

Согласовано

Заведующий
ГБДОУ № 101 (пр. Художников 15 корп.4)
/Быкова Ю.С./

МЕНЮ
28 сентября 2026 г.
Ясли 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	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7	62	0
2008	ТТК№-189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	5,1	5,3	27,7	194	0
2008	ТТК№-35	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		5,9	24	0
Итого			360	8,4	9,4	40,6	280	0
II Завтрак								
2012	9.1.2.6	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	95	0,3	0,3	9,7	43	0
Итого			95	0,3	0,3	9,7	43	0
Обед								
2022	ТТК№-17	*ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	40	0,3		0,7	5	0
2008	ТТК№-81	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	180	2,8	5,2	16,4	103	0
2008	ТТК№-240	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	60	7,2	11,6	11,5	123	0
2008	338	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	120	1,6	0,1	5,3	52	0
2008	ТТК№-394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0,2	0,2	11	88	0
2022	-016	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	41	0
ТТК	-012	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	1,2	20,6	105	0
Итого			640	16,5	18,5	74	517	0
Уплотненный полдник								
2008	ТТК№-261	ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ	60	3,9	4,7	5	90	0
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	5,2	4,2	12,5	113	0
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	0,6	0,2	20	86	0
2022	-016	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	41	0
2022	ТТК№-26	ПЕЧЕНЬЕ	20	1,5	4,8	12,4	90	0
Итого			370	12,6	14,1	58,4	420	0
Всего				37,8	42,3	182,7	1260	0

Шеф-повар _____ Игнатьева М.Ю.

Согласовано



Заведующий

ГБДЮ № 101 (пр. Художников 15 корп.4)

/Быкова Ю.С./

МЕНЮ
28 сентября 2026 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	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7	62	0
2008	ТТК№- 189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	7,2	8,6	21,2	214	0
2008	ТТК№- 35	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		5,9	24	0
Итого			410	10,5	12,7	34,1	300	0
II Завтрак								
2012	9.1.2.6	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,8	47	0
Итого			100	0,4	0,4	9,8	47	0
Обед								
2022	ТТК№- 17	*ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	50	0,4		0,9	7	0
2008	ТТК№- 81	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	200	4,6	6,6	26,5	165	0
2008	ТТК№- 240	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	80	8,8	14,5	28,3	200	0
2008	338	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	130	1,8	0,1	8,4	87	0
2008	ТТК№- 394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0,2	0,2	11	88	0
2022	ТК№-16	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,7	0,3	17	82	0
ТТК	-012	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	1,2	20,6	105	0
Итого			720	21,5	22,9	112,7	734	0
Уплотненный полдник								
2008	ТТК№- 261	ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ	70	5,9	6,7	9,9	105	0
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	5,6	4,6	13,5	143	0
2022	-016	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	41	0
2022	ТТК№- 26	ПЕЧЕНЬЕ	40	2,6	6,2	22	149	0
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,7	0,3	24,4	103	0
Итого			440	16,2	18	78,3	541	0
Всего				48,6	54	234,9	1622	0

Шеф-повар _____ Игнатьева М.Ю.

Согласовано

Заведующий
ГБДОУ №101 (пр. Художников 15 корп.4)
/Быкова Ю.С./

МЕНЮ

29 сентября 2026 г.

Ясли 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	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,4	4,2	10	69	0
2008	ТТК№- 189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	2,4	2,9	8,6	91	0
2008	ТТК№- 43	КАКАО С МОЛОКОМ	180	2,6	2,3	22	120	0
Итого			360	8,4	9,4	40,6	280	0
II Завтрак								
ТТК	435	КЕФИР С САХАРОМ	100	2,1	2,3	10,1	70	0
Итого			100	2,1	2,3	10,1	70	0
Обед								
2008	ТТК№- 51	*ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	40	0,6	4	2,6	49	0
2008	ТТК№- 76	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	180	3,3	4,2	18,3	104	0
2008	ТТК№- 311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	160	7,2	10,6	8,6	151	0
2008	ТТК№- 42	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	180	0,2	0,2	21,6	89	1,6
2022	-016	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	41	0
ТТК	012	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52	0
Итого			600	14,2	19,8	69,9	486	1,6
Уплотненный полдник								
2008	213	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	5,1	4,6	0,3	63	0
2008	ТТК№- 129	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	120	1,9	3	8,4	69	7,8
2022	-016	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	41	0
2008	ТТК№- 35	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,1		5,9	17	0
2008	ТТК№- 471	БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"	50	5,5	6	42	275	0
Итого			380	14	13,8	65,1	465	7,8
Всего				38,7	45,3	185,7	1301	9,4

Шеф-повар _____ Игнатьева М.Ю.

