



МЕНЮ

18 июня 2026 г.

Сад 10,5 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	4,08	4,32	11,98	103,97	0,59
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,69	3,06	15,38	104,90	0,58
2012	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	80	4,76	4,73	31,18	186,36	0,00
Итого			420	12,53	12,11	58,54	395,23	1,17
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	130	0,65	0,13	12,87	55,90	2,60
Итого			130	0,65	0,13	12,87	55,90	2,60
Обед								
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	6,51	6,70	8,64	121,24	4,43
2012	414	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	155	4,87	5,49	21,97	156,54	0,00
2012	282	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ	65	9,39	10,35	9,11	166,97	0,39
2012		САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	70	0,65	3,56	2,41	45,04	4,51
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	0,75	0,15	14,85	64,50	3,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	47	1,89	0,16	12,43	58,66	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	44	1,05	0,14	6,68	32,15	0,00
Итого			731	25,11	26,55	76,09	645,10	12,33
Полдник уплотненный								
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	5,10	4,60	0,30	63,00	0,00
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	40	0,52	2,38	3,07	35,67	1,44
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,01	0,00	14,55	58,37	0,16
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	31	2,35	0,19	15,44	72,87	0,00
Итого			291	7,98	7,17	33,36	229,91	1,60
Всего				46,27	45,96	180,86	1 326,14	17,70

Повар _____

Сагоцкая Н.А.