

МДОУ "Детский сад № 18"



МЕНЮ

10 июня 2026 г.

Ясли 10 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	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	150	0.45	0.20	24.03	181.29	0.36
2012	182	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0.04	0.00	4.32	19.80	0.01
2008		БАТОН	30	2.44	0.31	14.98	12.59	0.00
2012	213	ЯЙЦО ОТВАРНОЕ 1/2	20	2.44	2.21	0.14	30.22	0.00
Итого			350	11.37	8.72	44.87	353.90	0.37
II Завтрак								
2008		ЯБЛОКИ	130	0.52	0.52	12.74	61.10	13.00
Итого			130	0.52	0.52	12.74	61.10	13.00
Обед								
2012		САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	40	0.61	1.90	3.71	35.35	5.85
2012	05	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ШЕДРАМИ	150	2.77	2.90	15.19	86.68	2.78
2012	304	ПРОВ ИЗ ПТИЦЫ	180	17.71	22.60	27.26	383.73	1.23
2012	175	КРИТОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	150	0.00	0.00	5.78	27.09	0.00
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	0.00	1.11	2.67	3.20	0.00
Итого			560	21.09	28.68	55.61	548.35	9.86
Полдник								
2012	314	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ)	150	2.61	5.99	15.39	126.46	10.01
2011	12/10	ЧАЙ С МОЛОКОМ	150	2.19	1.83	9.46	63.80	0.40
	ТК №003	ХЛЕБ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	40	3.04	0.40	1.94	92.83	0.00
2008		ПЕЧЕНЬКИ	30	1.77	1.41	22.50	109.80	0.00
Итого			370	9.61	9.63	49.29	392.89	10.41
Всего				42.59	47.55	162.51	1356.04	33.64

Калькулятор _____ С.В. Пустовая



МЕНЮ

10 июня 2026 г.

Аллергик Сад

Сбор- ник рецеп- тур	№ рецеп- туры	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2006	14	КАША ГРЕЧЕВАЯ ВРЕЖЕНА	110	8,17	7,12	29,80	180,58	0,00
2012	332	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,10	0,00	6,01	24,42	0,00
2006		КАША	40	2,23	0,40	18,52	96,06	0,00
2012	213	КАША ОТВАРЕННАЯ	20	2,46	2,13	0,14	10,40	0,00
Итого:			420	11,18	37,95	54,80	340,54	0,00
II Завтрак								
2006		МЯСНОЙ	100	0,32	0,13	12,72	61,00	12,98
Итого:			100	0,32	0,13	12,72	61,00	12,98
Обед								
2012		САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАНКИ КАПУСТЫ	60	0,16	2,37	0,52	62,02	0,74
2012	44	ПЕЧЕНАЯ ПОРЧОКОВАЯ С ПЕЩАМ	180	0,17	3,78	12,58	110,32	2,30
2012	334	ПЕЧЕНАЯ ПОРЧОКОВАЯ	210	20,41	20,18	31,88	440,77	1,42
2012	470	КАША ОТВАРЕННАЯ С ПЕЩАМ	180	0,13	2,37	0,52	62,02	0,74
	ТК №000	ХЛЕБ РЖАНОЙ	62	0,00	1,06	4,00	4,80	0,00
Итого:			600	21,72	34,55	68,55	656,95	13,49
Полдник								
2012	344	КАША ОТВАРЕННАЯ (3 ВАРИАНТА)	180	2,31	7,15	18,07	149,15	11,90
2012	332	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,00	0,00	6,40	34,00	0,00
	ТК №000	КАША ВИТАМИНИЗИРОВАННАЯ	40	3,04	0,40	1,94	92,83	0,00
2006		ПЕЧЕНАЯ	30	1,77	1,41	22,50	109,80	0,00
Итого:			420	7,72	8,95	50,91	305,78	11,90
Всего				41,12	53,88	183,43	1444,29	38,48

Калькулятор _____ С.В. Пустовая

МДОУ "Детский сад № 18"



