

МЕНЮ

На 07.09.2026 (Понедельник)

Возрастная категория: 12–18 лет

№ техн. карты	Наименование блюда	Выход, г	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак						
11	Сок фруктовый 125	125	0,63	0,13	12,60	56,00
182	Каша жидкая молочная из пшенной крупы с маслом сливочным	255	6,34	13,33	53,99	361,98
377	Чай с лимоном	217	0,12	0,02	15,20	62,00
1	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	118,00
Итого:		647	10,89	13,88	106,39	597,98
Обед						
99	Суп из овощей	250	1,75	4,62	10,09	89,01
288	Мясо филе птицы (1 блюдо)	15	3,51	2,79	0,06	39,30
1	Сметана	5	0,12	1,00	0,18	10,25
1	Зелень	1	0,00	0,00	0,00	0,50
256	Мясо тушеное (с)	100	10,58	28,17	2,56	305,00
171	Каша гречневая рассыпчатая с маслом и морковной икрой	205	10,82	8,74	50,30	323,23
349	Компот из смеси сухофруктов	180	0,59	0,08	28,81	119,70
1	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	118,00
1	Хлеб ржаной	50	2,80	0,56	23,50	114,96
Итого:		856	33,97	46,36	140,10	1119,95
Полдник						
426	Булочка с повидлом обсыпная	150	9,90	21,54	61,70	480,00
—	Снежок	200	7,50	2,25	12,75	79,00
Итого:		350	17,40	23,79	74,45	559,00
Весь рацион питания:		1853	62,26	84,03	320,94	2276,93

Пищевая и биологическая ценность рациона за день

БЖУ, гр			Витамины, мг					Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	В1	В2	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
62,26	84,03	320,94	160,880	0,860	23,19	114,39	12,73	577,73	1000,26	450,92	134,68

Директор

Зав. производством

Шеф-повар

Михалев А.И.

Алферова А.С.