



МЕНЮ

10 августа 2026

Сад 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	189	-КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (крупа пшеничная, вода питьевая, молоко питьевое пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сливочное несоленое, 82,5%)	150	5,81	3,23	19,71	129,10	0,29
2012	395	-КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (вода питьевая, молоко питьевое пастер. 2,5% жирности, сахар песок, кофейный напиток)	200	1,39	1,39	12,77	70,53	0,30
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное несоленое, 82,5%, батон нарезной пшени.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	30	1,31	5,20	10,68	87,74	0,00
2012	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ (яйцо куриное (шт.))	28	3,52	3,18	0,19	43,50	0,00
2008	пром.	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ (яблоки позд. сроков созрев.)	114	0,46	0,46	11,15	53,49	11,38
Итого			522	12,49	13,46	54,50	384,36	11,97
II Завтрак								
2008	435	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5% (йогурт фруктовый 2,5% жирности 0,125)	138	2,77	2,07	4,15	66,37	0,97
Итого			138	2,77	2,07	4,15	66,37	0,97
Обед								
2012	40	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК (морковь столовая свежая, яблоки позд. сроков созрев., масло подсолнечное рафинированное)	60	0,70	3,09	13,10	58,61	1,99
2008	76	-БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ (вода питьевая, свекла свежая столовая, капуста белокачанная свежая, картофель продовольственный поздний (с 01.09), морковь столовая свежая, лук репчатый, томат- паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, лимонная кислота, говядина б/к (попалка) замороженная, лавровый лист, соль йодированная, сметана 15% жирности)	200	4,69	6,88	12,24	130,99	4,67
2012	301	-ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ (грудки куриные замороженные, соль йодированная, масло сливочное несоленое, 82,5%, рисовая мука, вода питьевая, сметана 15% жирности)	90	15,40	18,45	0,31	232,49	0,63
2012	322	-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ (картофель продовольственный поздний (с 01.09), морковь столовая свежая, соль йодированная, молоко питьевое пастер. 2,5% жирности, масло сливочное несоленое, 82,5%)	195	2,98	7,46	36,55	175,35	6,22
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	38	2,48	0,33	15,90	76,49	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ (батон нарезной пшени.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	24	1,78	0,69	12,21	62,23	0,00
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ (сок фруктовый для детского питания)	236	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого			843	28,03	36,90	90,31	736,16	13,51
Полдник								
2008	20	-САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ (огурцы соленные, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное)	60	1,72	4,76	6,08	50,84	2,24
2012	298	-ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ (говядина б/к (попалка) замороженная, капуста белокачанная свежая, крупа рис шлифованный, соль йодированная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, яйцо куриное (шт.), мука пшеничная, сметана 15% жирности, вода питьевая, томат- паста)	220	16,52	18,02	27,83	341,32	3,45
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	38	2,48	0,33	15,90	76,49	0,00
2012	394	-ЧАЙ С МОЛОКОМ (молоко питьевое пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, чай черный, сахар песок)	200	2,56	2,80	12,94	68,00	0,58
2008	479	-БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ (мука пшеничная, сахар песок, яйцо куриное (шт.), молоко питьевое пастер. 2,5% жирности, творог 5,0% жирности, масло сливочное несоленое, 82,5%, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль йодированная, ванилин, масло подсолнечное рафинированное)	60	2,96	3,38	29,43	148,14	0,08
Итого			578	26,24	29,29	92,18	684,79	6,35
Всего				69,53	81,72	241,14	1 871,68	32,80



