

Утверждаю

**МЕНЮ**

15 июня 2026 г.

Сад 12 часов

День 1-ый

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2012	314	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	200/2	3,5	3,3	16	107	0
2012	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ И СЫРОМ	35/5/6	3,6	6	14,5	127	0
2008	430	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ	200					0
Итого			448	7,1	9,3	30,5	234	0
II Завтрак								
2008	435	КЕФИР	150	4,4	3,8	6	80	1,1
2008	248	ХЛЕБЦЫ	15					0
Итого			165	4,4	3,8	6	80	1,1
Обед								
2008	41	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	56					0
2008	121	ЩИ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С ГРЕНКАМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	200/15/10	5,9	7,1	13,3	140	16,5
2008	121	ЩИ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С ГРЕНКАМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ	200/15/10	6,5	9,1	13	161	16,5
2012	288	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ИНДЕЙКИ	70	11,6	16,7	2,9	208	0,5
2008	184	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	150/5	1,5	4	15,9	106	0
2008	401	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК	200	0,3		8,6	37	0,1
2008	К/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	41	2,7	0,4	17,5	84	0
Итого			972	28,5	37,3	71,2	736	33,6
Полдник								
2012	288	БИТОЧКИ ИЗ СВИНИНЫ	70	6,7	17,6	3,5	199	0,5
2012	288	БИТОЧКИ ИЗ ИНДЕЙКИ	70	10,8	15,1	3,4	193	0,5
2012	342	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	1,7	5,8	5,1	80	13,5
2008	441	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	180	0,1		1,3	7	10,6
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	31	2,1	0,3	13,2	64	0
Итого			501	21,4	38,8	26,5	543	25,1
Всего				61,4	89,2	134,2	1593	59,8

Медицинская сестра _____

Утверждаю



МЕНЮ

16 июня 2026 г.

Сад 12 часов

День 2-ой

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2012	314	КАША КУКУРУЗНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	200/3	3	4	17,5	117	0,8
2012	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ СЫРОМ	35/4/7	3,6	6,2	14,6	129	0
2008	430	ЧАЙ ЗЕЛЕНый	200			0,2	1	0,2
Итого			449	6,6	10,2	32,3	247	1
II Завтрак								
2008		ГРУША СВЕЖАЯ	97	0,4	0,3	10	46	4,9
Итого			97	0,4	0,3	10	46	4,9
Обед								
2008	41	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	31					0
2008	121	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	200/15/10	5,2	7,1	9,7	124	9
2008	121	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГРЕНКАМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ	200/15/10	5,6	8,4	9,8	137	9
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	80	11,2	13,4	2,3	174	1,2
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ИНДЕЙКИ	80	12,8	18,3	2,3	225	1,1
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	150/4	2,5	4,7	15,1	113	0
2008	396	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА	180	0,7	0,2	16,8	75	0,4
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	41	2,7	0,4	17,2	83	0
Итого			1016	40,7	52,5	73,2	931	20,7
Полдник								
2008	248	ХЛЕБЦЫ	15					0
2008	272	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ИНДЕЙКИ	70	11	15,1	2,8	192	0,5
2012	315	РИС МОЗАИКА С ЗЕЛЕНым ГОРОШКОМ	140	3,5	4,8	33,2	190	1
2008	430	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ	200					0
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2	0,3	12,8	62	0
Итого			455	16,5	20,2	48,8	444	1,5
Всего				64,2	83,2	164,3	1668	28,1

Медицинская сестра _____



МЕНЮ

17 июня 2026 г.

Сад 12 часов

День 3-ий

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2012	314	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	200/4	3,6	4,2	17,9	124	0
2012	1	БУТЕРБРОТ С МАСЛОМ СЫРОМ	35/6	3,6	6,1	14,6	129	0
2008	430	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ	200					0
Итого			445	7,2	10,3	32,5	253	0
II Завтрак								
2008	248	ХЛЕБЦЫ	14					0
2008	435	КАТЫК	145	4,9	3,6	8	89	1
Итого			159	4,9	3,6	8	89	1
Обед								
2008	41	ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	56	0,4	0,1	0,9	7	1,1
2008	401	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,3	0,3	6,1	29	2,6
2012	403	СУП С РИСОВОЙ КРУПОЙ ГРЕНКАМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	200/15/10	5,1	6,9	19,2	160	0,8
2012	403	СУП С РИСОВОЙ КРУПОЙ ГРЕНКАМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ	200/14/10	5,6	8,1	19,3	172	0,8
2012	288	ТЕФТЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ	70	6,7	15,7	5,7	191	0,9
2012	288	ТЕФТЕЛИ ИЗ ИНДЕЙКИ	70	10,5	12,7	5,9	181	1
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	3,2	11,8	8,8	156	31,4
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,6	0,4	17	82	0
Итого			1035	34,4	56	82,9	978	38,6
Полдник								
2008	283	ИНДЕЙКА ТУШЕНАЯ	70	9,7	15,7	0,6	182	0,3
2012	206	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	120	4,7	2,5	29,6	159	0
2008	441	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	180	0,1		1,3	8	10,8
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2	0,3	12,8	62	0
Итого			400	16,5	18,5	44,3	411	11,1
Всего				63	88,4	167,7	1731	50,7

