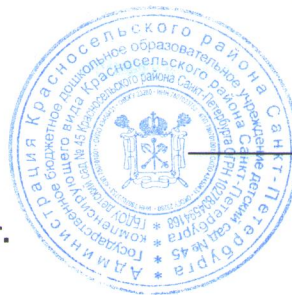


Утверждаю

Заведующий  
Д/С№45 Красн. р-н  
/Сергеева Н.В./



# МЕНЮ

18 апреля 2024 г.

Сад 10 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	3,24	4,10	7,00	62,00	0,00
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ	205	7,20	8,30	35,00	262,40	0,50
к/к	к/к	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	205	2,55	5,63	17,46	130,54	0,00
	ТК№038	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/6/7	0,12	0,00	8,52	36,00	1,10
<b>Итого</b>			<b>428</b>	<b>10,56</b>	<b>12,40</b>	<b>50,52</b>	<b>360,40</b>	<b>1,60</b>
<b>II Завтрак</b>								
	ТК №010	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,60	0,60	14,80	66,30	6,00
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>0,60</b>	<b>0,60</b>	<b>14,80</b>	<b>66,30</b>	<b>6,00</b>
<b>Обед</b>								
	ТК№017	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	50	0,38	0,00	0,88	6,50	1,00
2012	85	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	200/10/10	5,00	7,70	11,00	179,00	3,40
2012	268	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	80	6,10	6,40	3,30	142,00	0,40
2008	272	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергики)	80	10,68	13,85	0,00	167,05	0,00
2012	322	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	150	3,00	4,80	19,50	134,30	9,00
	039	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,12	0,12	23,60	96,84	0,90
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,70	0,20	10,60	51,00	0,00
	ТК№004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,50	0,60	10,30	52,40	0,00
<b>Итого</b>			<b>725</b>	<b>17,80</b>	<b>19,82</b>	<b>79,18</b>	<b>662,04</b>	<b>14,70</b>
<b>Полдник</b>								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	6,00	4,40	9,80	99,00	1,11
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	175	0,08	0,00	11,59	46,63	0,02
2008	479	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	60	8,80	2,80	35,10	173,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>260</b>	<b>14,80</b>	<b>7,20</b>	<b>44,90</b>	<b>272,00</b>	<b>1,11</b>
<b>Всего</b>				<b>43,76</b>	<b>40,02</b>	<b>189,40</b>	<b>1 360,74</b>	<b>23,41</b>