Согласовано



Заведующий
ГБДОУ № 101 (пр.Художников 15 корп.4)
/Быкова Ю.С./

МЕНЮ
29 сентября 2026 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	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,4	4,2	10	69	0
2008	ТТК№-189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	4,8	5,5	20,2	171	0
2008	ТТК№-43	КАКАО С МОЛОКОМ	180	2,6	2,3	22	120	0
Итого			410	10,8	12	52,2	360	0
II Завтрак								
ТТК	435	КЕФИР С САХАРОМ	100/5	2,7	3	13	90	0
Итого			105	2,7	3	13	90	0
Обед								
2008	ТТК№-51	*ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	50	0,7	5	3,3	62	0
2008	ТТК№-76	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	200	4,6	5,7	30,6	179	0
2008	ТТК№-311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	10,6	14,3	21,5	250	0
2008	ТТК№-42	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	180	0,2	0,2	21,5	89	1,6
2022	-016	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	41	0
ТТК	012	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52	0
Итого			670	19	26	95,7	673	1,6
Уплотненный полдник								
2008	213	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	5,1	4,6	0,3	63	0
2008	ТТК№-129	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	150	2	2	9	63	8,1
2008	ТТК№-471	БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"	60	6,8	13	44,2	336	0
2008	ТТК№-35	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		5,9	24	0
2022	ТК№-16	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,7	0,3	17	82	0
Итого			470	16,7	19,9	76,4	568	8,1
Всего				49,2	60,9	237,3	1691	9,7

Шеф-повар _____ Игнатьева М.Ю.

МЕНЮ
30 сентября 2026 г.

Если 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	2	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И ДЖЕМОМ	40	3,1	3	15,4	75	0
2008	ТТК№- 189	КАША ОВСЯНАЯ " ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	2,1	3,6	11,6	128	0
2008	ТТК№- 40	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,2	2,8	13,6	77	0
Итого			370	8,4	9,4	40,6	280	0
II Завтрак								
2008	ТТК№- 435	РЯЖЕНКА	100	2,7	3	13	90	0,5
Итого			100	2,7	3	13	90	0,5
Обед								
2012	ТТК№- 13	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	40	0,2		1,2	6	3,98
2008	ТТК№- 77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	180	3,4	7,3	2,5	121	0
2008	ТТК№- 257	МЯСО ТУШЕНОЕ	60	4	5,9	9,6	63	0
2012	ТТК№- 205	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	120	5,5	2,3	35,6	185	0
2008	ТТК№- 35	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		5,9	24	0
2022	ТК№-16	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,7	0,3	17	82	0
ТТК	012	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52	0
Итого			640	17,4	16,4	82,1	533	3,98
Уплотненный полдник								
2008	ТТК№- 224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ (СЛАДКИМ)	130	4,2	8,3	21,6	175	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	5,5	4,8	9	102	0
ТТК	012	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52	0
2012	9.1.5.2	БАНАН СВЕЖИЙ	95	1,4	0,4	20	91	0
Итого			425	12,6	14,1	60,9	420	0
Всего				41,1	42,9	196,6	1323	4,48

Шеф-повар _____ Игнатьева М.Ю.

МЕНЮ
30 сентября 2026 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	2	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И ДЖЕМОМ	40	3,1	3	15,4	75	0
2008	ТТК№- 189	КАША ОВСЯНАЯ " ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200	4,6	6,2	23,2	208	0
2008	ТТК№- 40	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,2	2,8	13,6	77	0
Итого			420	10,9	12	52,2	360	0
II Завтрак								
2008	ТТК№- 435	РЯЖЕНКА	100	2,7	3	13	90	0,5
Итого			100	2,7	3	13	90	0,5
Обед								
2012	ТТК№- 13	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	50	0,3		1,5	8	4,97
2008	ТТК№- 77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	200	4	4,6	5,3	97	0
2008	ТТК№- 257	МЯСО ТУШЕНОЕ	70	5	11,6	12,1	137	0
2012	ТТК№- 205	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	130	6	2,3	38,3	198	0
2008	ТТК№- 35	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		5,9	24	0
2022	ТК№-16	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,7	0,3	17	82	0
ТТК	-012	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	1,2	20,6	105	0
Итого			710	21,1	20	100,7	651	4,97
Уплотненный полдник								
2008	ТТК№- 224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ (СЛАДКИМ)	160	7,1	11,6	36,9	279	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	6,1	5,3	10,1	113	0
ТТК	012	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52	0
2012	9.1.5.2	БАНАН СВЕЖИЙ	100	1,5	0,5	21	96	10
Итого			480	16,2	18	78,3	540	10
Всего				50,9	53	244,2	1641	15,47

Шеф-повар



Игнатьева М.Ю.

