

Утверждаю

ЗАВЕДУЮЩИЙ  
МДОУ Д/С № 27  
Прохорова Е.В./

**МЕНЮ**  
3 февраля 2025 г.

Ясли от 1 года до 3 лет



Сборник 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>								
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ	150	5	6,5	18,9	154	0,6
2012	395	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,3	3,4	11,9	92	0,6
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/4	2,3	4,2	15,4	109	0
<b>Итого</b>			<b>364</b>	<b>10,6</b>	<b>14,1</b>	<b>46,2</b>	<b>355</b>	<b>1,2</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	125	0,6	0,1	12,6	54	5
<b>Итого</b>			<b>125</b>	<b>0,6</b>	<b>0,1</b>	<b>12,6</b>	<b>54</b>	<b>5</b>
<b>Обед</b>								
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	180/10	6,6	7,3	18,3	167	4,5
2008	265	ПЛОВ	180	10,2	14,8	28,2	290	1,6
2012	376	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ШИПОВНИКОМ	180	0,5		11,8	50	4,2
2008	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,6	0,4	17	82	0
<b>Итого</b>			<b>590</b>	<b>19,9</b>	<b>22,5</b>	<b>75,3</b>	<b>589</b>	<b>10,3</b>
<b>Полдник</b>								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	100	2,8	3,1	4,6	58	0,5
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125	0
<b>Итого</b>			<b>130</b>	<b>5,1</b>	<b>6</b>	<b>26,9</b>	<b>183</b>	<b>0,5</b>
<b>Ужин</b>								
к/к	к/к	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ	60	17,5	7,7	5,2	178	12,1
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	2,6	4,2	17,6	119	8,5
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		6	24	0
2008		БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2,3	0,9	15,4	79	0
<b>Итого</b>			<b>390</b>	<b>22,5</b>	<b>12,8</b>	<b>44,2</b>	<b>400</b>	<b>20,6</b>
<b>Всего</b>				<b>58,7</b>	<b>55,5</b>	<b>205,2</b>	<b>1581</b>	<b>37,6</b>

Утверждаю

ЗАВЕДУЮЩИЙ  
МДОУ Д/С № 27  
Прохорова Е. В. /

# МЕНЮ

3 февраля 2025 г.

Сад от 3 лет до 7 лет



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ	200	6	7	24	183	0,7
2012	395	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,6	3,7	13,3	102	0,6
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/4	3	4,5	20,6	135	0
<b>Итого</b>			<b>444</b>	<b>12,6</b>	<b>15,2</b>	<b>57,9</b>	<b>420</b>	<b>1,3</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	2
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>2</b>
<b>Обед</b>								
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	200/10	9,6	9,4	26,2	230	6,2
2008	265	ПЛОВ	200	12,8	16,9	44,5	383	2,9
2012	376	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ШИПОВНИКОМ	200	0,7		14,2	61	8,2
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0
<b>Итого</b>			<b>660</b>	<b>26,4</b>	<b>26,7</b>	<b>106,1</b>	<b>776</b>	<b>17,3</b>
<b>Полдник</b>								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	130	3,7	4,1	5,9	76	0,7
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125	0
<b>Итого</b>			<b>160</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>28,2</b>	<b>201</b>	<b>0,7</b>
<b>Ужин</b>								
к/к	к/к	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ	80	20,2	8,9	7,4	212	14
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	2,8	5,1	19,4	135	9,5
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		8,1	32	0
2008		БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	1,2	20,6	105	0
<b>Итого</b>			<b>450</b>	<b>26,1</b>	<b>15,2</b>	<b>55,5</b>	<b>484</b>	<b>23,5</b>
<b>Всего</b>				<b>71,6</b>	<b>64,2</b>	<b>257,6</b>	<b>1924</b>	<b>44,8</b>

Утверждаю

ЗАВЕДУЮЩИЙ  
МДОУ Д/С № 27  
Прохорова Е. В. /**МЕНЮ**  
3 февраля 2025 г.

