

МЕНЮ

Возрастная категория: 7–12 лет

СОГЛАСОВАНО

Руководитель «Школа №9»

На 05.10.2026 (Понедельник)

№ 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
173	Каша вязкая молочная из пшениной крупы	205	8,64	11,06	44,32	312,00
377	Чай с лимоном	217	0,12	0,02	15,20	62,00
1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,40
Итого:		587	12,43	11,53	91,80	524,40
Обед						
99	Суп из овощей	200	1,40	3,70	8,07	71,21
1	Сметана	5	0,12	1,00	0,18	10,25
288	Мясо филе птицы (1 блюдо)	15	3,51	2,79	0,06	39,30
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	175	9,24	7,46	42,94	275,93
349	Компот из смеси сухофруктов	180	0,59	0,08	28,81	119,70
1	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	94,40
1	Хлеб ржаной	40	2,24	0,45	18,80	91,97
Итого:		756	30,72	43,97	121,10	1008,26
Полдник						
426	Булочка с повидлом обсыпная	100	6,60	14,36	41,13	320,00
—	Снежок	200	7,50	2,25	12,75	79,00
Итого:		300	14,10	16,61	53,88	399,00
Весь рацион питания:		1643	57,25	72,11	266,78	1931,66

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
57,25	72,11	266,78	160,800	0,770	20,16	97,04	9,50	536,47	958,05	412,64	134,61

Директор

Зав. производством

Шеф-повар

Михалев А.И.

Алферова А.С.

