

## Меню приготавливаемых блюд

Ясли 20.04.2026

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>День 1</b>							
ЗАВТРАК	Каша гречневая мол с маслом слив	150	5.46	5.45	24.42	160.42	2/4
	Чай	150	0.00	0.00	7.48	28.47	10/10
	батон нарезной	20	1.50	0.58	10.28	52.4	6/13
	масло сливочное (порциями)	5	0.04	3.62	0.06	33.05	7/13
<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>		<b>325</b>	<b>7.00</b>	<b>9.65</b>	<b>42.24</b>	<b>274.34</b>	
10:00	Сок яблочный	200	1.00	0.20	20.20	92	3
<b>ИТОГО ЗА 10:00</b>		<b>200</b>	<b>1.00</b>	<b>0.20</b>	<b>20.20</b>	<b>92</b>	
ОБЕД	Салат из св капусты с морк и раст мас	40	0.69	1.37	2.69	26.17	5/1
	Свекольник со сметаной	150	3.03	3.90	11.17	92.18	5/2
	Тефтели рыбные в соусе	60	11.96	4.90	7.06	180.54	11/7
	Картофельное пюре	100	2.39	3.31	14.92	99.36	3/3
	Компот из сухофруктов	150	0.28	0.06	12.24	48.68	6/10
	Хлеб ржаной	15	0.99	0.18	5.01	26.1	2
	Хлеб пшеничный (Валетек 8)	20	1.32	0.18	7.60	39.8	1
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>		<b>535</b>	<b>20.66</b>	<b>13.90</b>	<b>60.69</b>	<b>512.83</b>	
ПОЛДНИК	Макаронные изделия отварные с сыром	100	4.12	5.36	0.75	142.27	43-2/3
	батон	10	0.75	0.29	5.14	26.2	17
	молоко пастеризованное	100	2.90	3.20	4.70	60	6
	Сдоба обыкновенная	30	4.20	2.20	23.47	129.94	8/12
<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК</b>		<b>240</b>	<b>11.97</b>	<b>11.05</b>	<b>34.06</b>	<b>358.41</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		<b>1300</b>	<b>40.63</b>	<b>34.80</b>	<b>157.19</b>	<b>1237.58</b>	