Сад от 7 лет до 11 лет



Сборник 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>								
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ	200	6	8,6	24	197	0,7
2012	395	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,7	3,7	13,8	104	0,6
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	75/8	5,6	8,8	38,7	256	0
<b>Итого</b>			<b>483</b>	<b>15,3</b>	<b>21,1</b>	<b>76,5</b>	<b>557</b>	<b>1,3</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	19,8	86	4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>19,8</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	250	12	12,3	35,9	302	7,1
2008	265	ПЛОВ	240	13,7	20,5	47,4	432	3,4
2012	376	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ШИПОВНИКОМ	200	0,9	0,1	17,2	74	4,3
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	80	5,3	0,7	33,9	163	0
<b>Итого</b>			<b>770</b>	<b>31,9</b>	<b>33,6</b>	<b>134,4</b>	<b>971</b>	<b>14,8</b>
<b>Полдник</b>								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	130	3,7	4,1	5,9	76	0,7
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125	0
<b>Итого</b>			<b>160</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>28,2</b>	<b>201</b>	<b>0,7</b>
<b>Ужин</b>								
к/к	к/к	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ	100	29,4	11,4	7,6	282	21
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,6	5,6	23,2	157	11,2
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		8,2	33	0
2008		БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	75	5,6	2,2	38,6	197	0
<b>Итого</b>			<b>525</b>	<b>38,8</b>	<b>19,2</b>	<b>77,6</b>	<b>669</b>	<b>32,2</b>
<b>Всего</b>				<b>93</b>	<b>81,1</b>	<b>336,5</b>	<b>2484</b>	<b>53</b>



Утверждаю

ЗАВЕДУЮЩИЙ  
МДОУ Д/С № 27  
С, И/Прохорова Е. В. /

# МЕНЮ

4 февраля 2025 г.

Ясли от 1 года до 3 лет



Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		

## Завтрак

к/к	к/к	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ	150	5,9	7	19,6	165	0,6
к/к	к/к	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,3	3,6	10,9	90	0,6
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/4	2,3	4,2	15	108	0
<b>Итого</b>			<b>364</b>	<b>11,5</b>	<b>14,8</b>	<b>45,5</b>	<b>363</b>	<b>1,2</b>

## II Завтрак

2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	125	0,6	0,1	12,6	54	5
2008		ЯБЛОКО	160	0,6	0,6	15,7	75	16
<b>Итого</b>			<b>285</b>	<b>1,2</b>	<b>0,7</b>	<b>28,3</b>	<b>129</b>	<b>21</b>

## Обед

2012	57	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	180	4,9	9,1	13,5	162	10,7
2012	295	РУЛЕТ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ	60	11,9	16,6	3,6	212	0,8
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	2,6	4,2	17,6	119	8,5
2012	376	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА С ШИПОВНИКОМ	180	0,2	0,1	12,3	52	4,1
2008	к/к	ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ	40	2,8	0,5	18,6	90	0
<b>Итого</b>			<b>580</b>	<b>22,4</b>	<b>30,5</b>	<b>65,6</b>	<b>635</b>	<b>24,1</b>

## Полдник

2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	100	2,8	3,1	4,6	58	0,5
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>2,8</b>	<b>3,1</b>	<b>4,6</b>	<b>58</b>	<b>0,5</b>

## Ужин

2008	226	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ	100/25	14,3	12,4	29,6	289	0
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0,1	0,9	6,1	25	0,3
2008		БАТОН НАРЕЗНОЙ	30	2,3	0,9	15	78	0
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>16,7</b>	<b>13,3</b>	<b>50,7</b>	<b>392</b>	<b>0,3</b>
<b>Всего</b>				<b>54,6</b>	<b>62,4</b>	<b>194,7</b>	<b>1577</b>	<b>47,1</b>

Утверждаю

ЗАВЕДУЮЩИЙ  
МДОУ Д/С № 27  
Трохорова Е.В./

**МЕНЮ**

4 февраля 2025 г.

