

Государственное бюджетное  
дошкольное  
образовательное учреждение  
детский сад №1  
Приморского района Санкт-Петербурга

**МЕНЮ**

20 мая 2026 г.

**Ясли 12 часов**

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Э т и ц
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
<b>Завтрак</b>							
2024	42	ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ	120	5,91	9,29	12,02	
2024	40	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	150/12	0,16	0,04	10,86	
2024	48	АПЕЛЬСИН	86	0,78	0,17	7,01	
2024	10	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	14	0,63	0,12	5,85	
<b>Итого</b>			<b>382</b>	<b>7,48</b>	<b>9,62</b>	<b>35,74</b>	
<b>II Завтрак</b>							
2024	20	ЙОГУРТ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	184	3,19	4,64	8,34	
<b>Итого</b>			<b>184</b>	<b>3,19</b>	<b>4,64</b>	<b>8,34</b>	
<b>Обед</b>							
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	35	0,28	2,26	0,88	
2024	26	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/5	2,90	3,57	9,00	
2012	288/356	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	45/20	7,65	8,93	6,79	
2024	47	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	110	3,44	4,04	20,97	
2024	31	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	150	0,38	0,09	13,18	
2024	10	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	0,69	0,13	6,36	
2024	46	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,38	0,58	10,30	
<b>Итого</b>			<b>560</b>	<b>16,72</b>	<b>19,60</b>	<b>67,48</b>	
<b>Полдник</b>							
2012	269	ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ	50	4,59	2,22	18,87	
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100	2,18	3,34	14,83	
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	0,75	0,15	15,15	
2008	451	ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ	35	1,20	2,23	17,65	
2024	10	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	0,69	0,13	6,36	
<b>Итого</b>			<b>350</b>	<b>9,41</b>	<b>8,07</b>	<b>72,86</b>	
<b>Всего</b>				<b>36,80</b>	<b>41,93</b>	<b>184,42</b>	