



МЕНЮ

2 сентября 2026 г.

Сад 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (яйца куриные (шт.), молоко пастер. 2,5% жирности, масло подсолнечное рафинированое, масло сладко-сливочное несоленое)	180	14,6	20,4	5,2	263	0,5
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байковский, вода питьевая, сахар песок)	200			6,8	27	0
2012	2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ (повидло, хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт)	30/20	2,7	0,2	30,3	134	0,1
Итого			430	17,3	20,6	42,3	424	0,6
II Завтрак								
	ТК № 002	СОК (сок виноградный)	100	0,4	0,3	22	95	2,7
Итого			100	0,4	0,3	22	95	2,7
Обед								
2012	57	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый томатное пюре, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая)	190	3,5	3,2	18,8	118	17,8
2008	272	КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ (говядина б/к, батон простой, вода питьевая, сухари панировочные, масло подсолнечное рафинированое)	80	15,3	16	11,7	250	0
2012	314	ПЮРЕ ИЗ ГОРОХА (горох пущеный, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая)	130	8,6	5,1	18,1	153	0
2012		САЛАТ ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА (лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое)	60	0,8	3,6	4,6	54	2,3
2012	376	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА (виноград сушеный (изюм), сахар песок, вода питьевая)	180	0,4	0,1	17,5	73	0
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный с/ог: микронутриентами)	45	3	0,4	19,1	92	0
Итого			685	31,6	28,4	89,8	740	20,1
Полдник								
2008	414	КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок, крахмал, картофельный)	200	4,2	3,6	20,6	132	0,8
2008		кондитерское изделие (вафли с фруктово-ягодной начинками)	50	1,1	1,3	30,9	142	0
Итого			250	5,3	4,9	51,5	274	0,8
Ужин								
2012	261	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ С ПОДЛИВОМ (рыба треска потрошенная обезглавленная, батон простой, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста, крупа рисовая, яйца куриные (шт.))	200	32,9	9,5	28,2	329	1,9
1997	71	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ (морковь, сахар песок, масло подсолнечное рафинированое)	50	0,5	2,4	3,3	38	0,7
2008	436	НАПИТОК ИЗ ЛИМОНА (лимон, вода питьевая, сахар песок)	200	0,1		8,3	36	2,6
2012	116	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн. формовой мука 2 сорт)	22	2,5	0,3	28,6	127	0
Итого			472	36	12,2	68,4	530	5,2
Всего				90,6	66,4	274	2063	29,4

медсестра

FM

Первова З.А.



МЕНЮ
2 сентября 2026 г.
Ясли 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тиче- ская цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (яйца куриные (шт.), молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное)	150	11,4	13,1	2,9	174	0,3
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180			5,5	22	0
2012	2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ (повидло, хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт)	30/15	2,4	0,2	24,1	107	0,1
Итого			375	13,8	13,3	32,5	303	0,4
II Завтрак								
		СОК (сок виноградный)	100	0,3	0,2	16,3	70	2
Итого			100	0,3	0,2	16,3	70	2
Обед								
2012	57	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (свекла, капуста белокачанная, картофель, морковь, лук репчатый, томатное пюре, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая)	160	2,2	2,5	11,9	81	11,7
2008	272	КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ (говядина б/к, хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное)	50	6,5	9,4	2,4	121	0
2012	314	ПЮРЕ ИЗ ГОРОХА (горох пущеный, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая)	110	8,9	4,8	18,5	153	0
2012		САЛАТ ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА (лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное)	40	0,5	2,1	3	34	1,5
2012	376	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА (виноград сушеный (изюм), сахар песок, вода питьевая)	150	0,2	0,1	11,3	47	0
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микроэлементами)	40	2,7	0,3	17,1	83	0
Итого			550	21	19,2	64,2	519	13,2
Полдник								
2008	414	КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ (молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая, сахар песок, крахмал картофельный)	180	3,7	4,1	18,1	126	0,7
2008		кондитерское изделие (вафли с фруктово-ягодной начинкой)	25	0,7	0,8	19,3	89	0
Итого			205	4,4	4,9	37,4	215	0,7
Ужин								
2012	261	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ С ПОДЛИВОМ (рыба треска потрошенная обезлавленная, батон простой, вода питьевая, мука пшеничная высш. сорт, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, крупа рисовая, яйца куриные (шт.), лук репчатый, морковь)	160	19,5	4,7	16,9	187	1,4
1997	71	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ (морковь, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное)	40	0,4	2	2,6	31	0,6
2008	436	НАПИТОК ИЗ ЛИМОНА (лимон, вода питьевая, сахар песок)	180	0,1		5,9	27	2,3
2012	116	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн. формовой мука 2 сорт)	25	2,1	0,2	24,6	109	0
Итого			405	22,1	6,9	50	354	4,3
Всего				61,6	44,5	200,4	1461	20,6

медсестра

Первова З.А.