

Утверждаю

Заведующий
ГБДОУ № 39
И.О. Скоморохова А.Б./**МЕНЮ**
28 июля 2025 г.**Сад 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								
2012	1 / 1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	2,92	3,69	6,30	55,80	0,00
2008	189 / 30	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	7,06	8,13	34,30	257,15	0,49
2012	ТК№038 / 4	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/6/7	0,12	0,00	8,52	36,00	1,10
Итого			418	10,10	11,82	49,12	348,95	1,59
II Завтрак								
2012	ТК №010 / 23	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	140	0,60	0,60	14,89	66,68	6,03
Итого			140	0,60	0,60	14,89	66,68	6,03
Обед								
2012	ТК№017 / 27	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	27	0,38	0,00	0,88	6,50	1,00
2012	85/120 / 37	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	200/10/10	0,75	1,66	3,53	31,98	1,30
2012	85/120 / 37 (А)	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (аллергии)	200/10/1	1,27	1,37	6,47	43,14	2,78
2012	268 / 46	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	110	8,24	8,64	4,46	168,75	0,54
2008	272 / 65 (А)	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (ГОВЯДИНА) (аллергии)	15	2,39	2,70	2,28	43,13	0,00
2012	322 / 54	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	125	0,74	2,77	2,73	39,43	0,72
2008	333 / 75 (А)	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии)	125	0,00	4,27	0,00	38,37	0,00
2012	ТК№039 / 17	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,12	0,12	23,60	96,84	0,90
2022	ТК №003 / 19	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	23	1,70	0,20	10,60	51,00	0,00
2022	ТК №004 / 20	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	21	1,50	0,60	10,30	52,40	0,00
того			706	13,43	13,99	56,10	446,90	4,46
Полдник								
2012	304 / 62	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	210	23,04	26,82	32,65	463,89	1,52
2012	ТК№022 / 8	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	180	5,54	2,03	3,51	153,90	3,00
2008	479 / 61	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	50	4,90	2,26	19,67	118,86	0,04
2022	ТК №003 / 19	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	23	1,70	0,20	10,60	51,00	0,00
того			463	35,18	31,31	66,43	787,65	4,56
сего				59,31	57,72	186,54	1 650,18	16,64

повар

Прудникова О.П.