

Утверждаю

Заведующий
ГБДОУ №51 Красносельского района
Луманская Н.Г./**МЕНЮ**
1 июня 2026 г.

Сад 10 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
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	43,75	1,65
2012	2	-БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	35	0,99	4,07	17,18	107,40	0,05
Итого			385	6,50	10,29	51,00	316,79	6,53
II Завтрак								
2024	ТК № 2	ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	125	1,84	3,13	8,16	56,46	0,88
Итого			125	1,84	3,13	8,16	56,46	0,88
Обед								
2008	40	-САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	50	0,80	2,62	4,24	44,93	12,58
2012	76	-РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200	3,41	3,03	13,78	128,89	4,66
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	10,66	51,28	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,64	1,02	18,06	92,07	0,00
2012	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД-	180	0,19	0,08	8,34	36,19	16,01
Итого			710	20,69	18,23	92,71	614,19	38,49
Полдник								
2008	214	-ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ, С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	100/50	7,84	8,52	27,60	220,32	0,00
2008	123	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики)	100	1,75	0,35	14,23	67,22	7,20
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,00	0,13	6,42	30,89	0,00
2008	430	-ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,07	0,00	5,95	24,04	0,01
Итого			345	8,91	8,65	39,97	275,25	0,01
Всего				37,94	40,30	191,84	1 262,69	45,91

Шеф-повар

Писарева И.В.

Утверждаю

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

2 июня 2026 г.

Сад 10 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	237	-ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	130/20	6,70	6,63	26,84	217,13	3,58
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики)	130	4,07	4,78	24,79	145,08	0,00
2008	430	-ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,14	0,00	9,00	36,54	0,03
2012	3	-БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	4,25	5,21	10,24	95,00	0,10
Итого			385	11,09	11,84	46,08	348,67	3,71
II Завтрак								
2024	ТК № 2	ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	125	1,84	3,13	8,16	56,46	0,88
Итого			125	1,84	3,13	8,16	56,46	0,88
Обед								
2023	1088	САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ОТВАРНОГО ГОРОШКА	50	1,45	3,01	3,04	44,81	2,19
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	70	9,00	4,18	18,66	148,98	20,45
2012	277	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (аллергики)	70/70	8,92	11,07	14,60	192,86	0,98
2012	344	-РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ)	130	2,29	7,80	18,00	136,45	0,71
	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
Итого			690	20,19	20,42	84,50	592,62	29,54
Полдник								
2008	пром.	ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	120	3,36	3,00	5,41	67,81	0,84
2012	479	-БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	50	2,36	3,10	20,69	135,41	0,00
к/к	к/к	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	180	1,49	0,54	0,95	41,55	0,00
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180/6	0,00	0,00	8,40	34,00	0,00
Итого			350	7,21	6,64	27,05	244,77	0,84
Всего				40,33	42,03	165,79	1 242,52	34,97

Шеф-повар



Писарева И.В.

Утверждаю

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

3 июня 2026 г.

Сад 10 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	189	-КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	7,32	9,75	26,59	224,41	0,78
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики)	130	4,07	4,78	24,79	145,08	0,00
2008	433	-КАКАО С МОЛОКОМ	200	1,86	1,47	9,33	58,76	0,24
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
Итого			485	10,97	15,49	60,61	428,61	39,11
II Завтрак								
2024	ТК № 2	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5 % ЖИРНОСТИ ПИТЬЕВОЙ	125	1,84	3,13	8,16	56,46	0,88
Итого			125	1,84	3,13	8,16	56,46	0,88
Обед								
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	8,86	4,55	6,45	133,08	1,58
2012	277	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (аллергики)	70/70	21,73	21,94	5,05	182,21	0,41
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
Итого			735	20,77	20,93	88,76	664,59	24,13
Полдник								
2012	270	-ПУДИНГ РЫБНЫЙ (ПАРОВОЙ)	70/10	7,07	8,35	7,55	127,53	0,40
2008	68	-ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ (аллергики)	85	12,01	15,27	6,74	212,37	0,62
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,99	0,13	6,36	30,59	0,00
2008	пром.	ВАФЛИ	25	0,70	0,83	19,33	88,50	0,00
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ-	180	0,21	0,02	8,99	41,09	3,84
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180/6	0,00	0,00	8,40	34,00	0,00
Итого			300	8,97	9,33	42,23	287,71	4,24
Всего				42,55	48,88	199,76	1 437,37	68,36

Шеф-повар

Писарева И.В.

Утверждаю

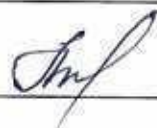
Заведующий
ГБДОУ №51 Красносельского района
Уманская Н.Г.**МЕНЮ**

4 июня 2026 г.

Сад 10 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								
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 (аллергии)	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
Итого			475	8,63	13,08	61,81	413,53	11,13
II Завтрак								
2024	ТК № 2	ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	125	1,84	3,13	8,16	56,46	0,88
Итого			125	1,84	3,13	8,16	56,46	0,88
Обед								
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	70	9,35	6,84	9,07	133,65	7,92
2012	282	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергии)	70	12,75	12,85	10,40	106,08	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
Итого			695	20,31	20,06	85,20	580,63	42,50
Полдник								
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	150	7,04	9,12	27,35	220,92	0,00
2008	123	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)	130	2,52	3,97	20,43	117,80	10,32
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,99	0,13	6,36	30,59	0,00
2008	430	-ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,06	0,00	5,94	23,94	0,01
Итого			345	8,09	9,25	39,65	275,45	0,01
Всего				38,87	45,52	194,82	1 326,07	54,52

Шеф-повар



Писарева И.В.

Утверждаю

Заведующий
ГБДОУ №51 Красносельского района
Луманская Н.Г./**МЕНЮ**
5 июня 2026 г.

Сад 10 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	189	-КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	5,81	3,23	19,71	129,10	0,29
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики)	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 (аллергики)	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
Итого			475	8,80	9,77	52,07	326,88	10,63
II Завтрак								
2024	ТК № 2	ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	125	1,84	3,13	8,16	56,46	0,88
Итого			125	1,84	3,13	8,16	56,46	0,88
Обед								
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	85	11,36	14,21	0,78	182,80	0,52
2012	277	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (аллергики)	70/70	8,92	11,07	14,60	192,86	0,98
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
Итого			715	20,96	27,92	78,89	596,10	16,19
Полдник								
2008	262	ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С КАПУСТОЙ	150	7,05	8,30	25,45	202,67	7,24
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2008	430	-ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,06	0,00	5,94	23,94	0,01
Итого			350	8,43	8,48	39,87	267,40	7,25
Всего				40,03	49,30	178,99	1 246,84	34,95

Шеф-повар

Писарева И.В.