



МЕНЮ
25 февраля 2026 г.
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	ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ СО СГУЩ.МОЛОКОМ (вода питьевая, молоко пастер, 3,2% жирности, сахар песок, масло сливочно-сливочное несоленое, творог 5,0% жирности, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, крупа манная, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности)	110	22	17,4	29,9	368	0,5
2008		БАТОН ПРОСТОЙ С МАСЛОМ (батон простой, масло сладко-сливочное несоленое)	29/8	2,4	6,6	14,6	127	0
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, сахар песок, вода питьевая)	150	0,1		5,7	23	0
Итого			297	24,5	24	50,2	518	0,5
II Завтрак								
2008	442	БАНАН (банан)	81	1,2	0,4	17	78	8,1
Итого			81	1,2	0,4	17	78	8,1
Обед								
2008	92	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ (морковь, соль йодированная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, картофель, рыбн.консервы в масле.скумбрия атл.бланш, крупа перловая)	145	5,7	2,3	13,8	99	5,4
2008	241	СОУС (мука пшеничная высш.сорт, томатная паста, лук репчатый, морковь)	65	1,1	0,1	5,3	25	1,3
2008	272	ЕЖИКИ МЯСНЫЕ (говядина б/к, крупа рисовая, масло сладко-сливочное несоленое, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, яйца куриные (шт.), соль йодированная)	90	9,6	12,1	9,4	185	0,2
к/к	к/к	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА (виноград сушеный (изюм), сахар песок, вода питьевая)	150	0,2		11,3	47	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	36	2,4	0,3	15,2	73	0
Итого			486	19	14,8	55	429	6,9
Полдник								
2008	471	ПЛЮШКА (мука пшеничная высш.сорт, дрожжи, сахар песок, масло сладко- сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, молоко пастер. 3,2% жирности)	50	4,6	4,8	30,8	185	0,1
к/к	к/к	КИСЕЛЬ (сахар песок, крахмал картофельный, джем)	150/10	0,2		32,7	129	5
Итого			210	4,8	4,8	63,5	314	5,1
Ужин								
2008	331	КАША ПШЕНИЧНАЯ С МАСЛОМ (крупа пшеничная полтавская, масло сладко-сливочное несоленое, молоко пастер. 3,2% жирности, соль йодированная, сахар песок)	150	6,4	6,9	25,3	190	0,7
2008		БЕЛЫЙ ХЛЕБ (батон простой)	20	1,6	0,2	9,8	48	0
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ (сахар песок, чай черный байховый)	155	0,1		6,2	25	0
Итого			325	8,1	7,1	41,3	263	0,7
Всего				57,6	51,1	227	1602	21,3

Повар _____



МЕНЮ
25 февраля 2026 г.
Сад 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	ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 3,2% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, творог 5,0% жирности, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности)	150	24,3	18,7	32,9	401	0,5
2008		БАТОН ПРОСТОЙ СМАСЛОМ (батон простой, масло сладко-сливочное несоленое)	39/10	3,2	8,1	19,5	164	0
2008	432	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, сахар песок)	180	0,1		6,9	28	0
Итого			379	27,6	26,8	59,3	593	0,5
II Завтрак								
2008		БАНАН (банан)	81	1,2	0,4	17	78	8,1
Итого			81	1,2	0,4	17	78	8,1
Обед								
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ (вода питьевая, соль йодированная, морковь, лук репчатый, рыбные консервы в масле, скумбрия атл. бланш, масло подсолнечное рафинированное, картофель, крупа перловая)	185	6,6	2,3	15,6	109	6,3
2012	429	СОУС (лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт, томатная паста, морковь)	5	0,9	0,1	5	24	1,3
2008	272	ЕЖИКИ МЯСНЫЕ (говядина б/к, крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.))	60	13,3	15	11,9	236	0,2
к/к	к/к	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА (виноград сушеный (изюм), сахар песок, вода питьевая)	180	0,3	0,1	13,9	57	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	42	2,8	0,4	18	86	0
Итого			472	23,9	17,9	64,4	512	7,8
Полдник								
2008	471	ПЛЮШКА (мука пшеничная высш. сорт, дрожжи, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, молоко пастер. 3,2% жирности)	60	5,2	5,6	34	208	0,1
2008	434	КИСЕЛЬ (крахмал картофельный, сахар песок, джем)	180	0,2		33,9	133	5
Итого			240	5,4	5,6	67,9	341	5,1
Ужин								
2012	317	КАША ПШЕНИЧНАЯ С МАСЛОМ (крупа пшеничная полтавская, масло сладко-сливочное несоленое, молоко пастер. 3,2% жирности, соль йодированная, сахар песок)	175	7,3	7,3	29	211	0,7
2008		БЕЛЫЙ ХЛЕБ (батон простой)	20	1,6	0,2	9,8	48	0
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ (сахар песок, чай черный байховый)	180	0,1		6,9	28	0
Итого			375	9	7,5	45,7	287	0,7
Всего				67,1	58,2	254,3	1811	22,2

Повар _____