Сад от 3 лет до 7 лет



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ	200	7,6	7,8	26,8	208	0,7
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,9	4	12,4	103	0,6
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/4	3,1	4,5	20	134	0
<b>Итого</b>			<b>444</b>	<b>14,6</b>	<b>16,3</b>	<b>59,2</b>	<b>445</b>	<b>1,3</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	2
2008		ЯБЛОКО	160	0,6	0,6	15,7	75	16
<b>Итого</b>			<b>260</b>	<b>1,1</b>	<b>0,7</b>	<b>25,6</b>	<b>118</b>	<b>18</b>
<b>Обед</b>								
2012	57	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	200	5,8	9,6	16,9	183	13,6
2012	295	РУЛЕТ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ	80	13,5	18,4	6,8	246	1
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	2,8	5,1	19,4	135	9,5
2012	376	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА С ШИПОВНИКОМ	200	0,4	0,1	14,9	64	8,1
2008		ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ	50	3,6	0,6	23,3	113	0
<b>Итого</b>			<b>660</b>	<b>26,1</b>	<b>33,8</b>	<b>81,3</b>	<b>741</b>	<b>32,2</b>
<b>Полдник</b>								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	130	3,7	4,1	5,9	76	0,7
<b>Итого</b>			<b>130</b>	<b>3,7</b>	<b>4,1</b>	<b>5,9</b>	<b>76</b>	<b>0,7</b>
<b>Ужин</b>								
2008	226	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ	130/35	18,8	15,4	42	385	0,1
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,1		8,2	33	0,4
2008		БАТОН НАРЕЗНОЙ	40	3,1	1,2	20	104	0
<b>Итого</b>			<b>405</b>	<b>22</b>	<b>16,6</b>	<b>70,2</b>	<b>522</b>	<b>0,5</b>
<b>Всего</b>				<b>67,5</b>	<b>71,5</b>	<b>242,2</b>	<b>1902</b>	<b>52,7</b>

ЗАВЕДУЮЩИЙ  
МДОУ Д/С № 27  
Прохорова Е. В. /

**МЕНЮ**  
4 февраля 2025 г.

Сад от 7 лет до 11 лет



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ	200	7,6	8,6	26,8	215	0,7
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ	200	4,1	4,2	12,5	105	0,6
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	75/8	5,8	8,9	37,7	254	0
<b>Итого</b>			<b>483</b>	<b>17,5</b>	<b>21,7</b>	<b>77</b>	<b>574</b>	<b>1,3</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
2008		ЯБЛОКО	160	0,6	0,6	15,7	75	16
<b>Итого</b>			<b>360</b>	<b>1,6</b>	<b>0,8</b>	<b>35,9</b>	<b>161</b>	<b>20</b>
<b>Обед</b>								
2012	57	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ	250	7,2	13,8	22,6	248	17,5
2012	295	РУЛЕТ С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ	100	18	24,6	8,1	325	1,3
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,4	5,4	23	154	11,1
2012	376	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА С ШИПОВНИКОМ	200	0,4	0,1	18,4	78	4,2
2008		ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ	80	5,7	1	37,3	181	0
<b>Итого</b>			<b>780</b>	<b>34,7</b>	<b>44,9</b>	<b>109,4</b>	<b>986</b>	<b>34,1</b>
<b>Полдник</b>								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	130	3,7	4,1	5,9	76	0,7
<b>Итого</b>			<b>130</b>	<b>3,7</b>	<b>4,1</b>	<b>5,9</b>	<b>76</b>	<b>0,7</b>
<b>Ужин</b>								
2008	226	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ	160/40	23,2	19,5	50,6	473	0,1
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,2		8,3	34	0,4
2008		БАТОН НАРЕЗНОЙ	75	5,8	2,3	37,6	194	0
<b>Итого</b>			<b>475</b>	<b>29,2</b>	<b>21,8</b>	<b>96,5</b>	<b>701</b>	<b>0,5</b>
<b>Всего</b>				<b>86,7</b>	<b>93,3</b>	<b>324,7</b>	<b>2498</b>	<b>56,6</b>



