

**МЕНЮ**  
30 марта 2026 г.**Сад 10 часов**

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая я ценнос	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды		
<b>Завтрак</b>								
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	6,09	5,70	29,19	193,38	0,80
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	1,39	1,39	12,77	70,53	0,30
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	0,81	5,81	9,85	104,11	0,00
2012	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	20	2,54	2,31	0,14	31,48	0,00
<b>Итого</b>			<b>396</b>	<b>10,83</b>	<b>15,21</b>	<b>51,95</b>	<b>399,50</b>	<b>1,10</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	пром.	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,38	0,38	9,24	44,34	9,43
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,38</b>	<b>0,38</b>	<b>9,24</b>	<b>44,34</b>	<b>9,43</b>
<b>Обед</b>								
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ (НАРЕЗКА)	50	0,94	2,60	3,34	20,93	1,24
2008	106	СУП С КЛЕЦКАМИ С МЯСОМ ПТИЦЫ И ЗЕЛЕНЬЮ	200	5,68	5,05	15,51	138,84	1,00
2008	68	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ	70	9,38	8,57	1,92	122,28	0,26
2008	136	МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ С РИСОМ	130	1,20	5,64	17,48	121,34	3,99
2012	383	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА	200	0,97	0,00	21,20	87,40	3,17
	TK №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,66	0,22	10,66	51,28	0,00
	TK №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
<b>Итого</b>			<b>687</b>	<b>22,08</b>	<b>22,95</b>	<b>85,53</b>	<b>620,67</b>	<b>9,66</b>
<b>Полдник</b>								
2023	1030	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ	70/10	6,15	6,13	12,31	120,29	0,04
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,00	0,00	6,92	27,65	0,00
	TK №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,00	0,13	6,42	30,89	0,00
	TK № 018	ПЕЧЕНЬЕ	20	3,04	4,00	34,70	146,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>295</b>	<b>10,19</b>	<b>10,26</b>	<b>60,35</b>	<b>324,83</b>	<b>0,04</b>
<b>Всего</b>				<b>43,48</b>	<b>48,80</b>	<b>207,07</b>	<b>1 389,34</b>	<b>20,23</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_