

МЕНЮ
27 апреля 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		
Завтрак								
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
Итого			396	10,83	15,21	51,95	399,50	1,10
II Завтрак								
2008	пром.	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,38	0,38	9,24	44,34	9,43
Итого			100	0,38	0,38	9,24	44,34	9,43
Обед								
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
Итого			687	22,08	22,95	85,53	620,67	9,66
Полдник								
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
Итого			295	10,19	10,26	60,35	324,83	0,04
Всего				43,48	48,80	207,07	1 389,34	20,23

Медицинская сестра _____