



МЕНЮ

12 марта 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	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,68	3,98	19,44	132,93	0,52
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,01	0,00	9,72	39,12	0,20
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	43	3,26	0,26	21,41	101,04	0,00
Итого			423	7,95	4,24	50,57	273,09	0,72
II Завтрак								
2008	435	КЕФИР	183	5,52	0,18	7,36	57,04	1,84
Итого			183	5,52	0,18	7,36	57,04	1,84
Обед								
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	200	1,48	2,56	8,79	64,42	7,03
2008	260	АЗУ	195	16,94	20,52	18,72	327,66	9,09
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	151	0,76	0,15	15,00	65,15	3,03
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	64	4,90	0,40	32,20	151,96	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	17	1,15	0,15	7,35	35,35	0,00
Итого			627	25,23	23,78	82,06	644,54	19,15
Полдник уплотненный								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	130	3,66	3,15	6,05	68,09	0,68
2012	231	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	120	1,68	4,58	12,26	96,72	0,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	131	0,66	0,13	13,00	56,46	2,63
Итого			381	6,00	7,86	31,31	221,27	3,31
Всего				44,70	36,06	171,30	1 195,94	25,02

Повар _____

Сагоцкая Н.А.