



# МЕНЮ

14 апреля 2026 г.

## Ясли 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2024	32	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	9	0,28	0,02	0,58	3,60	0,37
2024	61	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	135	7,10	12,24	2,12	190,68	0,17
2024	2	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,09	0,00	6,96	28,18	0,02
2012	368	ГРУША	78	0,31	0,24	8,03	36,61	3,90
2024	10	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	0,69	0,13	6,36	30,59	0,00
<b>Итого</b>			<b>387</b>	<b>8,47</b>	<b>12,63</b>	<b>24,05</b>	<b>289,66</b>	<b>4,46</b>
<b>II Завтрак</b>								
2024	62	РЯЖЕНКА 2,5 % ЖИРНОСТИ	186	3,19	4,64	8,34	74,16	0,56
к/к	к/к	ВОДА питьевая (аллергики)	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>186</b>	<b>3,19</b>	<b>4,64</b>	<b>8,34</b>	<b>74,16</b>	<b>0,56</b>
<b>Обед</b>								
2011	27	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	40	0,43	2,68	1,48	32,48	28,10
2024	28	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150/10/5	3,21	4,35	8,08	87,02	6,23
2011	274	ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ	55	6,35	12,39	11,79	184,30	1,71
2011	127	КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ	115	2,51	3,74	11,12	105,19	6,74
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	154	0,77	0,15	15,54	70,77	3,08
	ТК №010	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ (аллергики)	176	0,71	0,71	17,46	78,23	7,08
2024	17	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,30	0,58	10,29	52,40	0,00
2024	10	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	0,69	0,13	6,36	30,59	0,00
<b>Итого</b>			<b>564</b>	<b>15,26</b>	<b>24,02</b>	<b>64,66</b>	<b>562,75</b>	<b>45,86</b>
<b>Полдник</b>								
2012	245	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	55	5,06	3,83	0,24	81,90	0,35
2012	330	ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ	105	2,01	2,79	11,76	80,84	8,17
2024	40	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	150/12	0,16	0,04	10,86	37,84	0,16
2008	479	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	50	6,12	4,48	17,86	136,74	0,06
2024	4	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,01	0,17	8,46	40,68	0,00
<b>Итого</b>			<b>392</b>	<b>14,36</b>	<b>11,31</b>	<b>49,18</b>	<b>378,00</b>	<b>8,74</b>
<b>Всего</b>				<b>41,28</b>	<b>52,60</b>	<b>146,23</b>	<b>1 304,57</b>	<b>59,62</b>