



*Курсанова*

Согласовано:  
Заведующий Д/с Веселые нотки № 49

Курсанова Татьяна Витальевна

# МЕНЮ для аллергиков (сад) № 1

на 26.06.2026



Д/с Веселые нотки № 49

## Завтрак 1 (с 3 до 7 лет)

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
392/2014 Дели плюс	14384	Чай с сахаром Вода / Чай заварка : (Вода / Чай черный) / Сахар	180			9,98	39,92
ПП	14700	Батон Батон	30	2,25	0,87	15,42	78,51
168/14	18260	Каша геркулесовая с сахаром Каша геркулесовая : (Вода / Геркулес / Масло растительное / Соль пищевая) / Сахар песок	200/5	5,33	6,88	31,75	210,22
<b>Итого:</b>			<b>415</b>	<b>7,58</b>	<b>7,75</b>	<b>57,15</b>	<b>328,65</b>
<b>Итого ХЕ:</b>						<b>4,76</b>	

## Завтрак 2 (с 3 до 7 лет)

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Таб.№24/96	7947	Десерт фруктовый (груша) Груша свежая.	160	0,64	0,48	16,48	72,80
<b>Итого:</b>			<b>160</b>	<b>0,64</b>	<b>0,48</b>	<b>16,48</b>	<b>72,80</b>
<b>Итого ХЕ:</b>						<b>1,37</b>	

## Обед 1 (с 3 до 7 лет)

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
86/2011	17671	Суп Лапша домашняя на кур. бульоне Суп Лапша домашняя на кур. бульоне: (Бульон куриный: (Вода / Цыплята бройлер.1 кат. п/ф / Соль пищевая / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф) / Лапша домашняя д/с: (Яйцо куриное столовое шт / Мука в/с / Вода / Соль пищевая) / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Зелень)	200	6,75	8,50	11,45	149,29
ТТК	16691	Плов из свинины (карбонад) Рис / Свинина б/к (карбонад) д/с / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Томатная паста / Соль пищевая	30/150	12,62	18,06	41,48	378,95
372/2014 Дели плюс	14391	Компот из яблок Вода / Яблоки свежие / Сахар / Лимонная кислота	180	0,16	0,16	11,18	46,86
ТТК	14398	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	25	2,15	0,33	11,30	56,73
	14394	Хлеб ржаной Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	2,72	0,52	15,92	79,24
<b>Итого:</b>			<b>625</b>	<b>24,40</b>	<b>27,57</b>	<b>91,34</b>	<b>711,06</b>
<b>Итого ХЕ:</b>						<b>7,61</b>	

## Уплотненный полдник (с 3 до 7 лет)

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Таб.№24/96	16944	Десерт фруктовый (яблоко) Яблоки свежие местные д/с	50	0,20	0,20	4,90	22,20
273/2014	19083	Мясо отварное говядина П/ф мясной крупнокусковой б/к из говядины категории А / Морковь свежая п/ф / Лук репчатый п/ф / Соль пищевая	50	14,93	12,81	0,26	175,98
314/2014 Дели плюс	14656	Каша гречневая вязкая Каша гречневая вязкая : (Вода / Крупа гречневая / Масло растительное / Соль пищевая)	150	4,58	5,61	20,77	151,87
392/2014 Дели плюс	14384	Чай с сахаром Вода / Чай заварка : (Вода / Чай черный) / Сахар	180			9,98	39,92
	14392	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	20	1,72	0,26	9,04	45,38
<b>Итого:</b>			<b>450</b>	<b>21,43</b>	<b>18,87</b>	<b>44,95</b>	<b>435,34</b>
<b>Итого ХЕ:</b>						<b>3,75</b>	
<b>Всего:</b>			<b>54,04</b>	<b>54,67</b>	<b>209,91</b>	<b>1 547,86</b>	
<b>Всего ХЕ:</b>						<b>17,49</b>	

Зав.производство: А.И. Курсанова

Ответственный за питание: \_\_\_\_\_  
СанПиН 2.3/2.1.3590-20



Россия, 445043, Самарская область, Тольяттинский район, г. Тольятти, ул.Северная, 35

E-mail: eda0910@mail.ru