

МЕНЮ  
05 мая 2026г.  
10,5 часов



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>ЗАВТРАК</b>							
2011	4/4	Каша кукурузная (крупа кукурузная, молоко, сахар, соль, вода, масло сливочное)	180	4,05	5,3	19,8	143,1
2011	13/10	Коф. напиток с молоком (коф напиток, молоко, сахар, вода)	180	2,7	2,6	12,06	80,1
2011	1/13	Бутерброд с маслом (хлеб, масло сливочное)	30/1	3,9	7,7	23,5	181
Итого:			400	10,6	15,6	55,3	404,2
<b>ВТОРОЙ ЗАВТРАК</b>							
		Сок	100			12	48
Итого:			100			12	48
<b>ОБЕД</b>							
2011	8/1	Салат из св. капусты с яблоком (капуста, яблоки, сахар, масло раст, соль)	60	0,6	4	6,5	63
2011	31/2	Суп крестьянский (капуста, картофель, перловуа, морковь, лук, масло раст, вода, соль, сметана)	180	1,6	3,9	9,09	79,2
2011	3/8	Мясо тушеное в овощах (говядина, картофель, лук, масло раст, вода, соль)	130	10,2	10,2	12,8	185,25
2011	9/10	Кисель (кисель, сахар, вода)	180	0,9	0,09	25,74	103,5
		Витаминизация 3го блюда	0,00045				
		Хлеб пшеничный	30	2,37	0,24	15,6	103,5
		Хлеб ржаной	40	3,12	0,48	18,6	84,8
Итого:			620	18,79	18,9	88,33	619,25
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>							
2011	9/5	Запеканка творожная (творог, крупа манная, сахар, яйцо, масло раст, сметана, вода)	130	21,9	12,4	17,16	271,7
		Кисло-мол. напиток, йогурт	100	2,5	3	19	110,5

2011	2/11	Сл.молочный соус(мука,масло слив,молоко,сахар,соль,вода)	50	1,2	2,35	7,42	54,85
		Хлеб пшеничный	30	2,37	0,24	15,6	103,5
Итого:			310	27,97	17,99	59,18	540,55
Всего:				57,36	52,49	214,81	1612

Калькулятор

*J* М.О. Захарова

Повар

*Н.А. Берсенева* Н.А. Берсенева

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 352191790442986473152692261956718905753445707862

Владелец Тарабаева Ирина Евгеньевна

Действителен с 17.04.2026 по 17.04.2027