



Утверждаю

ВрИО Заведующего

ГБДОУ №51 Красносельского района

/Полозова Н.А./

МЕНЮ

19 октября 2026 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								
2024	ТК № 38	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ	150	7,86	7,66	37,70	251,93	0,68
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,82	3,53	10,28	88,80	0,07
2024	ТК № 9	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,85	2,23	11,71	49,71	0,47
Итого			360	14,53	13,42	59,69	390,44	1,22
II Завтрак								
2012	368	ГРУША СВЕЖАЯ	100	0,40	0,30	10,30	47,00	5,00
Итого			100	0,40	0,30	10,30	47,00	5,00
Обед								
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	50	0,39	1,05	1,21	15,78	4,95
2024	ТК № 39	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	180/20	2,83	6,19	29,65	163,05	2,67
2024	ТК № 12	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ	200	10,10	9,87	38,73	275,12	18,06
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2024	ТК № 37	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
2024	ТК № 21	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
Итого			690	17,56	18,24	97,73	593,74	25,68
Полдник								
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	12,05	16,50	22,27	286,05	10,99
2024	ТК № 28	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,66	0,22	10,60	50,99	0,00
2024	ТК № 19	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,41	0,07	6,78	27,09	0,09
2024	ТК № 5	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,88	0,73	12,85	65,50	0,00
2008	пром.	ПЕЧЕНЬЕ ЗАТЯЖНОЕ-	30	1,31	2,85	20,37	121,35	0,00
Итого			460	17,31	20,37	72,87	550,98	11,08
Всего				49,80	52,33	240,59	1 582,16	42,98

Шеф-повар

Писарева И.В.



Утверждаю

ВрИО Заведующего

ГБДОУ №51 Красносельского района
Полозова Н.А. /Полозова Н.А./**МЕНЮ**

20 октября 2026 г.

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								
2024	ТК № 43	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	200	16,13	17,68	11,12	268,37	0,40
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	1,62	8,61	10,82	127,32	0,00
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	193/7	0,20	0,01	8,22	34,91	1,15
Итого			430	17,95	26,30	30,16	430,60	1,55
II Завтрак								
2024	20	ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	150	2,58	3,75	6,75	60,83	1,05
Итого			150	2,58	3,75	6,75	60,83	1,05
Обед								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ	50	0,44	3,06	1,32	35,39	2,81
2024	ТК № 44	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА	170/15/15	3,13	5,84	10,87	112,16	7,53
2008	284	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	70	9,67	13,04	11,70	202,98	1,74
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	2,91	2,71	35,09	186,84	0,00
2024	ТК № 19	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,41	0,07	6,78	27,09	0,09
2024	ТК № 20	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2024	ТК № 15	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,12	0,43	7,71	39,30	0,00
Итого			685	19,00	25,33	81,95	644,55	12,17
Полдник								
2024	ТК № 46	СУФЛЕ РЫБНОЕ	70	5,20	7,46	1,58	110,02	0,31
2012	344	РАГУ ОВОЩНОЕ (3-И ВАРИАНТ)	130	2,08	5,98	11,61	108,39	7,97
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,14	0,00	6,09	24,86	0,03
2024	ТК № 20	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2011	431	БУЛОЧКА РОЗОВАЯ	55	4,74	1,76	32,27	163,65	0,13
Итого			455	13,48	15,38	60,03	447,71	8,44
Всего				53,01	70,76	178,89	1 583,69	23,21

Шеф-повар

Писарева И.В.

ВРИО Заведующего
ГВДОУ №51 Красносельского района
Полозова Н.А. /Полозова Н.А./

21 октября 2026 г.

