

МЕНЮ

18 марта 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								
2008	185	-КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ	130	5,53	5,22	23,71	164,67	1,78
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,13	0,44	7,71	39,30	0,00
2008	430	-ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,12	0,00	6,05	24,68	0,02
2012	3	-БУТЕРБРОД С С МАСЛОМ	25	1,53	4,59	10,32	88,68	0,00
Итого			350	8,31	10,25	47,79	317,33	1,80
II Завтрак								
2012	401	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5% ЖИРНОСТИ	125	3,50	3,13	5,64	70,64	0,88
Итого			125	3,50	3,13	5,64	70,64	0,88
Обед								
2023	1088	САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ОТВАРНОГО ГОРОШКА	30	0,87	2,00	1,82	28,71	1,32
2012	77	-СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ ПТИЦЫ И ЗЕЛЕНЬЮ	180	4,88	4,81	9,50	101,04	5,43
2008	321	-СУФЛЕ ИЗ ПТИЦЫ	60	9,51	11,75	2,93	155,46	0,33
2012	344	-РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ)	110	1,90	5,40	10,28	100,61	8,25
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,00
	ТК№045	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	180	0,40	0,00	7,00	102,00	0,00
Итого			600	20,38	24,72	50,29	581,01	15,33
Уплотненный Полдник								
2008	23	-САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ (НАРЕЗКА)	40	0,24	0,03	0,51	3,90	1,50
2012	292	-МАКАРОННИК С МЯСОМ	170	20,02	19,61	27,22	365,37	0,72
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	4,18	3,73	7,01	77,64	0,80
2012	479	-БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	45	4,23	1,85	25,87	136,90	0,09
Итого			425	29,99	25,40	69,09	624,60	3,11
Всего				62,18	63,50	172,81	1 593,58	21,12

Шеф повар (зав. производством)



Крылова И.В.

МЕНЮ
18 марта 2026 г.

Сад 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								
2008	185	-КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ	150	7,34	7,99	30,46	224,14	2,44
2008	185	-КАША ПШЕННАЯ С ТЫКВОЙ (аллергики)	150	3,63	5,69	24,31	163,27	1,74
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,00
2008	430	-ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,14	0,00	9,00	36,53	0,03
2012	3	-БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	1,91	4,77	12,91	102,17	0,00
Итого			400	10,89	13,34	62,65	415,24	2,47
II Завтрак								
2024	20	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5 % ЖИРНОСТИ 125	180	3,50	3,13	5,64	70,64	0,88
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ (аллергики)	180	0,90	0,00	13,14	55,80	309,60
Итого			180	3,50	3,13	5,64	70,64	0,88
Обед								
2023	1088	САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ОТВАРНОГО ГОРОШКА	50	1,45	3,01	3,04	44,86	2,20
2012	77	-СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ ПТИЦЫ И ЗЕЛЕНЬЮ	200	5,42	5,81	10,89	118,00	6,14
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ (аллергики)	200	1,96	2,61	15,36	92,97	7,67
2008	321	-СУФЛЕ ИЗ ПТИЦЫ	75	11,21	14,22	4,11	189,23	0,39
2024	ТК № 35	КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергики)	70	12,44	11,52	10,42	194,87	0,00
2012	344	-РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ)	130	2,25	5,27	13,44	113,72	8,96
2012	406	-ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ (аллергики)	150	2,75	3,34	19,17	118,04	10,44
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,66	0,22	10,61	51,07	0,00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,63	1,02	18,01	91,80	0,00
к/к	к/к	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2008	430	-ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,10	0,00	6,01	24,42	0,02
Итого			715	24,62	29,55	60,10	608,68	17,69
Уплотненный Полдник								
2008	23	-САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ (НАРЕЗКА)	50	0,40	0,05	2,85	6,50	1,88
2012	292	-МАКАРОННИК С МЯСОМ	200	24,17	22,74	40,43	462,96	0,84
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (аллергики)	150	5,26	2,63	33,68	179,53	0,00
2024	ТК № 35	КОТЛЕТА РУБЛЕНАЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергики)	70	12,44	11,52	10,42	194,87	0,00
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	5,32	4,59	8,80	99,00	0,98
2008	430	-ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,10	0,00	6,01	24,42	0,02
2012	479	-БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	45	4,32	1,87	26,36	139,58	0,09
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ (аллергики)	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
Итого			505	36,20	29,51	91,16	769,23	3,79
Всего				75,21	75,53	219,55	1 863,79	24,83

Шеф повар (зав. производством)

Крылова И.В.