МЕНЮ
10 июня 2026 г.
Сад 10 часов

Сбор- ник рецеп- тур	№ карты	Наименование блюда	Порций	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
004	04	Каша гречневая с маслом	100	10,0	10,0	20,0	200,0	0,00
012	02	Каша овсяная с маслом	100	10,0	10,0	20,0	200,0	0,00
008	08	Каша пшеничная с маслом	100	10,0	10,0	20,0	200,0	0,00
012	04	Каша рисовая с маслом	100	10,0	10,0	20,0	200,0	0,00
Итого			400	40,0	40,0	80,0	800,0	0,00
II Завтрак								
008	08	Каша пшеничная с маслом	100	10,0	10,0	20,0	200,0	0,00
Итого			100	10,0	10,0	20,0	200,0	0,00
Обед								
012	02	Суп с мясом и овощами	100	10,0	10,0	20,0	200,0	0,00
012	02	Суп с мясом и овощами	100	10,0	10,0	20,0	200,0	0,00
012	04	Суп с мясом и овощами	100	10,0	10,0	20,0	200,0	0,00
012	08	Суп с мясом и овощами	100	10,0	10,0	20,0	200,0	0,00
ТК 0000		Ассортимент	100	10,0	10,0	20,0	200,0	0,00
Итого			400	40,0	40,0	80,0	800,0	0,00
Полдник								
012	02	Суп с мясом и овощами	100	10,0	10,0	20,0	200,0	0,00
011	01	Суп с мясом и овощами	100	10,0	10,0	20,0	200,0	0,00
ТК 0000		Ассортимент	100	10,0	10,0	20,0	200,0	0,00
008	08	Суп с мясом и овощами	100	10,0	10,0	20,0	200,0	0,00
Итого			400	40,0	40,0	80,0	800,0	0,00
Итого			900	90,0	90,0	180,0	1800,0	0,00

Калькулятор _____ С.В. Пустовая

Утверждаю

Заведующая
МДОУ "Детский сад № 18"
М.Н. Шабалина**МЕНЮ**
10 июня 2026 г.**Аллергик Ясли**

Сбор- ная рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Штук	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	334	ХЛЕБ ГРЕЧЕВАЯ ВЯЧЕН	150	4,57	0,03	21,96	159,90	0,00
2012	332	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,10	0,00	5,04	20,55	0,00
2008		КЕФИР	30	2,44	0,11	14,96	73,99	0,00
2012	212	ХЛЕБ ОТПАРИДЕЛЕ	20	2,46	2,23	0,14	30,46	0,00
Итого			350	9,57	3,17	42,12	283,37	0,00
II Завтрак								
2008		Чай с сахаром	120	0,52	0,02	12,72	61,02	12,00
Итого			120	0,52	0,02	12,72	61,02	12,00
Обед								
2012		САЛАТ ИЗ БЕЛКОЧАННОЙ КАБЕЛТЫ	40	0,01	1,28	3,72	36,42	0,50
2012	81	СУП ОВОЩНЫЙ С ПЕЧЕНЫМ	150	2,09	1,17	16,19	89,79	2,75
2012	104	ПЕЧЕНЬ ИЗ ПТИЦЫ	150	10,14	22,38	27,36	303,40	1,25
2012	110	СОСИСКИ С ЧЕШУЕЙ	150	0,00	3,60	6,78	27,00	0,00
	ТК №003	АЛЮМИНИЙ	41	0,00	1,11	2,67	3,20	0,00
Итого			561	21,23	28,78	55,67	548,93	9,86
Полдник								
2012	334	РАС У ОВОЩНОЕ ИЗ ВАРИАНТ	150	2,44	0,13	15,05	125,59	10,04
2012	332	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,10	0,00	7,00	28,34	0,00
	ТК №003	АЛЮМИНИЙ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	40	3,04	0,40	1,94	92,83	0,00
2008		ПЕЧЕНЫМ	30	1,17	1,41	21,50	109,80	0,00
Итого			370	7,25	7,34	46,49	356,56	10,04
Всего				38,22	46,81	157,00	1 250,08	32,90

Калькулятор _____ С.В. Пустовая