Утверждаю

ЗАВЕДУЮЩИЙ  
МДОУ Д/С № 27  
/Прохорова Е. В./

**МЕНЮ**  
5 февраля 2025 г.

Если от 1 года до 3 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-гическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ	150	5,1	6,5	19,3	157	0,6
к/к	к/к	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,3	3,4	11,9	92	0,6
2012	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/4	2,3	4,2	15,4	109	0
<b>Итого</b>			<b>404</b>	<b>15,6</b>	<b>18,6</b>	<b>46,9</b>	<b>419</b>	<b>1,2</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	125	0,6	0,1	12,6	54	5
<b>Итого</b>			<b>125</b>	<b>0,6</b>	<b>0,1</b>	<b>12,6</b>	<b>54</b>	<b>5</b>
<b>Обед</b>								
2012	67	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	180	4,4	7,9	9,7	134	11,2
2012	258	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	60	9,7	2,8	5,4	86	2,3
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	2,6	4,2	17,6	119	8,5
2012	54	ИКРА МОРКОВНАЯ	40	1	1,1	6,1	38	1,9
2012	376	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА С ШИПОВНИКОМ	180	0,2		13	54	4
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,6	0,4	17	82	0
<b>Итого</b>			<b>620</b>	<b>20,5</b>	<b>16,4</b>	<b>68,8</b>	<b>513</b>	<b>27,9</b>
<b>Полдник</b>								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	100	2,8	3,1	4,6	58	0,5
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125	0
<b>Итого</b>			<b>130</b>	<b>5,1</b>	<b>6</b>	<b>26,9</b>	<b>183</b>	<b>0,5</b>
<b>Ужин</b>								
2008	137	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	120	2,6	1,1	15,4	84	6
2008	272	БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	60	10,9	15,7	3,3	197	0,3
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0,1		6,1	25	0,3
2008		БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2,3	0,9	15,4	79	0
<b>Итого</b>			<b>390</b>	<b>15,9</b>	<b>17,7</b>	<b>40,2</b>	<b>385</b>	<b>6,6</b>
<b>Всего</b>				<b>57,7</b>	<b>58,8</b>	<b>195,4</b>	<b>1554</b>	<b>41,2</b>

Утверждаю

ЗАВЕДУЮЩИЙ  
МДОУ Д/С № 27  
Грохорова Е. В./



# МЕНЮ

5 февраля 2025 г.

Сад от 3 лет до 7 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	184	КАША МОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ	200	5,9	7,1	22,8	179	0,7
2012	395	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,6	3,7	13,3	102	0,6
2012	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/4	3	4,5	20,6	135	0
<b>Итого</b>			<b>484</b>	<b>17,4</b>	<b>19,8</b>	<b>57</b>	<b>477</b>	<b>1,3</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	2
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>2</b>
<b>Обед</b>								
2012	67	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	200	5,2	9,6	12,2	162	14,9
2012	258	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	12,8	4	7,7	117	3,1
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	2,8	5,1	19,4	135	9,5
2012	54	ИКРА МОРКОВНАЯ	60	1,5	3	8,8	69	3
2012	376	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА С ШИПОВНИКОМ	200	0,4	0,1	15,8	66	8
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0
<b>Итого</b>			<b>720</b>	<b>26</b>	<b>22,2</b>	<b>85,1</b>	<b>651</b>	<b>38,5</b>
<b>Полдник</b>								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	130	3,7	4,1	5,9	76	0,7
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125	0
<b>Итого</b>			<b>160</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>28,2</b>	<b>201</b>	<b>0,7</b>
<b>Ужин</b>								
2012	340	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	130	2,8	1	17,3	91	6,9
2008	272	БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	70	12,6	17,6	5,1	229	0,5
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,1		8,2	33	0,4
2008		БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	1,2	20,6	105	0
<b>Итого</b>			<b>440</b>	<b>18,5</b>	<b>19,8</b>	<b>51,2</b>	<b>458</b>	<b>7,8</b>
<b>Всего</b>				<b>68,4</b>	<b>68,9</b>	<b>231,4</b>	<b>1830</b>	<b>50,3</b>



Утверждаю

ЗАВЕДУЮЩИЙ  
МДОУ Д/С № 27  
/Прохорова Е. В./

## МЕНЮ

5 февраля 2025 г.

Сад от 7 лет до 11лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	184	КАША МОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ	200	5,9	7,9	22,8	186	0,7
2012	395	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,7	3,7	13,8	104	0,6
2012	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	75/8	5,6	8,8	38,7	256	0
<b>Итого</b>			<b>523</b>	<b>20,1</b>	<b>24,9</b>	<b>75,6</b>	<b>607</b>	<b>1,3</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2012	67	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	250	6,5	13,8	16,9	222	19,6
2012	258	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	15,8	4,1	9,3	137	3,3
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,4	5,4	23	154	11,1
2012	54	ИКРА МОРКОВНАЯ	80	2	4	11,3	91	3,8
2012	376	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА С ШИПОВНИКОМ	200	0,4	0,1	19,7	83	4
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	80	5,3	0,7	33,9	163	0
<b>Итого</b>			<b>860</b>	<b>33,4</b>	<b>28,1</b>	<b>114,1</b>	<b>850</b>	<b>41,8</b>
<b>Полдник</b>								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	130	3,7	4,1	5,9	76	0,7
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125	0
<b>Итого</b>			<b>160</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>28,2</b>	<b>201</b>	<b>0,7</b>
<b>Ужин</b>								
2012	340	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	150	3,2	0,8	19,8	99	7,5
2008	272	БИТОЧКИ ИЗ МЯСА	90	14,7	20,8	9,7	284	0,8
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,2		8,3	34	0,4
2008		БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	75	5,6	2,2	38,6	197	0
<b>Итого</b>			<b>515</b>	<b>23,7</b>	<b>23,8</b>	<b>76,4</b>	<b>614</b>	<b>8,7</b>
<b>Всего</b>				<b>84,2</b>	<b>84</b>	<b>314,5</b>	<b>2358</b>	<b>56,5</b>

