

МЕНЮ

2 августа 2024 г.
Сад 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								
2008		КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" И ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (овсяные хлопья "Геркулес", крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко пастер 3,2 % жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	180	6	4,4	23,2	157	0,2
2008		КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" И ГРЕЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики) (овсяные хлопья "Геркулес", крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	180	2,8	1,1	17,6	91	0
		С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (масло сладко-сливочное несоленое)	4		2,9	0,1	26	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180	0,1		11,9	48	0
2017	2	СЫР (порциями) (сыр российский)	6	1,4	1,8		22	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб батон пшеничный йодированный)	31	2,3	0,9	15,4	79	0
Итого			401	9,8	10	50,6	332	0,2
Обед								
1997	153	БУЛЬОН МЯСНОЙ (говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, вода питьевая)	180	5,8	4,7	2,2	74	0,9
1997	34	С КЛЕЦКАМИ (крупа манная, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), молоко пастер 3,2 % жирности, соль йодированная)	20	1,3	1,2	5,4	38	0
2010	59	ШНИЦЕЛИ ИЗ МЯСА (говядина 1 категории, хлеб батон пшеничный йодированный, лук репчатый, молоко пастер 3,2 % жирности, соль йодированная, мука пшеничная высш. сорт, масло подсолнечное рафинированное, говядина б.)	65	11,1	11,9	11,2	193	0,4
2008	131	КАПУСТА ТУШЕНАЯ (соль йодированная, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь, лук репчатый, паровый лист, лук пшеничный высш. сорт, вода питьевая, сметана 15% жирности)	130	2,5	3,2	7,7	74	22,3
2022г	1	КИСЕЛЁК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (киселёк детский витаминизированный, вода питьевая)	180			24	395	20,1
2022	2	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) (сок яблочный)	200	1	0,2	23	86	4
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "Ярница")	30	2	0,4	12	60	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			620	23,8	21,8	70,2	873	43,7
Полдник								
2010	103	СНЕЖОК (снежок)	133	3,5	3,3	14,6	102	0
2010		СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) (сок яблочный)	200	1	0,2	19,8	86	4
Итого			133	3,5	3,3	14,6	102	0
Ужин								
2017	102	СУФЛЕ КУРИНОЕ (филе куриное, яйцо куриное, вода питьевая, соль йодированная, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, сыр российский)	65	11	27,9	0,1	297	0
2010	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (картофель, молоко пастер 3,2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	135	3	4,2	10,6	115	4,22
2008	252	МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергики) (говядина 1 категории, морковь, лук репчатый)	80	16,1	13,7	1,2	193	0,5
2017	113	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая)	180			11,6	46	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			395	15,1	32,5	30	497	4,22
Всего			52,2	67,6	165,4	1804	48,12	

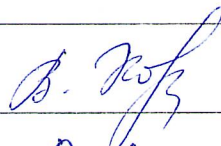
Ст. медсестра В. Коровкина КОРОВКИНА В СШеф повар (зав. производством) С. Вельгер ВЕЛЬГЕР С В

МЕНЮ

2 августа 2024 г.
Ясли 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008		КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" И ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ <small>(овсяные хлопья "геркулес", крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко пастер 3,2 % жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)</small>	150	4,5	3,2	17,8	119	0,2
		С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ <small>(масло сладко-сливочное несоленое)</small>	4		2,9	0,1	26	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ <small>(чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)</small>	180	0,1		11,3	45	0
2017	2	СЫР(порциями) <small>(сыр российский)</small>	7	1,4	1,8		22	0,05
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб-батон пшеничный йодированный)</small>	25	1,9	0,7	12,8	65	0
Итого			366	7,9	8,6	42	277	0,25
Обед								
1997	153	БУЛЬОН МЯСНОЙ <small>(говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, вода питьевая)</small>	150	5	3,9	1,8	62	0,7
1997	34	С МАННЫМИ КЛЕЦКАМИ <small>(крупа манная, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), молоко пастер 3,2 % жирности, соль йодированная)</small>	20	1,5	2,3	4,3	42	0
2010	59	ШНИЦЕЛИ ИЗ МЯСА <small>(говядина б/к, хлеб-батон пшеничный йодированный, лук репчатый, молоко пастер 3,2 % жирности, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш сорт)</small>	60	8,2	9,2	9,8	153	0,3
2008	131	КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>(соль йодированная, капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь, лук репчатый, лавровый лист, мука пшеничная высш сорт, вода питьевая, сметана 15% жирности)</small>	130	2,6	3,5	8,2	79	22,3
2017	114	КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ <small>(клюква протертая с сахаром, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая)</small>	240			56,8	51	6,8
		ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>(хлеб "дарницкий")</small>	25	1,7	0,3	9,9	50	0
Итого			625	19	19,2	90,8	437	30,1
Полдник								
2010	103	СНЕЖОК <small>(снежок)</small>	133	3,5	3,3	14,6	102	0
Итого			133	3,5	3,3	14,6	102	0
Ужин								
2017	102	СУФЛЕ КУРИНОЕ <small>(грудка бройлера цыпята, вода питьевая, соль йодированная, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, сыр российский)</small>	55	9,3	23,9	0,1	252	0
2010	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>(картофель, молоко пастер 3,2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)</small>	115	2,6	3,6	9,1	99	3,61
2017	113	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА <small>(шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая)</small>	150			9,7	39	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб-батон пшеничный йодированный)</small>	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			335	13	27,9	26,6	429	3,61
Всего				43,4	59	174	1245	33,96

Ст, медсестра



КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)



ВЕЛЬГЕР С В