

МЕНЮ

29 сентября 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								
2010	37	КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ № 37	150	5,7	7,9	11,1	140	0
2010		ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		5,9	24	0
2010		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	40	3	3,9	29,8	167	0
Итого			410	13,7	16,3	47,1	392	0
II Завтрак								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
Итого			200	1	0,2	20,2	86	4
Обед								
2010	12	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ № 12	180	3,2	3,7	7,5	77	5,9
2010	55	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ № 55	60/60	0,6	2,9	3,5	44	1,1
2010	73	РИС ОТВАРНОЙ № 73	130	3	4	32	177	0
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	40	2,1	0,4	14,4	78	0
2010	91	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА И КУРАГИ № 91	180	0,2		10,5	43	0
Итого			650	9,1	11	67,9	419	7
Уплотненный Полдник								
		ТЕФТЕЛИ ИЗ ПЕЧЕНИ И РИСА №120	130	14,9	6,9	13,9	190	10,6
2017		СОУС МОЛОЧНЫЙ № 108	30	0,9	1,9	2,5	31	0
2010		ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	50	0,4		1,2	7	5
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	35	0,7	0,7	18,7	92	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
Итого			425	17	9,5	44,2	352	15,6
Всего				40,8	37	179,4	1249	26,6

Старшая мед. сестра Уткина Ирина Геннадьевна

Повар Челнокова Любовь Федоровна