

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

MEHIO

12 октября 2026 г.

Ясли 12 часов



Если 12 часов									
Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав					
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность ккал	Вита- мин С, мг	
Завтрак									
2024	50	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	4,94	7,29	19,03	161,98	0,44	
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики)	130	4,07	4,78	24,79	145,08	0,00	
2024	59	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	20	1,84	1,87	7,48	42,80	0,04	
2024	19	КАКАО С МОЛОКОМ	150	3,11	3,18	11,68	88,88	0,48	
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	150	0,10	0,00	9,88	39,90	0,02	
Итого			300	9,89	12,34	38,19	293,66	0,96	
II Завтрак									
2012	368	БАНАН	95	1,43	0,48	15,95	80,20	9,50	
Итого			95	1,43	0,48	15,95	80,20	9,50	
Обед									
2024	38	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,32	0,04	0,99	5,53	3,95	
2024	36	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/25/1	4,10	3,00	29,00	141,00	3,55	
2012	244	РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ С ОВОЩАМИ	50	4,18	8,13	1,86	54,07	0,51	
2012	277	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (аллергики)	50/50	15,55	15,76	3,61	138,02	0,62	
2012	322	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	110	2,17	3,93	14,39	102,28	6,71	
2024	TK № 19	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0,34	0,06	5,65	22,58	0,08	
2024	41	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,26	0,22	10,60	50,99	0,00	
Итого			551	12,37	15,38	62,49	376,45	14,80	
Полдник									
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	135/20	25,77	17,70	31,79	396,21	0,34	
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики)	130	4,07	4,78	24,79	145,08	0,00	
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	4,44	4,91	7,21	91,96	0,82	
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	150	0,10	0,00	9,88	39,90	0,02	
2024	17	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,30	0,58	10,29	52,40	0,00	
Итого			325	31,51	23,19	49,29	540,57	1,16	
			55,20	51,39	165,92	1 290,88	26,42		

Шеф-повар

Писарева И.В.

Утверждаю

ВРИО Заведующего
ГБДОУ №51 Красносельского района
Полозова /Полозова Н.А./**МЕНЮ**
13 октября 2026 г.

Ясли 12 часов



Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мины, С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2024	8	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	4,10	7,16	17,88	152,64	0,34
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергии)	130	4,07	4,78	24,79	145,08	0,00
2024	9	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	2,41	2,33	12,25	80,13	0,39
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	150	0,10	0,00	9,88	39,90	0,02
2024	7	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	20	1,15	0,44	11,01	52,58	0,03
Итого			300	7,66	9,93	41,14	285,35	0,76
II Завтрак								
2024	20	ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	125	2,15	3,12	5,62	50,69	0,87
Итого			125	2,15	3,12	5,62	50,69	0,87
Обед								
2008	43	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	40	0,63	6,11	4,99	77,64	2,87
2024	25	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/1	4,41	4,75	14,08	116,90	5,60
2024	12	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ	160	9,20	6,86	14,52	186,28	15,68
2024	13	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	0,49	0,20	15,74	76,15	60,00
2024	10	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	0,69	0,13	6,36	30,59	0,00
2024	17	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,30	0,58	10,29	52,40	0,00
Итого			546	16,72	18,63	65,98	539,96	84,15
Полдник								
2024	14	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	160	9,67	9,28	12,13	202,65	15,26
2024	2	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,09	0,00	6,96	28,18	0,02
2024	4	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,12	0,18	8,48	40,79	0,00
2008	пром.	ПЕЧЕНЬЕ ЗАТЯЖНОЕ-	20	0,87	1,90	13,58	80,90	0,00
Итого			350	11,75	11,36	41,15	352,52	15,28
Всего				38,28	43,04	153,89	1 228,52	101,06

Шеф-повар

Писарева И.В.

Утверждаю

ВРИО Заведующего
ГБДОУ №51 Красносельского района
Писарева /Полозова Н.А./**МЕНЮ**
14 октября 2026 г.

