Утверждаю

Заведующий
МБДОУ "Детский сад №15"" ул. Чернышевского,5А
_____/Рыбчинская Т.Ф./

МЕНЮ

21 октября 2026 г.

Сад 10,5 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2011	94	СУП МОЛОЧНЫЙ С ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ	180	4,1	4,8	17,4	105	0,4
2011	6	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,1	4,1	0,1	37	0
2011	1	БАТОН НАРЕЗНОЙ	27	1,5	0,9	12,1	60	0
2011	397	КАКАО С МОЛОКОМ	180	2,4	2,5	8,1	65	0,4
Итого			**392**	**8,1**	**12,3**	**37,7**	**267**	**0,8**
II Завтрак								
2008	6	СНЕЖОК	100	2,7	2,6	11,3	80	0
Итого			**100**	**2,7**	**2,6**	**11,3**	**80**	**0**
Обед								
2011	83	СУП ПШЕННЫЙ С МЯСОМ(КУЛЕШ)	180	5	7,5	14,2	140	4,1
2008	256	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ*	60	10,9	3,2	4,8	79	0,4
2011	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ	130	3,7	4,2	22,7	136	10,7
2011	376	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180			7,7	31	0
2011	20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 СОРТ	18	1,5	0,2	17,2	41	0
2011	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,5	7,7	14,9	52	0
Итого			**598**	**23,6**	**22,8**	**81,5**	**479**	**15,2**
Уплотненный полдник								
2011	206	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЗАПЕЧЕНЫЕ С СЫРОМ	180	6,8	5,2	35,2	214	0
2008	14	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ*	30	6	1,2	24	56	0
2008	441/398	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,3	0,1	11,6	54	33,4
2011	20	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 СОРТ	18	1,5	0,2	17,2	41	0
Итого			**408**	**14,6**	**6,7**	**88**	**365**	**33,4**
Всего				**49**	**44,4**	**218,5**	**1191**	**49,4**

_____ Белова Т.А., Загоруйко Л.В.