

Утверждаю

Заведующий  
ГБДОУ №51 Красносельского района

Гуманская Н.Г.

**МЕНЮ**

1 июня 2026 г.

Сад 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	185	-КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ	150	5,28	6,21	23,56	165,64	4,83
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики)	130	4,07	4,78	24,79	145,08	0,00
2012	393	-ЧАЙ С ЛИМОНОМ	190/10	0,23	0,01	10,26	43,71	1,63
2012	2	-БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	35	0,99	4,07	17,18	107,40	0,05
<b>Итого</b>			<b>385</b>	<b>6,50</b>	<b>10,29</b>	<b>51,00</b>	<b>316,75</b>	<b>6,51</b>
<b>II Завтрак</b>								
2024	ТК № 2	ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	125	1,84	3,13	8,16	56,46	0,88
<b>Итого</b>			<b>125</b>	<b>1,84</b>	<b>3,13</b>	<b>8,16</b>	<b>56,46</b>	<b>0,88</b>
<b>Обед</b>								
2008	40	-САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	50	0,80	2,55	4,17	44,03	12,58
2012	76	-РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200	3,41	3,03	13,78	128,89	7,99
2012	287	-ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	70	9,09	4,39	13,15	108,03	0,38
2012	321	-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	2,90	6,87	24,48	152,80	4,86
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,66	0,22	10,60	50,99	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,63	1,02	17,99	91,70	0,00
2012	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД-	180	0,29	0,12	8,90	39,89	24,00
<b>Итого</b>			<b>710</b>	<b>20,78</b>	<b>18,20</b>	<b>93,07</b>	<b>616,33</b>	<b>49,81</b>
<b>Полдник</b>								
2012	216	-ОМЛЕТ С СЫРОМ, С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	140/20	6,59	7,57	23,41	226,70	0,19
2012	318	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики)	140	2,76	2,16	4,23	119,92	11,31
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
2012	458	-ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	45	5,90	3,74	4,19	75,18	0,06
2008	430	-ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,14	0,00	9,00	36,54	0,03
<b>Итого</b>			<b>435</b>	<b>14,88</b>	<b>12,18</b>	<b>52,02</b>	<b>417,02</b>	<b>0,28</b>
<b>Всего</b>				<b>44,00</b>	<b>43,80</b>	<b>204,25</b>	<b>1 406,56</b>	<b>57,48</b>

Шеф-повар

Писарева И.В.

Утверждаю

Заведующий  
ГБДОУ №51 Красносельского района  
Уманская Н.Г./**МЕНЮ**

2 июня 2026 г.

Сад 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	237	-ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	185/20	9,97	7,85	14,89	161,64	4,24
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергии)	130	4,07	4,78	24,79	145,08	0,00
2008	430	-ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,14	0,00	8,99	36,52	0,03
2012	3	-БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	4,25	5,21	10,24	95,00	0,10
<b>Итого</b>			<b>440</b>	<b>14,36</b>	<b>13,06</b>	<b>34,12</b>	<b>293,16</b>	<b>4,37</b>
<b>II Завтрак</b>								
2024	ТК № 2	ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	125	1,84	3,13	8,16	56,46	0,88
<b>Итого</b>			<b>125</b>	<b>1,84</b>	<b>3,13</b>	<b>8,16</b>	<b>56,46</b>	<b>0,88</b>
<b>Обед</b>								
2023	1088	САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ОТВАРНОГО ГОРОШКА	50	1,46	3,00	3,05	44,91	2,35
2012	77	-СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ ПТИЦЫ И ЗЕЛЕНЬЮ	200	3,16	4,19	16,21	119,69	6,19
2008	321	-СУФЛЕ ИЗ ПТИЦЫ	75	9,09	4,22	18,85	150,47	20,65
2012	277	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (аллергии)	70/70	9,10	11,30	14,90	196,80	1,00
2012	344	-РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ)	130	2,27	7,72	17,82	135,09	0,70
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,66	0,22	10,60	50,99	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,63	1,02	17,99	91,70	0,00
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>695</b>	<b>20,27</b>	<b>20,37</b>	<b>84,52</b>	<b>592,85</b>	<b>29,89</b>
<b>Полдник</b>								
2008	23	-САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ (НАРЕЗКА)	50	0,40	0,05	2,85	6,50	1,88
2012	292	-МАКАРОННИК С МЯСОМ	205	9,19	10,70	32,03	270,14	0,81
2012	276	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (аллергии)	150	17,50	16,50	16,90	216,30	8,60
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	181	5,34	4,61	8,85	99,52	0,99
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	180/6	0,00	0,00	8,40	34,00	0,00
2012	479	-БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	45	1,86	2,03	23,43	119,30	0,00
<b>Итого</b>			<b>511</b>	<b>18,78</b>	<b>17,65</b>	<b>79,88</b>	<b>556,65</b>	<b>3,68</b>
<b>Всего</b>				<b>55,25</b>	<b>54,21</b>	<b>206,68</b>	<b>1 499,12</b>	<b>38,82</b>

