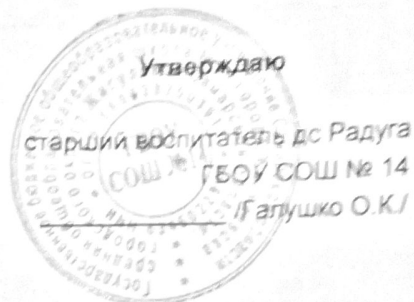




МЕНЮ

18 сентября 2025 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								
		КАША ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ МОЛОЧНАЯ	150	5,6	4,2	18,9	138,1	0,7
		САХАР ПЕСОК	3 / 3	0	0	2,7	10,8	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5 / 5	0	0	0	0,0	0
		МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	130 / 130	3,5	3,2	6,1	70,2	0,7
		ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ	18 / 18	2,1	1	10,1	57,1	0
		БАТОН	20	1,6	0,2	9,8	47,6	0
		БАТОН ПРОСТОЙ	20 / 20	1,6	0,2	9,8	47,6	0
2012		СЫР	10	2,1	2,3		32,8	0
		СЫР РОССИЙСКИЙ	10 / 10	2,1	2,3	0	32,8	0
		КАКАО С МОЛОКОМ	150	0,2	0,2	6,5	27,7	0
		САХАР ПЕСОК	7 / 7	0	0	6,4	25,1	0
		КАКАО-ПОРОШОК	1 / 1	0,2	0,2	0,1	2,6	0
				9,5	6,9	35,2	246,2	0,7
Обед								
		СУП С КЛЕЦКАМИ НА КУРИН. Б-НЕ.	150	3,6	4,1	18,4	118,1	2,9
		МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ	10 / 8	0,1	0	0,5	2,5	0,2
		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8 / 6,72	0,1	0	0,5	2,5	0,3
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2 / 2	0	1,6	0	11,9	0
		ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108 / 108	0	0	0	0,0	0
		МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ СОРТ	20 / 20	2,1	0,3	12,7	60,1	0
		СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,3 / 0,3	0	0	0	0,0	0
		ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,14 шт. / 5,71	0,7	0,7	0	8,1	0
		КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ	40 / 30	0,6	0,1	4,7	20,8	2,4
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5 / 1,5	0	1,4	0	12,2	0
		УКРОП СВЕЖИЙ	1,5 / 1,5	0	0	0	0,0	0
		СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОГО КУРИНОГО МЯСА	60	10,0	11,9	6,6	164,8	0,8
		МЯСО СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ ОХЛАЖДЕН	70 / 39,2	6,9	5,9	0	77,6	0,3
		МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	30 / 30	0,8	0,8	1,4	16,2	0,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧН	10 / 10	0,8	0,1	4,6	21,3	0
		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8 / 6,72	0,1	0	0,5	2,5	0,3
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,5 / 2,5	0	2	0	14,9	0
		ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,29 шт. / 11,43	1,4	1,2	0,1	16,1	0
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2 / 2	0	1,9	0	16,2	0
		СВЕКЛА ТУШЕНАЯ	110	1,9	3,6	10,4	77,2	5,1
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2 / 2	0	1,6	0	11,9	0
		СВЕКЛА СТОЛОВАЯ	150 / 120	1,7	0,1	9,6	45,4	4,8
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2 / 2	0	1,9	0	16,2	0
		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8 / 6,72	0,1	0	0,5	2,5	0,3
		ЧЕСНОК	1 / 0,85	0,1	0	0,3	1,2	0
		КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150	0,2		11,1	45,8	0

СМЕСЬ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	9 / 9	0,2	0	4,7	20,7	0
САХАР ПЕСОК	7 / 7	0	0	6,4	25,1	0
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,5	0,4	15,5	73,4	0
ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ	40 / 40	2,5	0,4	15,5	73,4	0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,0	0,1	6,8	32,0	0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН	15 / 15	1	0,1	6,8	32,0	0
	19,2	20,1	68,8	511,3	9,5	
Полдник						
ЯБЛОКО	120	0,5	0,5	11,8	56,4	12
ЯБЛОКИ	136,3 / 120	0,5	0,5	11,8	56,4	19,2
	0,5	0,5	11,8	56,4	21,5	
Ужин 1						
ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНО-МОРКОВНАЯ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	100/20	17,0	11,7	19,5	247,0	1,1
ТВОРОГ	75 / 75	13	6,4	2,1	114,1	0,2
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,7 / 0,7	0	0	0	0,0	0
КРУПА МАННАЯ	6 / 6	0,6	0,1	3,8	17,7	0
САХАР ПЕСОК	8 / 8	0	0	7,3	28,7	0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,29 шт / 11,43	1,4	1,2	0,1	16,1	0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,143 / 2,14	0	1,7	0	14,4	0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1 / 1	0	0,9	0	8,1	0
ВАНИЛИН	1 / 1	0	0	0	0,0	0
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	60 / 60	1,6	1,4	2,8	32,4	0,3
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ	37,5 / 30	0,4	0	1,9	9,5	0,6
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	2,143 / 2,14	0	0	1,5	6,0	0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,0	0,1	6,8	32,0	0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН	15 / 15	1	0,1	6,8	32,0	0
КИСЕЛЬ	150			10,8	43,0	0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	139,5 / 139,5	0	0	0	0,0	0
КИСЕЛЬ СУХОЙ	15 / 15	0	0	10,8	43,0	0
	18,0	11,8	37,1	322,0	22,6	



МЕНЮ

18 сентября 2025 г.

