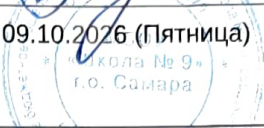


Возрастная категория: 7–12 лет

СОГЛАСОВАНО
Руководитель Школа №9»
На 09.10.2026 (Пятница)



№ техн. карты	Наименование блюда	Выход, г	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак						
173	Каша геркулесовая молочная вязкая с маслом	205	8,34	9,31	37,01	265,82
376	Чай с сахаром	210	0,20	0,00	13,60	39,90
338	Фрукт (сезонный)	100	0,40	0,40	9,80	47,00
1	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	118,00
Итого:		565	12,74	10,11	85,01	470,72
Обед						
82	Борщ со свежей капустой, картофелем, сметаной и зелению	206	1,69	5,14	10,56	95,26
291	Плов из птицы (филе) с огурцом (сезонно)	290	24,57	11,04	56,56	423,86
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	32,13	17,03	134,41	825,19
Полдник						
422	Булочка ванильная	100	7,90	8,12	44,48	322,00
342	Компот ягодный	200	0,22	0,13	17,43	73,39
Итого:		300	8,12	8,25	61,91	395,39
Весь рацион питания:		1621	52,99	35,39	281,33	1691,30

Пищевая и биологическая ценность рациона за день

БЖУ, гр			Витамины, мг					Минеральные вещества, мг			
Белки	Жиры	Углеводы	B1	B2	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
52,99	35,39	281,33	1,800	0,530	69,02	93,90	2,92	315,45	687,23	218,27	12,44

Директор
Зав. производством
Шеф-повар

