

МЕНЮ

22 августа 2024 г.
Ясли 12 часов

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2010	37	КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ ЖИДКАЯ (крупа кукурузная, молоко пастер 3,2 % жирности, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	150	2,9	3,2	7,9	73	0,2
2010	37	КАША КУКУРУЗНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики) (крупа кукурузная, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	150			9,7	39	0
		С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (масло сладко-сливочное несоленое)	4		2,9	0,1	26	0
2010	97	ЧАЙ С САХАРОМ, МОЛОКОМ (чай черный байховый, вода питьевая, молоко пастер 3,2 % жирности, сахар песок)	150	2,9	3,1	14,5	98	0,2
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	150	0,1		9,8	39	0
2017	2	СЫР(порциями) (сыр российский)	6	1,4	1,7		22	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный)	20	1,5	0,6	10,2	52	0
Итого			330	8,7	11,5	32,7	271	0,4
II Завтрак								
2010		СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	200	1	0,2	19,8	86	4
Итого			200	1	0,2	19,8	86	4
Обед								
2017	28	СУП-ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ С ГРЕНКАМИ (морковь, горох пущеный, лук репчатый, мука пшеничная высш сорт, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, соль йодированная, хлеб-батон пшеничный йодированный)	150/12	5,1	1,7	15,8	97	0,3
2010	17	С МЯСОМ (говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, соль йодированная)	15	4,1	2,9	0,1	42	0,06
2017 г	80	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ (говядина 1 категории, соль йодированная, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, мука пшеничная высш сорт, лавровый лист)	30/30	10,4	10,6	2,1	146	0,3
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия высш сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	90	2,7	2,8	17,1	105	0
1997	548	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ (морковь, масло сладко-сливочное несоленое)	30	0,4	1,1	2,2	21	0,6
2010	91	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ИЗЮМА (виноград сушеный (изюм), сахар песок, вода питьевая, курага)	160	0,2		10	41	0
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий")	25	1,7	0,3	9,9	50	0
Итого			542	24,6	19,4	57,2	502	1,26
Полдник								
2010	103	СНЕЖОК (снежок)	130	3,4	3,3	14,3	100	0
Итого			130	3,4	3,3	14,3	100	0
Ужин								
2010	69	РАГУ С КУРОЙ (грудка бройлера, цыплята, картофель, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, капуста белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, лавровый лист)	160	7,8	22,4	17,6	305	15,6
1996г.	649	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ (черника, протертая с сахаром, сахар песок, вода питьевая)	150			6,3	5	0,9
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			325	8,9	22,8	31,6	349	16,5
Всего				46,6	57,2	155,6	1308	22,16

Ст, медсестра

КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)

ВЕЛЬГЕР С В

МЕНЮ

22 августа 2024 г.
Сад 12 часов

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг	
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак									
2010	37	КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ ЖИДКАЯ <small>(крупа кукурузная, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая, сахар, песок, соль йодированная)</small>	180	3,2	3,5	8,6	80	0,3	
2010	37	КАША КУКУРУЗНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики) <small>(крупа кукурузная, вода питьевая, сахар, песок, соль йодированная)</small>	180			3,2	13	0	
		С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ <small>(масло сладко-сливочное несоленое)</small>	4		2,9	0,1	26	0	
2010	97	ЧАЙ С САХАРОМ, МОЛОКО <small>(чай черный байховый, вода питьевая, молоко пастер. 3,2% жирности, сахар, песок)</small>	180	3,2	3,5	16,1	109	0,3	
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) <small>(чай черный байховый, вода питьевая, сахар, песок)</small>	180	0,1		13,1	53	0	
2017	2	СЫР (порциями) <small>(сыр российский)</small>	8	1,8	2,3		29	0,1	
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб-батон пшеничный йодированный)</small>	30	2,3	0,9	15,4	79	0	
Итого			402	10,5	13,1	40,2	323	0,7	
II Завтрак									
2010		СОК ЯБЛОЧНЫЙ <small>(сок яблочный)</small>	200	1	0,2	19,8	86	4	
Итого			200	1	0,2	19,8	86	4	
Обед									
2017	28	СУП-ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ С ГРЕНКАМИ <small>(морковь, горох лущеный, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, соль йодированная, хлеб-батон пшеничный йодированный)</small>	180/10	6	2	18,8	117	0,4	
2010	17	С МЯСОМ <small>(говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, соль йодированная)</small>	15	4,1	2,9	0,1	42	0,06	
2017 г	80	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ <small>(говядина 1 категории, соль йодированная, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт, лавровый лист)</small>	45/40	12,8	13,4	2,4	181	0,3	
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>(макаронные изделия высш. сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)</small>	110	3,3	3,4	21	129	0	
1997	548	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ <small>(морковь, масло сладко-сливочное несоленое)</small>	40	0,6	1,3	2,9	26	0,9	
2022г	1	КИСЕЛЕК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ <small>(киселек детский витаминизированный, вода питьевая)</small>	180			24	395	20,1	
2010		СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) <small>(сок яблочный)</small>	200	1	0,2	19,8	86	4	
		ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>(хлеб "дарницкий")</small>	30	2	0,4	12	60	0	
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб-батон пшеничный йодированный)</small>	15	1,1	0,4	7,7	39	0	
Итого			665	29,9	23,8	88,9	989	21,76	
Полдник									
2010	103	СНЕЖОК <small>(снежок)</small>	160	4,2	4	17,6	123	0	
2010		СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) <small>(сок яблочный)</small>	200	1	0,2	19,8	86	4	
Итого			160	4,2	4	17,6	123	0	
Ужин									
2010	69	РАГУ С КУРОЙ <small>(грудка бройлера, цыплята, картофель, масло подсолнечное, рафинированное, лук репчатый, морковь, капуста белоочанная, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, лавровый лист)</small>	160	7,6	22,2	16,3	298	14,3	
2010	83	РАГУ ОВОЩНОЕ (аллергики) С МЯСОМ <small>(картофель, морковь, лук репчатый, капуста белоочанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, сахар, песок, соль йодированная, лавровый лист, говядина 1 категории)</small>	245	21,4	18,1	32,5	386	25,5	
1996г.	649	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ <small>(черника, протертая с сахаром, сахар, песок, вода питьевая)</small>	180			8,3	6	1,2	
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб-батон пшеничный йодированный)</small>	15	1,1	0,4	7,7	39	0	
Итого			355	8,7	22,6	32,3	343	15,5	
Всего					54,3	63,7	198,8	1864	41,96

Ст. медсестра

В. Козь

КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)

Вед

ВЕЛЬГЕР С В