



МЕНЮ

22 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								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,56	3,92	17,36	124,00	0,80
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,01	0,00	9,72	39,10	0,19
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,67	0,22	17,56	82,89	0,00
Итого			415	7,24	4,14	44,64	245,99	0,99
II Завтрак								
2008	435	РЯЖЕНКА	181	5,41	1,80	7,57	72,08	0,90
Итого			181	5,41	1,80	7,57	72,08	0,90
Обед								
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	200	1,45	2,89	8,51	65,99	6,73
2008	260	АЗУ	195	16,60	20,30	18,53	323,50	8,92
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	148	0,74	0,15	14,70	63,86	2,97
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	52	3,97	0,32	26,09	123,15	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,16	0,15	7,42	35,69	0,00
Итого			613	23,92	23,81	75,25	612,19	18,62
Полдник уплотненный								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	128	3,61	3,11	5,98	67,22	0,67
2012	239	ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА	155	2,91	4,08	21,39	133,96	0,12
2008		ЯБЛОКО (для дежурн. групп)	135	0,54	0,54	13,23	63,43	13,50
Итого			418	7,06	7,73	40,60	264,61	14,29
Всего				43,63	37,48	168,06	1 194,87	34,80

Повар _____

Сагоцкая Н.А.