Шеф-повар

Писарева И.В.

Утверждаю

Заведующий  
ГБДОУ №51 Красносельского района  
Луманская Н.Г./

## МЕНЮ

3 июня 2026 г.

Сад 12 часов

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	189	-КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	7,91	10,48	27,43	236,83	0,88
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики)	130	4,07	4,78	24,79	145,08	0,00
2008	433	-КАКАО С МОЛОКОМ	200	2,01	1,57	10,25	63,95	0,25
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180/6	0,00	0,00	8,40	34,00	0,00
2012	2	-БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	35	0,99	4,07	17,18	107,40	0,05
2008	пром.	МАНДАРИН	100	0,80	0,20	7,51	38,04	38,04
<b>Итого</b>			<b>485</b>	<b>11,71</b>	<b>16,32</b>	<b>62,37</b>	<b>446,22</b>	<b>39,22</b>
<b>II Завтрак</b>								
2024	ТК № 2	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5 % ЖИРНОСТИ ПИТЬЕВОЙ	125	1,84	3,13	8,16	56,46	0,88
<b>Итого</b>			<b>125</b>	<b>1,84</b>	<b>3,13</b>	<b>8,16</b>	<b>56,46</b>	<b>0,88</b>
<b>Обед</b>								
2012	33	-САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	50	0,71	3,83	4,04	49,44	1,14
2008	82	СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ	200	4,47	4,78	15,72	117,51	3,23
2008	229	-РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С СОУСОМ ПО-ПОЛЬСКИ	80	9,13	4,69	6,65	134,05	1,63
2012	277	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (аллергики)	70/70	9,10	11,30	14,90	196,80	1,00
2012	322	-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	150	2,01	6,26	20,32	147,71	4,86
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,63	1,02	17,99	91,70	0,00
2008	441	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0,77	0,31	15,76	84,36	13,32
<b>Итого</b>			<b>735</b>	<b>21,04</b>	<b>21,07</b>	<b>88,96</b>	<b>665,56</b>	<b>24,18</b>
<b>Полдник</b>								
2008	23	-САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ (НАРЕЗКА)	50	0,40	0,05	2,85	6,50	1,88
2012	270	-ПУДИНГ РЫБНЫЙ (ПАРОВОЙ)	80	11,52	7,85	10,26	158,44	0,40
2008	68	-ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ (аллергики)	80	11,15	12,52	4,29	174,28	0,53
2012	319	-КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ	150	2,44	8,59	26,64	181,87	17,64
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ-	200	0,24	0,03	8,55	40,06	4,42
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180/6	0,00	0,00	8,40	34,00	0,00
2008	пром.	ВАФЛИ	30	0,84	0,99	23,19	106,20	0,00
<b>Итого</b>			<b>530</b>	<b>16,76</b>	<b>17,69</b>	<b>79,97</b>	<b>533,86</b>	<b>24,34</b>
<b>Всего</b>				<b>51,35</b>	<b>58,21</b>	<b>239,46</b>	<b>1 702,10</b>	<b>88,62</b>

Шеф-повар

Писарева И.В.

Утверждаю

Заведующий  
ГБДОУ №51 Красносельского района  
Гуманская Н.Г./**МЕНЮ**

4 июня 2026 г.

