

МЕНЮ
22 августа 2025 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 / 3	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	40	1,90	2,80	21,10	90,70	2,40
2008	189 / 31	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	205	5,10	6,80	27,90	232,00	0,50
2008	323 / 31 (А)	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (аллергии)	150	3,46	4,04	36,61	196,72	0,00
2012	392 / 6	ЧАЙ С САХАРОМ	180/6	0,00	0,00	8,40	34,00	0,00
Итого			431	7,00	9,60	57,40	356,70	2,90
II Завтрак								
2008	442 / 22	СОК ЯБЛОЧНЫЙ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	179	0,89	0,18	18,04	82,14	3,57
2004	685 / 6 (А)	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	185	0,12	0,00	12,25	49,45	0,02
Итого			179	0,89	0,18	18,04	82,14	3,57
Обед								
2012	33 / 29	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	45	0,70	2,52	3,48	39,67	1,65
2012	73 / 45	РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200/10/5	2,88	5,90	2,21	77,10	1,09
2008	89 / 45 (А)	РАССОЛЬНИК (аллергии)	200	0,46	2,95	2,00	36,88	1,09
2012	310 / 53	СУФЛЕ КУРИНОЕ	80	11,79	13,37	2,92	179,16	0,54
2008	272 / 65 (А)	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (ГОВЯДИНА) (аллергии)	30	5,04	5,68	4,80	90,80	0,00
2012	205 / 58	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	145	3,80	3,23	18,43	115,71	0,00
2012	ТК№047 / 13	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	180	0,12	0,12	21,72	88,20	0,70
2022	ТК №19	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	24	1,70	0,20	10,60	51,00	0,00
2022	ТК №20	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,88	0,75	12,90	66,00	0,00
Итого			714	22,87	26,09	72,26	616,84	3,98
Полдник								
2022	ТК№011 / 26	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	44	0,30	0,00	1,00	5,60	1,60
2012	276 / 66	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	145	12,44	11,95	1,82	164,49	0,76
2012	ТК№044 / 10	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,36	0,00	25,00	102,00	0,30
2022	ТК №19	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	29	2,04	0,24	12,72	61,20	0,00
2008	464 / 63	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	50	3,80	7,10	24,80	169,30	0,00
Итого			448	18,94	19,29	65,34	502,59	2,66
Всего				49,70	55,16	213,04	1 558,27	13,11

повар

Прудникова О.П.