Сад 12 часов

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								
		КАША ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ МОЛОЧНАЯ	200	6,9	5,2	22,9	169,6	0,9
		САХАР ПЕСОК						
		МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	4 / 4	0	0	3,6	14,4	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	170 / 170	4,5	4,1	8	91,8	0,9
		ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ	5 / 5	0	0	0	0,0	0
		БАТОН	20 / 20	2,4	1,1	11,3	63,4	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ	30	2,3	0,9	15,0	77,7	0
2012		СЫР	30 / 30	2,3	0,9	15	77,7	0
		СЫР РОССИЙСКИЙ	10	2,1	2,3		32,8	0
		КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	10 / 10	2,1	2,3	0	32,8	0
		САХАР ПЕСОК	180	0,3	0,2	7,4	31,9	0
		КАКАО-ПОРОШОК	8 / 8	0	0	7,3	28,7	0
			1,2 / 1,2	0,3	0,2	0,1	3,2	0
				11,6	8,6	45,3	312,0	0,9
Обед								
		СУП С КЛЕЦКАМИ НА КУРИН. Б-НЕ.	200	5,0	5,3	26,3	163,9	3,5
		МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ						
		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15 / 12	0,2	0	0,7	3,8	0,2
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	10 / 8,4	0,1	0	0,6	3,1	0,3
		ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,5 / 2,5	0	2	0	14,9	0
		МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ СОРТ	144 / 144	0	0	0	0,0	0
		СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	30 / 30	3	0,4	19,1	90,2	0
		ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,4 / 0,4	0	0	0	0,0	0
		КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ	0,17 шт. / 6,85	0,9	0,8	0	9,7	0
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	50 / 37,5	0,8	0,2	5,9	26,0	3
		УКРОП СВЕЖИЙ	2 / 2	0	1,9	0	16,2	0
			1,5 / 1,5	0	0	0	0,0	0
		СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОГО КУРИНОГО МЯСА	70	11,2	13,3	7,2	182,9	0,9
		МЯСО СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ ОХЛАЖДЕН	80 / 44,8	8	6,8	0	88,7	0,4
		МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	40 / 40	1,1	1	1,9	21,6	0,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧН	10 / 10	0,8	0,1	4,6	21,3	0
		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10 / 8,4	0,1	0	0,6	3,1	0,3
		ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт. / 10,09	1,2	1,1	0,1	14,2	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3 / 3	0	2,4	0	17,8	0
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2 / 2	0	1,9	0	16,2	0
		СВЕКЛА ТУШЕНАЯ	130	2,3	3,9	12,7	90,8	6,2
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,2 / 2,2	0	1,7	0	13,1	0
		СВЕКЛА СТОЛОВАЯ	180 / 144	2,1	0,1	11,6	54,5	5,8
		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10 / 8,4	0,1	0	0,6	3,1	0,3
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2 / 2,2	0	2,1	0	17,8	0
		ЧЕСНОК	2 / 1,7	0,1	0	0,5	2,3	0,1
		КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180	0,2		12,6	51,7	0

СМЕСЬ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ		10 / 10	0,2	0	5,3	23,0	0
САХАР ПЕСОК		8 / 8	0	0	7,3	28,7	0
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,1	0,4	19,3	91,8	0
ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ		50 / 50	3,1	0,4	19,3	91,8	0
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,4	0,1	9,1	42,7	0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН		20 / 20	1,4	0,1	9,1	42,7	0
			23,2	23,0	87,2	623,8	11,5
Полдник							
	ЯБЛОКО	120	0,5	0,5	11,8	56,4	12
ЯБЛОКИ		136,3 / 120	0,5	0,5	11,8	56,4	19,2
			0,5	0,5	11,8	56,4	23,5
Ужин 1							
	ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНО-МОРКОВНАЯ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	110/30	21,1	15,2	25,2	314,8	1,4
ТВОРОГ		95,045 / 95,045	16,5	8,1	2,6	144,5	0,2
СОЛЬ ПИЩЕВАЯ		0,7 / 0,7	0	0	0	0,0	0
КРУПА МАННАЯ		8 / 8	0,8	0,1	5,1	23,7	0
САХАР ПЕСОК		10 / 10	0	0	9,1	35,9	0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)		0,25 шт. / 10,09	1,2	1,1	0,1	14,2	0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ		2,523 / 2,52	0	2	0	16,9	0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ		2 / 2	0	1,9	0	16,2	0
ВАНИЛИН		1 / 1	0	0	0	0,0	0
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ		80 / 80	2,1	2	3,8	43,2	0,4
МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ		46,8г / 37,5	0,5	0	2,4	11,8	0,8
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ		2,973 / 2,97	0	0	2,1	8,4	0
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,4	0,1	9,1	42,7	0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН		20 / 20	1,4	0,1	9,1	42,7	0
	КИСЕЛЬ .	180			13,0	51,6	0
КИСЕЛЬ СУХОЙ		18 / 18	0	0	13	51,6	0
			22,5	15,3	47,3	409,1	24,9