



МЕНЮ

14 мая 2026 г.

Сад 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008		ОМЛЕТ С СЫРОМ (яйца куриные (шт.), молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое)	130/8	9,22	13,24	2,81	168,18	0,36
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн формовой мука высш сорт)	45	3,08	5,20	20,12	139,61	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180/10	0,06	0,00	9,81	39,42	0,01
Итого			373	12,36	18,44	32,74	347,21	0,37
II Завтрак								
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
Итого			100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
Обед								
2026	H1	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (свекла, масло подсолнечное рафинированое, горошек зеленый консервы, яблоки)	60	0,77	2,03	4,19	38,34	2,02
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ (картофель, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, вода питьевая, бройлеры цыпленка потрош. 1 категории, соль йодированная, говядина 1 категории)	200	3,54	2,01	13,41	85,89	3,04
2008	309	РАГУ С МЯСОМ (масло подсолнечное рафинированое, картофель, морковь, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш сорт, горошек зеленый консервы, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, капуста белокачанная, говядина 1 категории)	150	9,40	9,16	14,71	179,80	11,92
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ"С" (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	180	0,00	0,00	9,68	38,70	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микроэлементами)	50	3,31	0,44	21,20	101,98	0,00
Итого			640	17,02	13,64	63,19	444,71	16,98
Полдник								
2008	453	ВАТРУШКА ИЗ ДРОЖЕВОВОГО ТЕСТА (мука пшеничная высш сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи, вода питьевая, творог 5,0% жирности, масло подсолнечное рафинированое)	50	6,74	4,68	24,88	169,07	0,04
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	180	5,06	4,37	8,38	94,28	0,94
Итого			230	11,80	9,05	33,26	263,35	0,98
Ужин								
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ (крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	160/5	6,69	7,45	28,09	205,92	0,68
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн формовой мука высш сорт)	40	3,05	0,25	20,07	94,73	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180/5	0,10	0,00	5,04	20,55	0,02
Итого			380	9,84	7,70	53,20	321,20	0,70
Всего			1393	51,42	49,23	192,19	1342,47	22,05




МЕНЮ

14 мая 2026 г.

Ясли 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008		ОМЛЕТ С СЫРОМ (яйца куриные (шт.), молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сыр голландский (круглый), масло сладко-сливочное несоленое)	110	7,52	9,55	2,66	127,13	0,31
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн. формовой мука высш сорт)	30/5	2,32	4,32	15,09	108,45	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	160/5	0,10	0,00	5,04	20,55	0,02
Итого			310	9,94	13,87	22,79	256,13	0,33
II Завтрак								
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
Итого			100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
Обед								
2025Г	055	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕННЫМ ГОРОШКОМ (свекла, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное, яблоки, лук репчатый)	40	0,54	1,32	2,96	26,07	1,42
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ (картофель, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, вода питьевая, соль йодированная, говядина 1 категории)	160	2,65	1,38	11,31	68,46	2,74
2008	309	РАГУ С МЯСОМ (масло подсолнечное рафинированное, картофель, морковь, томатная паста, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт, горошек зеленый консервы, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, капуста белокочанная, говядина 1 категории)	130	8,26	11,29	12,36	184,62	9,51
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С" (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	180	0,00	0,00	4,84	19,35	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микроэлементами)	40	2,65	0,35	16,96	81,58	0,00
Итого			550	14,10	14,34	48,43	380,08	13,67
Полдник								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	150	4,22	3,64	6,98	78,57	0,78
2008	453	ВАТРУШКА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА (мука пшеничная высш сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи, вода питьевая, творог 5.0% жирности, масло подсолнечное рафинированное)	50	7,77	3,98	25,24	168,51	0,05
Итого			200	11,99	7,62	32,22	247,08	0,83
Ужин								
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ (крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	150/3	6,60	5,63	28,88	192,17	0,62
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн. формовой мука высш сорт)	30	2,29	0,19	15,05	71,05	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	160/5	0,10	0,00	5,04	20,55	0,02
Итого			348	8,99	5,82	48,97		
Всего				45,42	42,05	162,21		

Лист согласования к документу № 97 от 15.05.2026
Инициатор согласования: Газизова Ч.З. Заведующий
Согласование инициировано: 15.05.2026 10:39

Лист согласования		Тип согласования: последовательное		
№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Газизова Ч.З.		 Подписано 15.05.2026 - 10:40	-