



**МЕНЮ**  
12 января 2024 г.

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>ЗАВТРАК 6-10 Софин.</b>								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	30	9,85	0,8	0,1	1,6	10
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	8,56	3	3,8	21,5	133
2011	293	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	90	32,39	14,6	15,5		208
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,58			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>57,79</b>	<b>21,7</b>	<b>20,5</b>	<b>56,6</b>	<b>531</b>
<b>ЗАВТРАК 11-13 СОФИН</b>								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	30	9,86	0,8	0,1	1,6	10
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	15,53	4,1	7,9	27,2	204
2011	293	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	100	39,73	17,9	19,8		252
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,58			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>74,09</b>	<b>26,1</b>	<b>28,1</b>	<b>62,3</b>	<b>646</b>
<b>ЗАВТРАК ОВЗ 11-13 краев</b>								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	30	9,86	0,8	0,1	1,6	10
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	15,52	4,1	7,9	27,2	204
2011	293	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	100	39,73	17,9	19,8		252
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,58			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>74,09</b>	<b>26,1</b>	<b>28,1</b>	<b>62,3</b>	<b>646</b>
<b>ЗАВТРАК 11-18</b>								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	30	9,85	0,8	0,1	1,6	10
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	15,52	4,1	7,9	27,2	204
2011	293	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	100	39,73	17,9	19,8		252
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,58			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>74,08</b>	<b>26,1</b>	<b>28,1</b>	<b>62,3</b>	<b>646</b>
<b>ЗАВТРАК ОВЗ 11-18 Краев</b>								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	30	9,85	0,8	0,1	1,6	10
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	15,52	4,1	7,9	27,2	204
2011	293	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	100	39,73	17,9	19,8		252
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,58			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>74,10</b>	<b>26,1</b>	<b>28,1</b>	<b>62,3</b>	<b>646</b>
<b>ЗАВТРАК РОДИТЕЛЬСКАЯ ПЛАТА</b>								
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	30	9,85	0,8	0,1	1,6	10
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	15,52	4,1	7,9	27,2	204
2011	293	ПТИЦА ЗАПЕЧЕНАЯ	100	39,73	17,9	19,8		252
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,58			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>76,12</b>	<b>28,1</b>	<b>28,3</b>	<b>70,7</b>	<b>708</b>
<b>ОБЕД 6-10</b>								
2008		ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	25	0,00	0,3		0,7	4
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	0,00	7,8	8,9	20,2	183
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	0,00	12,5	17,1	22,1	275
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	0,00	3,3	0,3	14,1	103
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	0,00			18	40
<b>Итого</b>				<b>0,00</b>	<b>23,9</b>	<b>26,3</b>	<b>75,1</b>	<b>605</b>
<b>ОБЕД ОВЗ 6-10 краев</b>								
2008		ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	25	5,21	0,3		0,7	4
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	20,44	7,8	8,9	20,2	183
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	200	32,75	12,5	17,1	22,1	275
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,40	3,3	0,3	14,1	103
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	14,00			18	40
<b>Итого</b>				<b>75,80</b>	<b>23,9</b>	<b>26,3</b>	<b>75,1</b>	<b>605</b>
<b>ОБЕД ОВЗ 11-13краев</b>								
2008		ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	50	10,23	0,6		1,3	8
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	20,43	7,8	8,9	20,2	183
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	40,73	15,9	21,3	27,5	344
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	14,00			18	40
<b>Итого</b>				<b>90,83</b>	<b>29,6</b>	<b>30,7</b>	<b>89,6</b>	<b>740</b>
<b>ОБЕД 11-18</b>								
2008		ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	50	10,23	0,6		1,3	8
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	20,43	7,8	8,9	20,2	183
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	40,73	15,9	21,3	27,5	344
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	14,00			18	40
<b>Итого</b>				<b>90,83</b>	<b>29,6</b>	<b>30,7</b>	<b>89,6</b>	<b>740</b>
<b>ОБЕД ОВЗ 11-18 краев</b>								
2008		ПОМИДОР СОЛЕННЫЙ	50	10,23	0,6		1,3	8
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	20,42	7,8	8,9	20,2	183
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	250	40,67	15,9	21,3	27,5	344
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	5,44	5,3	0,5	22,5	165
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	14,00			18	40
<b>Итого</b>				<b>90,76</b>	<b>29,6</b>	<b>30,7</b>	<b>89,6</b>	<b>740</b>