

Неделя: 1
День: 1

МЕНЮ

02 Сентября 2024г

Если (2-3 лет)



Наименование блюда	Выход гр	Химический состав			Энергетическая ценность ккал	N рецептуры
		Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Суп молочный с крупой (геркулес)	170	4,45	5,45	16,76	133,69	ТК№44
Кофейный напиток с молоком	150	2,1	2,1	11,03	69,75	ТТК-270
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К №ПР сб/М П Магильно го
Итого	350	8,92	7,85	42,27	273,58	
Второй завтрак						
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8	Т-К№389
Итого	200	1	0	20,2	84,8	
Обед						
Салат "Здоровье"	30	0,45	1,55	2,15	24	ТК-№29
Рассольник домашний	150	1,64	4,56	8,4	79,92	ТК-№33
Рыба, запеченная с картофелем по-русски	150	11,93	5,12	16,59	159,93	ТК-№151
Компот из чернослива	150	0,24	0	17	68,99	ТК-№253
Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	95,96	Т-К№ПР-
Итого	520	16,5	15,53	63,89	428,8	
Полдник						
Булочка домашняя	50	3,64	5,89	30,67	190,17	ТК-№282
Молоко кипяченое	150	4,05	4,2	6,45	80,1	ТК-№260
Итого	200	7,69	10,09	37,12	270,27	
Ужин						
Пудинг из говядины (паровой)	50	8,9	11,82	0,45	143,51	ТК-№105
Каша ячневая рассыпчатая	120	3,86	2,87	24,12	139,9	Т-К№169
Чай с сахаром	200	0,2	0,06	18,2	50	ТК-№266 р ТТК- №10 Уфа 2014
Хлеб пшеничный йодированный	30	0,95	0,12	5,8	28,06	Т-К № ПР сб/М П Магильно го
Итого	400	13,91	14,87	48,57	361,46	
Всего		48,02	44,49	212,05	1418,9	

Составил

Шеф-повар
(подпись)

Ильбаева В.Г.
(подпись)

Ильбаева В.Г.
(расшифровка подписи)

МЕНЮ
03 Сентября 2024г

Ясли (1-3 года)



Наименование блюда	Выход гр	Химический состав			Энергетическая ценность ккал	N рецеп- туры
		Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша манная молочная жидкая	170	4,15	6,47	19,4	152,59	TK№183
Какао на молоке сгущенном	150	2,25	2,33	14,55	85,5	ТК-273
Бутерброд с сыром	30	3,75	2,25	10,88	79,5	ТК- №3нр1 Уфа 2014
Итого	350	10,15	11,04	44,83	317,59	
Второй завтрак						
Ряженка	130	5,22	4,44	7,2	90	Т-К№366
Итого	130	5,22	4,44	7,2	90	
Обед						
Салат из свежих помидоров с перцем	30	0,42	4,04	1,49	44,06	ТК-№17
Свекольник	150	1,54	5,06	8,04	83,32	ТК-№35
Морковь, тушеная с рисом	110	2,45	6,79	22,96	163,1	ТК-№140
Котлеты из говядины	50	7,29	9	7,13	143,5	ТК-№268
Компот из апельсинов	150	0,36	0,2	17,1	33,72	ТК-№24
Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	95,96	Т-К№ПР-
Итого	530	14,31	25,53	76,47	563,66	
Полдник						
Булочка "Веснушка"	50	3,9	2,7	26,8	149	ТК-№256
Молоко кипяченое	150	4,2	4,8	7,05	88,2	ТК-№260
Итого	200	8,1	7,5	33,85	237,2	
Ужин						
Запеканка рисовая с творогом	120	14,6	4,63	38,9	255,74	ТК-№128
Фрукты или ягоды свежие (яблоки)	100	0,38	0,38	9,79	44,65	Т-К№338
Чай с лимоном и сахаром	150	1	0	20,2	84,8	ТК-№268
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К № ПР- сб/М П Магильно го
Итого	400	18,35	5,31	83,38	455,33	
Всего		43,22	49,75	220,97	1475,71	

Составил

Шеф-повар
(должность)

Имельбаева В Г



Неделя 1
День 3

МЕНЮ

4 Сентября 2024г.

Ясли (1-3 года)

Наименование блюда	Выход гр	Химический состав			Энергетическая ценность ккал	N рецеп- туры
		Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша жидкая (рисовая) с сахаром	170	1.87	0.34	28.9	124.1	ТК-№311
Чай с молоком и сахаром	150	1.05	1.05	6.4	45.75	ТК-№267
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.4	4.4	14.5	109	Т-К № ПР-сб/М
Итого	350	5.32	5.79	49.8	278.85	
Второй завтрак						
Плоды или ягоды свежие (яблоки)	100	0.48	0.48	11.76	56.4	Т-К №338 М.П. Магильно го 2017
Итого	100	0.48	0.48	21	96	
56.4						
Салат из сырых овощей	30	0.2	1.35	0.94	16.5	ТК- №23р№3
Суп картофельный с клецками	150	2.01	6.83	8.3	59.97	ТК-№38
Птица отварная	50	11.15	12.15	0.55	148.79	ТК-№192
Капуста тушеная	110	2.88	3.55	12.6	95.88	ТТК- №210
Компот из смеси сухофруктов	150	0.42	-	19.52	85.34	ТК-№255
Хлеб ржаной	40	2.24	0.44	19.76	95.96	ТК-№7
Итого	530	18.9	24.31	61.67	502.43	
Полдник						
Печенье "Нарезное"	20	1.14	1.51	10.41	76.6	Т-К№451
Молоко кипяченое	180	5.04	5.76	7.46	105.84	ТК-№260
Итого	200	6.18	7.27	17.87	182.44	
Ужин						
Яйцо вареное	40	5.08	4.6	0.28	63	ТК-№209
Макаронные изделия отварные	130	4.26	4.59	15.15	182.95	ТК-№204
Сок фруктовый	200	1	0	20.2	84.8	ТК-№389
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.37	0.3	14.49	70.14	Т-К № ПР-сб/М
Итого	400	12.71	9.49	62.99	400.89	
Всего		43.59	74.34	204.09	1421	

Составил

Шеф-повар

(подпись)

Ильбаева В.Г.

