

СКОБЕНКО.М.Э.

ИП ГУБЕКОВА И.Ш.



## МЕНЮ

3 февраля 2026 г.

7-11 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	223	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	180	59,81	16,1	10,8	11,9	214
2011	326	СОУС МОЛОЧНЫЙ	70	8,94	1,4	3,4	5	56
2022	8	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	6,25	3,7	0,3	24,3	115
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	5,00			6,2	26
<b>Итого</b>				<b>80,00</b>	<b>21,4</b>	<b>14,5</b>	<b>47,4</b>	<b>411</b>
<b>Дополнительно к завтраку</b>								
2011	385	МОЛОКО СТЕРИЛИЗОВАННОЕ 2,5%	200	25,00	5,6	4,9	9,3	105
<b>Итого</b>				<b>105,00</b>	<b>5,6</b>	<b>4,9</b>	<b>9,3</b>	<b>105</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ { ОГУРЦЫ }	60	12,81	0,5	0,1	1,5	9
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	6,18	6,7	10,7	12,9	179
2011	302.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	14,46	3,5	2,9	36,6	186
2012	288	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	100	27,49	6,5	16,8	6,8	210
2022	8	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	6,52	3,7	0,3	24,3	115
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ	200	4,54			18,5	74
<b>Итого</b>				<b>72,00</b>	<b>20,9</b>	<b>30,8</b>	<b>100,6</b>	<b>846</b>
<b>2-я смена</b>								
2011	199	ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ С МАСЛОМ	150	19,36	15,9	6,8	33,5	260
2011	279	ТЕФТЕЛЯ МЯСНАЯ В СОУСЕ	100	49,39	11,1	29	11,9	362
2022	8	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	6,25	3,7	0,3	24,3	115
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	5,00			6,2	26
<b>Итого</b>				<b>80,00</b>	<b>30,9</b>	<b>36,1</b>	<b>75,9</b>	<b>763</b>
<b>Дополнительно к питанию</b>								
2011	385	МОЛОКО СТЕРИЛИЗОВАННОЕ 2,5%	200	25,00	5,6	4,9	9,3	105
<b>Итого</b>				<b>105,00</b>	<b>5,6</b>	<b>4,9</b>	<b>9,3</b>	<b>105</b>
<b>Всего</b>				<b>177,00</b>	<b>96,9</b>	<b>95</b>	<b>239,5</b>	<b>2230</b>