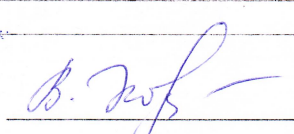


МЕНЮ

11 июля 2024 г.
Ясли 12 часов

| Сборник рецептур | № 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 | 7,8 | 72 | 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 | 32,6 | 270 | 0,4 |
| Обед | | | | | | | | |
| 2017 | 28 | СУП-ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ С ГРЕНКАМИ (морковь, горох лущеный, лук репчатый, мука пшеничная высш сорт, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, соль йодированная, хлеб-батон пшеничный йодированный) | 150/12 | 5 | 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 | 145 | 0,3 |
| 2010 | 75 | МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия высш сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое) | 90 | 2,7 | 2,8 | 17,3 | 106 | 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 | | 9,8 | 40 | 0 |
| | | ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий") | 25 | 1,7 | 0,3 | 9,9 | 50 | 0 |
| Итого | | | 542 | 24,5 | 19,4 | 57,2 | 501 | 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 | 7,2 | 20,8 | 17,7 | 287 | 15,6 |
| 1996г. | 649 | НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ (клюква протертая с сахаром, сахар песок, вода питьевая) | 150 | | | 6,4 | 3 | 0,9 |
| | | ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный) | 15 | 1,1 | 0,4 | 7,7 | 39 | 0 |
| Итого | | | 325 | 8,3 | 21,2 | 31,8 | 329 | 16,5 |
| Всего | | | | 44,9 | 55,4 | 135,9 | 1200 | 18,16 |

СТ МЕДСЕСТРА



КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)



УШАКОВА И,А

МЕНЮ

11 июля 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 (крупа кукурузная, молоко пастер. 3.2 % жирности, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная) | 180 | 3,5 | 3,8 | 9,4 | 86 | 0,3 |
| 2010 | 37 | КАША КУКУРУЗНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики) (крупа кукурузная, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная) | 180 | | | 3,2 | 13 | 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) | 180 | 3,5 | 3,7 | 17,5 | 119 | 0,3 |
| 2010 | 96 | ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок) | 180 | 0,1 | | 13,1 | 53 | 0 |
| 2017 | 2 | СЫР (порциями) (сыр российский) | 8 | 1,8 | 2,3 | | 29 | 0,1 |
| | | ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный) | 30 | 2,3 | 0,9 | 15,4 | 79 | 0 |
| Итого | | | 402 | 11,1 | 13,6 | 42,4 | 339 | 0,7 |
| Обед | | | | | | | | |
| 2017 | 28 | СУП-ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ С ГРЕНКАМИ (морковь, горох лущеный, лук репчатый, мука пшеничная высш сорт, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, соль йодированная, хлеб-батон пшеничный йодированный) | 180/10 | 6 | 2 | 18,9 | 116 | 0,4 |
| 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) | 45/40 | 12,8 | 13,4 | 2,4 | 182 | 0,4 |
| 2010 | 75 | МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия высш сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое) | 110 | 3,3 | 3,5 | 21 | 129 | 0 |
| 1997 | 548 | ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ (морковь, масло сладко-сливочное несоленое) | 40 | 0,6 | 1,4 | 2,9 | 27 | 0,9 |
| 2022г | 1 | КИСЕЛЁК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (кисель детский витаминизированный, вода питьевая) | 180 | | | 24 | 395 | 20,1 |
| 2010 | | СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) (сок яблочный) | 200 | 1 | 0,2 | 19,8 | 86 | 4 |
| | | ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий") | 30 | 2 | 0,4 | 12 | 60 | 0 |
| | | ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный) | 15 | 1,1 | 0,4 | 7,7 | 39 | 0 |
| Итого | | | 665 | 29,9 | 24 | 89 | 990 | 21,86 |
| Полдник | | | | | | | | |
| 2010 | 103 | СНЕЖОК (снежок) | 160 | 4,2 | 4 | 17,6 | 123 | 0 |
| 2010 | | СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) (сок яблочный) | 200 | 1 | 0,2 | 19,8 | 86 | 4 |
| Итого | | | 160 | 4,2 | 4 | 17,6 | 123 | 0 |
| Ужин | | | | | | | | |
| 2010 | 69 | РАГУ С КУРОЙ (филе курицы, цыпленок, картофель, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, капуста белокачанная, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, лавровый лист) | 155 | 7 | 20,7 | 16,3 | 282 | 14,3 |
| 1996г | 649 | НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ (клюква протертая с сахаром, сахар песок, вода питьевая) | 180 | | | 8,5 | 4 | 1,2 |
| | | ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный) | 15 | 1,1 | 0,4 | 7,7 | 39 | 0 |
| Итого | | | 350 | 8,1 | 21,1 | 32,5 | 325 | 15,5 |
| Всего | | | | 53,3 | 62,7 | 181,5 | 1777 | 38,06 |

СТ МЕДСЕСТРА

КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)

УШАКОВА И.А.