

МЕНЮ
1 сентября 2026 г.

Ясли 12 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								
2012	237	-ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	135/15	24,03	15,56	29,43	360,31	0,30
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (аллергики)	150	5,44	5,10	34,88	207,32	0,00
2012	393	-ЧАЙ С ЛИМОНОМ	150/5	0,12	0,01	8,03	33,42	0,81
2008	430	-ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,19	0,00	6,22	25,63	0,04
2012	2	-БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	25	0,55	4,10	10,09	78,46	0,04
2012	2	-БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ (аллергики)	25	1,54	0,58	16,88	78,96	0,05
Итого			330	24,70	19,67	47,55	472,19	1,15
II Завтрак								
2008	пром.	-ГРУША	95	0,38	0,29	9,79	44,67	4,75
Итого			95	0,38	0,29	9,79	44,67	4,75
Обед								
2008	50	-САЛАТ "СВЕКОЛКА" С КУРАГОЙ	40	0,81	2,44	6,00	49,44	1,62
2012	76	-РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	180	4,84	5,21	11,13	113,13	4,74
2012	76	-РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ (аллергики)	180	4,13	4,35	11,14	100,57	4,70
2008	229	-РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С СОУСОМ ПО-ПОЛЬСКИ	60	11,43	13,36	1,15	170,47	1,02
2008	252	МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергики)	50	14,74	12,58	0,67	174,66	0,23
2012	321	-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	2,55	5,32	16,81	125,77	8,11
2008	123	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики)	120	2,47	4,95	20,16	135,33	10,20
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,00
2012	372	КОМПОТ ИЗ ГРУШ	180	0,12	0,09	12,69	52,41	0,60
Итого			620	22,57	27,18	66,54	604,41	16,09
Уплотненный Полдник								
2012	216	-ОМЛЕТ С СЫРОМ, С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	130/15	14,88	17,20	3,92	230,47	0,88
2012	414	-КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (аллергики)	150	8,43	6,67	38,22	246,25	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
	ТК№02 6	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2,55	2,19	9,58	68,78	0,47
2008	430	-ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,19	0,00	6,22	25,63	0,04
2012	458	-ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	45	3,73	3,05	1,92	50,68	0,03
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ (аллергики)	25	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
Итого			400	23,41	23,31	30,84	428,53	1,38
Всего				71,06	70,45	154,72	1 549,80	23,37

Шеф повар (зав. производством)



Крылова И.В.

МЕНЮ

1 сентября 2026 г.

Сад 12 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								
2012	237	-ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	180/20	34,30	20,98	46,44	520,34	0,42
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (аллергики)	150	5,29	2,40	33,85	178,33	0,00
2012	393	-ЧАЙ С ЛИМОНОМ	190/10	0,23	0,01	10,26	43,70	1,63
2008	430	-ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	200	0,10	0,00	8,91	36,03	0,02
2012	2	-БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	35	0,99	4,07	17,18	107,40	0,05
2012	2	-БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ (аллергики)	35	1,56	0,58	20,18	92,24	0,08
Итого			435	35,52	25,06	73,88	671,44	2,10
II Завтрак								
2008	пром.	ГРУША	100	0,40	0,30	10,30	46,99	5,00
Итого			100	0,40	0,30	10,30	46,99	5,00
Обед								
2008	50	-САЛАТ "СВЕКОЛКА" С КУРАГОЙ	50	1,02	3,06	7,52	61,98	2,02
	TK№009	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (аллергики)	40	0,31	0,00	0,71	5,30	0,82
2012	76	-РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200	5,15	5,82	12,61	125,84	5,26
2012	76	-РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ (аллергики)	200	4,96	4,95	12,23	113,84	5,13
2008	229	-РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С СОУСОМ ПО-ПОЛЬСКИ	80	13,92	18,23	1,54	225,76	1,29
2008	252	МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергики)	50	12,75	8,57	0,00	129,54	0,00
2012	321	-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,16	4,35	20,95	135,91	10,13
2008	333	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики)	150	2,91	5,48	23,72	156,17	12,00
	TK №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,66	0,22	10,63	51,13	0,00
	TK №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,63	1,02	18,03	91,88	0,00
2012	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД-	180	0,29	0,12	8,90	39,91	24,04
Итого			720	27,83	32,82	80,18	732,41	42,74
Уплотненный Полдник								
2012	216	-ОМЛЕТ С СЫРОМ, С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	140/20	14,86	18,14	4,24	240,04	1,08
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (аллергики)	150	8,43	7,11	38,22	250,27	0,00
	TK №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
2008	430	-ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,14	0,00	9,00	36,53	0,03
2012	458	-ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	45	2,94	2,24	2,38	41,79	0,03
	TK №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ (аллергики)	25	1,88	0,73	12,85	65,50	0,00
Итого			435	20,19	21,25	31,04	396,96	1,14
Всего				83,94	79,43	195,40	1 847,80	50,98

Шеф повар (зав. производством)



Крылова И.В.