

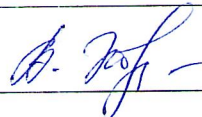
МЕНЮ

17 октября 2024 г.

Ясли 12 часов

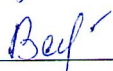
Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2010	37	КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ ЖИДКАЯ (крупа кукурузная, молоко пастер 3,2 % жирности, вода питьевая, сахар, песок, соль йодированная)	150	2,9	3,2	7,8	72	0,2
		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
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 пущеный, лук репчатый, мука пшеничная высш сорт, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, соль йодированная, хлеб батон пшеничный йодированный)	150/12	5,2	1,7	15,9	98	0,3
2010	17	С МЯСОМ (говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, соль йодированная)	15	4,1	2,9	0,1	42	0,06
2010	68	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ КУРЫ (грудка бройлера, цыплята, сметана 15% жирности, мука пшеничная высш сорт, томатная паста, вода питьевая, соль йодированная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, чеснок)	30/30	17,4	30,9	5,7	317	2,8
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия высш сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	90	2,7	2,8	17,1	105	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 ИЗЮМА (виноград сушеный (изюм), сахар, песок, вода питьевая)	160	0,4	0,1	14,9	62	0
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий")	25	1,7	0,3	9,9	50	0
Итого			542	31,9	39,8	65,8	695	3,76
Полдник								
2010	103	СНЕЖОК (снежок)	130	3,4	3,3	14,3	100	0
2010	104	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ (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	6,2	6,3	43,7	255	0
Итого			190	9,6	9,6	58	355	0
Ужин								
2010	69	РАГУ С МЯСОМ (картофель, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, капуста белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, лавровый лист, говядина 1 категории)	160	10,7	16,5	16,2	258	14,3
1996г.	649	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ (клюква протертая с сахаром, сахар, песок, вода питьевая)	150			5,8	3	0,8
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			325	11,8	16,9	29,7	300	15,1
Всего				62	77,8	186,1	1620	19,26

Ст. медсестра



КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)



ВЕЛЬГЕР С В

МЕНЮ

17 октября 2024 г.
Сад 12 часов

Сборник рецептур	№ 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	3,4	3,8	9,1	85	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	17,2	117	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	13,6	41,8	336	0,7
Обед								
2017	28	СУП-ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ С ГРЕНКАМИ (морковь, горох пущеный, лук репчатый, мука пшеничная высшего сорта, масло сладко-сливочное, несоленое, вода питьевая, соль, йодированная, хлеб-батон пшеничный, йодированный)	180/10	6,1	2	19,1	118	0,4
2010	17	С МЯСОМ (говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, соль, йодированная)	15	4,1	2,9	0,1	42	0,06
2010	68	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ КУРЫ (грудка куриная, цыпленок, сметана 15% жирности, мука пшеничная высшего сорта, томатная паста, вода питьевая, соль, йодированная, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, чеснок)	35/40	15,8	28	5,1	287	2,54
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия высшего сорта, вода питьевая, соль, йодированная, масло сладко-сливочное, несоленое)	110	3,3	3,4	21	129	0
1997	548	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ (морковь, масло сладко-сливочное, несоленое)	40	0,6	1,3	2,9	26	0,9
2022г	1	КИСЕЛЁК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (киiselёк 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			655	33	38,4	91,9	1096	24
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
2010	104	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ (мука пшеничная высшего сорта, сахар песок, дрожжи сухие, масло сладко-сливочное, несоленое, соль, йодированная, молоко пастер. 3,2 % жирности, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), ваниль)	65	6,7	6,3	47,9	275	0
Итого			225	10,9	10,3	65,5	398	0
Ужин								
2010	69	РАГУ С МЯСОМ (картофель, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, капуста белокочанная, масло сладко-сливочное, несоленое, соль, йодированная, лавровый лист, говядина 1 категории)	180	12	18,6	18,3	289	16,1
1996г.	649	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ (клюква протертая с сахаром, сахар песок, вода питьевая)	180			7,8	4	1,1
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный, йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			375	13,1	19	33,8	332	17,2
Всего				68	81,3	233	2162	41,9

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