МЕНЮ

26 ОКТЯБРЯ 2026 г.

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" И ГРЕЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ	155		5,8	7,1	22,9	174,5
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180		0,1		10,0	41,6
ПЕЧЕНЬЕ	20		1,5	3,0	14,0	88,8
			7,4	**10,1**	**46,9**	**304,9**
II Завтрак						
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100		0,4		11,3	46,0
			0,4		**11,3**	**46,0**
Обед						
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	180		3,5	3,4	13,6	99,2
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	160		19,2	16,6	19,8	300,5
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ	180		0,4	0,2	32,5	129,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30		1,9	0,3	12,3	59,4
			25,0	**20,5**	**78,2**	**588,3**
Полдник						
ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ	150		4,6	3,8	32,9	174,5
МОЛОКО СГУЩЕНОЕ ЖИРНОСТЬЮ 8,5	7		0,3	0,6	3,8	21,8
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180		2,8	2,2	13,9	86,4
БАТОН ПРОСТОЙ	30		2,3	0,3	14,3	69,3
			10,0	**6,9**	**64,9**	**352,0**
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			**42,8**	**37,5**	**201,3**	**1 291,2**

МЕНЮ

26 ОКТЯБРЯ 2026 г.

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" И	200		7,4	9,1	29,6	225,0
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200		0,1		11,1	46,1
ПЕЧЕНЬЕ	20		1,5	3,0	14,0	88,8
			9,0	**12,1**	**54,7**	**359,9**
II Завтрак						
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	120		0,5		13,6	55,2
			0,5		**13,6**	**55,2**
Обед						
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	200		3,7	3,8	15,8	112,8
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200		24,0	22,7	24,8	389,2
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200		0,6	0,1	31,7	131,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40		2,7	0,4	17,0	81,6
			31,0	**27,0**	**89,3**	**714,6**
Полдник						
ЗАПЕКАНКА ПШЕННАЯ	200		7,3	13,1	43,8	323,2
МОЛОКО СГУЩЕНОЕ ЖИРНОСТЬЮ 8,5	10		0,5	0,8	5,4	31,1
БАТОН ПРОСТОЙ	40		3,1	0,4	19,1	92,3
			14,0	**16,7**	**83,7**	**542,5**
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			**54,5**	**55,8**	**241,3**	**1 672,2**