

**Меню**  
**02 февраля 2026 года**

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки. г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	180	4,8	6,8	25,0	171,0
Кофеинный напиток	180	0,2	0	7,9	32,2
Хлеб пшеничный с маслом сливочным	30/10	2,6	4,4	18,2	126,1
<b>Итого:</b>	<b>400</b>	<b>7,6</b>	<b>11,2</b>	<b>51,1</b>	<b>329,30</b>
<b>II завтрак</b>					
Сок грушевый	100	0	0	12	48,38
<b>Обед</b>					
Горошек зеленый	50	1,6	0,1	3,2	19,4
Бульон куриный с яйцом	180	6,4	6,3	0,7	83,4
Курица тушеная	60	16,7	16,4	2,96	225,8
Макароны отварные	130	4,74	4,13	26,96	164,53
Компот из чернослива и кураги	180	0,3	0,1	16,3	68,5
Хлеб ржаной	40	1,8	0,2	19,9	85,6
<b>Итого:</b>	<b>640</b>	<b>31,54</b>	<b>27,23</b>	<b>70,02</b>	<b>647,23</b>
<b>Полдник</b>					
Крекер	30	1,4	2,3	14,8	71,5
Молоко кипяченое	200	5,6	4,9	9,3	104,9
<b>Итого:</b>	<b>230</b>	<b>7,0</b>	<b>7,2</b>	<b>24,1</b>	<b>176,4</b>
<b>Ужин</b>					
Кабачковая икра	50	4,5	5,1	28,0	179,0
Картофель отварной с маслом сливочным	180	3,7	5,8	28,5	177,9
Чай с сахаром	200	0,1	-	16,0	66,3
Хлеб пшеничный	20	1,9	0,6	14,2	64,3
<b>Итого:</b>	<b>450</b>	<b>10,2</b>	<b>10,9</b>	<b>86,7</b>	<b>487,5</b>