

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
**27 октября 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>								
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, сахар песок)	150	10,05	7,43	51,28	311,73	0,00
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	35	2,32	5,14	15,10	115,93	0,00
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	150	3,97	3,25	13,09	98,38	0,70
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>16,34</b>	<b>15,82</b>	<b>79,47</b>	<b>526,04</b>	<b>0,70</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	158	0,79	0,16	15,96	67,94	3,16
<b>Итого</b>			<b>158</b>	<b>0,79</b>	<b>0,16</b>	<b>15,96</b>	<b>67,94</b>	<b>3,16</b>
<b>Обед</b>								
2012	81	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) (картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, петрушка (зелень), лавровый лист)	150	8,13	4,56	22,17	162,38	4,65
2012	292	МАКАРОННИК С МЯСОМ (говядина б/к, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, макаронные изделия высш.сорт, лук репчатый, яйца куриные (шт.), морковь, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, чеснок)	165	17,46	16,65	33,27	352,59	0,58
2012	54	ИКРА МОРКОВНАЯ (морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок)	40	0,75	2,00	5,74	44,61	1,78
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	150	0,00	0,00	5,81	23,22	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	36	2,38	0,32	15,26	73,43	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	66	5,04	0,41	33,12	156,30	0,00
<b>Итого</b>			<b>607</b>	<b>33,76</b>	<b>23,94</b>	<b>115,37</b>	<b>812,53</b>	<b>7,01</b>
<b>Полдник</b>								
2012	94	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, овсяные хлопья "геркулес", сахар песок, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	150	5,46	7,29	20,47	170,23	0,70
2008		ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ (печенье овсяное )	40	2,21	3,10	27,16	146,28	0,00
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон)	150	0,10	0,00	7,97	32,72	0,40
<b>Итого</b>			<b>340</b>	<b>7,77</b>	<b>10,39</b>	<b>55,60</b>	<b>349,23</b>	<b>1,10</b>
<b>Всего</b>				<b>58,66</b>	<b>50,31</b>	<b>266,40</b>	<b>1 755,74</b>	<b>11,97</b>

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
**27 октября 2025 г.**

**Сад 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>								
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, сахар песок)	200	12,98	9,51	66,10	401,37	0,00
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	35	2,32	4,32	15,09	108,45	0,00
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	180	4,61	3,72	14,51	110,96	0,80
<b>Итого</b>			<b>415</b>	<b>19,91</b>	<b>17,55</b>	<b>95,70</b>	<b>620,78</b>	<b>0,80</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	158	0,79	0,16	15,96	67,94	3,16
<b>Итого</b>			<b>158</b>	<b>0,79</b>	<b>0,16</b>	<b>15,96</b>	<b>67,94</b>	<b>3,16</b>
<b>Обед</b>								
2012	81	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) (картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, петрушка (зелень), лавровый лист)	200	9,69	4,66	26,76	188,01	5,09
2012	292	МАКАРОННИК С МЯСОМ (говядина б/к, лук репчатый, морковь, макаронные изделия высш.сорт, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, чеснок)	205	21,14	19,15	39,19	413,44	0,55
2012	54	ИКРА МОРКОВНАЯ (морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок)	60	1,11	3,06	5,96	57,04	2,60
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	180	0,00	0,00	5,84	23,34	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	36	2,38	0,32	15,26	73,43	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	66	5,04	0,41	33,12	156,30	0,00
<b>Итого</b>			<b>747</b>	<b>39,36</b>	<b>27,60</b>	<b>126,13</b>	<b>911,56</b>	<b>8,24</b>
<b>Полдник</b>								
2012	89	СУП МОЛОЧНЫЙ ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС" (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, овсяные хлопья "геркулес", сахар песок, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	200	6,49	8,81	23,78	201,20	0,80
2008		ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ (печенье овсяное )	40	2,28	3,20	28,00	150,80	0,00
2012	392	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон)	180	0,14	0,00	10,02	41,47	0,78
<b>Итого</b>			<b>420</b>	<b>8,91</b>	<b>12,01</b>	<b>61,80</b>	<b>393,47</b>	<b>1,58</b>
<b>Всего</b>			<b>68,97</b>	<b>57,32</b>	<b>299,59</b>	<b>1 993,75</b>	<b>13,78</b>	

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
**27 октября 2025 г.**

**Сад 12**

Сбор-ник реце-птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая цен-ность, ккал	Вита-мин C, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, сахар песок)	200	12,95	9,62	66,09	402,10	0,00
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	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	180	4,65	3,72	14,25	110,09	0,80
<b>Итого</b>			<b>415</b>	<b>19,92</b>	<b>18,11</b>	<b>95,43</b>	<b>624,80</b>	<b>0,80</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	158	0,79	0,16	15,96	67,94	3,16
<b>Итого</b>			<b>158</b>	<b>0,79</b>	<b>0,16</b>	<b>15,96</b>	<b>67,94</b>	<b>3,16</b>
<b>Обед</b>								
2012	81	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) (картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, петрушка (зелень), лавровый лист)	200	9,87	5,13	27,18	194,65	5,08
2012	292	МАКАРОННИК С МЯСОМ (говядина б/к, лук репчатый, морковь, макаронные изделия высш.сорт, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, чеснок)	205	21,29	19,82	39,58	421,68	0,55
2012	54	ИКРА МОРКОВНАЯ (морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок)	60	1,14	3,30	6,74	62,36	2,71
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 РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	36	2,38	0,32	15,26	73,43	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	66	5,04	0,41	33,12	156,30	0,00
<b>Итого</b>			<b>747</b>	<b>39,72</b>	<b>28,98</b>	<b>127,25</b>	<b>929,92</b>	<b>8,34</b>
<b>Полдник</b>								
2012	89	СУП МОЛОЧНЫЙ ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС" (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, овсяные хлопья "геркулес", сахар песок, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	200	6,47	9,23	23,21	202,83	0,80
2008		ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ (печенье овсяное )	40	2,28	3,20	28,00	150,80	0,00
2012	392	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон)	180	0,15	0,00	10,04	41,58	0,77
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕНИЕ (яйца куриные (шт.))	40	5,10	4,60	0,30	63,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>460</b>	<b>14,00</b>	<b>17,03</b>	<b>61,55</b>	<b>458,21</b>	<b>1,57</b>
<b>Всего</b>			<b>74,43</b>	<b>64,28</b>	<b>300,19</b>	<b>2 080,87</b>	<b>13,87</b>	