МЕНЮ

10 августа 2026

Ясли 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тиче- ская цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	189	-КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (крупа пшеничная, вода питьевая, молоко питьевое пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сливочное несоленое, 82,5%)	130	4,63	2,41	15,18	90,52	0,86
2012	395	-КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (вода питьевая, молоко питьевое пастер. 2,5% жирности, сахар песок, кофейный напиток)	180	1,30	1,01	8,30	47,82	0,22
2012	1	-БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное несоленое, 82,5%, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	15	0,45	2,81	5,65	50,41	0,00
2012	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ (яйцо куриное (шт.))	17	2,15	1,95	0,12	26,66	0,00
2008	пром.	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ (яблоки позд. сроков созрев.)	83	0,33	0,33	8,16	39,13	8,33
Итого			425	8,86	8,51	37,41	254,54	9,41
II Завтрак								
2012	401	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ 2,5% (йогурт питьевой 2,5%)	82	2,29	2,21	7,53	58,91	0,49
Итого			82	2,29	2,21	7,53	58,91	0,49
Обед								
2012	40	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК (морковь столовая свежая, яблоки позд. сроков созрев., масло подсолнечное рафинированное)	30	0,33	1,45	1,78	27,59	0,94
2008	76	-БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ (вода питьевая, свекла свежая столовая, капуста белокочанная свежая, картофель продовольственный поздний (с 01.09), морковь столовая свежая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, лимонная кислота, сметана 15% жирности, лавровый лист, говядина б\к (лопатка) замороженная, соль йодированная)	180	2,90	3,81	17,09	101,60	6,40
2012	301	-ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ (грудки куриные замороженные, соль йодированная, масло сливочное несоленое, 82,5%, рисовая мука, вода питьевая, сметана 15% жирности)	45	7,16	8,26	0,14	105,05	0,29
2012	322	-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ (картофель продовольственный поздний (с 01.09), морковь столовая свежая, соль йодированная, молоко питьевое пастер. 2,5% жирности, масло сливочное несоленое, 82,5%)	90	1,20	3,73	7,90	76,11	2,90
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	15	0,96	0,13	6,17	29,67	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	17	1,30	0,50	8,88	45,26	0,00
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ (сок фруктовый для детского питания)	137	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого			514	13,85	17,88	41,96	385,28	10,53
Полдник								
2008	20	-САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ (огурцы соленные, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное)	20	0,60	1,65	2,12	13,26	0,78
2012	298	-ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ (говядина б\к (лопатка) замороженная, капуста белокочанная свежая, крупа рис шлифованный, соль йодированная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, яйцо куриное (шт.), мука пшеничная, сметана 15% жирности, вода питьевая, томат-паста)	110	7,54	8,24	10,74	148,02	1,64
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	18	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2012	394	ЧАЙ С МОЛОКОМ (молоко питьевое пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, чай черный, сахар песок)	180	1,52	1,23	7,28	46,59	0,28
2008	479	-БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ (мука пшеничная, сахар песок, яйцо куриное (шт.), молоко питьевое пастер. 2,5% жирности, творог 5,0% жирности, масло сливочное несоленое, 82,5%, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль йодированная, ванилин, масло подсолнечное рафинированное)	30	1,45	1,51	15,28	68,94	0,04
Итого			358	11,11	12,63	35,42	276,81	2,74
Всего				36,11	41,23	122,32	975,54	23,17



МЕНЮ

10 августа 2026

ГКП сад утро

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тиче- ская цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	189	-КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (крупа пшеничная , вода питьевая, молоко питьевое пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сливочное несоленое, 82,5%)	130	4,63	2,41	15,18	90,52	0,86
2012	395	-КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (вода питьевая, молоко питьевое пастер. 2,5% жирности, сахар песок, кофейный напиток)	180	4,30	3,28	23,42	141,18	0,70
2012	1	-БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное несоленое, 82,5%, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	65	1,76	10,92	22,00	196,17	0,00
2012	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ (яйцо куриное (шт.))	40	4,96	4,49	0,27	61,29	0,00
2008	пром.	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ (яблоки позд. сроков созрев.)	198	0,79	0,79	19,41	93,11	19,81
Итого			613	16,44	21,89	80,28	582,27	21,37
Всего				16,44	21,89	80,28	582,27	21,37