

МЕНЮ

26 сентября 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 <small>(овсяные хлопья "геркулес", крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко пастер. 3.2 % жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)</small>	180	5,6	3,9	21,4	143	0,2
2008		КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" И ГРЕЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики) <small>(овсяные хлопья "геркулес", крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)</small>	180	2,8	1	15,3	81	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>	180	2,8	3	15,1	98	0,2
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) <small>(чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)</small>	180	0,1		12,3	49	0
2017	2	СЫР(порциями) <small>(сыр российский)</small>	8	1,8	2,3		29	0,1
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб-батон пшеничный йодированный)</small>	30	2,3	0,9	15,4	79	0
Итого			402	12,5	13	52	375	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 сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), молоко пастер. 3.2 % жирности, соль йодированная)</small>	20	1,2	1,2	5,4	36	0
2010	59	ШНИЦЕЛИ ИЗ МЯСА <small>(говядина 1 категории, хлеб-батон пшеничный йодированный, лук репчатый, молоко пастер. 3.2 % жирности, соль йодированная, мука пшеничная высш сорт, масло подсолнечное рафинированное)</small>	70	10,8	11,7	11,1	191	0,4
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	7,6	66	22,3
2022г	1	КИСЕЛЁК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ <small>(киселёк детский витаминизированный, вода питьевая)</small>	180			24	395	20,1
2022	2	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) <small>(сок яблочный)</small>	200	1	0,2	23	86	4
		ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>(хлеб "дарницкий")</small>	30	2	0,4	12	60	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб-батон пшеничный йодированный)</small>	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			625	23,2	21	70	861	43,7
Полдник								
2010	103	СНЕЖОК <small>(снежок)</small>	150	3,9	3,8	16,5	116	0
2010		СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) <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>(грудка бройлера цыпята, вода питьевая, соль йодированная, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, сыр российский)</small>	70	12,6	31,6	0,1	336	0
2010	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ <small>(картофель, молоко пастер. 3.2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)</small>	130	2,9	4,1	10,2	111	4,06
2017	113	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА <small>(шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая)</small>	180			11,6	47	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб-батон пшеничный йодированный)</small>	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			395	16,6	36,1	29,6	533	4,06
Всего				56,2	73,9	168,1	1885	48,26

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

МЕНЮ

26 сентября 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 (овсяные хлопья "Геркулес", крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко пастер. 3,2 % жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	150	4,6	3,3	18,1	121	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	2,3	2,4	13,5	86	0,2
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	11,1	44,5	320	0,45
Обед								
1997	153	БУЛЬОН МЯСНОЙ (говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, вода питьевая)	150	4,9	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	1,1	4,5	31	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	11	9,5	176	0,3
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	2,8	7,7	68	22,3
2017	114	КИСЕЛЬ ИЗ БРУСНИКИ (брусника протертая с сахаром, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая)	160			16,2	30	1,3
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий")	25	1,7	0,3	9,9	50	0
Итого			545	20	19,1	49,6	417	24,6
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 цыпята, вода питьевая, соль йодированная, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, сыр российский)	60	10,2	26,4	0,1	279	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	13,7	30,2	26,1	451	3,44
Всего				47,8	64,2	136,7	1304	28,49

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