

# МЕНЮ

29 сентября 2025 г.

## Ясли 12 часов

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-во ды, г		
<b>Завтрак</b>								
2014	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	4,02	3,81	9,97	90,97	0,07
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4,89	4,74	22,27	151,72	0,42
	028	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	170	2,71	2,18	11,82	78,41	0,47
<b>Итого</b>			<b>350</b>	<b>11,62</b>	<b>10,73</b>	<b>44,06</b>	<b>321,10</b>	<b>0,96</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		РЯЖЕНКА	150	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Обед</b>								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	40	0,32	0,04	0,68	5,20	2,00
2012	85/120	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/15/5	4,58	4,09	8,43	88,88	3,33
2012	249	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ	50	10,91	3,40	1,61	80,31	0,26
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ	130	2,56	4,27	16,98	117,05	7,93
2008	406	КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ	150	0,77	0,05	24,94	103,87	0,24
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2008		БАТОН	10	0,75	0,29	5,14	26,20	0,00
<b>Итого</b>			<b>570</b>	<b>21,21</b>	<b>12,32</b>	<b>66,26</b>	<b>462,30</b>	<b>13,76</b>
<b>Полдник</b>								
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	100	9,91	12,89	14,79	215,07	0,91
2008	451	ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ	50	3,82	6,17	17,41	140,69	5,23
2014	267	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150	2,32	1,86	9,96	66,41	0,43
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	0,99	0,13	6,36	30,59	0,00
2008		ГРУША	70	0,28	0,21	7,24	33,04	3,51
<b>Итого</b>			<b>385</b>	<b>17,32</b>	<b>21,26</b>	<b>55,76</b>	<b>485,80</b>	<b>10,08</b>
<b>Всего</b>				<b>50,15</b>	<b>44,31</b>	<b>166,08</b>	<b>1 269,20</b>	<b>24,80</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ Егорова В.В.

**МЕНЮ**

30 сентября 2025 г.

**Ясли 12 часов**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-во ды, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	10	САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА КОНСЕРВИРОВАННОГО	30	0,91	1,52	1,82	24,54	1,29
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	12,55	16,49	2,25	207,69	0,18
2014	267	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2,56	2,07	9,47	67,26	0,47
2008		БАТОН	20	1,65	0,64	11,31	57,64	0,00
<b>Итого</b>			<b>350</b>	<b>17,67</b>	<b>20,72</b>	<b>24,85</b>	<b>357,13</b>	<b>1,94</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	435	КЕФИР	150	4,35	3,75	6,00	79,50	1,05
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>4,35</b>	<b>3,75</b>	<b>6,00</b>	<b>79,50</b>	<b>1,05</b>
<b>Обед</b>								
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	40	0,44	0,08	1,53	9,66	10,07
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ПТИЦЕЙ, СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/1	3,69	4,53	8,36	93,58	6,75
2012	277	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	50/50	16,31	9,89	3,59	168,81	0,66
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	110	5,28	5,65	23,81	166,87	0,00
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	150	0,12	0,09	13,97	57,55	0,60
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
<b>Итого</b>			<b>581</b>	<b>27,16</b>	<b>20,42</b>	<b>59,74</b>	<b>537,26</b>	<b>18,08</b>
<b>Полдник</b>								
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	120	11,29	8,67	7,81	155,12	14,51
2008	479	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	50	5,40	3,36	17,96	124,16	0,06
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ	155	0,15	0,00	8,69	35,31	0,03
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	1,02	0,13	6,50	31,27	0,00
2008		АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	70	0,63	0,14	5,68	30,15	42,07
<b>Итого</b>			<b>410</b>	<b>18,49</b>	<b>12,30</b>	<b>46,64</b>	<b>376,01</b>	<b>56,67</b>
<b>Всего</b>				<b>67,67</b>	<b>57,19</b>	<b>137,23</b>	<b>1 349,90</b>	<b>77,74</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_

Егорова В.В.

**МЕНЮ**

1 октября 2025 г.

