

МЕНЮ

11 февраля 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	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	1,60	8,52	10,71	126,05	0,00
2024	ТК № 17	ОМЛЕТ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	205	9,68	3,61	34,13	203,84	0,00
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	195/8	0,20	0,01	8,22	34,91	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,12	0,00	15,54	62,60	0,02
Итого			438	11,48	12,14	53,06	364,80	0,00
II Завтрак								
2024	ТК № 2	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ 2,5 % ЖИРНОСТИ ФРУКТОВЫЙ ПИТЬЕВОЙ	210	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,12	0,00	15,54	62,60	0,02
Итого			210	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Обед								
2024	ТК № 18	САЛАТ "ЛЕТНИЙ" (ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ, ПОМИДОРЫ, ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, УКРОП, ПЕТРУШКА)	55	0,58	2,83	1,99	36,30	23,29
2012	67	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	180/15/5	1,97	3,96	19,65	98,02	0,00
2012	288	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	65/25	4,84	8,25	5,71	138,51	0,00
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	130	7,35	4,98	33,26	206,99	0,00
2024	ТК № 19	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,00	0,00	6,78	27,09	0,00
2024	ТК № 20	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	19	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2024	ТК № 21	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	29	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
Итого			703	18,31	21,07	91,29	626,30	23,29
Полдник								
2012	277	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	65	7,45	10,70	7,92	181,49	0,00
2008	337	ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ (КАБАЧКИ СЕЗОННЫЕ) С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ/ ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	140	1,88	0,20	8,68	44,80	9,38
2008	338	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ (аллергики)	140	2,23	2,97	11,65	82,84	9,26
2024	ТК № 59	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА	185	0,18	0,36	28,92	120,35	296,30
2024	ТК № 20	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	19	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2008	477	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	65	6,32	2,32	35,62	186,18	0,00
Итого			474	17,15	13,76	89,62	573,61	305,68
Всего				46,94	46,97	233,97	1 564,71	328,97

Шеф повар

Прудникова О.П.