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								
2024	ТК № 48	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	150	5,11	6,30	14,76	164,81	0,57
2012	2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	30	1,24	0,46	15,48	71,14	0,06
2024	ТК № 9	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,85	2,23	11,71	49,71	0,47
Итого			360	9,20	8,99	41,95	285,66	1,10
II Завтрак								
2024	ТК № 32	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,40	0,40	9,80	47,00	4,00
Итого			100	0,40	0,40	9,80	47,00	4,00
Обед								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	50	0,79	2,87	1,49	45,14	1,88
2024	ТК № 50	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	170/30/1	2,06	4,18	21,00	141,30	4,27
2024	ТК № 51	СУФЛЕ КУРИНОЕ	70	2,64	5,84	5,79	86,31	0,18
2011	317	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	140	2,81	2,14	11,49	77,50	10,00
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2024	ТК № 20	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2024	ТК № 5	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,88	0,73	12,85	65,50	0,00
Итого			686	11,50	15,94	61,10	456,54	16,33
Полдник								
2012	237	-ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	180/20	34,24	20,88	46,44	519,15	0,42
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ	180	2,58	4,59	8,80	99,00	0,98
2024	ТК № 16	ПЕЧЕНЬЕ	20	0,90	1,96	14,00	83,40	0,00
2024	ТК № 53	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,00
Итого			420	39,22	28,01	79,52	753,95	1,40
Итого				60,32	53,34	192,37	1 543,15	22,83

Шеф-повар

Писарева И.В.

Утверждаю

ВРИО Заведующего

ГБДОУ №51 Красносельского района

Полозова Н.А./

МЕНЮ

22 октября 2026 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								
2024	ТК № 54	КАША ПШЕННАЯ						
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	150	5,52	4,94	29,75	185,95	0,36
2024	ТК № 23	КАКАО С МОЛОКОМ	30	3,82	3,53	10,28	88,80	0,07
Итого			180	3,73	3,08	11,22	85,42	0,58
			360	13,07	11,55	51,25	360,17	1,01
II Завтрак								
2024	ТК № 1	БАНАН СВЕЖИЙ	100	1,50	0,50	21,00	96,00	10,02
Итого			100	1,50	0,50	21,00	96,00	10,02
Обед								
	ТК№015	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	50	0,40	0,00	1,31	7,07	2,02
2024	ТК № 56	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА	180/10/10	2,43	5,22	1,92	110,67	6,10
2024	ТК № 57	КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	70	6,25	5,01	10,12	78,08	0,71
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	2,72	2,52	17,00	101,81	9,01
2024	ТК № 40	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	180	0,28	0,06	14,14	58,73	0,00
2024	ТК № 37	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
2024	ТК № 21	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
Итого			690	16,32	13,94	72,63	496,15	17,84
Полдник								
2024	ТК № 58	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	200	6,24	9,10	20,25	198,09	19,59
2024	ТК № 20	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,60	0,24	22,00	93,00	72,00
2008	451	ПИРОЖОК С ЯБЛОКОМ	60	3,94	3,85	29,69	170,21	2,18
Итого			460	12,10	13,37	80,42	502,09	93,77
Всего				42,99	39,36	225,30	1 454,41	122,64

Шеф-повар

Писарева И.В.



Утверждаю

ВРИО Заведующего

ГБДОУ №51 Красносельского района

/Полозова Н.А./

МЕНЮ

23 октября 2026 г.

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								
2024	ТК № 30	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	8,37	8,32	20,51	194,15	0,52
2012	2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	30	1,24	0,46	15,48	71,14	0,06
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,14	0,00	6,09	24,86	0,03
Итого			360	9,75	8,78	42,08	290,15	0,61
II Завтрак								
2024	ТК № 10	АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	100	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00
Итого			100	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00
Обед								
2008	50	САЛАТ "СВЕКОЛКА"	50	0,66	5,06	5,98	72,16	1,57
2008	80	БОРЩ СИБИРСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	175/15/10	5,65	6,82	7,88	120,12	5,60
2012	291	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	200	12,54	11,25	30,40	288,14	15,80
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2024	ТК № 37	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
2024	ТК № 21	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
Итого			690	23,09	24,26	72,40	620,21	22,97
Полдник								
2012	245	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	60	5,56	4,21	0,26	90,00	0,39
2008	133	-КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	130	3,32	5,93	17,77	123,93	3,40
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	193/7	0,20	0,01	8,22	34,91	1,15
2024	ТК № 4	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	35	2,32	0,31	14,84	71,39	0,00
2008	пром.	ПЕЧЕНЬЕ ЗАТЯЖНОЕ-	20	0,87	1,90	13,58	80,90	0,00
Итого			445	12,27	12,36	54,67	401,13	4,94
Всего				46,01	45,60	177,25	1 354,49	88,52

Шеф-повар

Писарева И.В.