**Ясли 12 часов**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-во ды, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	35	3,79	4,80	8,19	72,54	0,00
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	150	4,39	4,55	21,99	146,20	0,39
	028	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	170	2,78	2,18	12,14	79,96	0,47
<b>Итого</b>			<b>355</b>	<b>10,96</b>	<b>11,53</b>	<b>42,32</b>	<b>298,70</b>	<b>0,86</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		ЙОГУРТ	125	3,50	3,13	5,64	70,64	0,88
<b>Итого</b>			<b>125</b>	<b>3,50</b>	<b>3,13</b>	<b>5,64</b>	<b>70,64</b>	<b>0,88</b>
<b>Обед</b>								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30	0,24	0,03	0,74	4,16	2,97
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	150/15	5,02	4,61	10,53	103,81	5,23
2012	268	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	60	10,14	6,37	2,48	107,65	0,30
2008	349	РАГУ ОВОЩНОЕ (1-Й ВАРИАНТ)	130	2,37	5,68	12,44	111,50	9,01
2008	401	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА	150	0,42	0,13	18,33	78,01	0,22
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,68	0,25	10,64	51,25	0,00
2008		БАТОН	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,00
<b>Итого</b>			<b>580</b>	<b>21,37</b>	<b>17,65</b>	<b>65,44</b>	<b>508,78</b>	<b>17,73</b>
<b>Полдник</b>								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ	120/13	21,29	10,88	26,41	301,24	0,00
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	5,33	4,59	8,81	99,09	0,98
2014	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,19	0,00	10,09	41,11	0,04
2008		ЯБЛОКО	80	0,30	0,30	7,80	37,60	8,00
<b>Итого</b>			<b>393</b>	<b>26,92</b>	<b>15,77</b>	<b>43,02</b>	<b>437,93</b>	<b>8,98</b>
<b>Всего</b>				<b>62,75</b>	<b>48,08</b>	<b>156,42</b>	<b>1 316,05</b>	<b>28,45</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ Егорова В.В.

**МЕНЮ**

2 октября 2025 г.

**Ясли 12 часов**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-во ды, г		
<b>Завтрак</b>								
2014	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	4,01	3,87	9,35	89,04	0,18
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	150	3,71	5,63	22,25	155,10	0,41
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	170	2,99	2,44	10,26	75,72	0,44
<b>Итого</b>			<b>350</b>	<b>10,71</b>	<b>11,94</b>	<b>41,86</b>	<b>319,86</b>	<b>1,03</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	435	РЯЖЕНКА	150	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Обед</b>								
2012	40	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	30	0,25	1,88	2,32	27,79	1,16
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/5	4,26	4,47	5,31	81,11	7,90
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	50/30	12,90	7,50	0,40	136,70	10,20
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	110	3,89	3,96	24,83	150,60	0,00
2008	442	СОК АБРИКОСОВЫЙ	150	0,75	0,00	16,50	64,50	5,98
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,34	0,20	8,51	41,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>555</b>	<b>23,39</b>	<b>18,01</b>	<b>57,87</b>	<b>501,70</b>	<b>25,24</b>
<b>Полдник</b>								
2012	269	ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ	50	1,32	3,33	4,42	53,05	0,08
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	110	2,32	3,78	15,64	106,07	7,59
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	0,60	0,24	14,54	74,13	79,75
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	15	0,98	0,15	6,37	30,53	0,00
2008		ВАФЛИ	20	0,56	0,66	15,46	70,80	0,00
2008		БАНАН	70	1,06	0,35	14,78	67,58	7,04
<b>Итого</b>			<b>415</b>	<b>6,84</b>	<b>8,51</b>	<b>71,21</b>	<b>402,16</b>	<b>94,46</b>
<b>Всего</b>				<b>40,94</b>	<b>38,46</b>	<b>170,94</b>	<b>1 223,72</b>	<b>120,73</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ Егорова В.В.

**МЕНЮ**

3 октября 2025 г.

Ясли 12 часов

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-во ды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	35	1,47	3,53	18,66	111,03	2,10
2008	190	КАША "ДРУЖБА"	150	4,34	5,47	16,94	135,13	0,58
2014	267	ЧАЙ С МОЛОКОМ	170	2,44	1,99	10,74	71,15	0,45
<b>Итого</b>			<b>355</b>	<b>8,25</b>	<b>10,99</b>	<b>46,34</b>	<b>317,31</b>	<b>3,13</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		РЯЖЕНКА	150	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Обед</b>								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	40	0,55	3,07	3,24	42,73	1,52
2012	76	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150/10/5	4,40	4,97	10,14	105,42	4,03
2012	308	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ	60	10,91	9,01	6,25	150,08	0,50
2008	129	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	120	1,83	2,03	8,19	65,07	4,71
2008	442	СОК ПЕРСИКОВЫЙ	150	0,00	0,00	16,50	64,50	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2008		БАТОН	25	1,88	0,73	12,85	65,50	0,00
<b>Итого</b>			<b>580</b>	<b>20,89</b>	<b>19,99</b>	<b>65,65</b>	<b>534,09</b>	<b>10,76</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30	0,24	0,03	0,76	4,25	3,03
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	110	11,73	11,64	10,07	192,10	5,20
2008	439	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	150	0,10	0,04	6,80	29,85	1,25
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2008		ПЕЧЕНЬЕ	25	1,88	2,45	18,60	104,25	0,00
2008		ГРУША	70	0,26	0,18	7,22	33,09	3,52
<b>Итого</b>			<b>405</b>	<b>15,53</b>	<b>14,52</b>	<b>51,93</b>	<b>404,33</b>	<b>13,00</b>
<b>Всего</b>				<b>44,67</b>	<b>45,50</b>	<b>163,92</b>	<b>1 255,73</b>	<b>26,89</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ Егорова В.В.