Утверждаю

МЕНЮ 1 ноября 2025 г.

Сад 12 часов



Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав Энерге- Вита				Вита
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	тическая ценность, ккал	мин С, мг
		3	автрак					
2012	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	35	1,64	2,46	18,49	79,56	2,1
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ	205	7,20	8,30	35,00	226,40	0,5
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергики)	200/5	4,49	6,39	30,60	197,85	0,0
	TK№028	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,80	2,40	12,70	84,00	0,5
	TK№028	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК БЕЗМОЛОЧНЫЙ (аллергики)	180	0,33	0,00	8,19	34,07	0,0
Итого			420	11,64	13,16	66,19	389,96	3,1
		II:	Завтрак			,		
2008	442	СОК	194	0,97	0,19	19,55	89,03	3,8
Итого			194	0,97	0,19	19,55	89,03	3,8
			Обед					
	TK№015	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,40	0,00	1,30	7,00	2,0
2012	81	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	200/10	5,17	4,29	21,08	143,80	3,0
2012	263	ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ	70	7,48	14,17	6,95	141,94	0,1
2012	277	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (аллергики)	45/50	13,69	13,87	3,17	121,46	0,5
2008	338	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	130	2,79	3,34	11,62	88,15	8,4
	TK№042	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	180	0,12	0,12	22,47	104,35	1,0
	TK №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	31	1,70	0,20	10,60	51,00	0,0
	TK №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,88	0,75	12,90	66,00	0,0
Итого			686	19,54	22,87	86,92	602,24	14,8
		П	олдник					
2012	282	КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕННАЯ (ГОВЯДИНА)	60	11,13	11,21	9,08	92,56	0,0
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ	155	3,09	3,34	19,73	122,06	9,1
	TK №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	18	1,70	0,20	10,60	51,00	0,0
2008	464	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	50	4,22	3,15	29,91	164,58	0,0
	TK№022	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	180	5,54	2,03	3,51	153,90	3,0
к/к	K/K	ВОДА питьевая (аллергики)	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0
14/	TK№005	ЙОГУРТ В ИНД,УПАК.	100	2,80	2,50	4,50	56,50	0,3
к/к	к/к	Вода питьевая (аллергики)	180	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0
Итого			563	28,48	22,43	77,33	640,60	12,4
Всего				60,63	58,65	249,99	1 721,83	34