



# МЕНЮ

30 апреля 2026 г.

Ясли 12 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ МАННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	4.3	3.9	21.8	139
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	1.6	2.5	10.7	72
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.6	0.6	10.7	54
ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	170/10	0.1		8	31
<b>Итого</b>		<b>7.6</b>	<b>7</b>	<b>51.2</b>	<b>296</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	150	4.1	3.6	6.6	82
<b>Итого</b>		<b>4.1</b>	<b>3.6</b>	<b>6.6</b>	<b>82</b>
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ	40	0.5	2.1	5.8	44
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	180	4.4	4.2	7.1	86
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ (БИТОЧКИ)	60	8.4	2.3	6.6	80
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	2.5	2.5	17.2	101
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.3	0.2	8.6	41
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.6	0.6	10.7	54
СОК ФРУКТОВЫЙ (АБРИКОСОВЫЙ)	150	0.7		18.6	81
<b>Итого</b>		<b>19.4</b>	<b>11.9</b>	<b>74.6</b>	<b>487</b>
<b>Полдник</b>					
ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	60	7.7	7.5	5.2	119
ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ	115	4.5	4.8	20.7	146
ЧАЙ С САХАРОМ	150	0.1		5.2	21
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.3	0.2	8.6	41
БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	40	5.2	2.5	21	128
<b>Итого</b>		<b>18.8</b>	<b>15</b>	<b>60.7</b>	<b>455</b>
<b>Всего</b>		<b>49.9</b>	<b>37.5</b>	<b>193.1</b>	<b>1320</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

СОГЛАСОВАНО



## МЕНЮ

30 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 МАННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	5.2	4.3	26.3	164
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	1.6	2.5	10.7	72
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	20	0.7	0.8	17.9	82
ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	180/15	0.2	0.1	11.9	47
<b>Итого</b>		<b>7.7</b>	<b>7.7</b>	<b>66.8</b>	<b>365</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	180	4.7	4.2	7.6	95
<b>Итого</b>		<b>4.7</b>	<b>4.2</b>	<b>7.6</b>	<b>95</b>
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ	60	0.8	2.9	8.4	63
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	200	4.4	4.1	7.7	88
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ (БИТОЧКИ)	80	10.7	2.9	8.1	101
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	140	2.8	2.8	19.2	113
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.3	0.2	8.2	39
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.5	0.6	10.3	52
СОК ФРУКТОВЫЙ (АБРИКОСОВЫЙ)	180	0.9		21.8	94
<b>Итого</b>		<b>22.4</b>	<b>13.5</b>	<b>83.7</b>	<b>550</b>
<b>Полдник</b>					
ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	80	9.9	9.5	6.5	151
ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ	140	5.3	5.6	24.1	170
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.3	0.2	8.2	39
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/7	0.2		6.1	26
ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	50	6.4	3	20.7	136
<b>Итого</b>		<b>23.1</b>	<b>18.3</b>	<b>65.6</b>	<b>522</b>
<b>Всего</b>		<b>57.9</b>	<b>43.7</b>	<b>223.7</b>	<b>1532</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_



# МЕНЮ

30 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	2.5	24.7	140
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	40	0.2	2	38.4	91
ЧАЙ (БЕЗ САХАРА)	180	0.1		0.2	1
<b>Итого</b>		<b>4.8</b>	<b>4.5</b>	<b>63.3</b>	<b>232</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ НАТУРАЛЬНЫЙ М. Д. Ж. 2,5%	180	6.6	5.9	25.8	188
<b>Итого</b>		<b>6.6</b>	<b>5.9</b>	<b>25.8</b>	<b>188</b>
<b>Обед</b>					
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ)	60				
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (БЕЗ САХАРА)	180	0.7	0.3	9.4	55
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ	200	4.8	3.9	14.2	111
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	50	0.3	2.5	48	114
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	22.7	24	16.5	372
<b>Итого</b>		<b>28.5</b>	<b>30.7</b>	<b>88.1</b>	<b>652</b>
<b>Полдник</b>					
ГУЛЯШ	80	8.4	23	1.6	247
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С УКРОПОМ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	135	2.6	5.4	20.7	142
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	20	0.1	1	19.2	45
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ (БЕЗ САХАРА)	180	0.2	0.2	4.2	20
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУШИ ЗЕЛЕНЫЕ)	100				
<b>Итого</b>		<b>11.3</b>	<b>29.6</b>	<b>45.7</b>	<b>454</b>
<b>Всего</b>		<b>51.2</b>	<b>70.7</b>	<b>222.9</b>	<b>1526</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_