Сад 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	189	-КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	6,04	5,54	29,45	192,75	0,79
2012	395	-КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	1,39	1,39	12,77	70,53	0,30
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180/6	0,00	0,00	8,40	34,00	0,00
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	0,80	5,75	9,75	103,08	0,00
2008	пром.	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,40	0,40	9,84	47,17	10,04
<b>Итого</b>			<b>475</b>	<b>8,63</b>	<b>13,08</b>	<b>61,81</b>	<b>413,53</b>	<b>11,13</b>
<b>II Завтрак</b>								
2024	ТК № 2	ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	125	1,84	3,13	8,16	56,46	0,88
<b>Итого</b>			<b>125</b>	<b>1,84</b>	<b>3,13</b>	<b>8,16</b>	<b>56,46</b>	<b>0,88</b>
<b>Обед</b>								
2008	пром.	-ОГУРЦЫ СОЛЁНЫЕ	50	0,40	0,05	0,85	6,50	2,50
2008	103	-СУП ОВОЩНОЙ	200	2,25	3,27	15,18	119,55	5,59
2023	1029	-КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	80	16,32	11,39	12,71	222,49	0,51
2012	282	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергики)	70	12,63	12,73	10,30	105,04	0,00
2012	160	КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ В СОУСЕ	130	3,69	8,62	29,39	168,04	26,49
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,63	1,02	17,99	91,70	0,00
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>705</b>	<b>27,28</b>	<b>24,61</b>	<b>88,84</b>	<b>669,47</b>	<b>35,09</b>
<b>Полдник</b>								
2008	40	-САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	50	0,82	2,63	4,78	32,45	7,73
2008	261	-ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	80	8,33	5,44	9,87	152,01	0,82
2012	205	-МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	135	1,70	3,61	22,96	151,59	0,00
2008	123	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики)	130	2,52	3,97	20,43	117,80	10,32
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2012	394	-ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	2,56	2,80	12,94	68,00	0,58
2012	458	-ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	50	2,26	3,49	22,64	110,22	0,71
<b>Итого</b>			<b>535</b>	<b>16,99</b>	<b>18,15</b>	<b>81,67</b>	<b>555,06</b>	<b>9,84</b>
<b>Всего</b>				<b>54,74</b>	<b>58,97</b>	<b>240,48</b>	<b>1 694,52</b>	<b>56,94</b>

Шеф-повар



Писарева И.В.

Утверждаю

Заведующий  
ГБДОУ №51 Красносельского района  
Луманская Н.Г.**МЕНЮ**

5 июня 2026 г.

Сад 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	189	-КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	5,81	3,23	19,71	129,10	0,29
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергии)	130	4,07	4,78	24,79	145,08	0,00
2012	395	-КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	1,39	1,39	12,77	70,53	0,30
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	180/6	0,00	0,00	8,40	34,00	0,00
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	1,20	4,75	9,75	80,08	0,00
2008	пром.	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,40	0,40	9,84	47,17	10,04
<b>Итого</b>			<b>475</b>	<b>8,80</b>	<b>9,77</b>	<b>52,07</b>	<b>326,88</b>	<b>10,63</b>
<b>II Завтрак</b>								
2024	ТК № 2	ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	125	1,84	3,13	8,16	56,46	0,88
<b>Итого</b>			<b>125</b>	<b>1,84</b>	<b>3,13</b>	<b>8,16</b>	<b>56,46</b>	<b>0,88</b>
<b>Обед</b>								
2012	40	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	50	0,56	2,49	10,55	47,20	1,60
2008	76	-БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200	3,22	4,55	15,99	115,45	9,21
2012	301	-ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	90	10,88	7,08	5,32	184,44	0,95
2012	277	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (аллергии)	70/70	9,10	11,30	14,90	196,80	1,00
2012	322	-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	150	2,33	5,83	28,57	137,06	4,86
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,00
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>720</b>	<b>20,48</b>	<b>20,79</b>	<b>83,43</b>	<b>597,74</b>	<b>16,62</b>
<b>Полдник</b>								
2008	20	-САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	50	1,36	3,76	4,80	40,13	1,77
2012	298	-ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ	200	8,81	8,05	25,31	255,08	10,39
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
2012	394	-ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	2,56	2,80	12,94	68,00	0,58
2008	479	-БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ	55	2,56	2,93	25,53	128,53	0,07
<b>Итого</b>			<b>535</b>	<b>17,28</b>	<b>17,80</b>	<b>81,30</b>	<b>552,93</b>	<b>12,81</b>
<b>Всего</b>				<b>48,40</b>	<b>51,49</b>	<b>224,96</b>	<b>1 534,01</b>	<b>40,94</b>

Шеф-повар



Писарева И.В.