(подпись)

Ильбаева В.Г.

(расшифровка подписи)

Неделя 1
День 4

МЕНЮ

05 Сентября 2024г

Ясли (1-3 года)



Наименование блюда	Выход гр	Химический состав			Энергетическая ценность ккал	N рецеп- туры
		Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша жидкая (пшеничная) с сахаром	150	3,52	7,36	20,32	166,4	ТК-№311
Какао с молоком	170	2,72	2,64	11,48	79,05	ТК-№272
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К № ПР-сб/М.
Итого	350	8,61	10,3	46,29	315,59	
Второй завтрак						
Фрукты или ягоды свежие (апельсины)	100	1,28	0,36	0,55	70,2	Т-К №338 М П Магильно го 2017
Итого	100	1,28	0,36	0,55	70,2	
Обед						
Салат из свежих огурцов	30	0,25	1,35	0,9	16,5	ТК-№12p№3
Суп картофельный с мясными фрикадельками	150	6,16	4,3	12,01	110,59	ТК-№40
Рыба "Аппетитная"	150	16,5	15,53	9	242,25	ТТК-№84
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8	ТК-№389
Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	95,96	ТК-№7
Итого	570	26,15	21,62	61,87	550,1	
Полдник						
Шанежка наливная	50	3,33	3,08	20,08	122,5	Т-К№253
Молоко кипяченое	150	4,2	4,8	7,05	88,2	ТК-№260
Итого	200	7,53	7,88	27,13	210,7	
Ужин						
Котлеты картофельные	130	3,95	8,6	25,04	196,27	Т-К№147
Соус томатный	60	0,22	1,47	2,1	22,46	ТК-№238
Компот из свежих плодов	180	0,2	0,1	17,2	68	ТК-№277
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К № ПР-сб/М
Итого	400	6,74	10,47	58,83	356,87	
Всего		50,7	50,63	194,66	1503,46	

Составил

Шеф-повар

(должность)

Имельбаева В.Г.

(подпись)

Имельбаева В.Г.

(расшифровка подписи)

Неделя: 1
День: 5

МЕНЮ

6 Сентября 2024г

Ясли (1-3 года)



Наименование блюда	Выход гр	Химический состав			Энергет ценность ккал	N рецеп- туры
		Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша вязкая (гречневая) с маслом	150	4.5	7.05	23.25	180	ТТК- №311
Чай с сахаром	170	0.09	0.03	7.74	21.25	ТК-№266
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.37	0.03	14.49	70.14	Т-К№ПР сб /М П. Магильно
Итого	350	6.96	7.38	45.48	271.39	
Второй завтрак						
Йогурт	130	4.35	3.7	6	75	Т-К №386 М П Магильно го 2017
Итого	130	4.35	3.7	6	75	
Обед						
Салат витаминный	30	0.45	1.35	3.3	30	ТК- №22р№4 0
Щи из свежей капусты с картофелем	150	1.01	9.24	4.89	52.64	ТК- №50№12 4
Картофельное пюре	110	2.34	4.44	14.88	139.67	ТК-№216
Тефтели из печени с рисом	50	5.65	5.35	5.2	86	ТК-№130
Хлеб ржаной	40	2.24	0.44	19.76	95.96	Т-К№ПР сб /М П
Компот из свежих плодов	150	0.15	0.08	12.9	51	ТК-№17
Итого	530	11.84	20.9	60.93	455.27	
Полдник						
Пряники "Детские"	20	1.42	1.66	14	72.4	№311
Молоко кипяченое	180	5.04	5.76	8.46	105.84	ТК-№260
Итого	200	6.46	7.44	22.46	178.24	
Ужин						
Лапшевник с творогом	120	9.42	6.65	24.26	175.19	ТК-№132
Кисель из клюквы	150	0.08	0	19.37	77.81	ТК-№246
Плоды или ягоды свежие (груши)	100	0.4	0.4	10.3	47	Т-К№338
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.37	0.3	14.49	70.14	Т-К № ПР- сб/М П Магильно го
Итого	400	12.27	7.35	68.43	370.13	
Всего		41.88	46.76	203.29	1350.03	

Составил

Шеф-повар
(должность)

Имельбаева В.Г.
(подпись)

Имельбаева В.Г.
(расшифровка подписи)

МЕНЮ
9 Сентября 2024г

Ясли (2-3 лет)



