

МЕНЮ
29 августа 2024 г.
Сад 12 часов

| Сборник рецептур | № тех. 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 <small>овсяные хлопья "Геркулес", вода питьевая, сахар, ванильный сахар, сливочное масло, сливочное масло, сливочное масло</small> | 180 | 5,7 | 4,1 | 22,1 | 147 | 0,2 |
| 2008 | | КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" И ГРЕЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (аллергии) <small>овсяные хлопья "Геркулес", вода питьевая, сахар, сливочное масло, сливочное масло, сливочное масло</small> | 180 | 3 | 1,1 | 19,1 | 98 | 0 |
| | | С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ <small>масло сливочное несоленое</small> | 4 | | 2,9 | 0,1 | 26 | 0 |
| 2010 | 97 | ЧАЙ С САХАРОМ, МОЛОКОМ <small>чай черный байховый, вода питьевая, молоко пастер. 3,2% жирности, сахар белый</small> | 180 | 2,8 | 3 | 14,7 | 97 | 0,2 |
| 2010 | 98 | ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии) <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар белый</small> | 180 | 0,1 | | 9,9 | 40 | 0 |
| 2017 | 2 | СЫР (порциями) <small>сыр российский</small> | 8 | 1,8 | 2,3 | | 29 | 0,1 |
| | | ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб батон пшеничный, изобавляемый</small> | 30 | 2,3 | 0,9 | 15,4 | 79 | 0 |
| Итого | | | 402 | 12,6 | 13,2 | 52,3 | 378 | 0,5 |
| Обед | | | | | | | | |
| 1997 | 153 | БУЛЬОН МЯСНОЙ <small>говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, вода питьевая</small> | 180 | 5,7 | 4,7 | 2,2 | 74 | 0,9 |
| 1997 | 34 | С КЛЕЦКАМИ <small>крупа манная, масло сливочное несоленое, вода питьевая, яйцо куриное, молоко пастер. 3,2% жирности, сахар, изюм, ванилин</small> | 20 | 1,3 | 1,2 | 5,4 | 37 | 0 |
| 2010 | 56 | ШНИЦЕЛИ ИЗ МЯСА <small>говядина 1 категории, хлеб пшеничный, яйцо куриное, лук репчатый, молоко пастер. 3,2% жирности, сахар, изюм, ванилин, мука пшеничная высшего сорта, масло сливочное несоленое, яйца куриные</small> | 70 | 10,8 | 11,7 | 11,1 | 190 | 0,4 |
| 2008 | 131 | КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>капуста, изюм, морковь, лук репчатый, сливочное масло, сливочное масло, сливочное масло, морковь, лук репчатый, говяжий язык, лук пшеничная высшего сорта, вода питьевая</small> | 130 | 2,4 | 2,7 | 7,6 | 67 | 22,3 |
| 2022г | 1 | КИСЕЛЕК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ <small>киселек детский витаминизированный, вода питьевая</small> | 185 | | | 24,7 | 407 | 20,7 |
| 2022 | 2 | СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергии) <small>сок яблочный</small> | 200 | 1 | 0,2 | 23 | 86 | 4 |
| | | ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>хлеб ржаной</small> | 30 | 2 | 0,4 | 12 | 60 | 0 |
| | | ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб батон пшеничный, изобавляемый</small> | 15 | 1,1 | 0,4 | 7,7 | 39 | 0 |
| Итого | | | 630 | 23,3 | 21,1 | 70,7 | 874 | 44,3 |
| Полдник | | | | | | | | |
| 2010 | 103 | СНЕЖОК <small>снежок</small> | 150 | 3,9 | 3,8 | 16,5 | 116 | 0 |
| 2010 | | СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергии) <small>сок яблочный</small> | 200 | 1 | 0,2 | 19,8 | 86 | 4 |
| Итого | | | 150 | 3,9 | 3,8 | 16,5 | 116 | 0 |
| Ужин | | | | | | | | |
| 2017 | 102 | СУФЛЕ КУРИНОЕ <small>курица байлери (филе), вода питьевая, соль, изюм, ванилин, яйцо куриное, молоко пастер. 3,2% жирности, сливочное масло, сливочное масло, сливочное масло</small> | 70 | 12,6 | 31,6 | 0,1 | 336 | 0 |
| 2010 | 78 | КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>картофель, молоко пастер. 3,2% жирности, масло сливочное несоленое, соль, изюм, ванилин</small> | 130 | 2,9 | 4,1 | 10,2 | 111 | 4,06 |
| 2008 | 252 | МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергии) <small>говядина 1 категории, морковь, лук репчатый</small> | 60 | 16,1 | 13,7 | 1,2 | 193 | 0,5 |
| 2017 | 113 | НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА <small>шиповник сушеный, сахар белый, вода питьевая</small> | 150 | | | 11,8 | 47 | 0 |
| 2010 | 98 | ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии) <small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар белый</small> | 180 | 0,1 | | 9,9 | 40 | 0 |
| | | ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ <small>хлеб батон пшеничный, изобавляемый</small> | 15 | 1,1 | 0,4 | 7,7 | 39 | 0 |
| Итого | | | 393 | 16,6 | 36,1 | 29,6 | 533 | 4,06 |
| Всего | | | | 56,4 | 74,2 | 169,1 | 1901 | 48,86 |