Медицинская сестра _____

Утверждаю



МЕНЮ

18 июня 2026 г.

Сад 12 часов

День 4-ый

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								
2012	314	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	200/3	2	2,7	21,3	118	0
2012	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ ,СЫРОМ	36/5/6	3,6	6,1	14,4	128	0
2008	430	ЧАЙ ЗЕЛЕНый	200			0,2	1	0,2
Итого			450	5,6	8,8	35,9	247	0,2
II Завтрак								
2008		ЯБЛОКИ ЗЕЛЕНые	96	0,4	0,4	9,4	45	9,6
Итого			96	0,4	0,4	9,4	45	9,6
Обед								
2008	41	ОГУРЦы СВЕЖИЕ	51	0,4	0,1	1,3	7	2
2012	403	СУП С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ ГРЕНКАМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	200/15/10	5,8	6,9	18,7	161	1
2012	403	СУП С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ ГРЕНКАМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ	200/15/10	6,3	8,3	19,7	180	1
2012	288	БИТОЧКИ РУБЛЕНые ИЗ СВИНИНЫ ПАРОВые	70	6,9	17,5	2,4	196	0,5
2012	288	БИТОЧКИ РУБЛЕНые ИЗ ИНДЕЙКИ ПАРОВые	70	10,8	14,1	2,3	180	0,5
		КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ	150/4	2,1	4,6	3,6	64	25,4
2008	401	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,3	0,3	6,1	29	2,6
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧный ОБОГАЩЕНный	40	2,6	0,4	17	82	0
Итого			1035	35,2	52,2	71,1	899	33
Полдник								
2008	248	ХЛЕБЦы	14					0
2008	110	КУЛЕШ С ИНДЕЙКОЙ С ГЕРКУЛЕСОВОЙ КРУПОЙ.МАСЛОМ	150/3	13	17,7	17,7	282	0,4
2008	396	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА	180	0,7	0,2	16,8	75	0,4
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧный ОБОГАЩЕНный	30	2	0,3	12,8	62	0
Итого			377	15,7	18,2	47,3	419	0,8
Всего				56,9	79,6	163,7	1610	43,6

Медицинская сестра _____



МЕНЮ

19 июня 2026 г.

Сад 12 часов

День 5-ый

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2012	314	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	200/2	2,9	2,8	18,8	112	0
2008	430	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ	200					0
2012	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ СЫРОМ	36/5/6	3,6	6,1	14,4	128	0
Итого			449	6,5	8,9	33,2	240	0
II Завтрак								
2008	435	КАТЫК	160	5,2	3,8	8,5	94	1,1
2008	248	ХЛЕБЦЫ	14					0
Итого			174	5,2	3,8	8,5	94	1,1
Обед								
2008	41	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	58	0,5	0,1	1,4	8	2,3
2008	121	ЩИ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С ГРЕНКАМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	200/15/10	5,6	7	12	134	16,7
2008	121	ЩИ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ С ГРЕНКАМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ	200/15/10	6,1	8,4	12,4	150	16,8
2008	272	КОТЛета РУБЛЕННАЯ ИЗ СВИНИНЫ	70	8,2	20,4	2,8	228	0,5
2008	272	КОТЛета РУБЛЕННАЯ ИЗ ИНДЕЙКИ	70	10,9	14,1	3	184	0,5
2008	184	КАША ПШЕНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	200/3	3,3	4,9	20,1	138	0
2008	401	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК	200	0,3		8,8	38	0,1
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,6	0,4	17	82	0
Итого			1091	37,5	55,3	77,5	962	36,9
Полдник								
2008	265	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С ИНДЕЙКОЙ	150	14	20,6	11,4	287	18,2
2008	441	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	180	0,1		1,4	8	12
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2	0,3	12,8	62	0
Итого			360	16,1	20,9	25,6	357	30,2
Всего				65,3	88,9	144,8	1653	68,2

Медицинская сестра _____



МЕНЮ

22 июня 2026 г.