Наименование блюда	Выход гр	Химический состав			Энергетическая ценность ккал	N рецеп- туры
		Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Суп молочный с крупой (рисовой)	150	4.45	5.45	16.76	133.69	TKN№44
Кофейный напиток с молоком	170	2.52	2.52	13.23	83.7	ТТК-270
Бутерброд с сыром	30	3.15	2.25	10.88	79.5	ТК-№3нр1 Уфа 2014
Итого	350	10.12	10.22	40.86	296.89	
13,1						
Сок фруктовый	150	0.75	0	15.15	63.6	T-KN№389
Итого	150	0.75	0	15.15	63.6	
Обед						
Свекла отварная	30	0.67	0.08	3.58	17.5	TK-№16
Суп пюре из картофеля	150	2.4	4.12	16.85	115.31	TK-№49
Котлеты из говядины	50	3.78	6.43	5.09	102.5	TK-№268
Капуста тушеная	110	2.43	4.2	17.49	113.31	TK-№210
Компот из апельсинов	150	0.48	0.26	22.8	44.96	TK-№24
Хлеб ржаной	40	2.24	0.44	19.76	95.96	T-KN№ПР-
Итого	530	12	15.53	85.57	489.54	
Полдник						
Булочка молочная	40	2.52	0.88	20.8	108	TK-№259
Молоко кипяченое	160	3.32	4.48	6.88	85.44	TK-№260
Итого	200	8.55	6.7	34.6	241.8	
Ужин						
Рыба запеченная с морковью	150	11.43	15.38	4.13	205	TK-№86
Фрукты или ягоды свежие (яблоки)	95	0.38	0.38	9.31	44.65	T-KN№338
Чай с сахаром	150	0.08	0.02	6.83	18.75	TK-№266 р ТТК-№10 Уфа 2014
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.37	0.3	14.49	70.14	T-K № ПР-сб/М П Магильно го
Итого	425	14.26	16.08	34.75	338.54	
Всего		42.96	47.19	204.01	1382.01	

Составил

Шеф-повар

Имельбаева В Г

Ясли (1-3 года)



Наименование блюда	Выход гр	Химический состав			Энергетическая ценность ккал	N рецеп- туры
		Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша жидкая (манная) с маслом	150	2,55	6,97	20,4	144,5	ТТК№311
Чай с молоком и сахаром	170	1,4	1,4	11,2	61	ТТК-267
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К№ПР- сб/под Магильно го
Итого	350	6,32	8,67	46,09	275,64	
Второй завтрак						
Кисломолочный продукт (снежок)	130	3,77	3,21	5,2	65	Т-К №386 М П Магильно го 2017
Итого	130	3,77	3,21	5,2	65	
Обед						
Салат из свежих помидор	30	0,25	1,35	1,35	19	ТК-№11
Суп из овощей	150	1,16	3,51	7,55	69,14	ТК-№36
Жаркое по-домашнему	130	10,12	10,8	11,99	221,59	ТК-№92
Компот из сухофруктов	150	0,42	0	20,92	85,34	ТК-№255
Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	95,96	Т-К№ПР-
Итого	500	14,18	16,1	61,56	491,03	
Полдник						
Плюшка новомосковская	50	3,93	2,43	25,57	145,71	ТК-№255
Молоко кипяченое	150	4,05	4,2	6,45	80,1	ТК-№260
Итого	200	7,98	6,63	32,02	225,81	
Ужин						
Икра свекольная	30	0,53	2,18	2,78	32,25	ТТК-№45
Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	63	Т-К№209
Морковь, тушеная с рисом	110	2,1	5,62	19,68	139,8	ТК-№140
Напиток из шиповника	190	0,68	0	21	46,87	ТК-№261 Пермь 2001
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К № ПР- сб/М П Магильно го
Итого	400	10,76	12,9	58,23	352,06	
Всего		45,29	49,09	193,32	3669,4	

Составил

Шеф-повар

(должность)

40,2
Ullrich

(ПОДПИСЬ)

Имельбаева В. Г.

(расшифровка подписи)

МЕНЮ
11 Сентября 2024г

Ясли (1-3 года)



Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал.	N рецеп- туры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Суп молочный с макаронными изд	180	3.96	3.78	14.31	107.1	ТК-№75
Какао с молоком	150	2.4	2.33	10.13	69.75	ТК-№272
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.37	0.3	14.49	70.14	Т-К № ПР-сб/М
Итого	360	8.73	6.41	38.93	246.99	
Второй завтрак						
Фрукты или ягоды свежие (виноград)	100	0.6	0.6	15.4	72	Т-К №338 М П Магильно го 2017
Итого	100	0.6	0.6	15.4	72	
Обед						
Салат картофельный с зеленым горошком	40	1.3	4	4.1	58	ТК-№36
Борщ с капустой и картофелем	180	1.37	4.79	7.78	79.99	ТК-№272
Рагу из птицы	150	9.45	7.35	14.55	166.5	ТК-№489
Компот из чернослива	180	0.29	-	20.39	82.78	ТК-№253
Хлеб ржаной	40	2.24	0.44	19.76	95.96	ТК-№7
Итого	590	14.65	16.58	66.58	483.23	
Полдник						
Пирожки печеные с капустой	50	3.3	3.8	16.5	114	Т-К№238
Молоко кипяченое	150	4.2	4.8	7.05	88.2	ТК-№260
Итого	200	7.5	8.6	23.55	202.2	
Ужин						
Сырники из творога с картофелем	130	13.82	4.54	20.39	177.66	Т-К№138
Соус молочный	60	1.2	3.4	4	50	ТК-№226
Чай с лимоном и сахаром	200	0.2	0.03	9.3	37	ТК-№268
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.37	0.3	14.49	70.14	Т-К № ПР-сб/М
Итого	420	17.59	8.27	48.18	334.8	
Всего		49.07	40.45	192.63	1339.22	

Составил

Шеф-повар
(Должность)


(подпись)

Имельбаева В. Г.

Неделя: 2
День: 4

МЕНЮ

12 Сентября 2024г.

