

МЕНЮ

21 АПРЕЛЯ 2026 Г.

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ		155	5,7	6,6	23,2	171,1
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ		180	3,1	2,3	15,5	94,4
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ		30	1,8	6,3	11,4	102,9
			10,6	15,2	50,1	368,4
II Завтрак						
ЙОГУРТ		100	3,1	2,4	10,7	321,1
			3,1	2,4	10,7	321,1
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ		180	7,6	4,0	13,6	116,9
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ МЯСНЫЕ		50	10,6	4,3	8,6	111,1
СОУС ТОМАТНЫЙ		30	0,3	1,2	2,1	19,3
КАПУСТА ОТВАРНАЯ С		110	2,1	3,5	5,3	58,2
КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННЫХ		180	0,3	0,1	17,7	74,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ		30	1,9	0,3	12,3	59,4
			22,8	13,4	59,6	438,9
Полдник						
СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ		150	18,8	16,7	22,4	310,5
ЧАЙ С САХАРОМ		180			8,2	33,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,2	0,2	14,6	68,9
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	2,2	0,2	14,6	68,9
			21,0	16,9	45,2	412,5
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			57,5	47,9	165,6	1 540,9

МЕНЮ

21 АПРЕЛЯ 2026 г.

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ		200	7,4	8,5	29,9	220,7
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С		200	3,4	2,5	17,2	104,7
БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ		40	1,7	16,6	10,3	179,8
			12,5	27,6	57,4	505,2
II Завтрак						
ЙОГУРТ		100	3,1	2,4	10,7	321,1
			3,1	2,4	10,7	321,1
Обед						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ		200	8,5	4,4	15,1	129,9
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ МЯСНЫЕ		70	14,9	6,0	11,9	155,8
СОУС ТОМАТНЫЙ		50	0,5	2,0	3,5	32,4
КАПУСТА ОТВАРНАЯ С		130	2,4	4,2	6,3	69,1
КОМПОТ ИЗ СВЕЖЕЗАМОРОЖЕННЫХ		200	0,3	0,1	19,6	82,3
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ		40	2,7	0,4	17,0	81,6
			29,3	17,1	73,4	551,1
Полдник						
СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ		200	25,1	22,3	29,8	414,5
ЧАЙ С САХАРОМ		200			9,1	36,6
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		40	3,1	0,3	20,1	94,7
			28,2	22,6	59,0	545,8
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			73,1	69,7	200,5	1 923,2