

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
**27 апреля 2026 г.**  
**Ясли 10,5**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	94	<b>СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ ЯЧНЕВОЙ</b> (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, крупа ячневая, сахар песок, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	150	4,18	3,64	13,75	105,03	0,56
2008	1	<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> (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
2008	430	<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	150	0,04	0,00	6,54	26,33	0,01
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>6,54</b>	<b>8,41</b>	<b>35,38</b>	<b>243,97</b>	<b>0,57</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	<b>СОК ЯБЛОЧНЫЙ</b> (сок яблочный)	148	0,74	0,15	14,70	63,86	2,97
<b>Итого</b>			<b>148</b>	<b>0,74</b>	<b>0,15</b>	<b>14,70</b>	<b>63,86</b>	<b>2,97</b>
<b>Обед</b>								
2012	66	<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ</b> (капуста белокачанная, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист, петрушка (зелень))	150	1,12	3,35	5,34	56,62	8,02
2012	292	<b>МАКАРОННИК С МЯСОМ</b> (консервы говядина тушеная, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, макаронные изделия высш.сорт, лук репчатый, яйца куриные (шт.), сухари панировочные, соль йодированная)	150	13,54	13,79	35,88	321,51	0,52
2008	56	<b>ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ</b> (свекла, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок, соль йодированная)	40	0,96	2,20	6,19	48,77	2,93
2008	402	<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, лимонная кислота)	150	0,00	0,00	10,76	43,00	0,00
2008		<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	43	3,31	0,27	21,74	102,62	0,00
2008		<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	27	1,77	0,23	11,30	54,39	0,00
<b>Итого</b>			<b>560</b>	<b>20,70</b>	<b>19,84</b>	<b>91,21</b>	<b>626,91</b>	<b>11,47</b>
<b>Полдник</b>								
2012	94	<b>СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ ГЕРКУЛЕС</b> (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, овсяные хлопья "геркулес", сахар песок, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	150	4,07	4,01	11,39	98,58	0,56
2008		<b>ВАФЛИ</b> (вафли )	30	1,20	9,00	18,90	159,00	0,00
2012	392	<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	150	0,04	0,00	6,54	26,33	0,01
<b>Итого</b>			<b>330</b>	<b>5,31</b>	<b>13,01</b>	<b>36,83</b>	<b>283,91</b>	<b>0,57</b>
<b>Всего</b>				<b>33,29</b>	<b>41,41</b>	<b>178,12</b>	<b>1 218,65</b>	<b>15,58</b>

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
**27 апреля 2026 г.**  
**Сад 10,5**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	94	<b>СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ ЯЧНЕВОЙ</b> (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, крупа ячневая, сахар песок, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	200	5,53	5,15	18,07	141,70	0,74
2008	1	<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> (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
2008	430	<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180	0,06	0,00	9,01	36,20	0,01
<b>Итого</b>			<b>415</b>	<b>7,91</b>	<b>9,47</b>	<b>42,17</b>	<b>286,35</b>	<b>0,75</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	<b>СОК ЯБЛОЧНЫЙ</b> (сок яблочный)	148	0,74	0,15	14,70	63,86	2,97
<b>Итого</b>			<b>148</b>	<b>0,74</b>	<b>0,15</b>	<b>14,70</b>	<b>63,86</b>	<b>2,97</b>
<b>Обед</b>								
2012	66	<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ</b> (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист, петрушка (зелень))	200	1,47	4,08	6,95	71,05	10,24
2012	292	<b>МАКАРОННИК С МЯСОМ</b> (консервы говядина тушеная, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, макаронные изделия высш.сорт, лук репчатый, яйца куриные (шт.), сухари панировочные, соль йодированная)	200	18,31	18,10	48,28	428,84	0,72
2008	56	<b>ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ</b> (свекла, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок, соль йодированная)	60	1,29	2,96	7,55	62,44	3,96
2008	402	<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, лимонная кислота)	180	0,00	0,00	12,67	50,64	0,00
2008		<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	43	3,31	0,27	21,74	102,62	0,00
2008		<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	27	1,77	0,23	11,30	54,39	0,00
<b>Итого</b>			<b>710</b>	<b>26,15</b>	<b>25,64</b>	<b>108,49</b>	<b>769,98</b>	<b>14,92</b>
<b>Полдник</b>								
2012	94	<b>СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ ГЕРКУЛЕС</b> (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, овсяные хлопья "геркулес", сахар песок, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	200	5,44	5,69	15,28	134,90	0,74
2008		<b>ВАФЛИ</b> (вафли )	30	1,20	9,00	18,90	159,00	0,00
2012	392	<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180	0,06	0,00	9,01	36,20	0,01
<b>Итого</b>			<b>410</b>	<b>6,70</b>	<b>14,69</b>	<b>43,19</b>	<b>330,10</b>	<b>0,75</b>
<b>Всего</b>				<b>41,50</b>	<b>49,95</b>	<b>208,55</b>	<b>1 450,29</b>	<b>19,39</b>

Утверждаю

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

# МЕНЮ

27 апреля 2026 г.  
Сад 12

Сборник рецептов	№ 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	<b>СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ ЯЧНЕВОЙ</b> (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, крупа ячневая, сахар песок, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	200	5,51	4,96	18,14	140,23	0,74
2008	1	<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> (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
2008	430	<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180	0,07	0,00	9,02	36,29	0,01
<b>Итого</b>			<b>415</b>	<b>7,90</b>	<b>9,28</b>	<b>42,25</b>	<b>284,97</b>	<b>0,75</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	<b>СОК ЯБЛОЧНЫЙ</b> (сок яблочный)	148	0,74	0,15	14,70	63,86	2,97
<b>Итого</b>			<b>148</b>	<b>0,74</b>	<b>0,15</b>	<b>14,70</b>	<b>63,86</b>	<b>2,97</b>
<b>Обед</b>								
2012	66	<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ</b> (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист, петрушка (зелень))	200	1,47	4,20	6,98	72,15	10,17
2012	292	<b>МАКАРОННИК С МЯСОМ</b> (консервы говядина тушеная, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, макаронные изделия высш.сорт, лук репчатый, яйца куриные (шт.), сухари панировочные, соль йодированная)	200	18,29	18,83	47,99	434,15	0,73
2008	56	<b>ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ</b> (свекла, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок, соль йодированная)	60	1,31	3,30	7,66	66,07	4,02
2008	402	<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая, лимонная кислота)	180	0,00	0,00	12,91	51,60	0,00
2008		<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	43	3,31	0,27	21,74	102,62	0,00
2008		<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	27	1,77	0,23	11,30	54,39	0,00
<b>Итого</b>			<b>710</b>	<b>26,15</b>	<b>26,83</b>	<b>108,58</b>	<b>780,98</b>	<b>14,92</b>
<b>Полдник</b>								
2012	94	<b>СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ ГЕРКУЛЕС</b> (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, овсяные хлопья "геркулес", сахар песок, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	200	5,40	5,47	15,21	132,60	0,74
2008		<b>ВАФЛИ</b> (вафли )	30	1,20	9,00	18,90	159,00	0,00
2012	392	<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180	0,07	0,00	9,02	36,29	0,01
2012	213	<b>ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ</b> (яйца куриные (шт.))	40	4,96	4,49	0,27	61,29	0,00
<b>Итого</b>			<b>450</b>	<b>11,63</b>	<b>18,96</b>	<b>43,40</b>	<b>389,18</b>	<b>0,75</b>
<b>Всего</b>				<b>46,42</b>	<b>55,22</b>	<b>208,93</b>	<b>1 518,99</b>	<b>19,39</b>