



МЕНЮ

18 сентября 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	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7	78	0
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	2	2,6	19	107	0
	ТК№021	КАКАО С МОЛОКОМ	170	3,4	2,9	13,5	94	0
Итого			350	8,6	9,6	39,5	279	0
II Завтрак								
	ТК№016	МАНДАРИН	95	1,2	0,9	5	33	0
	ТК№010	ПЕЧЕНЬЕ	10	0,8	1	3	24	0
Итого			105	2	1,9	8	57	0
Обед								
2008	213	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	4,1	3,7	0,2	50	0
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	40	1,9	4,6	9,6	87	0
2012	73	РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150/10/5	1,7	3	7,1	62	0
2012	310	СУФЛЕ КУРИНОЕ	50	3,4	1,8	6,6	56	0
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	110	1,5	2,4	22,7	118	0
2012	376	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	150	0,3	0,1	8,3	35	0
	ТК№019	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1	0,1	6,4	31	0
	ТК№012	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,5	7,7	40	0
Итого			585	15	16,2	68,6	479	0
Полдник								
	ТК№018	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,3		1	5	0
2012	276	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	160	4,5	8,5	10,4	136	0
	ТК№026	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,3		5,8	24	0
	ТК№014	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,7	0,2	10,6	51	0
2008	464	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	60	6,1	6	31	202	0
Итого			435	12,9	14,7	58,8	418	0
Всего				38,5	42,4	174,9	1233	0

Повар

Трундукова Г.А.