

Писарева И.В.

Утверждаю

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

МЕНЮ

6 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	12,82	22,61	2,32	264,19	0,18
2008	123	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)	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	13,99	28,35	16,49	377,25	0,20
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	27	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	40	0,26	2,05	0,90	23,68	5,94
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	123	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)	120	2,37	3,74	19,24	110,93	9,72
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	17,46	23,23	65,23	547,51	13,69
Полдник								
2012	268	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	60	10,29	6,08	2,81	106,73	0,30
2012	344	РАГУ ОВОЩНОЕ	120	1,69	4,96	10,84	98,15	7,61
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	17,41	12,97	55,38	409,44	8,10
Всего				49,72	64,74	144,80	1 375,05	78,99

Шеф-повар



Писарева И.В.

Утверждаю

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

МЕНЮ

7 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	1	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	3,44	6,56	20,60	155,67	0,40
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергии)	130	4,07	4,78	24,79	145,08	0,00
2024	7	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ	20	1,15	0,44	11,01	52,58	0,03
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
Итого			300	7,00	9,33	43,86	288,38	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	276	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	120	14,00	13,20	13,50	144,00	6,90
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
2008	284	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	70	9,17	8,96	9,42	154,81	0,86
Итого			600	28,97	25,65	61,81	534,40	19,99
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 (аллергии)	130	4,07	4,78	24,79	145,08	0,00
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ	180	5,32	5,87	8,61	110,00	0,98
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	150	0,10	0,00	9,88	39,90	0,02
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	32,99	25,91	61,69	626,41	1,32
Всего				69,34	61,27	176,67	1 493,84	25,93

Шеф-повар  Писарева И.В.

Утверждаю

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

МЕНЮ

8 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	4,46	6,59	22,76	168,55	0,33
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	9,41	11,64	41,92	300,23	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								
2008	20	-САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ	40	1,09	3,01	3,84	32,10	1,42
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	2,43	3,38	4,07	58,54	0,46
2012	282	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергики)	50	9,33	11,20	8,54	172,11	0,06
2008	123	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	130	2,52	3,97	20,43	117,80	10,32
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	150	0,75	0,15	15,15	64,50	3,00
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	13,78	17,33	78,21	476,10	21,47
Полдник								
2024	14	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	160	9,67	9,28	12,13	202,65	16,16
2008	477	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	45	4,28	1,99	25,24	135,83	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	11,65	64,15	456,57	166,25
Всего				40,19	41,10	200,23	1 313,10	198,07

Шеф-повар



Писарева И.В.

Утверждаю

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

МЕНЮ

9 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	4,61	5,32	21,86	154,06	0,34
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергии)	130	4,07	4,78	24,79	145,08	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	5,85	5,76	39,83	234,82	0,39
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								
2024	38	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,32	0,04	0,99	5,53	3,95
2008	80	БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/10	5,02	6,25	7,23	109,63	4,97
2008	209	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	125	4,69	3,55	29,94	170,65	0,00
2008	123	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)	130	2,49	3,93	20,23	116,62	10,22
2008	261	-ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	60	6,46	4,54	5,03	82,89	0,62
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			600	19,41	15,24	70,11	496,17	9,62
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	0,75	0,15	15,15	64,50	3,00
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	10,63	8,32	50,86	340,35	6,46
Всего				36,75	29,51	168,50	1 112,19	73,47

Шеф-повар



Писарева И.В.