

МЕНЮ
2 марта 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	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,86	3,57	10,38	89,69	0,07
2024	TK № 38	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ С КУРАГОЙ	150	2,95	5,89	21,53	172,75	0,80
2008	181	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (аллергии)	150	3,30	7,07	34,88	216,28	0,00
2024	TK № 9	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	3,17	2,48	13,02	55,25	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	180	0,19	0,00	13,77	55,82	0,04
2024	TK № 10	АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	100	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00
Итого			480	10,88	12,14	53,03	360,69	60,87
II Завтрак								
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 2,5 % ЖИРНОСТИ	196	2,73	4,90	12,81	88,94	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	180	0,19	0,00	13,77	55,82	0,04
Итого			196	2,73	4,90	12,81	88,94	0,00
Обед								
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	50	0,39	1,04	1,20	15,62	0,00
2024	TK № 39	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	180/20	2,83	6,19	29,65	163,05	0,00
2012	34	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	80	9,12	9,79	8,06	191,89	0,00
2011	317	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	145	2,89	2,21	11,84	79,82	0,00
2008	338	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ (аллергии)	150	2,42	3,37	12,43	90,34	9,88
2024	TK № 40	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	200	0,31	0,07	15,71	65,25	0,00
2024	TK № 37	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	28	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
2024	TK № 21	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	28	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
Итого			731	19,78	20,43	94,60	655,42	0,00
Полдник								
2024	TK № 41	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	75	9,68	4,43	20,81	130,27	0,00
2012	318	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	140	2,73	2,14	4,19	118,73	0,00
2024	TK № 59	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	185	0,18	0,36	28,92	120,35	296,30
2024	TK № 28	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	23	1,66	0,22	10,60	50,99	0,00
2024	TK № 5	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	24	1,88	0,73	12,85	65,50	0,00
2024	TK № 42	ПРЯНИКИ	34	1,66	2,64	20,39	88,20	0,00
Итого			481	17,79	10,52	97,76	574,04	296,30
Всего				51,18	47,99	258,20	1 679,09	357,17

Шеф повар

Прудникова О.П.