Ясли (1-3 года)



Наименование блюда	Выход гр	Химический состав			Энергет. ценность ккал	N рецеп- туры
		Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Яйцо отварное	40	5.08	4.6	0.28	63	TK-№209
Каша молочная из смеси круп	180	7.11	8.19	25.36	205.45	TK-№190
Кофейный напиток с молоком	150	2.1	2.1	11.03	69.75	TK-№270
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.37	0.3	14.49	70.14	T-K № ПР-
Итого	400	12.19	12.79	25.64	268.45	
Второй завтрак						
Плоды или ягоды свежие(яблоки)	100	0.4	0.4	9.8	47	TK-№338
Итого	100	0.4	0.4	9.8	47	
Обед						
Суп крестьянский с крупой	180	1.66	5.56	11.11	101.21	TK-№50 р №124 с/б 2004
Салат из свежих помидор и огурцов	40	0.33	1.87	1.47	24	TK-№102
Тефтели из говядины с рисом	50	4	5.6	4.55	84.5	TK-№182
Пюре из моркови	110	1.7	7.17	6.53	97.22	TK-№161
Компот из яблок с лимоном	180	0.23	0.23	30.01	93.66	TK-№256
Хлеб	40	2.24	0.44	19.76	95.96	TK-№7
Итого	600	10.16	20.86	73.42	496.56	
Полдник						
Булочка домашняя	50	2.94	6.67	20.93	101.01	ТТК- №282
Молоко кипяченое	150	4.05	4.2	6.45	80.1	TK№260
Итого	200	6.99	10.87	27.38	181.11	
Ужин						
Горошек зеленый консервированный отварной	100	3.13	3.29	6.99	77.88	TK№206 Перья 2004
Рыба, тушеная в сметанном соусе	90	9.91	8.66	3.61	131.99	TK-№153
Чай с сахаром	180	0.09	0.03	8.19	22.5	TK-№266
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.37	0.3	14.49	70.14	T-K № ПР- сб/М.П Магильно го
Итого	400	15.5	12.28	33.28	302.51	
Всего		45.24	57.19	169.51	1295.62	

Составил

Шеф-повар
(подпись)

Имельбаева В.Г.
(подпись)

Имельбаева В.Г.
(расшифровка подписи)

Неделя: 2
День: 5

МЕНЮ

13 Сентября 2024г

Ясли (2-3 лет)



Наименование блюда	Выход гр	Химический состав			Энергет. ценность ккал	N рецеп- туры
		Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша жидкая (пшеничная) с маслом	180	3.78	7.56	23.58	181.8	№489
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.37	0.3	14.49	70.14	Т-К №ПР-
Чай с сахаром	180	0.09	0.03	8.19	22.5	ТК-№266
Итого	390	6.24	7.89	46.26	274.44	
Второй завтрак						
Кисломолочный продукт (йогурт)	150	4.35	3.7	6	75	Т-К №386 сб/под ред. М.П. Магильно го Де Ли
Итого	150	4.35	3.7	6	75	
Обед						
Салат из сырых овощей	30	0.2	1.35	0.95	16.5	ТК- №23р№3
Свекольник	180	1.39	4.55	7.24	74.99	ТК-№35
Картофель отварной	110	2.3	5.16	19.95	133.8	ТК-№214 Пермь
Печень по-строгановски	50	8.06	5.81	1.13	89.38	ТК-№122 ТТК-
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1	0	20.2	84.8	Т-К №389 сб/под
Хлеб ржано-пшеничный	40	2.24	0.44	19.76	95.96	Т-К №ПР-
Итого	540	15.19	17.32	69.22	495.43	
Полдник						
Молоко кипячёнок	150	4.05	4.2	6.45	80.1	ТК-№260 Пермь
Булочка сдобная	50	3.9	4.3	26.3	159	ТК- №257р85
Итого	200	7.95	8.5	32.75	239.1	
Ужин						
Пудинг из творога с рисом	140	15.37	3.77	20.18	176.18	ТК-№134 Пермь
Напиток из шиповника	180	0.61	0	18.9	42.18	ТК-№261
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.37	0.3	14.49	70.14	Т-К №ПР-
Фрукты или ягоды свежие (яблоки)	100	0.4	0.4	9.8	47	Т-К №338- сб/под ред. М.П. Магильно го Де Ли
Итого	450	18.75	4.55	63.37	335.5	
Всего		52.48	41.87	217.6	1419.47	

Составил

Шеф-повар
(подпись)

Имельбаева В.Г.
(подпись)

(расшифровка подписи)

Неделя: 1
День: 1

МЕНЮ

16 Сентября 2024г.

Ясли (2-3 лет)



