

Тараканова, Т.А. /Савельева И.Г.



Согласовано

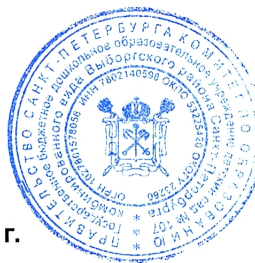
Заведующий
ГБДОУ № 107
/Доля Г.В./

МЕНЮ
9 июля 2025 г.

Аллергики сад 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тичес- кая цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
	ТК№- 016	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (АЛЛЕРГИКИ) (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	40	2,7	0,3	17	82	0
ТТК	189	КАША КУКУРУЗНАЯ С М/Р И САХАРОМ (АЛЛЕРГИКИ) (крупа кукурузная, вода питьевая, соль йодированная, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное)	200	3,8	6,2	21	154	0
ТТК	35	ЧАЙ С САХАРОМ (АЛЛЕРГИКИ) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	200			9,1	34	0
Итого			200	3,8	6,2	21	154	0
II Завтрак								
ТТК	9.1.2.6	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ (АЛЛЕРГИКИ) (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	0
Итого			100	0,4	0,4	9,8	47	0
Обед								
2012	85	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (АЛЛЕРГИКИ) (картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, петрушка (зелень), говядина б/к)	200	3,3	5,5	6	87	2,9
	ТТК № 259	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (говядина б/к, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная)	70	8,5	11,8	20,3	230	0
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (АЛЛЕРГИКИ) (крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное)	130	7,3	5,1	32,9	207	0
	ТТК № - 035	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, сахар песок, вода питьевая)	180	0,1		5,9	24	0
	ТТК№ -015	*ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (огурцы грунтовые)	50	0,4		1,2	7	4,9
	ТТК № -016	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	20	1,4	0,2	8,5	41	0
Итого			320	10,4	12	35,9	302	4,9
Уплотненный Полдник								
ТТК	206	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ (ПТИЦА) (АЛЛЕРГИКИ) (грудка птицы (филе), картофель, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая)	200	9,3	13,6	25,3	282	0
ТТК	436	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (АЛЛЕРГИКИ) (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	180			6,5	26	0
	ТТК № -016	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	20	1,4	0,2	8,5	41	0
ТТК	26	ПЕЧЕНЬЕ (АЛЛЕРГИКИ) (печенье овсяное)	40	3	3,9	29,8	167	0
Итого			20	1,4	0,2	8,5	41	0
Всего				16	18,8	75,2	544	4,9

Повар _____ Тараканова. Т.А. /Савельева И.Г.



Согласовано

Заведующий

ГБДОУ № 107

/Доля Г.В./

МЕНЮ

10 июля 2025 г.

Аллергики сад 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2012	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ (джем, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	30	1,6	0,6	14,8	70	0
2008	189	КАША РИСОВАЯ С М/Р И САХАРОМ (АЛЛЕРГИКИ) (крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, сахар песок, масло подсолнечное рафинированное)	200	2	6,8	27,8	180	0
ТТК	35	ЧАЙ С САХАРОМ (АЛЛЕРГИКИ) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	200	0,1		9,9	40	0
Итого			30	1,6	0,6	14,8	70	0
II Завтрак								
2012	9.1.4.1	АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ (апельсин)	100	0,9	0,2	8,1	43	0
Итого			100	0,9	0,2	8,1	43	0
Обед								
2008	43	*САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ (картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая)	50		7,6	6	96	0
ТТК	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И ПТИЦЕЙ (АЛЛЕРГИКИ) (капуста белокочанная, картофель, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, вода питьевая, петрушка (зелень), грудка птицы (филе))	200	3,9	6	6,1	95	8,2
ТТК	239	КОТЛЕТА РЫБНАЯ (АЛЛЕРГИКИ) (рыба филе в ассортименте, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	70	7	5	2	74	0
ТТК	129	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ (АЛЛЕРГИКИ) (морковь, кабачки, горошек зеленый консервы, капуста белокочанная, соль йодированная, вода питьевая)	150	1,6	0,2	6,6	35	7,3
	ТТК № -394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (АЛЛЕРГИКИ) (яблоки, вода питьевая, сахар песок)	180	0,1	0,1	9,8	42	1,4
	ТТК № - 016	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	40	2,7	0,3	17	82	0
Итого			290	6,6	13,9	29,1	273	8,2
Уплотненный Полдник								
	241	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ (АЛЛЕРГИКИ) (грудка птицы (филе), лук репчатый, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное)	70	9,4	15,7	1,6	185	1,2
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ (АЛЛЕРГИКИ) (картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, морковь, вода питьевая, соль йодированная)	130	2,8	7	21,9	162	10,8
2012	11.1.1. 11	СОК ПЕРСИКОВЫЙ (сок в ассортименте 1л)	180	0,5		29,7	122	0
2012	9.1.4.1	АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ (апельсин)	100	0,9	0,2	8,1	43	0
	ТТК № -26	ПЕЧЕНЬЕ (печенье овсяное)	40	3	3,9	29,8	167	0
Итого			320	4,4	4,1	67,6	332	0
Всего				13,5	18,8	119,6	718	8,2

Повар

Тараканова. Т.А. /Савельева И.Г.

Тараканова, Т.А. /Савельева И.Г.