

МЕНЮ

15 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 сливочно-сливочное несоленое)	160	5,6	3,9	21,7	145	0,2
2008		КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" И ГРЕЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики) (овсяные хлопья "Геркулес", крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль, йодированная, сахар песок, масло сливочно-сливочное несоленое)	180	2,7	1	16,5	85	0
		С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (масло сливочно-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	14,9	97	0,2
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180	0,1		11,8	48	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	12,5	13	52,1	376	0,5
II Завтрак								
1996г	649	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ (черника смородина протертая с сахаром, сахар песок, вода питьевая)	150			8,5	4	1,2
Итого			150			8,5	4	1,2
Обед								
1997	153	БУЛЬОН МЯСНОЙ (говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, вода питьевая)	180	5,7	4,7	2,2	74	0,9
1997	34	С КЛЕЦКАМИ (крупа манная, масло сливочно-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.) молоко пастер. 3,2 % жирности, соль, йодированная)	20	1,2	1,2	5,4	37	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 сливочно-сливочное рафинированное)	70	10,8	11,7	11,1	191	0,4
2008	131	КАПУСТА ТУШЕНАЯ (соль, йодированная, капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь, лук репчатый, лавровый лист, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая)	130	2,4	2,6	7,6	66	22,3
2022г	1	КИСЕЛЕК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (киселек детский витаминизированный, вода питьевая)	160			24	395	20,1
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дровчак")	30	2	0,4	12	60	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			625	23,2	21	70	862	43,7
Полдник								
2010	103	СНЕЖОК (снежок)	150	3,9	3,8	16,5	116	0
2010		СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) (сок яблочный)	200	1	0,2	19,8	86	4
Итого			150	3,9	3,8	16,5	116	0
Ужин								
2017	102	СУФЛЕ КУРИНОЕ (филе курицы (филе), вода питьевая, соль, йодированная, яйца куриные (шт.), масло сливочно-сливочное несоленое, сыр российский)	70	12,6	31,6	0,1	336	0
2010	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (картофель, молоко пастер. 3,2 % жирности, масло сливочно-сливочное несоленое, соль, йодированная)	130	2,9	4,1	10,2	111	4,06
2017	113	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник сушеный, сахар песок, вода питьевая)	180			11,5	46	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			395	16,6	36,1	29,5	532	4,06
Всего				56,2	73,9	176,6	1890	49,46

Ст. медсестра

КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)

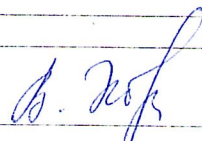
БЕЛЬГЕР С В

МЕНЮ

15 августа 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								
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)	150	4,6	3,2	18	120	0,2
2010	40	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики) (крупа гречневая ядрица, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	150	2,4	0,6	20,5	97	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	13,5	86	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	1,8		22	0,05
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный)	25	1,9	0,7	12,8	65	0
Итого			335	10,2	11	44,4	319	0,45
II Завтрак								
1996г.	649	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ (черная смородина протертая с сахаром, сахар песок, вода питьевая)	130			6,8	3	0,9
Итого			130			6,8	3	0,9
Обед								
1997	153	БУЛЬОН МЯСНОЙ (говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, вода питьевая)	150	5	3,9	1,8	62	0,7
1997	34	С МАННЫМИ КЛЕЦКАМИ (крупа манная, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), молоко пастер. 3,2 % жирности, соль йодированная)	15	1,1	0,3	4,4	30	0
2010	59	ШНИЦЕЛИ ИЗ МЯСА (говядина 1 категории, хлеб-батон пшеничный йодированный, лук репчатый, молоко пастер. 3,2 % жирности, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш сорт)	65	9,9	10,7	9,4	172	0,3
2008	131	КАПУСТА ТУШЕНАЯ (соль йодированная, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь, лук репчатый, лавровый лист, мука пшеничная высш сорт, вода питьевая)	130	2,4	2,5	7,6	65	22,3
2017	114	КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ (клюква протертая с сахаром, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая)	160			17,5	30	1,5
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий")	25	1,7	0,3	9,9	50	0
Итого			545	20,1	18,3	50,6	409	24,8
Полдник								
2010	103	СНЕЖОК (снежок)	150	3,9	3,8	16,5	116	0
Итого			150	3,9	3,8	16,5	116	0
Ужин								
2017	102	СУФЛЕ КУРИНОЕ (грудка бройлера цыпленка, вода питьевая, соль йодированная, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, сыр российский)	60	10	26,3	0,1	277	0
2010	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (картофель, молоко пастер. 3,2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	110	2,4	3,4	8,6	94	3,44
2017	113	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая)	150			9,7	39	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			335	13,5	30,1	26,1	449	3,44
Всего				47,7	63,2	144,4	1296	29,59

Ст. медсестра



КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)



ВЕЛЬГЕР С В