

**МЕНЮ**  
**29 декабря 2025 г.**

**Сад 12 часов**

Сбор-н ик рецеп-т ур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-ти ческая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-во ды, г		
Завтрак								
2012	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1,2	3,2	8,3	64	0
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ	205	7,6	7,8	31,7	219	0,6
	ТК№028	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	3,1	2,4	5,8	55	0,5
Итого			415	11,9	13,4	45,8	338	1,1
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,9	0,2	18,8	86	3,7
Итого			180	0,9	0,2	18,8	86	3,7
Обед								
	ТК№015	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	50	0,6	0,1	1,2	9	3,5
2012	81	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	200/10	6,4	4,2	24,5	156	4,3
2012	263	ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ	80	1,8	4,4	5,7	64	0
2008	338	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	130	3,4	3,5	12,8	91	11,4
	ТК№042	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	180	0,2	0,2	10,2	44	1,6
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,7	0,2	10,6	51	0
	ТК №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,9	0,8	12,9	66	0
Итого			700	16	13,4	77,9	481	20,8
Полдник								
2012	282	КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕННАЯ (ГОВЯДИНА)	70	11,9	9,1	9,7	176	2,4
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ	150	3,6	3,4	24,4	131	11,8
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,7	0,2	10,6	51	0
2008	464	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	50	4,7	2,9	27,4	152	0
	ТК№022	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	180	5,5	2	3,5	154	0
	ТК№005	ЙОГУРТ В ИНД,УПАК.	125					0
Итого			590	27,4	17,6	75,6	664	14,2
Всего				56,2	44,6	218,1	1569	39,8