



МЕНЮ

19 ноября 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	39,12	0,20
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	33	2,51	0,20	16,49	77,81	0,00
Итого			413	7,08	4,12	43,57	240,93	1,00
II Завтрак								
2008	435	РЯЖЕНКА	164	4,95	1,65	6,93	65,96	0,82
Итого			164	4,95	1,65	6,93	65,96	0,82
Обед								
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	200	1,38	2,55	8,59	63,21	7,45
2008	260	АЗУ	210	17,03	23,76	19,18	359,23	9,29
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	0,75	0,15	14,85	64,50	3,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,78	0,31	24,88	117,42	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	16	1,04	0,14	6,66	32,05	0,00
Итого			626	23,98	26,91	74,16	636,41	19,74
Полдник уплотненный								
2012	231	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	125	1,68	6,20	8,22	95,12	0,00
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	129	3,63	3,13	6,00	67,60	0,67
2008		ЯБЛОКО (для дожурн. групп)	128	0,51	0,51	12,58	60,33	12,84
Итого			382	5,82	9,84	26,80	223,05	13,51
Всего				41,83	42,52	151,46	1 166,35	35,07

Повар _____

Сагоцкая Н.А.