

МЕНЮ
5 февраля 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								
2008	189	-КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	5,48	6,94	20,42	166,82	0,55
2008	433	-КАКАО С МОЛОКОМ	180	1,79	1,42	9,06	56,79	0,23
2012	2	-БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	20	0,95	3,58	9,73	75,03	0,03
2008	пром.	МАНДАРИН	95	0,76	0,19	7,12	36,09	36,09
Итого			425	8,98	12,13	46,33	334,73	36,90
II Завтрак								
к/к	к/к	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5% ЖИРНОСТИ	125	3,50	3,13	5,64	70,64	0,88
Итого			125	3,50	3,13	5,64	70,64	0,88
Обед								
2012	33	-САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	40	0,54	3,04	3,20	42,25	1,50
2008	82	СВЕКОЛЬНИК (БОРЩ ЗЕЛЕНЬИЙ) СО СМЕТАНОЙ	200	2,59	5,63	10,61	105,07	4,34
2012	287	-ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	60	10,12	10,57	4,02	153,41	0,59
2012	322	-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	120	2,71	4,93	17,69	126,78	8,09
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,01	0,13	6,45	31,04	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,00
2008	441	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	180	0,69	0,28	15,20	62,30	12,00
Итого			635	19,16	25,16	67,45	573,25	26,52
Уплотненный Полдник								
2008	23	-САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ (НАРЕЗКА)	40	0,24	0,03	0,51	3,90	1,50
2012	270	-ПУДИНГ РЫБНЫЙ (ПАРОВОЙ)	60	12,70	7,49	6,79	145,52	0,38
2012	319	-КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ	120	2,05	3,03	15,40	102,46	14,17
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,67	0,22	10,69	51,43	0,00
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ-	150	0,17	0,02	10,26	45,34	3,22
2008	пром.	ВАФЛИ	25	0,71	0,83	19,49	89,27	0,00
Итого			420	17,54	11,62	63,14	437,92	19,27
Всего				49,18	52,04	182,56	1 416,54	83,57

Шеф повар (зав. производством)

И.В.

Крылова И.В.

МЕНЮ

5 февраля 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								
2008	189	-КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	7,91	9,69	26,94	227,65	0,88
2008	433	-КАКАО С МОЛОКОМ	200	1,98	1,54	9,25	59,56	0,24
2012	2	-БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	35	0,99	4,07	17,18	107,40	0,05
2008	пром.	МАНДАРИН	100	0,80	0,20	7,50	38,00	38,00
Итого			485	11,68	15,50	60,87	432,61	39,17
II Завтрак								
2008	435	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5% ЖИРНОСТИ	125	3,50	3,13	5,64	70,64	0,88
Итого			125	3,50	3,13	5,64	70,64	0,88
Обед								
2012	33	-САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	50	0,68	3,80	4,01	52,84	1,88
2008	82	СВЕКОЛЬНИК (БОРЩ ЗЕЛЕНЫЙ) СО СМЕТАНОЙ	200	2,75	5,47	10,73	106,20	4,35
2012	287	-ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	70	11,43	12,12	6,40	182,45	0,70
2012	322	-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	150	3,35	4,15	21,90	139,26	10,06
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
2008	441	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0,77	0,31	15,76	84,36	13,32
Итого			720	22,55	26,90	82,70	684,50	30,31
Уплотненный Полдник								
2008	23	-САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ (НАРЕЗКА)	50	0,40	0,05	2,85	6,50	1,88
2012	270	-ПУДИНГ РЫБНЫЙ (ПАРОВОЙ)	80	18,38	9,78	8,91	196,90	0,55
2012	319	-КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ	150	2,44	8,59	26,64	181,87	17,64
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ-	200	0,23	0,03	7,57	35,99	4,32
2008	пром.	ВАФЛИ	30	0,84	0,99	23,19	106,20	0,00
Итого			530	23,61	19,62	77,64	568,25	24,39
Всего				61,34	65,15	226,85	1 756,00	94,75

Шеф повар (зав. производством)



Крылова И.В.