

Утверждаю

Заведующий
ГБДОУ№88
_____/Резникова С.С./

МЕНЮ
16 октября 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								
2024	7	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	21	1,09	0,46	11,59	44,36	2,06
2024	45	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	3,50	5,84	22,30	143,04	0,33
2008	324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергии)	150	2,20	4,40	25,50	150,00	0,00
2024	40	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	150/12	0,16	0,04	10,86	27,87	0,16
2012	368	БАНАН	93	1,40	0,47	15,63	78,60	9,31
Итого			406	6,15	6,81	60,38	293,87	11,86
II Завтрак								
2008	435	КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	173	3,77	4,34	6,73	74,97	1,21
Итого			173	3,77	4,34	6,73	74,97	1,21
Обед								
2024	29	СЕЛЬДЬ, САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	40/20	4,34	7,15	3,35	106,21	1,56
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ С ЗЕЛЕНЬЮ	150/20	4,52	6,41	13,73	119,90	5,20
2012	310	СУФЛЕ КУРИНОЕ	50	9,49	10,83	5,78	158,65	0,46
2012	333	КАБАЧКИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	111	1,22	2,16	6,84	52,18	6,18
2024	22	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	151	0,09	0,08	13,01	53,58	0,83
2024	17	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	19	1,26	0,56	9,98	50,83	0,00
2024	10	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	14	0,64	0,12	5,90	28,39	0,00
Итого			575	21,56	27,31	58,59	569,74	14,23
Полдник								
2024	58	ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	40	0,50	0,00	1,90	10,09	40,00
2024	55	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ С ЯЙЦАМИ	49	4,64	5,02	10,99	109,09	0,31
2008	272	КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергии)	53	7,31	10,79	4,99	146,09	0,00
2011	127	КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ	110	2,05	3,60	10,69	101,14	6,48
2008	123	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)	103	1,98	0,40	15,68	74,42	14,25
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	147	0,44	0,15	14,01	58,80	8,82
2008	477	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	43	1,79	0,78	12,43	108,42	0,09
2024	10	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	14	0,64	0,12	5,90	28,39	0,00
Итого			403	10,06	9,67	55,92	415,93	55,70
Всего				41,54	48,13	181,62	1 354,51	83,00

Медицинская сестра _____ Жук О.Г.