Ясли 12 часов



Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав				
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
Завтрак								
2024	42	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	130	8,23	16,56	1,68	188,71	0,14
2008	123	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики)	130	2,49	3,93	20,23	116,62	10,22
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20	1,08	5,74	7,21	84,88	0,00
2024	2	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,09	0,00	6,96	28,18	0,02
Итого			300	9,40	22,30	15,85	301,77	0,16
II Завтрак								
2024	48	АПЕЛЬСИН	95	0,86	0,19	7,70	40,85	57,00
Итого			95	0,86	0,19	7,70	40,85	57,00
Обед								
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	40	0,29	2,39	0,93	26,36	3,72
2024	26	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/5	2,90	3,57	9,00	90,73	7,37
2012	288/356	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	50/20	6,95	6,43	7,67	112,27	0,43
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	110	3,44	4,04	20,97	122,74	0,00
2024	31	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	150	0,38	0,09	13,18	51,56	0,00
2024	10	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	0,69	0,13	6,36	30,59	0,00
2024	46	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,73	0,73	12,88	65,63	0,00
Итого			575	16,38	17,38	70,99	499,88	11,52
Полдник								
2012	277	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	60	6,94	9,97	7,38	169,13	0,40
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	110	2,44	4,11	16,57	113,37	8,07
2024	ТК № 19	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0,34	0,06	5,65	22,58	0,08
2008	451	ПИРОЖОК ПЕЧЕНЫЙ С КАПУСТОЙ	45	3,16	4,81	13,62	110,45	4,45
2024	10	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	0,69	0,13	6,36	30,59	0,00
Итого			380	13,57	19,08	49,58	446,12	13,00
Всего				40,21	58,95	144,12	1 288,62	81,68

Шеф-повар

Писарева И.В.

Писарева И.В.

Утверждаю

ВРИО Заведующего
ГБДОУ №51 Красносельского района
Полозова Н.А. /Полозова Н.А./**МЕНЮ**
16 октября 2026 г.

Ясли 12 часов



Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав				
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Энерге- тическая ценность ккал	Вита- мин С, мг
Завтрак								
2024	45	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	4,46	6,27	22,19	163,26	0,33
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики)	110	3,44	4,04	20,97	122,74	0,00
2024	7	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	20	1,15	0,44	11,01	52,58	0,03
2024	2	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,09	0,00	6,96	28,18	0,02
Итого			300	5,70	6,71	40,16	244,02	0,38
II Завтрак								
2012	368	БАНАН	95	1,43	0,48	15,95	80,20	9,50
Итого			95	1,43	0,48	15,95	80,20	9,50
Обед								
2008	50	САЛАТ "СВЕКОЛКА"	30	0,40	1,03	3,37	24,39	0,96
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ С ЗЕЛЕНЬЮ	150/20	6,30	6,21	13,81	136,57	7,16
2024	ТК № 35	КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ	50	5,95	4,70	13,30	84,49	0,00
2008	338	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	130	2,74	3,32	12,58	91,84	8,59
2024	15	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	150	0,09	0,09	9,79	40,77	0,86
2024	17	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,30	0,58	10,29	52,40	0,00
2024	10	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	0,69	0,13	6,36	30,59	0,00
Итого			565	17,47	16,06	69,50	461,05	17,57
Полдник								
2024	ТК № 41	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	50	6,40	2,93	13,77	86,20	0,13
2012	282	КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергики)	60	8,84	6,67	8,88	203,05	0,00
2008	123	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	120	2,33	3,67	18,86	108,76	9,53
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	150	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2008	477	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	45	4,28	1,99	25,24	135,83	0,09
2024	10	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	0,69	0,13	6,36	30,59	0,00
Итого			380	13,70	8,72	64,23	361,38	9,75
Всего				38,30	31,97	189,84	1 146,65	37,20

Шеф-повар

Писарева И.В.