



Утверждаю

ВрИО Заведующего

ГБДОУ №51 Красносельского района

Полосова Н.А./

МЕНЮ

19 октября 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		
Завтрак								
2024	8	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	2,07	5,71	17,58	145,89	0,84
2024	59	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	20	1,84	1,87	7,48	42,80	0,04
2024	9	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	1,40	1,82	11,83	60,39	0,39
Итого			300	5,31	9,40	36,89	249,08	1,27
II Завтрак								
2012	368	ГРУША	95	0,38	0,29	9,89	45,10	4,80
Итого			95	0,38	0,29	9,89	45,10	4,80
Обед								
2008	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ	40	0,26	2,03	0,55	22,15	1,60
2024	36	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/25/1	4,10	3,00	29,00	141,00	3,55
2024	12	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ	160	9,20	6,86	14,52	186,28	15,68
2024	37	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	150	0,09	0,07	9,03	30,35	0,45
2024	10	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	0,69	0,13	6,36	30,59	0,00
2024	5	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,03	0,44	7,71	39,30	0,00
Итого			556	15,37	12,53	67,17	449,67	21,28
Полдник								
2024	60	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	160	11,30	16,08	17,60	260,77	8,26
2024	13	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	0,49	0,20	15,74	76,15	60,00
2024	4	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	0,92	0,17	8,46	40,68	0,00
	ТК№01 3	ПЕЧЕНЬЕ	20	0,90	1,96	14,00	83,40	0,00
Итого			350	13,61	18,41	55,80	461,00	68,26
Всего				34,67	40,63	169,75	1 204,85	95,61

Шеф-повар

Писарева И.В.



Утверждаю

ВрИО Заведующего

ГБДОУ №51 Красносельского района
/Полозова Н.А./**МЕНЮ**

20 октября 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		
Завтрак								
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	130	12,93	22,09	2,35	259,83	0,18
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	14,10	27,83	16,52	372,89	0,20
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	20	САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ ЗЕЛЕНЫМ	40	0,34	2,04	1,03	24,56	2,19
2024	28	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150/10/5	3,21	5,26	7,91	88,39	6,01
2008	284	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ	60	9,67	13,04	11,70	202,98	1,74
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	120	2,33	2,17	28,07	149,47	0,00
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	150	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
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			570	17,54	23,22	65,36	548,39	9,94
Полдник								
2012	268	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	60	4,65	4,85	2,53	92,42	0,30
2012	344	РАГУ ОВОЩНОЕ	120	1,88	5,46	9,98	103,16	7,17
2024	ТК № 19	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,41	0,07	6,78	27,09	0,09
2024	4	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,01	0,17	8,46	40,68	0,00
2011	431	БУЛОЧКА РОЗОВАЯ	50	4,01	1,69	26,49	136,79	0,10
Итого			430	11,96	12,24	54,24	400,14	7,66
Всего				45,75	66,41	141,74	1 372,11	18,67

Шеф-повар

Писарева И.В.



Утверждаю

ВрИО Заведующего

ГБДОУ №51 Красносельского района

/Полосова Н.А./

МЕНЮ

21 октября 2026 г.

Ясли 12 часов

Лист 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		
Завтрак								
2024	1	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	2,07	5,72	20,29	146,02	0,40
2024	7	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	20	1,15	0,44	11,01	52,58	0,03
2024	9	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	1,40	1,82	11,83	60,39	0,39
Итого			300	4,62	7,98	43,13	258,99	0,82
II Завтрак								
2024	ТК № 32	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	95	0,38	0,38	9,31	44,65	3,80
Итого			95	0,38	0,38	9,31	44,65	3,80
Обед								
2024	38	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,32	0,04	0,99	5,53	3,95
2024	54	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	150/30	3,10	2,70	9,80	99,00	7,42
2012	310	СУФЛЕ КУРИНОЕ	50	3,20	4,67	6,42	80,64	0,18
2011	317	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	120	2,55	5,55	12,26	109,52	8,16
2024	15	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	150	0,09	0,09	9,79	40,77	0,86
2024	41	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,26	0,22	10,60	50,99	0,00
2024	5	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,03	0,44	7,71	39,30	0,00
Итого			580	11,55	13,71	57,57	425,75	20,57
Полдник								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	135/20	25,71	17,85	32,21	399,11	0,35
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ	180	2,58	4,59	8,80	99,00	0,98
2024	5	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,03	0,44	7,71	39,30	0,00
2008	пром.	ПЕЧЕНЬЕ ЗАТЯЖНОЕ-	20	0,87	1,90	13,58	80,90	0,00
Итого			370	30,19	24,78	62,30	618,31	1,33
Всего				46,74	46,85	172,31	1 347,70	26,52

Шеф-повар

Писарева И.В.

Утверждаю

ВрИО Заведующего

ГБДОУ №51 Красносельского района

/Полозова Н.А./

МЕНЮ

22 октября 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		
Завтрак								
2024	24	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	2,40	6,18	22,92	141,63	0,33
2024	59	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	20	1,84	1,87	7,48	42,80	0,04
2024	19	КАКАО С МОЛОКОМ	150	1,95	2,56	11,29	70,59	0,48
Итого			300	6,19	10,61	41,69	255,02	0,85
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								
	ТК№01 1	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,30	0,00	1,00	5,60	1,60
2024	44	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ СО СМЕТАНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/20/5	4,50	6,05	15,99	110,10	6,27
2012	256	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	50	2,34	3,25	3,91	56,22	0,45
2008	123	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	130	2,52	3,97	20,43	117,80	10,32
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	150	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2024	17	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,37	0,59	10,25	52,27	0,00
2024	4	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,12	0,18	8,48	40,79	0,00
Итого			585	12,15	14,04	60,06	382,78	18,64
Полдник								
2024	14	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	160	9,67	9,28	12,13	202,65	16,16
2008	477	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	45	4,28	1,87	25,25	134,78	0,09
2024	4	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,12	0,18	8,48	40,79	0,00
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	0,50	0,20	18,30	77,30	150,00
Итого			375	15,57	11,53	64,16	455,52	166,25
Всего				35,34	36,66	181,86	1 173,52	195,24

Шеф-повар

Писарева И.В.

Утверждаю

ВрИО Заведующего

ГБДОУ №51 Красносельского района

Полозова Н.А./

МЕНЮ

23 октября 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		
Завтрак								
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	130	4,57	5,26	22,19	166,38	0,32
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	5,81	5,70	40,16	247,14	0,37
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								
2008	50	САЛАТ "СВЕКОЛКА"	40	0,54	1,05	4,71	30,47	1,28
2008	80	БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/10	5,02	6,25	7,23	109,63	4,97
2012	291	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	160	10,04	9,00	24,33	230,59	12,64
2024	ТК № 19	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	160	0,36	0,06	6,03	24,08	0,08
2024	41	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,26	0,22	10,60	50,99	0,00
2024	17	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,30	0,58	10,29	52,40	0,00
Итого			575	18,52	17,16	63,19	498,16	18,97
Полдник								
2012	245	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	50	4,63	3,51	0,22	74,99	0,32
2008	133	-КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	120	2,50	3,75	14,15	94,57	3,14
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	150	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2024	4	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,12	0,18	8,48	40,79	0,00
2024	17	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,63	0,73	12,86	65,50	0,00
Итого			365	9,88	8,17	35,71	275,85	3,46
Всего				35,07	31,22	146,76	1 062,00	79,80

Шеф-повар

Писарева И.В.