Утверждаю

ЗАВЕДУЮЩИЙ

МДОУ Д/С № 27

Прохорова Е.В./

## МЕНЮ

6 февраля 2025 г.

Ясли от 1 года до 3 лет



Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	189	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ	150	4,7	6,5	20,7	160	0,6
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,3	3,6	10,9	90	0,6
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30/4/15	4,6	7,2	15	144	0,1
<b>Итого</b>			<b>379</b>	<b>12,6</b>	<b>17,3</b>	<b>46,6</b>	<b>394</b>	<b>1,3</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	402	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	100	0,1		7,1	29	0
2008		ГРУША	170	0,7	0,5	17,5	80	8,5
<b>Итого</b>			<b>270</b>	<b>0,8</b>	<b>0,5</b>	<b>24,6</b>	<b>109</b>	<b>8,5</b>
<b>Обед</b>								
2012	82	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРОЙ	180	5,2	10,8	13,1	128	4
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	180	16,9	28,3	25,6	274	24,2
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ШИПОВНИКОМ	180	0,1	0,1	10,6	46	5,4
2008		ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ	40	2,8	0,5	18,6	90	0
<b>Итого</b>			<b>580</b>	<b>25</b>	<b>39,7</b>	<b>67,9</b>	<b>538</b>	<b>33,6</b>
<b>Полдник</b>								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	100	2,8	3,1	4,6	58	0,5
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>2,8</b>	<b>3,1</b>	<b>4,6</b>	<b>58</b>	<b>0,5</b>
<b>Ужин</b>								
2012	231	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	100/30	17,8	11,8	34,3	315	0,1
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0,1		6,1	25	0,3
2008		БАТОН НАРЕЗНОЙ	30	2,3	0,9	15	78	0
<b>Итого</b>			<b>340</b>	<b>20,2</b>	<b>12,7</b>	<b>55,4</b>	<b>418</b>	<b>0,4</b>
<b>Всего</b>				<b>61,4</b>	<b>73,3</b>	<b>199,1</b>	<b>1517</b>	<b>44,3</b>

Утверждаю

ЗАВЕДУЮЩИЙ  
МДОУ Д/С № 27  
Крохорова Е.В./



# МЕНЮ

6 февраля 2025 г.

Сад от 3 лет до 7 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	184	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ	200	5,6	7	26,6	192	0,7
к/к	к/к	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,9	4	12,4	103	0,6
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40/4/20	6,7	9,1	20	190	0,1
<b>Итого</b>			<b>464</b>	<b>16,2</b>	<b>20,1</b>	<b>59</b>	<b>485</b>	<b>1,4</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	2
2008		ГРУША	170	0,7	0,5	17,5	80	8,5
<b>Итого</b>			<b>270</b>	<b>1,2</b>	<b>0,6</b>	<b>27,4</b>	<b>123</b>	<b>10,5</b>
<b>Обед</b>								
2012	82	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРОЙ	200	8,9	15,6	22	189	5,2
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	200	18,5	29,9	32,1	312	27,9
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ШИПОВНИКОМ	200	0,3	0,2	13	57	9,8
2008		ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ	50	3,6	0,6	23,3	113	0
<b>Итого</b>			<b>650</b>	<b>31,3</b>	<b>46,3</b>	<b>90,4</b>	<b>671</b>	<b>42,9</b>
<b>Полдник</b>								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	130	3,7	4,1	5,9	76	0,7
<b>Итого</b>			<b>130</b>	<b>3,7</b>	<b>4,1</b>	<b>5,9</b>	<b>76</b>	<b>0,7</b>
<b>Ужин</b>								
2012	231	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	130/40	22,6	16,6	41	406	0,2
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,1		8,2	33	0,4
2008		БАТОН НАРЕЗНОЙ	40	3,1	1,2	20	104	0
<b>Итого</b>			<b>410</b>	<b>25,8</b>	<b>17,8</b>	<b>69,2</b>	<b>543</b>	<b>0,6</b>
<b>Всего</b>				<b>78,2</b>	<b>88,9</b>	<b>251,9</b>	<b>1898</b>	<b>56,1</b>



Утверждаю

ЗАВЕДУЮЩИЙ  
МДОУ Д/С № 27  
/Прохорова Е.В./

# МЕНЮ

6 февраля 2025 г.

