

Утверждаю

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

6 июля 2026 г.

Ясли 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	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
<b>Итого</b>			<b>330</b>	<b>7,31</b>	<b>9,34</b>	<b>36,65</b>	<b>261,70</b>	<b>0,80</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	пром.	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	95	0,38	0,38	9,32	44,69	9,51
<b>Итого</b>			<b>95</b>	<b>0,38</b>	<b>0,38</b>	<b>9,32</b>	<b>44,69</b>	<b>9,51</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	4,75	5,46	9,96	110,07	5,17
2012	301	-ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	60	9,75	11,94	0,51	153,17	0,44
2012	322	-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	120	2,71	3,96	17,69	117,89	0,88
	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>625</b>	<b>21,76</b>	<b>24,46</b>	<b>70,13</b>	<b>602,96</b>	<b>11,38</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	45	3,37	3,02	13,89	96,12	0,04
<b>Итого</b>			<b>440</b>	<b>15,35</b>	<b>14,70</b>	<b>55,72</b>	<b>424,90</b>	<b>11,37</b>
<b>Всего</b>				<b>44,80</b>	<b>48,88</b>	<b>171,82</b>	<b>1 334,25</b>	<b>33,06</b>

Шеф-повар



Писарева И.В.

Утверждаю

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

7 июля 2026 г.

**Ясли 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 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>

Шеф-повар



Писарева И.В.

Утверждаю


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

8 июля 2026 г.

Ясли 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	184	-КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	5,00	5,43	17,75	120,96	0,87
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики)	130	4,07	4,78	24,79	145,08	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>

Шеф-повар



Писарева И.В.

Утверждаю

Заведующий  
ГБДОУ №51 Красносельского района  
Луманская Н.Г./**МЕНЮ**  
9 июля 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	214	-ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ, С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	130/15	5,95	4,83	16,28	131,08	0,00
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	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>440</b>	<b>9,21</b>	<b>9,82</b>	<b>42,35</b>	<b>296,56</b>	<b>36,46</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	22	-САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ (НАРЕЗКА)	41	0,24	0,03	0,52	3,94	1,52
2012	67	-ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	180	2,02	2,95	8,69	95,90	5,04
2008	256	-ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	60	8,72	8,91	15,92	123,36	10,45
2012	205	-МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	110/3	1,40	3,30	18,75	112,80	0,00
2008	123	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)	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
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,00
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	180	0,90	0,18	18,18	77,40	3,60
<b>Итого</b>			<b>614</b>	<b>16,10</b>	<b>16,13</b>	<b>80,82</b>	<b>506,59</b>	<b>20,61</b>
<b>Полдник</b>								
2023	1088	САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ОТВАРНОГО ГОРОШКА	30	0,89	2,00	1,87	28,97	1,60
2012	160	КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ В СОУСЕ	140	4,37	5,26	19,02	141,46	28,68
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
2012	394	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2,09	1,70	9,31	61,34	0,38
2012	458	-ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	50	5,49	4,78	20,45	131,98	0,73
<b>Итого</b>			<b>430</b>	<b>15,09</b>	<b>14,61</b>	<b>66,07</b>	<b>442,35</b>	<b>31,39</b>
<b>Всего</b>				<b>43,50</b>	<b>45,06</b>	<b>197,34</b>	<b>1 318,50</b>	<b>89,72</b>

Шеф-повар

Писарева И.В.

Утверждаю

Заведующий  
ГБДОУ №51 Красносельского района  
/Уманская Н.Г./**МЕНЮ**  
10 июля 2026 г.**Ясли 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	190	-КАША "ДРУЖБА" ИЗ ПШЕНА И РИСА С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	4,47	5,31	19,03	142,58	0,56
2008	430	-ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,12	0,00	6,05	24,67	0,02
2012	3	-БУТЕРБРОД С СЫРОМ	35	4,07	7,03	10,31	121,46	0,08
2008	пром.	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	95	0,38	0,38	9,32	44,69	9,51
<b>Итого</b>			<b>440</b>	<b>9,04</b>	<b>12,72</b>	<b>44,71</b>	<b>333,40</b>	<b>10,17</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
2012	83	-СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	180	4,11	4,62	9,90	110,51	4,19
2012	291	-ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	160/15	7,84	7,36	25,70	200,78	5,93
	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	441	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	180	0,69	0,28	14,20	46,00	12,00
<b>Итого</b>			<b>620</b>	<b>16,40</b>	<b>16,20</b>	<b>74,33</b>	<b>502,74</b>	<b>23,02</b>
<b>Полдник</b>								
2008	241	-КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	60	5,23	3,01	5,65	92,32	1,24
2012	406	-ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ	110	1,60	4,13	10,62	86,42	9,26
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	4,33	3,72	7,16	80,54	0,80
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180/6	0,00	0,00	8,40	34,00	0,00
2012	479	-БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	45	1,07	3,57	23,66	117,44	0,00
<b>Итого</b>			<b>385</b>	<b>13,55</b>	<b>14,61</b>	<b>55,57</b>	<b>417,51</b>	<b>11,30</b>
<b>Всего</b>				<b>42,09</b>	<b>48,03</b>	<b>182,71</b>	<b>1 326,65</b>	<b>45,75</b>

Шеф-повар



Писарева И.В.