



МЕНЮ

29 октября 2026 г.

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								
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	60	3	9,4	19,6	174	0
2008	187	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	5,9	7,1	29,6	206	0,5
2012	397	ЧАЙ С САХАРОМ	180	2,9	2,5	16	99	0,5
Итого			440	11,8	19	65,2	479	1
II Завтрак								
2008	89	ПРЯНИКИ	30	1,8	1,4	22,5	110	0
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ	150					0
Итого			180	1,8	1,4	22,5	110	0
Обед								
2008	83	ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	50	0,4	0,1	0,9	7	2,5
2008	100	СУП С ЛАПШОЙ И КУРОЙ	200	4,3	8,7	9,9	136	5
2008	238	РЫБА ПОРЦИОННАЯ С ОВОЩАМИ	70/30	14,1	5,3	4,6	123	1,2
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	3,2	6,7	21,5	159	10,3
2008	401	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ АБРИКОСОВ С КОСТОЧКОЙ (УРЮК) С ВИТАМИНОМ "С"	180	0,6	0,1	21,2	88	0,2
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	50	3,7	0,5	18	88	0
Итого			710	26,3	21,4	76,1	601	19,2
Полдник								
2008	427	ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ	100	5,2	5,6	33,7	207	0,8
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0,2		15,2	62	0,7
Итого			280	5,4	5,6	48,9	269	1,5
Всего				45,3	47,4	212,7	1459	21,7

медсестра

Петрова Л.Н.