



МЕНЮ

2 сентября 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								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	4,53	4,08	18,48	129,44	0,52
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,00	0,00	9,83	39,28	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	43	3,31	0,27	21,74	102,62	0,00
Итого			423	7,84	4,35	50,05	271,34	0,52
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	0,75	0,15	14,85	64,50	3,00
Итого			150	0,75	0,15	14,85	64,50	3,00
Обед								
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	200	1,57	2,92	9,16	69,52	7,28
2012	302	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	200	19,59	21,63	28,97	389,18	13,33
2008		ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	43	0,92	0,16	3,17	20,00	8,59
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,90	0,18	17,82	77,40	3,60
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	65	4,95	0,40	32,54	153,58	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	22	1,43	0,19	9,18	44,19	0,00
Итого			710	29,36	25,48	100,84	753,87	32,80
Полдник уплотненный								
2012	231	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	120	3,50	6,53	25,59	174,98	0,10
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180/10	0,00	0,00	9,83	39,28	0,00
Итого			310	3,50	6,53	35,42	214,26	0,10
Всего				41,45	36,51	201,16	1 303,97	36,42

Повар _____

Сагоцкая Н.А.