



**МЕНЮ**  
10 апреля 2026 г.  
Ясли 12 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.5	0.6	10.3	52
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	3.8	6.3	23	164
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	4.5	3.6	16.6	118
<b>Итого</b>		<b>9.8</b>	<b>10.5</b>	<b>49.9</b>	<b>334</b>
<b>II Завтрак</b>					
КЕФИР М.Д.Ж. 2,5%	150	4.4	3.8	6	80
<b>Итого</b>		<b>4.4</b>	<b>3.8</b>	<b>6</b>	<b>80</b>
<b>Обед</b>					
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ)	40	0.4	0.1	1.5	10
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	180	4.3	5.1	6.2	91
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	60	8.4	3.5	4.2	82
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	2.6	4.4	17.7	121
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.3	0.2	8.5	41
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.5	0.6	10.3	52
СОК ФРУКТОВЫЙ (ПЕРСИКОВЫЙ)	150	0.5		24.8	102
<b>Итого</b>		<b>19</b>	<b>13.9</b>	<b>73.2</b>	<b>499</b>
<b>Полдник</b>					
ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	60	13.1	7.2	2.2	141
МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	115	1.7	3.4	9.6	80
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.3	0.2	8.5	41
ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	150/10	0.1		7.6	30
ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	40	5.3	2.9	17.2	117
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (МАНДАРИНЫ)	95	0.8	0.2	7.1	36
<b>Итого</b>		<b>22.3</b>	<b>13.9</b>	<b>52.2</b>	<b>445</b>
<b>Всего</b>		<b>55.5</b>	<b>42.1</b>	<b>181.3</b>	<b>1358</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО



## МЕНЮ

10 апреля 2026 г.

Сад 12 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	4.6	6.7	27.8	190
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.5	0.6	10.3	52
ПЕЧЕНЬЕ ВИТАМИНИЗИРОВАННОЕ	20	1.5	2	14.9	83
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	4.6	3.6	16.9	120
<b>Итого</b>		<b>12.2</b>	<b>12.9</b>	<b>69.9</b>	<b>445</b>
<b>II Завтрак</b>					
КЕФИР М.Д.Ж. 2,5%	180	5.2	4.5	7.2	95
<b>Итого</b>		<b>5.2</b>	<b>4.5</b>	<b>7.2</b>	<b>95</b>
<b>Обед</b>					
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ)	60	0.7	0.1	2.3	14
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	200	4.5	5.4	7	97
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	80	11.1	4.6	5.6	108
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	140	3.1	5.1	20.6	141
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2	0.3	12.7	61
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.5	0.6	10.3	52
СОК ФРУКТОВЫЙ (ПЕРСИКОВЫЙ)	180	0.5		29.7	122
<b>Итого</b>		<b>23.4</b>	<b>16.1</b>	<b>88.2</b>	<b>595</b>
<b>Полдник</b>					
ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	80	17.5	9.6	3	188
МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	140	2	4.1	11.8	97
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.3	0.2	8.5	41
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.5	0.6	10.3	52
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/7	0.2		6.4	28
ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	50	6.6	3.5	21.6	145
<b>Итого</b>		<b>29.1</b>	<b>18</b>	<b>61.6</b>	<b>551</b>
<b>Всего</b>		<b>69.9</b>	<b>51.5</b>	<b>226.9</b>	<b>1686</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО



# МЕНЮ

10 апреля 2026 г.

## Сад 12 часов Аллергии

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ (БЕЗ САХАРА И МАСЛА)	180	4.5	2.6	24.2	139
БУТЕРБРОД С СЫРОМ ( НА ХЛЕБЕ БЕЗ ГЛЮТЕНА)	35	3.6	5.4	19.2	100
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	20	0.1	1	19.2	45
ЧАЙ (БЕЗ САХАРА)	180	0.1		0.2	1
<b>Итого</b>		<b>8.3</b>	<b>9</b>	<b>62.8</b>	<b>285</b>
<b>II Завтрак</b>					
КЕФИР М.Д.Ж. 2,5%	180	5.2	4.5	7.2	95
<b>Итого</b>		<b>5.2</b>	<b>4.5</b>	<b>7.2</b>	<b>95</b>
<b>Обед</b>					
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ)	60				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ	200	4.2	6.7	14.7	137
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	22.1	23.6	17.3	370
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	50	0.3	2.5	48	114
КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (БЕЗ САХАРА)	180	0.9	0.1	8.9	41
<b>Итого</b>		<b>27.5</b>	<b>32.9</b>	<b>88.9</b>	<b>662</b>
<b>Полдник</b>					
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	80	13.2	8.7	2.1	159
РИС ОТВАРНОЙ (С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ)	130	3.2	6.2	33.3	201
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	20	0.1	1	19.2	45
ЧАЙ (БЕЗ САХАРА)	180	0.1		0.2	1
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУШИ ЗЕЛЕННЫЕ)	100	0.4	0.3	10.3	47
<b>Итого</b>		<b>17</b>	<b>16.2</b>	<b>65.1</b>	<b>453</b>
<b>Всего</b>		<b>58</b>	<b>62.6</b>	<b>224</b>	<b>1495</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_