Согласовано



МЕНЮ
1 октября 2026 г.
Ясли 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	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7	62	0
2012	10	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	40	0,8	1,5	2	19	0
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	130	3,1	2,6	11,6	117	0
2008	ТТК№- 28	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	1,3	1,2	20	82	0
Итого			380	8,4	9,4	40,6	280	0
II Завтрак								
2012	9.1.2.6	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	95	0,3	0,3	9,7	43	0
Итого			95	0,3	0,3	9,7	43	0
Обед								
2012	ТК№-15	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,3		1	6	2
2008	ТТК№- 57	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ПТИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	180	2,8	4,2	6,7	75	0
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	60	5,1	7,8	11,4	123	1,2
2012	ТТК№- 344	РАГУ ОВОЩНОЕ (3-й ВАРИАНТ)	120	1,7	4,3	10,1	86	7,9
2008	ТТК№- 45	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	180	0,4	0,1	16	67	0
2022	ТК№-16	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,7	0,3	17	82	0
ТТК	012	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52	0
Итого			640	14,5	17,3	72,5	491	11,1
Уплотненный полдник								
2022	ТТК№- 18	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	40	0,4	2,4	1,8	30	9,6
2016	ТТК№- 292	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ(ПТИЦА)	160	7,2	10,8	19	220	0
2008	ТТК№- 394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0,2	0,2	11	88	0
2022	-016	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	41	0
2008	ТТК№- 451	ВАТРУШКА С ДЖЕМОМ	50	4,9	3,6	24,5	87	0
Итого			450	14,1	17,2	64,8	466	9,6
Всего				37,3	44,2	187,6	1280	20,7

Шеф-повар

Игнатьева М.Ю.

Согласовано
Заведующий
ГБДОУ № 104 (пр. Художников 15 корп.4)
Быкова Ю.С./

МЕНЮ
1 октября 2026 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	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7	62	0
2012	10	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	50	1	1,8	3	23	0
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	155	5,3	4,9	22,2	193	0
2008	ТТК№- 28	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	1,3	1,2	20	82	0
Итого			415	10,8	12	52,2	360	0
II Завтрак								
2012	9.1.2.6	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	9,8	47	10
Итого			100	0,4	0,4	9,8	47	10
Обед								
2012	ТК№-15	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	50	0,3		1,3	7	2,5
2008	ТТК№- 57	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ПТИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	200	2,3	5,5	10,6	106	7,36
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	70	9,1	4	10,5	114	0,8
2012	ТТК№- 344	РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)	150	2,2	7,1	14,5	130	10,8
2008	ТТК№- 45	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	180	0,4	0,1	16	67	0
2022	ТК№-16	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,7	0,3	17	82	0
ТТК	-012	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	1,2	20,6	105	0
Итого			730	20	18,2	90,5	611	21,46
Уплотненный полдник								
2022	ТТК№- 18	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	50	0,5	3	2,3	38	12
2016	ТТК№- 292	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ(ПТИЦА)	200	9,3	13,5	25,3	285	0
2008	ТТК№- 394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	180	0,2	0,2	11	88	0
2022	-016	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	41	0
2008	ТТК№- 451	ВАТРУШКА С ДЖЕМОМ	75	6,1	4,4	34,5	132	0
Итого			525	17,5	21,3	81,6	584	12
Всего				48,7	51,9	234,1	1602	43,46

Шеф-повар _____ Игнатьева М.Ю.

Согласовано



МЕНЮ
2 октября 2026 г.
Ясли 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	3	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И СЫРОМ	40	3,9	11,9	10,4	164	0,1
2008	ТТК№- 189	КАША РИСОВАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	5,2	6,5	3,8	90	0
2008	ТТК№- 35	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		5,9	24	0
Итого			370	9,2	18,4	20,1	278	0,1
II Завтрак								
2012	9.1.5.2	БАНАН СВЕЖИЙ	95	1,4	0,4	20	91	0
Итого			95	1,4	0,4	20	91	0
Обед								
2008	30	*САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	40	0,6	1,9	3,2	33	1,7
2008	ТТК№- 65	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	180	1,2	2	9,1	53	0
2016	ТТК№- 299	КОТЛЕТА МЯСНАЯ	60	4,7	10	9,8	190	0
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	5,2	4,2	12,5	113	0
2008	ТТК№- 48	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	150	0,1	0,1	18	73	0
2022	-016	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	41	0
ТТК	012	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52	0
Итого			590	14,7	19	71,4	555	1,7
Уплотненный полдник								
2008	213	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	5,1	4,6	0,3	63	0
2012	ТТК№- 205	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	110	5,1	2,2	32,8	172	0
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,5		29,7	122	10,8
2022	-016	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	41	0
2008	ТТК№- 464	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	50	4,1	3,3	16	160	0
Итого			400	16,2	10,3	87,3	558	10,8
Всего				41,5	48,1	198,8	1482	12,6

Шеф-повар _____ Игнатьева М.Ю.



Заведующий
ГБДОУ № 101 (пр. Художников 15 корп.4)
/Быкова Ю.С./

Игнатьева М.Ю.