



МЕНЮ

8 апреля 2026 г.

Сад 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,61	3,90	19,24	131,28	0,52
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,01	0,00	9,72	39,12	0,20
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	41	3,13	0,25	20,60	97,22	0,00
Итого			421	7,75	4,15	49,56	267,62	0,72
II Завтрак								
2008	435	РЯЖЕНКА	175	5,22	1,74	7,31	69,60	0,87
Итого			175	5,22	1,74	7,31	69,60	0,87
Обед								
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	200	1,58	2,76	9,10	67,75	7,03
2008	260	АЗУ	200	16,81	20,36	18,66	325,56	8,93
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	0,75	0,15	14,85	64,50	3,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	62	4,70	0,38	30,90	145,83	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	17	1,11	0,15	7,14	34,35	0,00
Итого			629	24,95	23,80	80,65	637,99	18,96
Полдник уплотненный								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	130	3,66	3,15	6,05	68,09	0,68
2012	231	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	125	1,79	4,72	12,31	98,69	0,00
2008		ЯБЛОКО	130	0,52	0,52	12,71	60,96	12,97
Итого			385	5,97	8,39	31,07	227,74	13,65
Всего				43,89	38,08	168,59	1 202,95	34,20

Повар _____

Сагоцкая Н.А.