



МЕНЮ
25 марта 2026 г.

Ясли 10,5 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2012	90	СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ ПРОТЕРТЫЙ	150	4,00	4,09	15,13	114,00	0,58
2012	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	40	2,70	4,35	17,60	120,29	0,00
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ	150	2,86	2,39	12,22	82,63	0,48
Итого			340	9,56	10,83	44,95	316,92	1,06
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	75	0,38	0,08	7,43	32,25	1,50
Итого			75	0,38	0,08	7,43	32,25	1,50
Обед								
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	25	0,20	0,03	0,43	3,25	1,25
2012	81	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	150	3,87	3,80	13,66	105,97	4,49
2012	278	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С МЯСОМ ПТИЦЫ	140	16,61	15,65	16,36	273,37	8,79
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,48	0,12	9,74	45,94	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,65	0,35	16,96	81,58	0,00
2012	376	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	150	0,00	0,00	7,82	31,26	0,00
Итого			525	24,81	19,95	64,97	541,37	14,53
Полдник								
2012	237	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	100	1,21	3,35	13,51	90,23	0,00
2012	351	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)	40	0,77	2,04	5,23	42,54	0,10
2012	401	РЯЖЕНКА	150	4,22	3,64	6,11	78,57	0,48
Итого			290	6,20	9,03	24,85	211,34	0,58
Всего				40,95	39,89	142,20	1 101,88	17,67

Бухгалтер _____ Шевченко А.А.

Диетическая медсестра _____ Махевская Е.А.

Повар _____ Тамбовцева Я.И.