

МЕНЮ

15 апреля 2026 г.

Ясли 12 часов

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								
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,4	4,1	10	91	0
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	2,2	3,5	18,9	116	0
	ТК№008	ЧАЙ С МОЛОКОМ	170	3	2,2	10,2	73	0
Итого			350	8,6	9,8	39,1	280	0
II Завтрак								
	ТК№027	СОК ПЕРСИКОВЫЙ	150	0,8	0,2	15,2	69	3
Итого			150	0,8	0,2	15,2	69	3
Обед								
	ТК№018	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,3		1	5	0
2012	81	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/1	4	3,3	10,6	88	0
2012	34	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	50	6,1	7,1	10,9	132	0
2012	344	РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)	110	2	4,9	11,1	102	8,7
	ТК№031	КИСЕЛЬ ИЗ БРУСНИКИ ПРОТЕРТОЙ С САХАРОМ	160	0,8	1	11,5	59	0
	ТК№005	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	41	0
	ТК№012	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,5	7,7	40	0
Итого			556	15,7	17	61,3	467	8,7
Полдник								
2012	237	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	150	2,6	2,9	13,5	90	0
	ТК№032	КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ	150	1,8	4,2	17	113	0
	ТК№016	МАНДАРИН	95	1,2	0,9	5	33	0
	ТК№024	ЙОГУРТ В ИНД, УПАКОВКЕ	100	4,5	5	4,5	81	0
	ТК№033	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	35	2,6	1,1	18,1	92	0
Итого			530	12,7	14,1	58,1	409	0
Всего				37,8	41,1	173,7	1225	11,7

Повар



Трундукова Г.А.