



МЕНЮ

19 февраля 2026 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	113	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	200	4,28	3,91	15,97	116,80	0,52
2012	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	35	2,36	4,50	15,34	111,38	0,00
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/7/3	0,05	0,00	7,95	32,17	0,19
Итого			425	6,69	8,41	39,26	260,35	0,71
II Завтрак								
2012	368	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	85	1,23	0,41	17,25	78,84	3,39
Итого			85	1,23	0,41	17,25	78,84	3,39
Обед								
2012	84	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	5,27	2,57	15,21	105,76	7,92
2012	317	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	160	5,85	9,07	37,20	253,99	0,00
2012	282	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ	80	10,89	12,74	6,83	185,35	0,38
2012	376	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	180	0,00	0,00	11,52	46,08	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	27	2,03	0,17	13,38	63,15	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	19	1,26	0,17	8,07	38,85	0,00
Итого			666	25,30	24,72	92,21	693,18	8,30
Полдник уплотненный								
2012	215	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	85	7,90	10,17	1,37	128,62	0,10
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	20	0,16	0,02	0,33	2,54	0,98
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,00	0,00	9,69	38,80	0,04
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	18	1,34	0,11	8,84	41,73	0,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	95	0,48	0,10	9,41	40,85	1,90
Итого			398	9,88	10,40	29,64	252,54	3,02
Всего				43,10	43,94	178,36	1 284,91	15,42

Повар _____

Сагоцкая Н.А.