Утверждаю
Заведующий
ГБДОУ №38 Новоизмайловский пр-т д. 83
_____ /Драницын А.Ф./

МЕНЮ

9 ноября 2026 г.

Сад 14 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2024	ТК № 38	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ С КУРАГОЙ	150	8,46	8,58	41,89	279,34	0,45
2024	ТК № 9	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,27	3,10	13,04	93,53	0,24
2024	59	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	2,83	2,87	11,48	65,71	0,06
2008		ГРУША	100	0,40	0,30	10,30	46,98	5,00
Итого			**480**	**14,96**	**14,85**	**76,71**	**485,56**	**5,75**
Завтрак 2								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ	200	6,14	6,55	9,62	122,84	0,51
Итого			**200**	**6,14**	**6,55**	**9,62**	**122,84**	**0,51**
Обед								
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	50	0,39	1,05	1,21	15,78	4,95
2024	ТК № 39	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	180/20	3,42	2,15	10,30	74,45	2,73
2012	34	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	80	8,85	9,50	7,83	186,30	13,26
2024	ТК № 40	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0,31	0,07	15,76	65,45	0,00
2024	ТК № 37	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
2008		БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2,22	0,86	15,20	77,48	0,00
2012	331	КАБАЧКИ, ПРИПУЩЕННЫЕ С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ	130	1,44	2,64	8,07	62,31	7,27
Итого			**720**	**18,62**	**16,53**	**71,09**	**542,96**	**28,21**
Полдник								
2024	ТК № 41	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	70	8,07	5,63	4,19	99,52	0,18
2012	318	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	140	2,73	2,14	4,19	118,73	11,20
2024	ТК № 59	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ ИЗ ШИПОВНИКА ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА (СОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ)	180	0,00	0,00	17,98	71,76	0,00
2008		ПЕЧЕНЬЕ	30	2,25	2,94	22,32	125,10	0,00
2024	ТК № 28	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,66	0,22	10,60	50,99	0,00
Итого			**445**	**14,71**	**10,93**	**59,28**	**466,10**	**11,38**
Всего				**54,43**	**48,86**	**216,70**	**1 617,46**	**45,85**