

Утверждаю

и. о.Заведующего



/Е.В Тельмина/

МЕНЮ

14 сентября 2026 г.

Ясли 10 часов

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2001	35	ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ	150	5,7	5,7	34,8	213	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	170	0,1		7,6	31	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	13,3	58	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4,1		37	0
Итого			350	7,5	10,1	55,7	339	0
Обед								
2001	20	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ	30	0,4	2,1	2,4	30	1,2
2008	63/1	РАССОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ	150	1,7	2,5	11,1	76	4,1
2008	101	КНЕЛИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ	60	8,3	1,2	2,8	56	0,2
2008	71	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	2,8	4,1	16,5	115	7,8
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150			5,9	24	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	15	1,2	0,2	7,3	36	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	15	1,1	0,2	6,6	32	0
Итого			550	15,5	10,3	52,6	369	13,3
Полдник								
2008	113	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	80	7,1	6,2	42,9	256	0,1
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	150	2	2,2	9,3	67	0,4
Итого			230	9,1	8,4	52,2	323	0,5
Всего				32,1	28,8	160,5	1031	13,8

Утверждаю

и. о.Заведущего



/Е.В Тельмина/

МЕНЮ**14 сентября 2026 г.****Сад 10 часов**

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2001	35	ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ	180	6,9	6,5	42,1	255	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180			7,3	29	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,3	13,8	60	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4		36	0
Итого			390	8,7	10,8	63,2	380	0
Обед								
2001	20	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	60	0,9	4,3	4,9	62	2,3
2008	63/1	РАССОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ	200	2,3	3,3	14,6	102	5,4
2008	63/2	РАССОЛЬНИК БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергии)	200	2,1	2,2	14,3	87	5,4
2008	101	КНЕЛИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ	80	11,1	1,8	3,8	75	0,2
2008	77/1	КОТЛЕТА МЯСНАЯ ПАРОВАЯ (аллергии)	80	9,1	7,2	5,5	124	0
2013	146	РЫБА МИНТАЙ ОТВАРНАЯ (аллергии)	80	11,5	0,7	0,7	55	0,6
2008	71	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,3	4,6	19,1	132	8,9
2008	72	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)	150	2,9	4,1	23,5	143	11,9
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180			7,2	29	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,9	0,3	12,2	60	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	11	54	0
Итого			720	21,2	14,6	72,8	514	16,8
Полдник								
2008	113	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	100	8,9	7,8	53,7	320	0,2
2008		ПЕЧЕНЬЕ (аллергии)	34	2,6	3,3	25,3	142	0
		ПРЯНИКИ (аллергии)	60	3,5	2,8	45	220	0
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	200	2,7	3	12,6	89	0,5
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	180			7,3	29	0
Итого			300	11,6	10,8	66,3	409	0,7
Всего				41,5	36,2	202,3	1303	17,5

Утверждаю

и. о.Заведущего



/Е.В Тельмина/

МЕНЮ

14 сентября 2026 г.

Сад 10 часов

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2001	35	ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ	180	6,9	6,5	42,1	255	0
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ	180			7,3	29	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ НАРЕЗКА	25	1,8	0,3	13,8	60	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		4		36	0
Итого			390	8,7	10,8	63,2	380	0
Обед								
2001	20	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	60	0,9	4,3	4,9	62	2,3
2008	63/1	РАССОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ	200	2,3	3,3	14,6	102	5,4
2008	63/2	РАССОЛЬНИК БЕЗ СМЕТАНЫ (аллергии)	200	2,1	2,2	14,3	87	5,4
2008	101	КНЕЛИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ	80	11,1	1,8	3,8	75	0,2
2008	77/1	КОТЛЕТА МЯСНАЯ ПАРОВАЯ (аллергии)	80	9,1	7,2	5,5	124	0
2013	146	РЫБА МИНТАЙ ОТВАРНАЯ (аллергии)	80	11,5	0,7	0,7	55	0,6
2008	71	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,3	4,6	19,1	132	8,9
2008	72	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)	150	2,9	4,1	23,5	143	11,9
2008	130	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180			7,2	29	0
		ХЛЕБ ЙОДИРОВАННЫЙ НАРЕЗКА	25	1,9	0,3	12,2	60	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦА НАРЕЗКА	25	1,7	0,3	11	54	0
Итого			720	21,2	14,6	72,8	514	16,8
Полдник								
2008	113	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	100	8,9	7,8	53,7	320	0,2
2008		ПЕЧЕНЬЕ (аллергии)	34	2,6	3,3	25,3	142	0
		ПРЯНИКИ (аллергии)	60	3,5	2,8	45	220	0
2008	123	ЧАЙ СЛАДКИЙ С МОЛОКОМ	200	2,7	3	12,6	89	0,5
2008	122	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	180			7,3	29	0
Итого			300	11,6	10,8	66,3	409	0,7
Всего				41,5	36,2	202,3	1303	17,5