

СКОБЕНКО, М.Э.

ИП ГУБЕКОВА И.Ш.



**МЕНЮ**  
 14 апреля 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	16,00	11,00	12,00	214,00
2011	326	СОУС МОЛОЧНЫЙ	70	8,94	1,00	3,00	5,00	56,00
2022	8	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	6,25	4,00	0,00	24,00	115,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	5,00	0,00	0,00	6,00	26,00
<b>Итого</b>				<b>80,00</b>	<b>21,00</b>	<b>14,00</b>	<b>47,00</b>	<b>411,00</b>
<b>Дополнительно к завтраку</b>								
2011	385	МОЛОКО СТЕРИЛИЗОВАННОЕ 2,5%	200	25,00	6,00	5,00	9,00	105,00
<b>Итого</b>				<b>105,00</b>	<b>6,00</b>	<b>5,00</b>	<b>9,00</b>	<b>105,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ { ОГУРЦЫ }	60	12,81	0,00	0,00	2,00	8,00
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	6,18	7,00	11,00	13,00	179,00
2011	302.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	150	14,46	4,00	3,00	37,00	186,00
2012	288	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	100	27,49	7,00	17,00	7,00	210,00
2022	8	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	6,52	0,00	0,00	24,00	105,00
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ	200	4,54	0,00	0,00	19,00	74,00
<b>Итого</b>				<b>72,00</b>	<b>18,00</b>	<b>31,00</b>	<b>102,00</b>	<b>762,00</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	25,00	5,00	9,00	105,00
<b>Итого</b>				<b>25,00</b>	<b>25,00</b>	<b>5,00</b>	<b>9,00</b>	<b>105,00</b>
<b>Всего</b>				<b>177,00</b>	<b>100,90</b>	<b>91,10</b>	<b>242,90</b>	<b>2146,00</b>