

**МЕНЮ**

31 марта 2026 г.

Ясли 12 часов

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С,
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2024	32	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	9	0,27	0,02	0,56	3,45	0,36
2024	61	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	115	6,19	10,67	1,85	166,21	0,15
2024	2	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,07	0,00	6,02	24,32	0,02
2012	368	ГРУША	82	0,33	0,25	8,44	38,51	4,10
2024	10	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	13	0,61	0,12	5,65	27,19	0,00
Итого			369	7,47	11,06	22,52	259,68	4,63
II Завтрак								
2024	62	РЯЖЕНКА 2,5 % ЖИРНОСТИ	176	3,04	4,41	7,94	70,56	0,53
Итого			176	3,04	4,41	7,94	70,56	0,53
Обед								
2011	27	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	30	0,36	2,04	1,25	25,40	25,40
2024	28	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150/10/5	3,21	5,26	7,91	88,39	6,01
2011	274	ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ	55	7,55	13,41	11,53	197,19	1,57
2011	127	КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ	105	2,29	3,42	10,16	96,08	6,16
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ АБРИКОСОВЫЙ	150	0,75	0,15	15,15	64,50	3,00
2024	17	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,30	0,58	10,29	52,40	0,00
2024	10	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	0,70	0,13	6,42	30,90	0,00
Итого			540	16,16	24,99	62,71	554,86	41,94
Полдник								
2012	245	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ	55	4,95	3,75	0,23	80,10	0,35
2012	330	ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ	100	2,00	2,25	11,80	84,35	7,22
2024	40	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	150/12	0,13	0,04	8,88	34,81	0,16
2008	479	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	40	2,59	3,27	40,38	137,00	0,54
2024	4	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,01	0,17	8,46	40,68	0,00
Итого			377	10,68	9,48	69,75	376,94	7,77
Всего				37,35	49,94	162,92	1 262,04	54,87