Наименование блюда	Выход гр	Химический состав			Энергет ценность ккал.	N рецеп- туры
		Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Суп молочный с крупой (геркулес)	170	4.45	5.45	16.76	133.69	TK№44
Кофейный напиток с молоком	150	2.1	2.1	11.03	69.75	тк-270
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.37	0.3	14.49	70.14	Т-К №ПР сб/М П Магильно го
Итого	350	8.92	7.85	42.27	273.58	
Второй завтрак						
Сок фруктовый	200	1	0	20.2	84.8	Т-К№389
Итого	200	1	0	20.2	84.8	
Обед						
Салат "Здоровье"	30	0.45	1.55	2.15	24	TK-№29
Рассольник домашний	150	1.64	4.56	8.4	79.92	TK-№33
Рыба, запеченная с картофелем по-русски	150	11.93	5.12	16.59	159.93	TK-№151
Компот из чернослива	150	0.24	0	17	68.99	TK-№253
Хлеб ржаной	40	2.24	0.44	19.76	95.96	Т-К№ПР-
Итого	520	16.5	15.53	63.89	428.8	
Полдник						
Булочка домашняя	50	3.64	5.89	30.67	190.17	TK-№282
Молоко кипяченое	150	4.05	4.2	6.45	80.1	TK-№260
Итого	200	7.69	10.09	37.12	270.27	
Ужин						
Пудинг из говядины (паровой)	50	8.9	11.82	0.45	143.51	TK-№105
Каша ячневая рассыпчатая	120	3.86	2.87	24.12	139.9	Т-К№169
Чай с сахаром	200	0.2	0.06	18.2	50	TK-№266 р ТTK- №10 Уфа 2014
Хлеб пшеничный йодированный	30	0.95	0.12	5.8	28.06	Т-К № ПР- сб/М П Магильно го
Итого	400	13.91	14.87	48.57	361.46	
Всего		48.02	44.49	212.05	1418.9	

Составил

Шеф-повар

(должность)

Имельбаева В.Г.

(подпись)

Имельбаева В.Г.

(расшифровка подписи)

Неделя 1
День 2

МЕНЮ

17 Сентября 2024г.

Ясли (1-3 года)



Наименование блюда	Выход гр	Химический состав			Энергет ценность ккал.	N рецеп- туры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша манная молочная жидкая	170	4.15	6.47	19.4	152.59	TK№163
Какао на молоке сгущенном	150	2.25	2.33	14.55	85.5	тгк-273
Бутерброд с сыром	30	3.75	2.25	10.88	79.5	ТК- №3нр1 Уфа 2014
Итого	350	10.15	11.04	44.83	317.59	
Второй завтрак						
Ряженка	130	5.22	4.44	7.2	90	Т-К№386
Итого	130	5.22	4.44	7.2	90	
Обед						
Салат из свежих помидоров с перцем	30	0.42	4.04	1.49	44.06	ТК-№17
Свекольник	150	1.54	5.06	8.04	83.32	ТК-№35
Морковь тушеная с рисом	110	2.45	6.79	22.96	163.1	ТК-№140
Котлеты из говядины	50	7.29	9	7.13	143.5	ТК-№268
Компот из апельсинов	150	0.36	0.2	17.1	33.72	ТК-№24
Хлеб ржаной	40	2.24	0.44	19.76	95.96	Т-К№ПР-
Итого	530	14.31	25.53	76.47	563.66	
Полдник						
Булочка "Беснушка"	50	3.9	2.7	26.8	149	ТК-№256
Молоко кипяченое	150	4.2	4.8	7.05	88.2	ТК-№260
Итого	200	8.1	7.5	33.85	237.2	
Ужин						
Запеканка рисовая с творогом	120	14.6	4.63	38.9	255.74	ТК-№128
Фрукты или ягоды свежие (яблоки)	100	0.38	0.38	9.79	44.65	Т-К№336
Чай с лимоном и сахаром	150	1	0	20.2	84.8	ТК-№268
Хлеб пшеничный иодированный	30	2.37	0.3	14.49	70.14	Т-К № ПР- сб/М П Магильно го
Итого	400	18.35	5.31	83.38	455.33	
Всего		43.22	49.75	220.97	1475.71	

Составил

Шеф-повар
(должность)

Имельбаева В.Г.
(подпись)

Имельбаева В.Г.
(расшифровка подписи)

Неделя: 1
День: 3

МЕНЮ

18 Сентября 2024г.

Если (1-3 года)



Наименование блюда	Выход гр	Химический состав			Энергетическая ценность ккал	N рецептуры
		Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша жидкая (рисовая) с сахаром	170	1,87	0,34	28,9	124,1	ТК-№311
Чай с молоком и сахаром	150	1,05	1,05	6,4	45,75	ТК-№267
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,4	4,4	14,5	109	Т-К № ПР-сб/М
Итого	350	5,32	5,79	49,8	278,85	
Второй завтрак						
Фрукты или ягоды свежие (яблоки)	100	0,48	0,48	11,76	56,4	Т-К №338 М.П. Магильного 2017
Итого	100	0,48	0,48	21	96	
56,4						
Салат из сырых овощей	30	0,2	1,35	0,94	16,5	ТК-№23p№3
Суп картофельный с клецками	150	2,01	6,83	8,3	59,97	ТК-№38
Птица отварная	50	11,15	12,15	0,55	148,79	ТК-№192
Капуста тушеная	110	2,88	3,55	12,6	95,88	ТТК-№210
Компот из смеси сухофруктов	150	0,42	-	19,52	85,34	ТК-№255
Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	95,96	ТК-№7
Итого	530	18,9	24,31	61,67	502,43	
Полдник						
Печенье "Нарезное"	20	1,14	1,51	10,41	78,6	Т-К №451
Молоко кипяченое	180	5,04	5,76	7,46	105,84	ТК-№260
Итого	200	6,18	7,27	17,87	182,44	
Ужин						
Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	63	ТК-№209
Макаронные изделия отварные	130	4,26	28,02	15,15	182,95	ТК-№204
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8	ТК-№389
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К № ПР-сб/М
Итого	400	12,71	9,49	62,99	400,89	
Всего		43,59	74,34	204,09	1421	

Составил _____ Шеф-повар
(подпись)

 Имельбаева В.Г.
(расшифровка подписи)

Неделя 1
День 4

МЕНЮ

19 Сентября 2024г

Ясли (1-3 года)