Сад 12 часов

День 6-ой

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								
2012	314	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	200/3	3,6	3,4	16,5	111	0
2012	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ, СЫРОМ	35/5/6	3,8	6,2	14,6	130	0
2008	430	ЧАЙ ЗЕЛЕНый	200			0,2	1	0,2
Итого			449	7,4	9,6	31,3	242	0,2
II Завтрак								
2008		ЯБЛОКИ ЗЕЛЕНые	95	0,4	0,4	9,3	45	9,5
Итого			95	0,4	0,4	9,3	45	9,5
Обед								
2008	41	ОГУРЦы СВЕЖИЕ	42	0,3		1	6	1,6
2012	403	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С ГЕРКУЛЕСОВОЙ КРУПОЙ ГРЕНКАМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	200/15/13	6	8,1	16,6	166	7,3
2012	403	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С ГЕРКУЛЕСОВОЙ КРУПОЙ ГРЕНКАМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ	200/15/12	6,8	9,8	16,7	184	7,5
2012	288	ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ ИЗ ИНДЕЙКИ	70	10,2	13,3	2,4	170	0,5
2012	288	ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ ИЗ СВИНИНЫ	70	6,4	17,8	3	198	0,5
2012	206	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	120	4,9	2,6	31,1	168	0
2008	401	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,3	0,3	6,1	29	2,6
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,6	0,4	17	82	0
Итого			997	37,5	52,3	93,9	1003	20
Полдник								
2008	248	ХЛЕБЦы	14					0
2008	265	ПЛОВ ИЗ ИНДЕЙКИ С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ	150	15,6	23,1	25,7	374	0,6
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2	0,3	12,8	62	0
2008	430	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ	200					0
Итого			394	17,6	23,4	38,5	436	0,6
Всего				62,9	85,7	173	1726	30,3

Медицинская сестра _____



МЕНЮ

23 июня 2026 г.

Сад 12 часов

День 7-ой

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								
2012	314	КАША КУКУРУЗНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	200/4	3	4	17,5	117	0,8
2012	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ СЫРОМ	35/5/7	3,6	6,1	14,4	129	0
2008	430	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ	200					
Итого			451	6,6	10,1	31,9	246	0,8
II Завтрак								
2008	435	КАТЫК	160	5,4	4	8,8	98	1,1
2008	248	ХЛЕБЦЫ	13					0
Итого			173	5,4	4	8,8	98	1,1
Обед								
2008	41	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	56	0,4	0,1	1,4	8	2,2
2012	403	СУП С ГЕРКУЛЕСОВОЙ КРУПОЙ ГРЕНКАМИ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	200/15/10	6	7,7	17,8	165	1
2012	403	СУП С ГЕРКУЛЕСОВОЙ КРУПОЙ ГРЕНКАМИ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ	200/15/10	6,4	11,7	17,6	203	1
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	70	11,1	12,7	2,3	167	1,1
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ИНДЕЙКИ	80	12,5	18,8	1,8	226	0,8
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	150/6	2,7	4,7	12,3	103	0
2008	401	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК	200	1,4	0,1	36,7	157	0,5
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,6	0,4	17	82	0
Итого			1052	43,1	56,2	106,9	1111	6,6
Полдник								
2008	272	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ИНДЕЙКИ	70	11	16,1	2,9	200	0,5
2012	342	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	1,7	5,8	4,9	81	13,1
2008	441	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	180	0,1		1,4	8	12
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2	0,3	12,7	61	0
Итого			430	14,8	22,2	21,9	350	25,6
Всего				69,9	92,5	169,5	1805	34,1

Медицинская сестра _____

Утверждаю



МЕНЮ

24 июня 2026 г.

