

Согласовано



Руководитель центра  
Образования «Кременевский»  
Хорошкова М.Л./

## МЕНЮ

23 марта 2026 г.

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	13	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	30	17,36	5	5	28	175
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	250	24,29	0	5	0	75
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	17,85	7	4	0	109
2008		БАТОН	40	2,95	4	4	35	281
2008		ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ	95	24,55	3	0	20	95
<b>Итого</b>				<b>87,00</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>83</b>	<b>735</b>
<b>Обед</b>								
2011	71	ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ	70	9,60	0	0	1	10
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	250	34,49	4	7	13	282
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	31,06	8	10	31	280
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	8,90	0	0	19	77
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,95	5	1	19	71
<b>Итого</b>				<b>87,00</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>83</b>	<b>720</b>
<b>Всего</b>				<b>174,00</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>166</b>	<b>1407</b>

*Григорьевская И.С.*