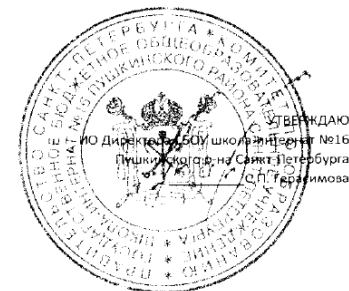


МЕНЮ
Воспитанники 7-11 лет
на среду
22 апреля 2026 г.

Сбор- ник рецеп- тов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
		ЗАВТРАК					
2008	225	Пудинг из творога	160	20,5	12	40,6	379
2011	377	Чай с лимоном	200	0,2		8,2	35
2008	2	Бутерброд с джемом	40	1	4,9	21,6	126
к/к	1М-1	Манадрин свежий	100	0,4	0,4	9,8	47
		ОБЕД					
2008	48	Салат из свеклы с сыром и чесноком	60	2,3	6,1	5	82,2
2008	98	Суп картофельный с крупой, птицей, сметаной	200	4,6	5,6	15,9	135
2008	260	Азу	240	12,5	15	31	319
к/к	1С-01	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	86
к/к	3Б-30	Батон обогащенный микроэлементами, витаминами	30	1,5	1,2	15,9	80
к/к	3Х-60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	2	0,6	21	99
Всего				46	46	189,2	1388,2

МЕНЮ
Воспитанники 12-18 лет
на среду
22 апреля 2026 г.

Сбор- ник рецеп- тов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
		ЗАВТРАК					
2008	225	Пудинг из творога	200	25	15	52	430
2011	377	Чай с лимоном	200	0,4		8,8	38,1
2008	2	Бутерброд с джемом	50	1,2	5	26,9	164
к/к	1М-1	Манадрин свежий	100	0,4	0,4	9,8	47
		ОБЕД					
2008	48	Салат из свеклы с сыром и чесноком	100	3,9	8	6,3	138
2008	98	Суп картофельный с крупой, птицей, сметаной	250	5,7	6,8	19,8	150
2008	260	Азу	280	12,5	18	40	380
к/к	1С-01	Сок фруктовый	200	1	0,2	20,2	86
к/к	1Б-20	Батон обогащенный микроэлементами, витаминами	20	1,2	0,8	10,6	56
к/к	1Х-60	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	60	2,4	0,6	21	134,4
Всего				53,7	54,8	215,4	1623,5



* для школьников предоставляется завтрак и обед