

# МЕНЮ

23 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		
<b>Завтрак</b>								
2010	31	КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ ЖИДКАЯ <small>(крупа манная, молоко пастер 3,2% жирности, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)</small>	150	3,1	2,7	12,6	88	0,2
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ <small>(масло сладко-сливочное несоленое)</small>	4		3,3		30	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ <small>(чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)</small>	150	0,1		9,9	40	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порционно) <small>(масло сладко-сливочное несоленое)</small>	6	0,1	4,9	0,1	45	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб-батон пшеничный йодированный)</small>	25	1,9	0,7	12,8	65	0
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>5,2</b>	<b>11,6</b>	<b>35,4</b>	<b>268</b>	<b>0,2</b>
<b>Обед</b>								
2017	14	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯЙЦОМ <small>(картофель, яйца куриные (шт.), морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист)</small>	150	2,1	2,1	11,6	72	5,7
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ <small>(мука пшеничная высш сорт, вода питьевая, сметана 15% жирности, соль йодированная, говяжья печень, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста)</small>	50/40	15,6	8,8	2,4	173	11,7
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <small>(макаронные изделия высш сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)</small>	100	3	3,3	19,3	119	0
1997	548	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ <small>(морковь, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок)</small>	30	0,4	1,1	2,2	21	0,6
2010	91	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ <small>(курага, сахар песок, вода питьевая)</small>	160			10,6	42	0
		ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>(хлеб "дарницкий")</small>	25	1,7	0,3	9,9	50	0
<b>Итого</b>			<b>555</b>	<b>22,8</b>	<b>15,6</b>	<b>56</b>	<b>477</b>	<b>18</b>
<b>Полдник</b>								
2010		СОК <small>(сок яблочный)</small>	200	1	0,2	19,8	86	4
2008		ПЕЧЕНЬЕ <small>(печенье сахарное мука высш сорт)</small>	7	0,5	0,7	5,4	30	0
<b>Итого</b>			<b>207</b>	<b>1,5</b>	<b>0,9</b>	<b>25,2</b>	<b>116</b>	<b>4</b>
<b>Ужин</b>								
2010	53	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ <small>(рыба граса филе, хлеб-батон пшеничный йодированный, молоко пастер 3,2% жирности, лук репчатый, мука пшеничная высш сорт, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, сметана 15% жирности, вода питьевая, томатная паста, яйца куриные (шт.))</small>	60/50	11,4	9,8	15,1	202	0,8
2010	77	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ <small>(картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)</small>	100	1,9	2,8	10,8	94	14
1996г.	649	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ, ПРОТЁРТОЙ С САХАРОМ <small>(клюква протертая с сахаром, сахар песок, вода питьевая)</small>	150			6,5	3	0,9
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб-батон пшеничный йодированный)</small>	15	1,1	0,4	7,7	39	0
<b>Итого</b>			<b>375</b>	<b>14,4</b>	<b>13</b>	<b>40,1</b>	<b>338</b>	<b>15,7</b>
<b>Всего</b>				<b>43,9</b>	<b>41,1</b>	<b>156,7</b>	<b>1199</b>	<b>37,9</b>

Ст. медсестра

КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)

ВЕЛЬГЕР С В

# МЕНЮ

23 октября 2024 г.  
Сад 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2010	31	КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ ЖИДКАЯ (крупа манная, молоко пастер 3,2% жирности, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	180	3,8	3,2	15,3	106	0,2
2010	34	КАША ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ (аллергики) (овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, сахар, песок, соль йодированная)	180	1,2	0,6	9,2	47	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		9,8	39	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
<b>Итого</b>			<b>402</b>	<b>6,3</b>	<b>13,6</b>	<b>40,7</b>	<b>310</b>	<b>0,2</b>
<b>Обед</b>								
2017	14	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯЙЦОМ (картофель, яйца куриные (шт.), морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист)	180	2,5	2,6	13,9	89	7
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия высш. сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	110	3,3	3,4	21	128	0
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ (мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, сметана 15% жирности, соль йодированная, говяжья печень, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста)	80/25	21,4	12,1	3,1	234	16
1997	548	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ (морковь, масло сладко-сливочное несоленое, сахар, песок)	45	0,6	1,5	3,3	30	1
2010	91	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ (курага, сахар, песок, вода питьевая)	180			11,6	47	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий")	30	2	0,4	12	60	0
<b>Итого</b>			<b>665</b>	<b>30,9</b>	<b>20,4</b>	<b>72,6</b>	<b>627</b>	<b>24</b>
<b>Полдник</b>								
2010		СОК (сок яблочный)	200	1	0,2	19,8	86	4
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное, мука высш. сорт)	9	0,7	0,9	6,9	39	0
<b>Итого</b>			<b>209</b>	<b>1,7</b>	<b>1,1</b>	<b>26,7</b>	<b>125</b>	<b>4</b>
<b>Ужин</b>								
2010	53	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ (рыба треска филе, хлеб батон пшеничный йодированный, молоко пастер 3,2% жирности, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, сметана 15% жирности, вода питьевая, томатная паста, яйца куриные (шт.))	70/60	12,3	10,7	16,3	219	0,8
2010	77	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	120	2,3	3,4	13	113	16,8
1996г.	649	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ. ПРОТЁРТОЙ С САХАРОМ (клюква протертая с сахаром, сахар, песок, вода питьевая)	180			8,5	4	1,2
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
<b>Итого</b>			<b>445</b>	<b>15,7</b>	<b>14,5</b>	<b>45,5</b>	<b>375</b>	<b>18,8</b>
<b>Всего</b>				<b>54,6</b>	<b>49,6</b>	<b>185,5</b>	<b>1437</b>	<b>47</b>

Ст. медсестра

КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)

ВЕЛЬГЕР С В