



МЕНЮ

30 июня 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	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	35	1,41	1,82	20,13	100,89	6,12
2024	ТК № 8	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ	150	5,70	6,12	30,41	200,10	0,46
2024	ТК № 9	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	2,97	2,27	12,94	84,68	0,49
2024	ТК № 10	АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	92	0,83	0,18	7,45	39,56	55,20
2024	ТК № 11	ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ	97	2,72	2,43	4,39	54,97	0,68
Итого			574	13,63	12,82	75,32	480,20	62,95
II Завтрак								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ	187	5,56	4,79	9,20	103,42	1,03
Итого			187	5,56	4,79	9,20	103,42	1,03
Обед								
2011	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	40	0,47	3,02	1,54	36,12	10,75
2012	82	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	190/10/1	4,15	4,74	10,66	102,16	3,54
2024	ТК № 12	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ	200	24,83	10,53	22,49	310,98	18,36
2024	ТК № 13	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	180	0,99	0,06	19,95	85,11	0,31
2024	ТК № 14	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	16	1,09	0,14	6,98	33,59	0,00
2024	ТК № 15	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	16	1,24	0,48	8,47	43,15	0,00
Итого			653	32,77	18,97	70,09	611,11	32,96
Полдник								
2012	269	ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ	65	7,57	3,19	6,08	83,32	0,26
2012	126	КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ	135	2,57	3,27	16,90	107,59	8,14
2008	442	СОК ПЕРСИКОВЫЙ	212	1,06	0,21	21,39	91,06	4,24
2024	ТК № 14	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	16	1,09	0,14	6,98	33,59	0,00
2024	ТК № 16	ПЕЧЕНЬЕ	20	1,45	1,84	14,33	79,80	0,00
Итого			448	13,74	8,65	65,68	395,36	12,64
Всего				65,70	45,23	220,29	1 590,09	109,58

старшая медсестра _____ Рохмина И Д