

Утверждаю

Заведующий  
ГБДОУ №51 Красносельского района  
Уманская Н.Г./**МЕНЮ**  
6 апреля 2026 г.

Если 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 ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	5,51	6,83	20,09	164,45	0,55
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики)	130	4,07	4,78	24,79	145,08	0,00
2008	433	-КАКАО С МОЛОКОМ	180	1,78	1,41	9,54	58,60	0,23
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,19	0,00	14,93	60,46	0,04
2012	2	-БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	20	0,94	3,65	9,50	74,64	0,03
2008	пром.	МАНДАРИН	95	0,76	0,19	7,14	36,18	36,18
<b>Итого</b>			<b>425</b>	<b>8,99</b>	<b>12,08</b>	<b>46,27</b>	<b>333,87</b>	<b>36,99</b>
<b>II Завтрак</b>								
2024	20	ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	180	3,10	4,50	8,10	73,00	1,26
<b>Итого</b>			<b>180</b>	<b>3,10</b>	<b>4,50</b>	<b>8,10</b>	<b>73,00</b>	<b>1,26</b>
<b>Обед</b>								
2012	33	-САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	40	0,56	3,03	3,20	39,16	0,90
2008	82	СВЕКОЛЬНИК (БОРЩ ЗЕЛЕНЫЙ) СО СМЕТАНОЙ	200	4,43	4,73	15,56	116,35	3,20
2012	287	-ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ)	60	7,61	3,46	12,92	90,40	0,33
2012	322	-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	120	1,61	5,00	10,60	102,10	3,89
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	15	0,99	0,13	6,36	30,59	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,00
2008	441	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	180	0,69	0,28	15,20	62,30	12,00
<b>Итого</b>			<b>635</b>	<b>17,39</b>	<b>17,21</b>	<b>74,12</b>	<b>493,30</b>	<b>20,32</b>
<b>Полдник</b>								
2008	23	-САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ (НАРЕЗКА)	40	0,24	0,03	0,52	3,94	1,52
2012	270	-ПУДИНГ РЫБНЫЙ (ПАРОВОЙ)	60	8,48	7,84	9,61	131,30	0,30
2012	282	КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергики)	60	8,84	6,67	8,88	203,05	0,00
2012	319	-КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ	120	2,05	3,03	15,40	102,46	14,17
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,66	0,22	10,60	50,99	0,00
2008	436	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ-	150	0,17	0,02	10,26	45,34	3,22
2008	пром.	ВАФЛИ	25	0,70	0,83	19,33	88,50	0,00
<b>Итого</b>			<b>420</b>	<b>13,30</b>	<b>11,97</b>	<b>65,72</b>	<b>422,53</b>	<b>19,21</b>
<b>Всего</b>				<b>42,78</b>	<b>45,76</b>	<b>194,21</b>	<b>1 322,70</b>	<b>77,78</b>



Утверждаю

Заведующий  
ГБДОУ №51 Красносельского района  
Гуманская Н.Г.

## МЕНЮ

7 апреля 2026 г.

### Ясли 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		
<b>Завтрак</b>								
2008	189	-КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	4,55	5,35	22,39	156,52	0,59
2012	395	-КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	1,56	1,15	9,43	54,66	0,25
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180/6	0,00	0,00	8,40	34,00	0,00
2012	1	-БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20	0,54	3,36	6,77	60,36	0,00
2012	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	16	1,98	1,79	0,11	24,52	0,00
2008	пром.	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	95	0,38	0,38	9,32	44,69	9,51
<b>Итого</b>			<b>441</b>	<b>9,01</b>	<b>12,03</b>	<b>48,02</b>	<b>340,75</b>	<b>10,35</b>
<b>II Завтрак</b>								
2024	20	ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	180	3,10	4,50	8,10	73,00	1,26
<b>Итого</b>			<b>180</b>	<b>3,10</b>	<b>4,50</b>	<b>8,10</b>	<b>73,00</b>	<b>1,26</b>
<b>Обед</b>								
2008.	пром.	-ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	30	0,24	0,03	0,51	3,90	1,50
2008	103	-СУП ОВОЩНОЙ	180/1	2,03	3,40	16,73	102,58	5,04
2023	1029	-КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	60	6,28	7,17	8,59	105,48	8,08
2012	282	КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергики)	60	8,84	6,67	8,88	203,05	0,00
2012	160	КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ В СОУСЕ	120	3,76	4,52	16,36	121,66	24,66
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,88	0,73	12,85	65,50	0,00
2012	399	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0,87	0,17	17,63	75,08	1,44
<b>Итого</b>			<b>616</b>	<b>16,38</b>	<b>16,20</b>	<b>81,15</b>	<b>514,99</b>	<b>40,72</b>
<b>Полдник</b>								
2008	40	-САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	30	0,49	1,16	2,35	25,28	4,41
2008	261	-ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	60	6,46	4,54	5,03	82,89	0,62
2012	205	-МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	110/3	1,40	3,30	16,75	110,63	0,00
2008	123	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики)	110	2,13	3,36	17,30	99,74	8,74
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2012	394	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2,09	1,70	9,31	61,34	0,38
2012	458	-ВАТРУШКА С ЯБЛОКАМИ	50	3,24	3,01	21,18	124,98	0,72
<b>Итого</b>			<b>453</b>	<b>15,00</b>	<b>13,89</b>	<b>63,10</b>	<b>445,91</b>	<b>6,13</b>
<b>Всего</b>				<b>43,49</b>	<b>46,62</b>	<b>200,37</b>	<b>1 374,65</b>	<b>58,46</b>

