



МЕНЮ

31 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	5,77	5,34	16,71	138,55	0,83
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,91	2,32	15,28	94,27	0,50
2012	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	55	3,37	3,94	22,04	137,08	0,00
Итого			435	12,05	11,60	54,03	369,90	1,33
II Завтрак								
2012	368	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	84	1,21	0,41	17,03	77,85	3,34
Итого			84	1,21	0,41	17,03	77,85	3,34
Обед								
2012	85	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ	200	3,53	4,85	20,33	139,26	3,68
2012	34	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ	60	1,00	2,26	4,77	43,53	2,35
2012	257	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ПАРОВЫЕ	110	16,31	2,73	7,86	121,54	0,20
2012	376	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	180	0,00	0,00	11,83	47,31	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	44	3,35	0,27	22,00	103,84	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	19	1,27	0,17	8,15	39,22	0,00
Итого			613	25,46	10,28	74,94	494,70	6,23
Полдник уплотненный								
2008		ПЕЧЕНЬЕ	57	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	151	0,76	0,15	15,00	65,14	3,03
2008		ЯБЛОКО (для дежурн. групп)	91	0,37	0,37	8,96	42,98	9,15
Итого			299	1,13	0,52	23,96	108,12	12,18
Всего				39,85	22,81	169,96	1 050,57	23,08

Повар _____

Сагоцкая Н.А.