



МЕНЮ

28 мая 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								
2012	94	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	160	4,46	4,65	12,19	109,04	0,58
2012	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	45	2,84	4,36	18,54	124,69	0,00
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	2,31	1,82	11,31	71,35	0,39
Итого			355	9,61	10,83	42,04	305,08	0,97
II Завтрак								
2012	368	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ	73	1,06	0,35	14,83	67,79	2,91
Итого			73	1,06	0,35	14,83	67,79	2,91
Обед								
2012	80	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	200	2,37	2,32	17,78	101,68	5,30
2012	318	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	120	2,35	3,67	19,00	118,65	9,60
2012	282	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ	60	9,17	10,27	6,68	155,76	0,40
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	48	0,39	0,05	1,21	6,76	4,83
2012	376	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	180	0,00	0,00	11,62	46,44	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	33	2,52	0,20	16,56	78,15	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
Итого			661	18,12	16,69	81,33	548,23	20,13
Полдник уплотненный								
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	5,10	4,60	0,30	63,00	0,00
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	65	0,87	3,94	5,12	59,32	2,40
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,01	0,00	9,72	39,10	0,19
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	22	1,68	0,14	11,04	52,10	0,00
Итого			307	7,66	8,68	26,18	213,52	2,59
Всего				36,45	36,55	164,38	1 134,62	26,60

Повар _____

Сагоцкая Н.А.