

МЕНЮ

3 октября 2025 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	92	СУП МОЛОЧНЫЙ МАННЫЙ	200	5,37	4,91	16,09	130,57	0,77
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,79	2,14	15,36	92,51	0,46
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	39	2,99	0,24	19,69	92,91	0,00
Итого			419	11,15	7,29	51,14	315,99	1,23
Обед								
2012	85	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	3,74	4,63	20,50	138,81	3,89
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	60	0,83	3,46	4,88	53,83	2,29
2012	257	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ПАРОВЫЕ	70	9,32	2,17	10,49	98,86	0,10
2012	376	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	180	0,00	0,00	11,62	46,44	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	59	4,50	0,37	29,61	139,72	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,68	0,22	10,76	51,78	0,00
Итого			594	20,07	10,85	87,86	529,44	6,28
Полдник уплотненный								
2008		ПЕЧЕНЬЕ	53	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	148	0,74	0,15	14,55	63,21	2,94
2008		ЯБЛОКО (для дежурн. групп)	106	0,42	0,42	10,35	49,65	10,56
Итого			307	1,16	0,57	24,90	112,86	13,50
Всего				32,38	18,71	163,90	958,29	21,01

Повар _____

Сагоцкая Н.А.