

Утверждаю

Заведующий  
Песёва Е. А.



**МЕНЮ**  
**09 апреля 2026 г.**  
**Сад 24 часов**

Сборник рецептур	№ Техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7	62	0
2008	189	КАША МАННЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	205	6	8	27	203	0,5
	TKN№043	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,8	3,2	15,6	107	0,6
<b>Итого</b>			<b>415</b>	<b>13</b>	<b>15,3</b>	<b>49,6</b>	<b>372</b>	<b>1,1</b>
<b>II Завтрак</b>								
	TK №006	БАНАН СВЕЖИЙ	100	1,5	0,5	21,3	97	10,1
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>1,5</b>	<b>0,5</b>	<b>21,3</b>	<b>97</b>	<b>10,1</b>
<b>Обед</b>								
2008	43	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	50	0,8	7,6	6	96	3,9
2012	57	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200/10/5	4,3	6,5	8,4	111	5,4
2012	269	ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ	80	9,9	4,6	7	109	0,3
2008	129	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	150	2,1	2	9,8	73	7,1
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ	180/6			8,4	34	0
	TKN№003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2	0,2	12,7	61	0
	TKN№004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2,3	0,9	15,5	79	0
<b>Итого</b>			<b>741</b>	<b>21,4</b>	<b>21,8</b>	<b>67,8</b>	<b>563</b>	<b>13,4</b>
<b>Полдник</b>								
	TKN№005	ЙОГУРТ В ИНД. УПАК.	100	2,8	2,5	4,5	57	0,3
	TKN№045	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	180	0,4		25	102	0
	TKN№018	ПЕЧЕНЬЕ	35	2,7	3,5	30,2	100	0
<b>Итого</b>			<b>315</b>	<b>5,9</b>	<b>6</b>	<b>59,7</b>	<b>259</b>	<b>0,3</b>
<b>Ужин</b>								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	175	17,7	9	16,1	157	0,19
2008	367	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)	35	0,9	2,3	6,5	18	0,07
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	6	4	9,8	99	1,1
	TKN№004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	1,2	20,6	106	0
<b>Итого</b>			<b>450</b>	<b>27,6</b>	<b>16,5</b>	<b>53</b>	<b>380</b>	<b>1,36</b>
<b>Ужин 2</b>								
2008	435	КЕФИР	180	5,4	3	7,2	56	1,8
<b>Итого</b>			<b>180</b>	<b>5,4</b>	<b>3</b>	<b>7,2</b>	<b>56</b>	<b>1,8</b>
<b>Всего</b>				<b>79</b>	<b>67,7</b>	<b>268,5</b>	<b>1802</b>	<b>30,52</b>