Утверждаю

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

8 апреля 2026 г.

**Ясли 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		
<b>Завтрак</b>								
2008	189	-КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	5,21	4,83	20,45	146,68	0,55
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергии)	130	4,07	4,78	24,79	145,08	0,00
2012	395	-КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	1,56	1,15	9,43	54,66	0,25
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	180/6	0,00	0,00	8,40	34,00	0,00
2012	1	-БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20	0,54	3,36	6,77	60,36	0,00
2012	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	20	2,48	2,24	0,14	30,65	0,00
2008	пром.	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	95	0,38	0,38	9,32	44,69	9,51
<b>Итого</b>			<b>445</b>	<b>10,17</b>	<b>11,96</b>	<b>46,11</b>	<b>337,04</b>	<b>10,31</b>
<b>II Завтрак</b>								
2024	20	ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	180	3,10	4,50	8,10	73,00	1,26
<b>Итого</b>			<b>180</b>	<b>3,10</b>	<b>4,50</b>	<b>8,10</b>	<b>73,00</b>	<b>1,26</b>
<b>Обед</b>								
2012	40	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	40	0,45	2,01	2,46	38,14	1,29
2008	76	-БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	180	2,90	3,81	17,09	101,60	6,40
2012	301	-ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	65	11,17	13,54	0,64	174,10	0,50
2012	277	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (аллергии)	50/50	15,70	15,91	3,64	139,36	0,62
2012	322	-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	120	1,61	5,00	10,60	102,10	3,89
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,88	0,73	12,85	65,50	0,00
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0,90	0,18	18,18	77,40	3,60
<b>Итого</b>			<b>630</b>	<b>20,23</b>	<b>25,45</b>	<b>70,30</b>	<b>599,63</b>	<b>15,68</b>
<b>Полдник</b>								
2008	20	-САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ	30	0,79	2,20	2,81	17,60	1,04
2012	298	-ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ С ТОМАТОМ	160	7,44	7,56	19,11	198,85	9,91
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,66	0,22	10,60	50,99	0,00
2012	394	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2,09	1,70	9,31	61,34	0,38
2008	479	-БУЛОЧКА ТВОРОЖНАЯ	50	2,29	2,38	24,08	108,67	0,06
<b>Итого</b>			<b>445</b>	<b>14,27</b>	<b>14,06</b>	<b>65,91</b>	<b>437,45</b>	<b>11,39</b>
<b>Всего</b>				<b>47,77</b>	<b>55,97</b>	<b>190,42</b>	<b>1 447,12</b>	<b>38,64</b>

