



МЕНЮ

21 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	5,46	5,39	16,24	135,77	0,78
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,56	2,96	13,05	94,19	0,57
2012	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	75	4,15	4,46	27,14	165,28	0,00
Итого			455	13,17	12,81	56,43	395,24	1,35
II Завтрак								
2012	368	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	101	0,39	0,39	9,62	46,15	4,05
Итого			101	0,39	0,39	9,62	46,15	4,05
Обед								
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ	200	5,29	3,68	16,61	120,98	3,79
2012	312	КНЕЛИ КУРИНЫЕ С РИСОМ	95	16,38	18,53	5,04	252,07	0,65
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	5,54	3,82	32,60	186,86	0,00
2012	376	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	180	0,00	0,00	11,62	46,44	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,05	0,25	20,07	94,73	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	19	1,23	0,16	7,87	37,88	0,00
Итого			684	31,49	26,44	93,81	738,96	4,44
Полдник уплотненный								
2012	476	БУЛОЧКА РОЗОВАЯ	65	5,40	5,39	32,80	200,89	0,13
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180/10	0,01	0,00	9,72	39,10	0,19
2008		ЯБЛОКО (для дежурн. групп)	131	0,52	0,52	12,85	61,64	13,11
Итого			386	5,93	5,91	55,37	301,63	13,43
Всего				50,98	45,55	215,23	1 481,98	23,27

Повар _____

Сагоцкая Н.А.