Наименование блюда	Выход гр	Химический состав			Энергетическая ценность ккал	N рецеп- туры
		Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша жидкая (пшенная) с сахаром	150	3,52	7,36	20,32	166,4	ТК-№311
Какао с молоком	170	2,72	2,64	11,48	79,05	ТК-№272
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К № ПР-сб/М
Итого	350	8,61	10,3	46,29	315,59	
Второй завтрак						
Фрукты или ягоды свежие (апельсины)	100	1,28	0,36	0,55	70,2	Т-К №338 М П Магильно го 2017
Итого	100	1,28	0,36	0,55	70,2	
Обед						
Салат из свежих огурцов	30	0,25	1,35	0,9	16,5	ТК-№12р№3
Суп картофельный с мясными фрикадельками	150	6,16	4,3	12,01	110,59	ТК-№40
Рыба "Аппетитная"	150	16,5	15,53	9	242,25	ТТК-№84
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8	ТК-№389
Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	95,96	ТК-№7
Итого	570	26,15	21,62	61,87	550,1	
Полдник						
Шанежка наливная	50	3,33	3,08	20,08	122,5	Т-К№253
Молоко кипяченое	150	4,2	4,8	7,05	88,2	ТК-№260
Итого	200	7,53	7,88	27,13	210,7	
Ужин						
Котлеты картофельные	130	3,95	8,6	25,04	196,27	Т-К№147
Соус томатный	60	0,22	1,47	2,1	22,46	ТК-№238
Компот из свежих плодов	180	0,2	0,1	17,2	68	ТК-№277
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К № ПР-сб/М
Итого	400	6,74	10,47	58,83	356,87	
Всего		50,7	50,63	194,66	1503,46	

Составил

Шеф-повар

(подпись)

Имельбаева В.Г.

Имельбаева В.Г.

(расшифровка подписи)

Неделя: 1
День: 5

МЕНЮ
20 Сентября 2024г.

Ясли (1-3 года)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал	N рецеп- туры
		Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша вязкая (гречневая) с маслом	150	4,5	7,05	23,25	180	ТТК- №311
Чай с сахаром	170	0,09	0,03	7,74	21,25	ТК-№266
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,03	14,49	70,14	Т-К№ПР сб /М П Магильно
Итого	350	6,96	7,38	45,48	271,39	
Второй завтрак						
Йогурт	130	4,35	3,7	6	75	Т-К №386 М П Магильно го 2017
Итого	130	4,35	3,7	6	75	
Обед						
Салат витаминный	30	0,45	1,35	3,3	30	ТК- №22р№4 0
Щи из свежей капусты с картофелем	150	1,01	9,24	4,89	52,64	ТК- №50№12 4
Картофельное пюре	110	2,34	4,44	14,88	139,67	ТК-№216
Тефтели из печени с рисом	50	5,65	5,35	5,2	86	ТК-№130
Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	95,96	Т-К№ПР сб /М П
Компот из свежих плодов	150	0,15	0,08	12,9	51	ТК-№17
Итого	530	11,84	20,9	60,93	455,27	
Полдник						
Пряники "Детские"	20	1,42	1,68	14	72,4	№311
Молоко кипяченое	180	5,04	5,76	8,46	105,84	ТК-№260
Итого	200	6,46	7,44	22,46	178,24	
Ужин						
Лапшевник с творогом	120	9,42	6,65	24,26	175,19	ТК-№132
Кисель из клюквы	150	0,08	0	19,37	77,81	ТК-№246
Фрукты или ягоды свежие (груши)	100	0,4	0,4	10,3	47	Т-К№338
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К № ПР- сб/М П Магильно го
Итого	400	12,27	7,35	68,43	370,13	
Всего		41,88	46,76	203,29	1350,03	

Составил

Шеф-повар

(подпись)

Имельбаева В Г

(подпись)

Имельбаева В Г
(расшифровка подписи)

МЕНЮ
23 Сентября 2024г

Ясли (2-3 лет)



Наименование блюда	Выход гр	Химический состав			Энергетическая ценность ккал	N рецеп- туры
		Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Суп молочный с крупой (рисовой)	150	4,45	5,45	16,76	133,69	ТК№44
Кофейный напиток с молоком	170	2,52	2,52	13,23	83,7	ТТК-270
Бутерброд с сыром	30	3,15	2,25	10,88	79,5	ТК- №3нр1 Уфа 2014
Итого	350	10,12	10,22	40,86	296,89	
13,1						
Сок фруктовый	150	0,75	0	15,15	63,6	Т-К№389
Итого	150	0,75	0	15,15	63,6	
Обед						
Свекла отварная	30	0,67	0,08	3,58	17,5	ТК-№16
Суп пюре из картофеля	150	2,4	4,12	16,85	115,31	ТК-№49
Котлеты из говядины	50	3,78	6,43	5,09	102,5	ТК-№268
Капуста тушеная	110	2,43	4,2	17,49	113,31	ТК-№210
Компот из апельсинов	150	0,48	0,26	22,8	44,96	ТК-№24
Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	95,96	Т-К№ПР-
Итого	530	12	15,53	85,57	489,54	
Полдник						
Булочка молочная	40	2,52	0,88	20,8	108	ТК-№259
Молоко кипяченое	160	3,32	4,48	6,88	85,44	ТК-№260
Итого	200	8,55	6,7	34,6	241,8	
Ужин						
Рыба запеченная с морковью	150	11,43	15,38	4,13	205	ТК-№86
Фрукты или ягоды свежие (яблоки)	95	0,38	0,38	9,31	44,65	Т-К№338
Чай с сахаром	150	0,08	0,02	6,83	18,75	ТК-№266 р ТТК- №10 Уфа 2014
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К № ПР- сб/М П Магильно го
Итого	425	14,26	16,08	34,75	338,54	
Всего		42,96	47,19	204,01	1382,01	

Составил

Шеф-повар
(должность)

Имеем
(подпись)

Имельбаева В Г

МЕНЮ
24 Сентября 2024г.