Утверждаю

Заведующий  
ГБДОУ №51 Красносельского района  
Уманская Н.Г./**МЕНЮ**  
9 апреля 2026 г.**Ясли 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 ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	5,51	6,83	20,09	164,45	0,55
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики)	130	4,07	4,78	24,79	145,08	0,00
2008	433	-КАКАО С МОЛОКОМ	180	1,78	1,41	9,54	58,60	0,23
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180/6	0,00	0,00	8,40	34,00	0,00
2012	2	-БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	20	0,94	3,65	9,50	74,64	0,03
2008	пром.	БАНАНЫ	95	0,86	0,19	7,70	40,85	8,74
<b>Итого</b>			<b>425</b>	<b>9,09</b>	<b>12,08</b>	<b>46,83</b>	<b>338,54</b>	<b>9,55</b>
<b>II Завтрак</b>								
2024	20	ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	180	3,10	4,50	8,10	73,00	1,26
<b>Итого</b>			<b>180</b>	<b>3,10</b>	<b>4,50</b>	<b>8,10</b>	<b>73,00</b>	<b>1,26</b>
<b>Обед</b>								
2008	23	-САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ (НАРЕЗКА)	40	0,24	0,03	0,52	3,94	1,52
2023	1007	-СУП РЫБНЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И РИСОМ	180	2,55	1,98	13,89	102,00	4,44
2012	282	-БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ	60	8,05	7,20	12,03	142,10	0,15
2012	344	-РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ)	110	1,94	5,91	17,57	102,92	0,60
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,66	0,22	10,60	50,99	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,00
2012	375	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД-	180	0,29	0,12	11,80	51,49	23,98
<b>Итого</b>			<b>615</b>	<b>16,23</b>	<b>16,04</b>	<b>76,69</b>	<b>505,84</b>	<b>30,69</b>
<b>Полдник</b>								
2012	237	-ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	140/25	25,04	16,74	35,50	399,65	0,35
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	5,21	4,49	8,61	96,90	0,96
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180/6	0,00	0,00	8,40	34,00	0,00
2012	458	-ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	50	2,30	3,55	23,05	112,24	0,72
<b>Итого</b>			<b>425</b>	<b>34,80</b>	<b>25,65</b>	<b>82,58</b>	<b>687,39</b>	<b>2,03</b>
<b>Всего</b>				<b>63,22</b>	<b>58,27</b>	<b>214,20</b>	<b>1 604,77</b>	<b>43,53</b>

Утверждаю

Заведующий  
ГБДОУ №51 Красносельского района  
Ауманская Н.Г./**МЕНЮ**  
10 апреля 2026 г.**Ясли 12 часов**

Сборник рецептов	№ 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	184	-КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	5,00	5,43	17,75	120,96	0,87
2024	47	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики)	110	2,39	4,35	29,75	167,56	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,00
2008	430	-ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,12	0,00	6,05	24,67	0,02
2012	3	-БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	2,64	3,39	8,40	80,64	0,09
<b>Итого</b>			<b>360</b>	<b>9,26</b>	<b>9,40</b>	<b>42,48</b>	<b>278,67</b>	<b>0,98</b>
<b>II Завтрак</b>								
2024	20	ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	180	3,10	4,50	8,10	73,00	1,26
<b>Итого</b>			<b>180</b>	<b>3,10</b>	<b>4,50</b>	<b>8,10</b>	<b>73,00</b>	<b>1,26</b>
<b>Обед</b>								
2008	40	-САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	40	0,64	2,00	3,07	33,12	5,77
2012	81	-СУП ГОРОХОВЫЙ С ГРЕНКАМИ	180/5	3,83	3,43	20,30	120,72	2,88
2012	277	-ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	60	7,09	6,79	7,22	133,67	0,64
2012	414	-КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	110/3	1,71	3,15	18,45	90,04	0,00
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,00
2008	402	-КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,00	0,00	5,81	23,22	0,00
<b>Итого</b>			<b>618</b>	<b>16,09</b>	<b>16,13</b>	<b>73,61</b>	<b>493,96</b>	<b>9,29</b>
<b>Полдник</b>								
2008	пром.	-ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	30	0,24	0,03	0,51	3,90	1,50
2012	249	-РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ	60	7,58	5,34	7,04	100,67	0,11
2012	341	КАБАЧКИ ИЛИ ТЫКВА, ТУШЕННЫЕ В СМЕТАНЕ	120	1,15	4,49	15,17	103,05	3,83
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,66	0,22	10,60	50,99	0,00
2008	414	-КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ	150	2,10	2,90	9,24	76,10	0,75
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180/6	0,00	0,00	8,40	34,00	0,00
2008	пром.	ВАФЛИ	25	0,70	0,83	19,33	88,50	0,00
<b>Итого</b>			<b>410</b>	<b>13,43</b>	<b>13,81</b>	<b>61,89</b>	<b>423,21</b>	<b>6,19</b>
<b>Всего</b>				<b>41,88</b>	<b>43,84</b>	<b>186,08</b>	<b>1 268,84</b>	<b>17,72</b>