Сад от 7 лет до 11лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
			200	5,6	7,8	26,6	200	0,7
2008	189	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ	200	4,1	4,2	12,5	105	0,6
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ	75/8/40	15,1	20,7	37,7	400	0,3
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ		24,8	32,7	76,8	705	1,6
<b>Итого</b>			<b>523</b>	<b>24,8</b>	<b>32,7</b>	<b>76,8</b>	<b>705</b>	<b>1,6</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
2008		ГРУША	170	0,7	0,5	17,5	80	8,5
<b>Итого</b>			<b>370</b>	<b>1,7</b>	<b>0,7</b>	<b>37,7</b>	<b>166</b>	<b>12,5</b>
<b>Обед</b>								
2012	82	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРОЙ	250	9,8	17,3	27,1	228	6,6
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	240	26,6	49,3	33,5	417	30,7
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ШИПОВНИКОМ	200	0,2	0,2	14,1	62	6,5
2008		ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ	80	5,7	1	37,3	181	0
<b>Итого</b>			<b>770</b>	<b>42,3</b>	<b>67,8</b>	<b>112</b>	<b>888</b>	<b>43,8</b>
<b>Полдник</b>								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	130	3,7	4,1	5,9	76	0,7
<b>Итого</b>			<b>130</b>	<b>3,7</b>	<b>4,1</b>	<b>5,9</b>	<b>76</b>	<b>0,7</b>
<b>Ужин</b>								
2012	231	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	150/40	25,8	19,4	36,4	426	0,2
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,2		8,3	34	0,4
2008		БАТОН НАРЕЗНОЙ	75	5,8	2,3	37,6	194	0
<b>Итого</b>			<b>465</b>	<b>31,8</b>	<b>21,7</b>	<b>82,3</b>	<b>654</b>	<b>0,6</b>
<b>Всего</b>				<b>104,3</b>	<b>127</b>	<b>314,7</b>	<b>2489</b>	<b>59,2</b>

Утверждаю

ЗАВЕДУЮЩИЙ  
МДОУ Д/С № 27  
/Прохорова Е. В./



## МЕНЮ

7 февраля 2025 г.

Ясли от 1 года до 3 лет

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>								
2008	184	КАША КУКУРУЗНАЯ МОЛОЧНАЯ	150	4,9	6,5	20,3	159	0,6
2012	395	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,3	3,4	11,9	92	0,6
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30/4/15	4,6	7,2	15	144	0,1
<b>Итого</b>			<b>379</b>	<b>12,8</b>	<b>17,1</b>	<b>47,2</b>	<b>395</b>	<b>1,3</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	125	0,6	0,1	12,6	54	5
<b>Итого</b>			<b>125</b>	<b>0,6</b>	<b>0,1</b>	<b>12,6</b>	<b>54</b>	<b>5</b>
<b>Обед</b>								
2012	84	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	180	13,3	5,7	13,1	158	7
2012	276	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	180	11,9	18	23,5	303	12,2
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ С ШИПОВНИКОМ	180	0,1	0,1	10,9	46	4,7
2008		ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ	40	2,8	0,5	18,6	90	0
<b>Итого</b>			<b>580</b>	<b>28,1</b>	<b>24,3</b>	<b>66,1</b>	<b>597</b>	<b>23,9</b>
<b>Полдник</b>								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	100	2,8	3,1	4,6	58	0,5
2012	115	ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА	25	2,3	0,9	15	78	0
<b>Итого</b>			<b>125</b>	<b>5,1</b>	<b>4</b>	<b>19,6</b>	<b>136</b>	<b>0,5</b>
<b>Ужин</b>								
2012	460	КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ	120	11,7	15	61,6	426	0,3
2012	43	САЛАТ ФРУКТОВЫЙ С САХАРОМ	40	0,3	0,2	5,7	27	10,7
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0,1		6,1	25	0,3
<b>Итого</b>			<b>340</b>	<b>12,1</b>	<b>15,2</b>	<b>73,4</b>	<b>478</b>	<b>11,3</b>
<b>Всего</b>				<b>58,7</b>	<b>60,7</b>	<b>218,9</b>	<b>1660</b>	<b>42</b>

