

МЕНЮ
1 апреля 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 | 36 | КАША МОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (крупа ячневая, молоко пастер. 3.2 % жирности, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная) | 180 | 4,5 | 3,4 | 18,6 | 123 | 0,2 |
| 2010 | 36 | КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики) (крупа ячневая, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная) | 180 | 1,7 | 0,2 | 13,2 | 62 | 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 | 2,8 | 3 | 16,3 | 104 | 0,2 |
| 2010 | 96 | ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок) | 180 | 0,1 | | 11,8 | 48 | 0 |
| 2017 | 1 | МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порционно) (масло сладко-сливочное несоленое) | 8 | 0,1 | 6,6 | 0,1 | 60 | 0 |
| | | ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный) | 30 | 2,3 | 0,9 | 15,4 | 79 | 0 |
| Итого | | | 402 | 9,7 | 16,8 | 50,5 | 392 | 0,4 |
| Обед | | | | | | | | |
| 2017 | 19 | СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ (капуста белокочанная, картофель, пшено, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист) | 180 | 1,4 | 1,9 | 6,7 | 49 | 6,1 |
| 2010 | 17 | С МЯСОМ (говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, соль йодированная) | 10 | 2,7 | 1,9 | | 28 | 0,04 |
| 2010 | 57 | КАРТОФЕЛЬ. ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ (говядина 1 категории, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, лавровый лист) | 160 | 8 | 7,3 | 17,5 | 169 | 8,6 |
| 2017 | 114 | КИСЕЛЬ БРУСНИЧНЫЙ (брусника протертая с сахаром, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая) | 180 | | | 13,7 | 24 | 1,2 |
| | | ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий") | 30 | 2 | 0,4 | 12,1 | 60 | 0 |
| | | ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный) | 15 | 1,1 | 0,4 | 7,7 | 39 | 0 |
| Итого | | | 575 | 15,2 | 11,9 | 57,7 | 369 | 15,94 |
| Полдник | | | | | | | | |
| 2010 | 102 | МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 3.2 % жирности) | 160 | 4,8 | 4,2 | 8 | 91 | 2,24 |
| 2010 | | СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) (сок яблочный) | 200 | 1 | 0,2 | 19,8 | 86 | 4 |
| 2010 | 104 | ПЛЮШКА (мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, дрожжи сухие, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, молоко пастер. 3.2 % жирности, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), ванилин) | 65 | 8,2 | 6,3 | 61,3 | 334 | 0 |
| Итого | | | 225 | 13 | 10,5 | 69,3 | 425 | 2,24 |
| Ужин | | | | | | | | |
| 2010 г | 46 | ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (творог 9.0 % жирности, молоко пастер. 3.2 % жирности, крупа манная, яйца куриные (шт.), сахар песок, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное) | 160 | 22,4 | 14,8 | 18,4 | 294 | 0 |
| 2010 | 58 | ПЛОВ (аллергики) (говядина 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, томатная паста, соль йодированная, лавровый лист) | 175 | 11,3 | 12,9 | 36,8 | 309 | 0,5 |
| 2010 | 87 | СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ (молоко пастер. 3.2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, сахар песок, ванилин) | 40 | 0,9 | 1,8 | 5,3 | 42 | 0 |
| 2010 | 96 | ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок) | 180 | 0,1 | | 9,9 | 40 | 0 |
| | | ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный) | 15 | 1,1 | 0,4 | 8 | 38 | 0 |
| Итого | | | 395 | 24,5 | 17 | 41,6 | 414 | 0 |
| Всего | | | 62,4 | 56,2 | 219,1 | 1600 | 18,58 | |

СТ МЕДСЕСТРА В. Жар КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством) Вел ВЕЛЬГЕР С В

МЕНЮ

1 апреля 2024 г.
Ясли 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 | 36 | КАША МОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (крупа ячневая, молоко пастер. 3,2 % жирности, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная) | 150 | 3,8 | 2,8 | 15,4 | 103 | 0,2 |
| 2010 | 36 | КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики) (крупа ячневая, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная) | 150 | 1,6 | 0,2 | 13,7 | 63 | 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 | 2,3 | 2,4 | 12,5 | 82 | 0,2 |
| 2010 | 96 | ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок) | 150 | 0,1 | | 9,8 | 39 | 0 |
| 2017 | 1 | МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порционно) (масло сладко-сливочное несоленое) | 6 | 0,1 | 4,9 | 0,1 | 45 | 0 |
| | | ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный) | 25 | 1,9 | 0,7 | 12,8 | 65 | 0 |
| | | Итого | 335 | 8,1 | 13,7 | 40,9 | 321 | 0,4 |
| Обед | | | | | | | | |
| 2017 | 19 | СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ (капуста белокочанная, картофель, пшено, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист) | 150 | 1,4 | 1,5 | 6,8 | 46 | 4,9 |
| 2010 | 17 | С МЯСОМ (говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, соль йодированная) | 10 | 2,7 | 1,9 | | 28 | 0,04 |
| 2010 | 57 | КАРТОФЕЛЬ, ТУШЁНЫЙ С МЯСОМ (говядина 1 категории, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, лавровый лист) | 160 | 8,1 | 7,3 | 17,5 | 170 | 8,6 |
| 2017 | 114 | КИСЕЛЬ БРУСНИЧНЫЙ (брусника протертая с сахаром, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая) | 150 | | | 11,4 | 22 | 0,9 |
| | | ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий") | 25 | 1,6 | 0,3 | 9,8 | 49 | 0 |
| | | Итого | 495 | 13,8 | 11 | 45,5 | 315 | 14,44 |
| Полдник | | | | | | | | |
| 2010 | 102 | МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 3,2 % жирности) | 129 | 3,9 | 3,4 | 6,4 | 73 | 1,8 |
| 2010 | | СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) (сок яблочный) | 200 | 1 | 0,2 | 19,8 | 86 | 4 |
| 2010 | 104 | ПЛЮШКА (мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, дрожжи сухие, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, молоко пастер. 3,2 % жирности, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), ванилин) | 60 | 7,5 | 6,1 | 56,5 | 311 | 0 |
| | | Итого | 189 | 11,4 | 9,5 | 62,9 | 384 | 1,8 |
| Ужин | | | | | | | | |
| 2010 г | 46 | ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (творог 9,0 % жирности, молоко пастер. 3,2 % жирности, крупа манная, яйца куриные (шт.), сахар песок, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное) | 130 | 18,2 | 12,1 | 14,9 | 241 | 0 |
| 2010 | 87 | СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ (молоко пастер. 3,2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, сахар песок, ванилин) | 30 | 0,6 | 1,5 | 4 | 32 | 0 |
| 2010 | 96 | ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок) | 150 | 0,1 | | 8,3 | 33 | 0 |
| | | ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный) | 15 | 1,1 | 0,4 | 8 | 38 | 0 |
| | | Итого | 325 | 20 | 14 | 35,2 | 344 | 0 |
| Всего | | | | 53,3 | 48,2 | 184,5 | 1364 | 16,64 |

СТ МЕДСЕСТРА

КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)

ВЕЛЬГЕР С В