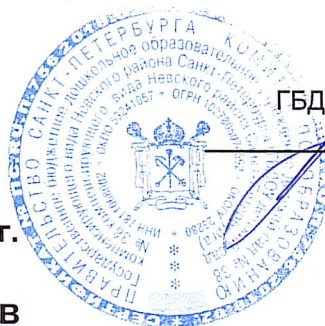


Утверждаю

И.о. заведующего
ГБДОУ №38 Невского р-на
/ Рыбакова О.В./**МЕНЮ**
24 июня 2026 г.

Сад 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	1,62	8,61	10,82	127,32	0,00
2024	ТК № 43	ОМЛЕТ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	200	16,34	18,09	11,14	273,09	0,40
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	195/7	0,06	0,01	7,68	32,20	1,12
2012	368	ГРУША СВЕЖАЯ	100	0,40	0,30	10,30	47,00	5,00
Итого			532	18,42	27,01	39,94	479,61	6,52
II Завтрак								
2024	ТК № 2	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого			200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Обед								
2011	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	50	0,15	3,02	0,37	29,41	3,46
2024	ТК № 44	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА	170/15/15	6,17	10,58	9,21	164,07	7,53
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	2,91	2,71	35,09	186,84	0,00
2012	392	ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	180/10	0,04	0,03	7,20	27,94	0,12
2024	ТК № 20	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2024	ТК № 15	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,12	0,43	7,71	39,30	0,00
2024	№294	ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ	70	9,57	14,72	9,98	210,65	1,96
Итого			695	21,28	31,67	78,04	699,00	13,07
Полдник								
2024	ТК № 46	СУФЛЕ РЫБНОЕ	70	11,29	8,52	2,62	132,14	0,31
2008	175	КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ	130	4,46	11,63	11,16	167,70	32,41
2024	ТК № 47	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	180	0,30	0,07	15,44	64,10	0,00
2024	ТК № 20	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2024	ТК № 5	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,88	0,73	12,85	65,50	0,00
2011	431	БУЛОЧКА РОЗОВАЯ	55	4,46	1,57	32,23	160,56	0,13
Итого			480	23,71	22,70	82,78	630,79	32,85
Всего				63,41	81,38	200,76	1 809,40	52,44