

Утверждаю

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

# МЕНЮ

7 мая 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	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	4,38	4,06	12,60	105,14	0,55
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	35	2,31	3,73	15,08	103,11	0,00
2012	392	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон)	150	0,05	0,00	7,03	28,55	0,28
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>6,74</b>	<b>7,79</b>	<b>34,71</b>	<b>236,80</b>	<b>0,83</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	153	0,77	0,15	15,15	65,79	3,06
<b>Итого</b>			<b>153</b>	<b>0,77</b>	<b>0,15</b>	<b>15,15</b>	<b>65,79</b>	<b>3,06</b>
<b>Обед</b>								
2012	81	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ЧЕЧЕВИЦА) (картофель, чечевица, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист)	150	4,42	3,13	12,82	97,42	2,80
2012	245	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ С ОВОЩАМИ (рыба минтай, вода питьевая, морковь, лук репчатый, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, соль йодированная)	60	5,00	3,72	1,90	61,54	0,66
2012	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348 (вода питьевая, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, мука пшеничная высш.сорт, морковь, лук репчатый, петрушка (зелень), томатная паста, сахар песок, соль йодированная)	60	0,83	3,48	5,37	56,66	2,48
2012	315	РИС ОТВАРНОЙ (крупа рисовая, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	110	2,71	3,82	28,45	159,00	0,00
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (огурцы соленые)	27	0,22	0,03	0,46	3,53	1,36
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки, вода питьевая, сахар песок, лимонная кислота)	150	0,12	0,12	18,08	74,57	1,21
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	37	2,83	0,23	18,64	87,96	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	29	1,89	0,25	12,11	58,27	0,00
<b>Итого</b>			<b>623</b>	<b>18,02</b>	<b>14,78</b>	<b>97,83</b>	<b>598,95</b>	<b>8,51</b>
<b>Полдник</b>								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, макаронные изделия высш.сорт, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, сахар песок)	150	4,21	3,85	14,14	108,75	0,55
2008		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	20	1,46	1,90	14,43	80,90	0,00
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	150	0,03	0,00	6,98	27,99	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	2,29	0,19	15,05	71,05	0,00
<b>Итого</b>			<b>350</b>	<b>7,99</b>	<b>5,94</b>	<b>50,60</b>	<b>288,69</b>	<b>0,55</b>
<b>Всего</b>				<b>33,52</b>	<b>28,66</b>	<b>198,29</b>	<b>1 190,23</b>	<b>12,95</b>

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
**7 мая 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	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	5,89	5,12	16,79	137,86	0,73
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	35	2,31	3,22	15,08	98,52	0,00
2012	392	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон)	180	0,09	0,00	9,49	38,80	0,48
<b>Итого</b>			<b>415</b>	<b>8,29</b>	<b>8,34</b>	<b>41,36</b>	<b>275,18</b>	<b>1,21</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	153	0,77	0,15	15,15	65,79	3,06
<b>Итого</b>			<b>153</b>	<b>0,77</b>	<b>0,15</b>	<b>15,15</b>	<b>65,79</b>	<b>3,06</b>
<b>Обед</b>								
2012	81	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ЧЕЧЕВИЦА) (картофель, чечевица, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист)	200	5,72	4,34	16,73	129,15	3,73
2012	245	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ С ОВОЩАМИ (рыба минтай, вода питьевая, морковь, лук репчатый, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, соль йодированная)	80	6,67	3,33	2,55	67,41	0,91
2012	348	СОУС ТОМАТНЫЙ №348 (вода питьевая, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, мука пшеничная высш.сорт, морковь, лук репчатый, петрушка (зелень), томатная паста, сахар песок, соль йодированная)	80	1,06	2,91	5,98	55,22	2,82
2012	315	РИС ОТВАРНОЙ (крупа рисовая, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%)	125	3,17	3,80	33,36	180,36	0,00
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (огурцы соленые)	44	0,35	0,04	0,75	5,72	2,20
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки, вода питьевая, сахар песок, лимонная кислота)	180	0,14	0,14	19,82	81,98	1,44
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	37	2,83	0,23	18,64	87,96	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	29	1,89	0,25	12,11	58,27	0,00
<b>Итого</b>			<b>775</b>	<b>21,83</b>	<b>15,04</b>	<b>109,94</b>	<b>666,07</b>	<b>11,10</b>
<b>Полдник</b>								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, макаронные изделия высш.сорт, масло сливочное крестьянское с м.д.ж. 72,5%, сахар песок)	200	5,67	4,82	18,98	143,12	0,73
2008		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	20	1,46	1,90	14,43	80,90	0,00
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180	0,06	0,00	9,40	37,83	0,01
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	2,29	0,19	15,05	71,05	0,00
<b>Итого</b>			<b>430</b>	<b>9,48</b>	<b>6,91</b>	<b>57,86</b>	<b>332,90</b>	<b>0,74</b>
<b>Всего</b>				<b>40,37</b>	<b>30,44</b>	<b>224,31</b>	<b>1 339,94</b>	<b>16,11</b>