

Утверждаю

Заведующий  
МБДОУ г. Керчи РК "Детский сад № 60 "Радуга"  
\_\_\_\_\_/Максимова В.А./

## МЕНЮ

26 июня 2025 г.  
Ясли 10,5

Сбор-ник реце-птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая цен-ность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	94	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ ГРЕЧНЕВОЙ (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, крупа гречневая ядрица, сахар песок, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	150	4,43	7,31	16,71	150,90	0,55
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	35	2,32	4,69	15,09	111,85	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	150	0,07	0,00	5,43	21,99	0,02
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>6,82</b>	<b>12,00</b>	<b>37,23</b>	<b>284,74</b>	<b>0,57</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	150	0,75	0,15	14,85	64,50	3,00
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>0,75</b>	<b>0,15</b>	<b>14,85</b>	<b>64,50</b>	<b>3,00</b>
<b>Обед</b>								
2012	80	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ РИСОВОЙ (картофель, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист, петрушка (зелень))	150	1,89	2,09	16,18	91,12	5,12
2012	277	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (говядина б/к, сметана 15% жирности, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, чеснок, соль йодированная)	120	18,36	19,17	4,72	264,88	0,97
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, соль йодированная, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	110	3,94	4,09	23,16	145,00	0,00
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты грунтовые)	50	0,55	0,10	1,92	12,10	12,60
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	150	0,00	0,00	5,28	21,12	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	50	3,82	0,31	25,09	118,41	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
<b>Итого</b>			<b>660</b>	<b>30,55</b>	<b>26,02</b>	<b>89,07</b>	<b>713,82</b>	<b>18,69</b>
<b>Полдник</b>								
2012	94	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (МАННАЯ) (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, крупа манная, сахар песок, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	150	5,05	7,66	20,71	172,30	0,68
2008		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,00
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	150	0,07	0,00	5,43	21,99	0,02
<b>Итого</b>			<b>320</b>	<b>6,62</b>	<b>9,62</b>	<b>41,02</b>	<b>277,69</b>	<b>0,70</b>
<b>Всего</b>				<b>44,74</b>	<b>47,79</b>	<b>182,17</b>	<b>1 340,75</b>	<b>22,96</b>

Утверждаю

Заведующий  
МБДОУ г. Керчи РК "Детский сад № 60 "Радуга"  
\_\_\_\_\_/Максимова В.А./

**МЕНЮ**  
**26 июня 2025 г.**  
**Сад 10,5**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая цен-ность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	94	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ ГРЕЧНЕВОЙ (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, крупа гречневая ядрица, сахар песок, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	200	6,43	8,28	22,69	192,03	0,78
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	35	2,32	4,39	15,09	109,11	0,00
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180	0,10	0,00	5,97	24,31	0,02
<b>Итого</b>			<b>415</b>	<b>8,85</b>	<b>12,67</b>	<b>43,75</b>	<b>325,45</b>	<b>0,80</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	150	0,75	0,15	14,85	64,50	3,00
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>0,75</b>	<b>0,15</b>	<b>14,85</b>	<b>64,50</b>	<b>3,00</b>
<b>Обед</b>								
2012	80	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ РИСОВОЙ (картофель, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист, петрушка (зелень))	200	2,39	2,79	20,81	118,08	6,21
2012	277	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (говядина б/к, сметана 15% жирности, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, чеснок, соль йодированная)	160	24,45	26,00	5,64	354,22	1,07
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, соль йодированная, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	130	4,44	4,56	26,12	163,29	0,00
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты грунтовые)	70	0,77	0,14	2,66	16,80	17,50
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	180	0,00	0,00	5,77	23,09	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	50	3,82	0,31	25,09	118,41	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
<b>Итого</b>			<b>820</b>	<b>37,86</b>	<b>34,06</b>	<b>98,81</b>	<b>855,08</b>	<b>24,78</b>
<b>Полдник</b>								
2012	94	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (МАННАЯ) (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, крупа манная, сахар песок, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	200	6,05	7,88	25,17	196,25	0,78
2008		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,00
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180	0,10	0,00	5,97	24,31	0,02
<b>Итого</b>			<b>400</b>	<b>7,65</b>	<b>9,84</b>	<b>46,02</b>	<b>303,96</b>	<b>0,80</b>
<b>Всего</b>				<b>55,11</b>	<b>56,72</b>	<b>203,43</b>	<b>1 548,99</b>	<b>29,38</b>

Утверждаю

Заведующий  
МБДОУ г. Керчи РК "Детский сад № 60 "Радуга"  
\_\_\_\_\_/Максимова В.А./

## МЕНЮ

26 июня 2025 г.

### Сад 12

Сбор-ник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	94	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ ГРЕЧНЕВОЙ (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, крупа гречневая ядрица, сахар песок, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	200	6,40	8,64	22,14	192,96	0,78
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	35	2,32	4,77	15,09	112,61	0,00
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180	0,11	0,00	5,59	22,84	0,02
<b>Итого</b>			<b>415</b>	<b>8,83</b>	<b>13,41</b>	<b>42,82</b>	<b>328,41</b>	<b>0,80</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	150	0,75	0,15	14,85	64,50	3,00
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>0,75</b>	<b>0,15</b>	<b>14,85</b>	<b>64,50</b>	<b>3,00</b>
<b>Обед</b>								
2012	80	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ РИСОВОЙ (картофель, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист, петрушка (зелень))	200	2,41	2,55	21,09	117,24	5,96
2012	277	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (говядина б/к, сметана 15% жирности, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, чеснок, соль йодированная)	160	24,57	26,47	6,05	360,46	1,09
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, соль йодированная, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	130	4,44	4,93	26,12	166,68	0,00
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты грунтовые)	70	0,77	0,14	2,68	16,90	17,60
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	180	0,00	0,00	5,37	21,50	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	50	3,82	0,31	25,09	118,41	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
<b>Итого</b>			<b>820</b>	<b>38,00</b>	<b>34,66</b>	<b>99,12</b>	<b>862,38</b>	<b>24,65</b>
<b>Полдник</b>								
2012	94	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (МАННАЯ) (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, крупа манная, сахар песок, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	200	6,03	8,25	24,56	197,12	0,78
2008		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,00
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180	0,11	0,00	5,59	22,84	0,02
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	100	0,40	0,40	9,78	46,89	9,98
<b>Итого</b>			<b>500</b>	<b>8,04</b>	<b>10,61</b>	<b>54,81</b>	<b>350,25</b>	<b>10,78</b>
<b>Всего</b>				<b>55,62</b>	<b>58,83</b>	<b>211,60</b>	<b>1 605,54</b>	<b>39,23</b>