



Ирина Кирсанова

Составлено:  
Заведующий Д/с Веселые нотки № 49



## МЕНЮ Ясли (с 1 до 3 лет)

на 02.07.2026

Д/с Веселые нотки № 49

### Завтрак 1 (с 1 до 3 лет)

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
3/2011 Дели принт	14447	Батон с маслом и сыром Батон / Сыр / Масло сливочное 72.5%	15/5/5	2,35	5,56	7,78	90,57
94/2014 Дели плюс	16979	Суп молочный с пшеном молоко 1л. / вода / крупа пшено / масло сливочное 72.5% / Сахар / Соль пищевая	150	4,44	4,84	14,13	117,87
394/2014 Дели плюс	14725	Чай с молоком Вода / Молоко 1л. / Сахар / Чай черный	150	1,33	1,47	9,15	55,18
<b>Итого:</b>			<b>325</b>	<b>8,12</b>	<b>11,88</b>	<b>31,06</b>	<b>263,62</b>
<b>Итого ХЕ:</b>						<b>2,59</b>	

### Завтрак 2 (с 1 до 3 лет)

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
401/2014 Дели плюс	14724	Ряженка Ряженка 2.5%	150	4,47	3,85	6,47	78,39
<b>Итого:</b>			<b>150</b>	<b>4,47</b>	<b>3,85</b>	<b>6,47</b>	<b>78,39</b>
<b>Итого ХЕ:</b>						<b>0,54</b>	

### Обед 1 (с 1 до 3 лет)

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
80/2014	18447	Суп картофельный с рисом на кур. бульоне Суп картофельный с рисом на кур. бульоне: (Суп картофельный с рисом: (Бульон куриный: (Вода / Цыпленок бройлер 1 кат. п/ф / Соль пищевая / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф) / Картофель п/ф / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Рис / Масло растительное))	150	3,93	2,65	10,62	81,98
282/2011 Дели принт	15138	Котлета рубленая (говядина, мясо птицы, хлеб) Фарш Особый п/ф замороженный (мясо птицы, говядина) / Молоко 1л. / Хлеб пшеничный или хлеб зерновой / Сухари панировочные / Масло растительное / Соль пищевая	50	6,52	9,09	7,88	139,42
205/2014 Дели плюс	16099	Макаронные отварные Вода / Макароны изделия / Масло растительное / Соль пищевая	100/5	3,85	5,45	24,68	163,15
ТТК	16088	Компот из сливы Вода / Слива свежемороженая / Сахар / Лимонная кислота	150	0,12	0,05	6,43	26,61
	14392	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	20	1,72	0,26	9,04	45,38
	14394	Хлеб ржаной Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	2,72	0,52	15,92	79,24
<b>Итого:</b>			<b>515</b>	<b>18,86</b>	<b>18,01</b>	<b>74,56</b>	<b>535,78</b>
<b>Итого ХЕ:</b>						<b>6,21</b>	

### Уплотненный полдник (с 1 до 3 лет)

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Таб. №24/96	5224	Десерт фруктовый (апельсин) Апельсины свежие	80	0,72	0,16	6,48	30,24
Таб. №24/96	2391	Огурец свежий Огурец свежий	30	0,21	0,03	0,58	3,43
402/96	20442	Азу из свинины (карбонад) Картофель п/ф / Свинина б/к (карбонад) / Огурцы соленые д/с / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Томатная паста / Мука в/с / Соль пищевая	30/100	1,74	5,30	12,80	105,85
392/2014 Дели плюс	14383	Чай с сахаром Вода / Чай заварка : (Вода / Чай черный) / Сахар	150			6,99	27,94
467/2014 Дели плюс	15414	Булочка Ванильная Яйцо куриное столовое шт / Мука в/с / Молоко 1л. / Сахар / Масло растительное / Соль пищевая / Дрожжи сухие / Ванилин	50	4,49	5,56	30,16	188,64
	14392	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	20	1,72	0,26	9,04	45,38
<b>Итого:</b>			<b>460</b>	<b>8,88</b>	<b>11,31</b>	<b>66,04</b>	<b>401,48</b>
<b>Итого ХЕ:</b>						<b>5,50</b>	
<b>Всего:</b>			<b>40,32</b>	<b>45,05</b>	<b>178,13</b>	<b>1 279,26</b>	
<b>Всего ХЕ:</b>						<b>14,84</b>	

г. производство: г. Самара, г. И.

Ответственный за питание  
СанПиН 2.3/2.0



Россия, 445043, Самарская область, г. Самара, ул. Северная, 35

E-mail: eda0910@mail.ru