Согласовано

Заведующий

ГБДОУ детский сад № 14 Курортного района Санкт-Петербурга

_____ /Михайленко О.Г./

МЕНЮ

7 октября 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								
ТТК № 32/1	32/1	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ МАННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	2.90	4.90	19.50	134	0,53
ТТК № 17/1	17/1	БУТЕРБРОД С СЫРОМ, МАСЛОМ	40	5.00	9.10	10.70	145	0,00
ТТК № 97/1	97/1	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3.20	2.50	15.60	98	0,60
Итого			**400**	**11.10**	**16.50**	**45.80**	**377**	**1,13**
II Завтрак								
ТТК № 29/1	29/1	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	180	5.00	4.50	19.80	97	0,30
Итого			**180**	**5.00**	**4.50**	**19.80**	**97**	**0,30**
Обед								
ТТК № 381/1	381/1	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ С СЫРОМ	60	2.10	5.40	3.50	71	0,00
ТТК № 134/1/2	134/1/2	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (С ПТИЦЕЙ)	200	3.60	4.30	7.80	84	11,00
ТТК № 67/1	67/1	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	80	7.50	9.40	7.20	144	11,35
ТТК № 130/1	130/1	КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ	140	2.20	3.10	18.90	112	0,00
ТТК № 89/1	89/1	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2.00	0.30	13.90	66	0,00
ТТК № 10/1	10/1	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.50	0.50	10.60	53	0,00
ТТК № 41/1	41/1	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0.60	0.00	17.20	71	0,00
Итого			**710**	**19.50**	**23.00**	**79.10**	**601**	**22,35**
Полдник								
ТТК № 68/1	68/1	ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ	80	6.70	8.50	4.70	114	0,38
ТТК № 53/1	53/1	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	140	1.50	2.10	11.00	68	5,88
ТТК № 89/1	89/1	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.30	0.20	9.30	44	0,00
ТТК № 10/1	10/1	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.50	0.50	10.60	53	0,00
ТТК № 113/1	113/1/1	СОК ФРУКТОВЫЙ (АБРИКОСОВЫЙ)	180	0.90	0.00	22.90	99	1,40
ТТК № 96/1	96/1	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	50	4.00	3.00	22.20	132	0,00
ТТК № 1/1	1/1/4	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0.40	0.40	9.80	47	6,00
Итого			**590**	**16.30**	**14.70**	**90.50**	**557**	**13,66**
Всего				**51.90**	**58.70**	**235.20**	**1 632**	**37,44**

шеф повар _____ Орлова И.В.

Согласовано

Заведующий

ГБДОУ детский сад № 14 Курортного района Санкт-Петербурга

_____ /Михайленко О.Г./

МЕНЮ

7 октября 2026 г.

Ясли 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
ТТК № 32/1	32/1	КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ МАННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	2.30	4.60	16.70	110	0,53
ТТК № 16/1	16/1	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3.80	3.50	10.60	89	0,00
ТТК № 97/1	97/1	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3.00	2.50	15.00	94	0,60
Итого			**360**	**9.10**	**10.60**	**42.30**	**293**	**1,13**
II Завтрак								
ТТК № 29/1	29/1	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М.Д.Ж. 2,5%	150	4.20	3.80	16.50	81	0,30
Итого			**150**	**4.20**	**3.80**	**16.50**	**81**	**0,30**
Обед								
ТТК № 381/1	381/1	САЛАТ ИЗ ОТВАРНОЙ МОРКОВИ С СЫРОМ	40	1.40	3.60	2.30	47	0,00
ТТК № 134/1/2	134/1/2	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (С ПТИЦЕЙ)	180	2.90	4.00	7.00	76	11,00
ТТК № 67/1	67/1	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	60	5.60	7.10	5.40	108	11,35
ТТК № 130/1	130/1	КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ	120	1.90	2.60	16.20	96	0,00
ТТК № 89/1	89/1	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.30	0.20	9.30	44	0,00
ТТК № 10/1	10/1	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.50	0.50	10.60	53	0,00
ТТК № 41/1	41/1	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0.50	0.00	14.40	59	0,00
Итого			**590**	**15.10**	**18.00**	**65.20**	**483**	**22,35**
Полдник								
ТТК № 151/1	151/1	КНЕЛИ РЫБНЫЕ ПРИПУЩЕННЫЕ	60	5.70	3.10	3.80	72	0,00
ТТК № 53/1	53/1	ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	115	1.10	1.60	8.30	52	5,88
ТТК № 89/1	89/1	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.30	0.20	9.30	44	0,00
ТТК № 113/1	113/1/1	СОК ФРУКТОВЫЙ (АБРИКОСОВЫЙ)	150	0.80	0.00	19.10	83	1,40
ТТК № 96/1	96/1	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	40	3.20	2.40	17.80	106	0,00
ТТК № 1/1	1/1/4	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	95	0.40	0.40	9.30	45	6,00
Итого			**480**	**12.50**	**7.70**	**67.60**	**402**	**13,28**
Всего				**40.90**	**40.10**	**191.60**	**1 259**	**37,06**

шеф повар _____ Орлова И.В.