Ясли (1-3 года)



Наименование блюда	Выход гр	Химический состав			Энергетическая ценность ккал	N рецеп- туры
		Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша жидкая (манная) с маслом	150	2.55	6.97	20.4	144.5	ТТК№311
Чай с молоком и сахаром	170	1.4	1.4	11.2	61	ТТК-267
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.37	0.3	14.49	70.14	Т-К№ПР- сб/под Магильно го
Итого	350	6.32	8.67	46.09	275.64	
Второй завтрак						
Кисломолочный продукт (снежок)	130	3.77	3.21	5.2	65	Т-К №386 М П Магильно го 2017
Итого	130	3.77	3.21	5.2	65	
Обед						
Салат из свежих помидор	30	0.25	1.35	1.35	19	ТК-№11
Суп из овощей	150	1.16	3.51	7.55	69.14	ТК-№36
Жаркое по-домашнему	130	10.12	10.8	11.99	221.59	ТК-№92
Компот из сухофруктов	150	0.42	0	20.92	85.34	ТК-№255
Хлеб ржаной	40	2.24	0.44	19.76	95.96	Т-К№ПР-
Итого	500	14.18	16.1	61.56	491.03	
Полдник						
Плюшка новomosковская	50	3.93	2.43	25.57	145.71	ТК-№255
Молоко кипяченое	150	4.05	4.2	6.45	80.1	ТК-№260
Итого	200	7.98	6.63	32.02	225.81	
Ужин						
Икра свекольная	30	0.53	2.18	2.78	32.25	ТТК-№45
Яйцо вареное	40	5.08	4.6	0.28	63	Т-К№209
Морковь, тушеная с рисом	110	2.1	5.82	19.68	139.8	ТК-№140
Напиток из шиповника	190	0.68	0	21	46.87	ТК-№261 Пермь 2001
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.37	0.3	14.49	70.14	Т-К № ПР- сб/М П Магильно го
Итого	400	10.76	12.9	58.23	352.06	
Всего		45.29	49.09	193.32	3669.4	

Составил

Шеф-повар
(должность)

Имельбаева В.Г.
(расшифровка подписи)

Неделя: 2
День: 3

МЕНЮ

25 Сентября 2024г

Ясли (1-3 года)



Наименование блюда	Выход гр	Химический состав			Энергетическая ценность ккал	N рецептуры
		Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Суп молочный с макаронными изд	180	3.96	3.78	14.31	107.1	TK-№75
Какао с молоком	150	2.4	2.33	10.13	69.75	TK-№272
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.37	0.3	14.49	70.14	T-K № ПР-сб/М
Итого	360	8.73	6.41	38.93	246.99	
Второй завтрак						
Плоды или ягоды свежие (виноград)	100	0.6	0.6	15.4	72	T-K №338 М П Магильного 2017
Итого	100	0.6	0.6	15.4	72	
Обед						
Салат картофельный с зеленым горошком	40	1.3	4	4.1	58	TK-№36
Борщ с капустой и картофелем	180	1.37	4.79	7.78	79.99	TK-№272
Рагу из птицы	150	9.45	7.35	14.55	166.5	TK-№489
Компот из чернослива	180	0.29	-	20.39	82.78	TK-№253
Хлеб ржаной	40	2.24	0.44	19.76	95.96	TK-№7
Итого	590	14.65	16.58	66.58	483.23	
Полдник						
Пирожки печеные с капустой	50	3.3	3.8	16.5	114	T-K№238
Молоко кипяченое	150	4.2	4.8	7.05	88.2	TK-№260
Итого	200	7.5	8.6	23.55	202.2	
Ужин						
Сырники из творога с картофелем	130	13.82	4.54	20.39	177.66	T-K№138
Соус молочный	60	1.2	3.4	4	50	TK-№226
Чай с лимоном и сахаром	200	0.2	0.03	9.3	37	TK-№268
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.37	0.3	14.49	70.14	T-K № ПР-сб/М
Итого	420	17.59	8.27	48.18	334.8	
Всего		49.07	40.45	192.63	1339.22	

Составил _____
Шеф-повар
(подпись)

Имельбаева В Г
(подпись) Имельбаева В Г
(расшифровка подписи)

Неделя: 2
День: 4

МЕНЮ

26 Сентября 2024г

Ясли (1-3 года)



Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценность ккал	N рецеп- туры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Яйцо отварное	40	5.08	4,6	0,28	63	ТК-№209
Каша молочная из смеси круп	180	7,11	8,19	25,36	205,45	ТК-№190
Кофейный напиток с молоком	150	2,1	2,1	11,03	69,75	ТК-№270
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К № ПР
Итого	400	12,19	12,79	25,64	268,45	
Второй завтрак						
Плоды или ягоды свежие(яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК-№338
Итого	100	0,4	0,4	9,8	47	
Обед						
Суп крестьянский с крупой	180	1,66	5,56	11,11	101,21	ТК-№50 р №124 сб 2004
Салат из свежих помидор и огурцов	40	0,33	1,87	1,47	24	ТК-№102
Тефтели из говядины с рисом	50	4	5,6	4,55	84,5	ТК-№182
Пюре из моркови	110	1,7	7,17	6,53	97,22	ТК-№161
Компот из яблок с лимоном	180	0,23	0,23	30,01	93,66	ТК-№256
Хлеб	40	2,24	0,44	19,76	95,96	ТК-№7
Итого	600	10,16	20,86	73,42	496,56	
Полдник						
Булочка домашняя	50	2,94	6,67	20,93	101,01	ТТК- №262
Молоко кипяченое	150	4,05	4,2	6,45	80,1	ТК№260
Итого	200	6,99	10,87	27,38	181,11	
Ужин						
Горошек зеленый консервированный отварной	100	3,13	3,29	6,99	77,88	ТК№206 Перьмь 2004
Рыба, тушеная в сметанном соусе	90	9,91	8,66	3,61	131,99	ТК-№153
Чай с сахаром	180	0,09	0,03	8,19	22,5	ТК-№266
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К № ПР- сб/М П Магильно го
Итого	400	15,5	12,28	33,28	302,51	
Всего		45,24	57,19	169,51	1295,62	

Составил

Шеф-повар
(подпись)

Имельбаева В.Г.
(подпись) Имельбаева В.Г.
(расшифровка подписи)

Неделя: 2
День: 5

МЕНЮ 27 Сентября 2024г

Ясли (2-3 лет)



Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал.	N рецеп- туры
		Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша жидкая (пшеничная) с маслом	180	3,78	7,56	23,58	181,8	N489
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К №ПР-
Чай с сахаром	180	0,09	0,03	8,19	22,5	ТК-№266
Итого	390	6,24	7,89	46,26	274,44	
Второй завтрак						
Кисломолочный продукт (йогурт)	150	4,35	3,7	6	75	Т-К №386 сб/под ред. М.П. Магильно го Де Ли
Итого	150	4,35	3,7	6	75	
Обед						
Салат из сырых овощей	30	0,2	1,35	0,95	16,5	ТК- №23p№3
Свекольник	180	1,39	4,55	7,24	74,99	ТК-№35
Картофель отварной	110	2,3	5,16	19,95	133,8	ТК-№214 Пермь
Печень по-строгановски	50	8,06	5,81	1,13	89,38	ТК-№122 ТТК-
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1	0	20,2	84,8	Т-К №389 сб/под
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	95,96	Т-К №ПР-
Итого	540	15,19	17,32	69,22	495,43	
Полдник						
Молоко кипячёнок	150	4,05	4,2	6,45	80,1	ТК-№260 Пермь
Булочка сдобная	50	3,9	4,3	26,3	159	ТК- №257p85
Итого	200	7,95	8,5	32,75	239,1	
Ужин						
Пудинг из творога с рисом	140	15,37	3,77	20,18	176,18	ТК-№134 Пермь
Напиток из шиповника	180	0,61	0	18,9	42,18	ТК-№261
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К №ПР-
Фрукты или ягоды свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	Т-К №338- сб/под ред. М.П. Магильно го Де Ли
Итого	450	18,75	4,55	63,37	335,5	
Всего		52,48	41,87	217,6	1419,47	

Составил

Шеф-повар
(подпись)

Имельбаева В.Г.
(подпись)

Имельбаева В.Г.
(расшифровка подписи)

Неделя: 1
День: 1

МЕНЮ 30 Сентября 2024г.

Если (2-3 лет)



Наименование блюда	Выход гр	Химический состав			Энергетическая ценность ккал	N рецеп- туры
		Белки гр	Жиры гр	Углеводы гр		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Суп молочный с крупой (геркулес)	170	4.45	5.45	16.76	133.69	ТК№44
Кофейный напиток с молоком	150	2.1	2.1	11.03	69.75	ТТК-270
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.37	0.3	14.49	70.14	Т-К №ПР-сб/М П Магильного
Итого	350	8.92	7.85	42.27	273.58	
Второй завтрак						
Сок фруктовый	200	1	0	20.2	84.8	Т-К№389
Итого	200	1	0	20.2	84.8	
Обед						
Салат "Здоровье"	30	0.45	1.55	2.15	24	ТК-№29
Рассольник домашний	150	1.64	4.56	8.4	79.92	ТК-№33
Рыба, запеченная с картофелем по-русски	150	11.93	5.12	16.59	159.93	ТК-№151
Компот из чернослива	150	0.24	0	17	68.99	ТК-№253
Хлеб ржаной	40	2.24	0.44	19.76	95.96	Т-К№ПР-
Итого	520	16.5	15.53	63.89	428.8	
Полдник						
Булочка домашняя	50	3.64	5.89	30.67	190.17	ТК-№282
Молоко кипяченое	150	4.05	4.2	6.45	80.1	ТК-№260
Итого	200	7.69	10.09	37.12	270.27	
Ужин						
Пудинг из говядины (паровой)	50	8.9	11.82	0.45	143.51	ТК-№105
Каша ячневая рассыпчатая	120	3.86	2.87	24.12	139.9	Т-К№169
Чай с сахаром	200	0.2	0.06	18.2	50	ТК-№266 р ТТК-№10 Уфа 2014
Хлеб пшеничный йодированный	30	0.95	0.12	5.8	28.06	Т-К № ПР-сб/М П Магильного
Итого	400	13.91	14.87	48.57	361.46	
Всего		48.02	44.49	212.05	1418.9	

Составил

Шеф-повар

(должность)

Имельбаева В.Г.

(подпись)

Имельбаева В.Г.

(расшифровка подписи)