



МЕНЮ

25 марта 2026 г.

Сад 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,01	0,00	9,72	39,10	0,19
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	3,40	0,28	22,39	105,66	0,00
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,50	3,81	18,46	126,81	0,52
Итого			425	7,91	4,09	50,57	271,57	0,71
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	129	0,64	0,13	12,74	55,34	2,57
2008		ПЕЧЕНЬЕ	55	4,15	5,43	41,21	230,96	0,00
Итого			184	4,79	5,56	53,95	286,30	2,57
Обед								
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	200	1,61	2,65	9,18	67,26	7,30
2008	260	АЗУ	205	17,69	21,19	18,97	337,77	9,22
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,00	0,00	20,82	83,22	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	68	5,15	0,42	33,87	159,85	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	18	1,22	0,16	7,83	37,66	0,00
Итого			671	25,67	24,42	90,67	685,76	16,52
Полдник уплотненный								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	129	3,64	3,13	6,01	67,69	0,67
2012	231	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	125	1,75	4,49	12,04	95,38	0,00
2008		ЯБЛОКО	132	0,53	0,53	12,94	62,05	13,20
Итого			386	5,92	8,15	30,99	225,12	13,87
Всего				44,29	42,22	226,18	1 468,75	33,67

Повар _____

Сагоцкая Н.А.