Сад 12 часов

День 8-ой

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2008	184	КАША ПШЕНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	200/3	3,3	5,8	20,4	147	0
2008	430	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ	200					0
2012	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ СЫРОМ	35/5/6	3,6	6,1	14,4	128	0
Итого			449	6,9	11,9	34,8	275	0
II Завтрак								
2008		ГРУША	109	0,4	0,3	9,8	45	4,7
Итого			109	0,4	0,3	9,8	45	4,7
Обед								
2008	41	ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	79	0,6	0,1	1,3	10	1,5
2008	121	СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ГРЕНКАМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	200/15/10	5,3	6,9	10,8	127	14,2
2008	121	СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ГРЕНКАМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ	200/15/10	5,4	7,8	10,3	135	14,1
2008	110	КУПЕШ С ИНДЕЙКОЙ С ГЕРКУЛЕСОВОЙ КРУПОЙ МАСЛОМ	150/3	13	17,7	17,7	282	0,4
2008	401	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,3	0,3	6,6	32	2,8
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,6	0,4	17	82	0
Итого			922	27,2	33,2	63,7	668	33
Полдник								
2008	248	ХЛЕБЦЫ	15					0
2012	288	БИТОЧКИ ИЗ СВИНИНЫ	70	6,9	17,8	2,4	198	0,5
2012	288	БИТОЧКИ ИЗ ИНДЕЙКИ	70	10,8	14,9	2,3	187	0,5
2012	206	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	120	4,9	2,6	31	168	0
2008	396	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА	180	0,7	0,2	16,8	75	0,4
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2	0,3	12,8	62	0
Итого			485	25,3	35,8	65,3	690	1,4
Всего				59,8	81,2	173,6	1678	39,1

Медицинская сестра _____

Утверждаю



МЕНЮ

25 июня 2026 г.

День 9-ый

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								
2012	314	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	200/4	3,6	4,3	17,9	125	0
2008	430	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ	200					0
2012	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ СЫРОМ	31/5/6	3,3	6,2	12,7	120	0
Итого			446	6,9	10,5	30,6	245	0
II Завтрак								
2008	248	ХЛЕБЦЫ	14					0
2008	435	КЕФИР	171	5	4,3	6,9	91	1,2
Итого			185	5	4,3	6,9	91	1,2
Обед								
2008	41	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	43	0,3		1,1	6	1,7
2012	403	СУП С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ ГРЕНКАМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	200/15/10	5,3	7	17,2	154	1,1
2012	403	СУП С ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ ГРЕНКАМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ	200/15/10	6,1	9,6	18,3	186	1,1
2008	283	ИНДЕЙКА ТУШЕНАЯ	70	9,7	15,4	0,6	179	0,3
2012	315	РИС МОЗАИКА С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	140	3,3	5	31,3	184	1
2008	401	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК	200	0,3		8,6	37	0,1
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	35	2,3	0,3	14,7	71	0
Итого			938	27,3	37,3	91,8	817	5,3
Полдник								
2012	288	ТЕФТЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ	65	6,6	15,9	5,2	191	0,9
2012	288	ТЕФТЕЛИ ИЗ ИНДЕЙКИ	65	9,9	12	5,2	169	1
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	145	3,2	11,7	8,8	155	31,2
2008	441	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	180	0,1		1,2	7	10,3
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	26	1,8	0,2	11,3	54	0
Итого			481	21,6	39,8	31,7	576	43,4
Всего				60,8	91,9	161	1729	49,9

Медицинская сестра _____



МЕНЮ

26 июня 2026 г.

День 10-ый

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								
2012	314	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ	195/2	2,9	2,7	18,8	111	0
2008	430	ЧАЙ ЧЕРНЫЙ	200					0
2012	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ СЫРОМ	25/4	3,3	6,3	12,3	119	0
Итого			426	6,2	9	31,1	230	0
II Завтрак								
2008	248	ХЛЕБЦЫ	14					0
2008		ЯБЛОКИ ЗЕЛЕННЫЕ	102	0,4	0,4	9,8	47	10
Итого			116	0,4	0,4	9,8	47	10
Обед								
2012	403	СУП С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ ГРЕНКАМИ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	200/15/10	5,8	7,2	15,6	152	0,8
2012	403	СУП С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ ГРЕНКАМИ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ	200/15/10	6,2	8,4	15,6	164	0,8
2008	265	ПЛОВ ИЗ ИНДЕЙКИ С РИСОВОЙ КРУПОЙ	145	14,7	22,1	28,5	372	0,6
2008	41	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	40	0,3	2,5	1	28	1,6
2008	401	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	0,2	0,2	5,6	27	2,4
2008	К/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	34	2,3	0,3	14,6	70	0
Итого			869	29,5	40,7	80,9	813	6,2
Полдник								
		КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ	150/4	2,1	4,6	3,6	64	25,4
2012	288	ЕЖИКИ МЯСНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ	70	6,9	17,5	5,6	207	0,3
2012	288	ЕЖИКИ МЯСНЫЕ ИЗ ИНДЕЙКИ	70	10,6	14,2	5,6	193	0,3
2008	396	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА	180	0,7	0,2	16,8	75	0,4
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	26	1,7	0,2	11,1	53	0
Итого			500	22	36,7	42,7	592	26,4
Всего				58,1	86,8	164,5	1682	42,6

Медицинская сестра _____