Ст. медсестра

КОРОВОКИНА В С

Шеф повар (зав. производства)

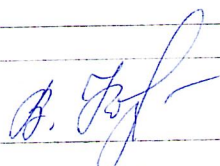
БЕЛЬГЕР С В

МЕНЮ

29 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 | 4,6 | 3,2 | 17,9 | 120 | 0,2 |
| 2010 | 40 | КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики) <small>(крупа гречневая ядрица, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)</small> | 150 | 2,4 | 0,6 | 20,5 | 97 | 0 |
| | | С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ <small>(масло сладко-сливочное несоленое)</small> | 4 | | 2,9 | 0,1 | 26 | 0 |
| 2010 | 97 | ЧАЙ С САХАРОМ, МОЛОКОМ <small>(чай черный байховый, вода питьевая, молоко пастер. 3,2 % жирности, сахар песок)</small> | 150 | 2,3 | 2,4 | 13,5 | 86 | 0,2 |
| 2010 | 96 | ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) <small>(чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)</small> | 150 | 0,1 | | 9,8 | 39 | 0 |
| 2017 | 2 | СЫР (порциями) <small>(сыр российский)</small> | 6 | 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 | | | 335 | 10,2 | 11 | 44,3 | 319 | 0,45 |
| Обед | | | | | | | | |
| 1997 | 153 | БУЛЬОН МЯСНОЙ <small>(говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, вода питьевая)</small> | 150 | 4,9 | 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> | 15 | 1 | 0,8 | 4,6 | 29 | 0 |
| 2010 | 59 | ШНИЦЕЛИ ИЗ МЯСА <small>(говядина 1 категории, хлеб-батон пшеничный йодированный, лук репчатый, молоко пастер. 3,2 % жирности, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш. сорт)</small> | 65 | 9,9 | 11 | 9,4 | 176 | 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)</small> | 130 | 2,4 | 2,6 | 7,8 | 66 | 22,3 |
| 2017 | 114 | КИСЕЛЬ ИЗ КЛЮКВЫ <small>(клюква протертая с сахаром, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая)</small> | 165 | | | 19 | 30 | 1,8 |
| | | ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>(хлеб "дарницкий")</small> | 25 | 1,7 | 0,3 | 9,9 | 50 | 0 |
| Итого | | | 550 | 19,9 | 18,6 | 52,5 | 413 | 25,1 |
| Полдник | | | | | | | | |
| 2010 | 103 | СНЕЖОК <small>(снежок)</small> | 150 | 3,9 | 3,8 | 16,5 | 116 | 0 |
| Итого | | | 150 | 3,9 | 3,8 | 16,5 | 116 | 0 |
| Ужин | | | | | | | | |
| 2017 | 102 | СУФЛЕ КУРИНОЕ <small>(грудка бройлера цыпленка, вода питьевая, соль йодированная, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, сыр российский)</small> | 60 | 10,1 | 26,3 | 0,1 | 278 | 0 |
| 2010 | 78 | КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>(картофель, молоко пастер. 3,2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)</small> | 110 | 2,4 | 3,4 | 8,6 | 94 | 3,44 |
| 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 | 13,6 | 30,1 | 26,1 | 450 | 3,44 |
| Всего | | | | 47,6 | 63,5 | 139,4 | 1298 | 28,99 |

Ст. медсестра



КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)



ВЕЛЬГЕР С В