

Утверждаю

Директор
ООО "Общепит", Комсомольский д/с
_____/Н.В. Горбунова/

МЕНЮ

3 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								
2004	302/1	КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ	200	5,3	4,3	28,8	171	0,3
	12	БАТОН	40	3	1,2	20,6	105	0
2004	685	ЧАЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	200	1,2	0,9	10,1	53	0,2
Итого			440	9,5	6,4	59,5	329	0,5
II Завтрак								
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47	10
Итого			100	0,4	0,4	9,8	47	10
Обед								
2004	52/3	САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ	60	0,9	3,1	5,1	52	3,5
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	1,9	1,7	12	69	3,6
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	2,5	3,2	17,1	104	9
2004	487	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	70	18	15,2	0,4	201	0,9
2008	368	СОУС МОЛОЧНЫЙ № 368	30	0,6	3,5	1,7	39	0,1
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,1	36	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0
Итого			740	27,2	27,1	66,6	603	17,1
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	5,5	4,7	8,7	97	1
2008	464	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	50	4,2	2,9	27	147	0
Итого			250	9,7	7,6	35,7	244	1
Ужин								
2008	130	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ	170	2,8	1,2	13,8	77	15,1
2008	368	СОУС МОЛОЧНЫЙ № 368	30	0,6	3,5	1,8	40	0,1
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	95	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		8,4	33	0
Итого			440	6,6	4,9	44,1	245	15,2
Всего				53,4	46,4	215,7	1468	43,8

Составил _____