



**МЕНЮ**  
27 мая 2026 г.

**Сад**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2011	18/4	КАША АССОРТИ (РИС, ГРЕЧА)	150	1,58	2,70	14,95	90,20	0,00
2011	251	ЙОГУРТ (СНЕЖОК)	152	4,13	3,70	6,65	83,43	0,43
2012	2	БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ	35	3,38	0,33	48,47	210,45	0,03
<b>Итого</b>			<b>337</b>	<b>9,07</b>	<b>6,73</b>	<b>70,07</b>	<b>384,08</b>	<b>0,46</b>
<b>II Завтрак</b>								
	12	СОК	100	0,50	0,10	9,90	43,00	2,00
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,50</b>	<b>0,10</b>	<b>9,90</b>	<b>43,00</b>	<b>2,00</b>
<b>Обед</b>								
2001	7	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ	65	1,40	4,94	3,23	65,01	9,32
2011	2/2	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ	160	1,26	4,00	7,69	72,18	6,92
2011	6/9	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ, ФАРШИРОВАННАЯ ОТВАРНЫМ МЯСОМ КУР С ОВОЩАМИ	140	10,12	8,35	21,94	203,80	10,50
2011	1/11	СОУС МОЛОЧНЫЙ (ДЛЯ ПОДАЧИ К БЛЮДУ)	40	0,01	1,60	0,41	16,07	0,00
2011	36	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	180	0,00	0,00	13,07	52,25	13,60
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,18	0,43	20,35	97,93	0,00
<b>Итого</b>			<b>635</b>	<b>15,97</b>	<b>19,32</b>	<b>66,69</b>	<b>507,24</b>	<b>40,34</b>
<b>Полдник</b>								
2011	21/2	СУП МОЛОЧНЫЙ С ЛАПШОЙ	160	1,05	1,43	7,15	45,71	0,00
	271	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ	60	0,22	5,73	6,05	76,54	0,05
2011	12/10	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	0,35	0,00	6,84	28,76	0,07
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,32	0,33	38,16	168,93	0,00
<b>Итого</b>			<b>440</b>	<b>4,94</b>	<b>7,49</b>	<b>58,20</b>	<b>319,94</b>	<b>0,12</b>
<b>Всего</b>				<b>30,48</b>	<b>33,64</b>	<b>204,86</b>	<b>1 254,26</b>	<b>42,92</b>

*Директор*