Утверждаю

ЗАВЕДУЮЩИЙ  
МДОУ Д/С № 27  
/Прохорова Е. В./



**МЕНЮ**  
7 февраля 2025 г.

Сад от 3 лет до 7 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	184	КАША КУКУРУЗНАЯ МОЛОЧНАЯ	200	5,8	6,9	27,2	194	0,7
2012	395	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,6	3,7	13,3	102	0,6
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40/4/20	6,5	8,8	20	187	0,1
<b>Итого</b>			<b>464</b>	<b>15,9</b>	<b>19,4</b>	<b>60,5</b>	<b>483</b>	<b>1,4</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	2
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	<b>2</b>
<b>Обед</b>								
2012	84	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	15,8	6,9	15,9	190	8,5
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	13,3	21,3	26,4	349	14,3
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ С ШИПОВНИКОМ	200	0,3	0,1	13,3	57	8,9
2008		ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ	50	3,6	0,6	23,3	113	0
<b>Итого</b>			<b>650</b>	<b>33</b>	<b>28,9</b>	<b>78,9</b>	<b>709</b>	<b>31,7</b>
<b>Полдник</b>								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	130	3,7	4,1	5,9	76	0,7
2012	115	ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА	35	3	1,2	19,4	101	0
<b>Итого</b>			<b>165</b>	<b>6,7</b>	<b>5,3</b>	<b>25,3</b>	<b>177</b>	<b>0,7</b>
<b>Ужин</b>								
2012	460	КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ	130	12,9	17	71,4	487	0,3
2012	43	САЛАТ ФРУКТОВЫЙ С САХАРОМ	60	0,4	0,2	8,7	40	6,4
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,1		8,2	33	0,4
<b>Итого</b>			<b>390</b>	<b>13,4</b>	<b>17,2</b>	<b>88,3</b>	<b>560</b>	<b>7,1</b>
<b>Всего</b>				<b>69,5</b>	<b>70,9</b>	<b>262,9</b>	<b>1972</b>	<b>42,9</b>





Утверждаю

ЗАВЕДУЮЩИЙ  
МДОУ Д/С № 27  
Прохорова Е. В. /

## МЕНЮ

7 февраля 2025 г.

Сад от 7 лет до 11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	184	КАША КУКУРУЗНАЯ МОЛОЧНАЯ	200	6	7,1	27,5	197	0,7
2012	395	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,7	3,7	13,8	104	0,6
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	75/8/40	15,1	20,7	37,7	400	0,3
<b>Итого</b>			<b>523</b>	<b>24,8</b>	<b>31,5</b>	<b>79</b>	<b>701</b>	<b>1,6</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2012	84	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	22,5	9,4	20,2	258	10,7
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	240	16,4	27,8	31,3	441	16,4
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШИ С ШИПОВНИКОМ	200	0,3	0,2	14,6	62	5,3
2008		ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ	80	5,7	1	37,3	181	0
<b>Итого</b>			<b>770</b>	<b>44,9</b>	<b>38,4</b>	<b>103,4</b>	<b>942</b>	<b>32,4</b>
<b>Полдник</b>								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	130	3,7	4,1	5,9	76	0,7
2012	115	ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА	40	3,6	1,4	23,3	121	0
<b>Итого</b>			<b>170</b>	<b>7,3</b>	<b>5,5</b>	<b>29,2</b>	<b>197</b>	<b>0,7</b>
<b>Ужин</b>								
2012	460	КРЕНДЕЛЬ САХАРНЫЙ	130	11,4	20,1	62,4	476	0,3
2012	43	САЛАТ ФРУКТОВЫЙ С САХАРОМ	90	0,7	0,4	13,5	64	10,9
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,2		8,3	34	0,4
<b>Итого</b>			<b>420</b>	<b>12,3</b>	<b>20,5</b>	<b>84,2</b>	<b>574</b>	<b>11,6</b>
<b>Всего</b>				<b>90,3</b>	<b>96,1</b>	<b>316</b>	<b>2500</b>	<b>50,3</b>