

МЕНЮ

30 сентября 2024 г.
Сад 12 часов

| Сбор- ник реце- птур | № техн. карты | Наименование блюда | Выход | Химический состав | | | Энерге- тиче- ская цен- ность, ккал | Вита- мин С, мг |
|-------------------------------|---------------------|--|------------|-------------------|--------------|------------------|--|-----------------------|
| | | | | Белки, г | Жиры, г | Угле- воды, г | | |
| Завтрак | | | | | | | | |
| 2010 | 36 | КАША МОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (крупа ячневая, молоко пастер 3.2 % жирности, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная) | 180 | 4,5 | 3,4 | 18,2 | 121 | 0,2 |
| 2010 | 36 | КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики) (крупа ячневая, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная) | 180 | 1,6 | 0,2 | 13,4 | 62 | 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 | 2,8 | 2,9 | 16 | 102 | 0,2 |
| 2010 | 96 | ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок) | 180 | 0,1 | | 12,3 | 49 | 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 |
| Итого | | | 402 | 9,7 | 16,7 | 49,8 | 388 | 0,4 |
| Обед | | | | | | | | |
| 2017 | 19 | СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ (капуста белокочанная, картофель, пшено, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, павловый лист) | 180 | 1,4 | 1,9 | 6,7 | 50 | 6,1 |
| 2010 | 17 | С МЯСОМ (говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, соль йодированная) | 15 | 4,1 | 2,9 | 0,1 | 42 | 0,06 |
| 2010 | 57 | КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ (говядина 1 категории, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, павловый лист) | 180 | 9,2 | 8,2 | 19,8 | 191 | 9,7 |
| 2017 | 114 | КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ (черная смородина протертая с сахаром, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая) | 180 | | | 13,4 | 23 | 1,2 |
| | | ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий") | 30 | 2 | 0,4 | 12,1 | 60 | 0 |
| | | ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный) | 15 | 1,1 | 0,4 | 7,7 | 39 | 0 |
| Итого | | | 600 | 17,8 | 13,8 | 59,8 | 405 | 17,06 |
| Полдник | | | | | | | | |
| 2010 | 102 | МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер 3.2 % жирности) | 160 | 4,8 | 4,2 | 8 | 91 | 2,24 |
| 2010 | | СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) (сок яблочный) | 200 | 1 | 0,2 | 19,8 | 86 | 4 |
| Итого | | | 160 | 4,8 | 4,2 | 8 | 91 | 2,24 |
| Ужин | | | | | | | | |
| 2010 г | 46 | ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (творог 9,0 % жирности, молоко пастер 3.2 % жирности, крупа манная, яйца куриные (шт.), сахар песок, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное) | 170 | 23,6 | 15,6 | 18,8 | 309 | 0 |
| 2010 | 58 | ПЛОВ (аллергики) (говядина 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, томатная паста, соль йодированная, павловый лист) | 175 | 11,2 | 13,5 | 36,9 | 313 | 0,5 |
| 2010 | 87 | СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ (молоко пастер 3.2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш сорт, вода питьевая, сахар песок, ванилин) | 40 | 0,9 | 1,8 | 5,3 | 41 | 0 |
| 2010 | 96 | ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок) | 180 | 0,1 | | 9,9 | 40 | 0 |
| | | ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный) | 15 | 1,1 | 0,4 | 8 | 38 | 0 |
| Итого | | | 405 | 25,7 | 17,8 | 42 | 428 | 0 |
| Всего | | | 58 | 52,5 | 159,6 | 1312 | 19,7 | |

Ст, медсестра

КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)

ВЕЛЬГЕР С В

МЕНЮ

30 сентября 2024 г.
Ясли 12 часов

| Сборник рецептов | № техн. карты | Наименование блюда | Выход | Химический состав | | | Энергетическая ценность, ккал | Вита-мин С, мг |
|------------------|---------------|---|------------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|----------------|
| | | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-воды, г | | |
| Завтрак | | | | | | | | |
| 2010 | 36 | КАША МОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (крупа ячневая, молоко пастер 3,2 % жирности, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная) | 150 | 3,8 | 2,8 | 15,6 | 103 | 0,2 |
| 2010 | 36 | КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики) (крупа ячневая, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная) | 150 | 1,9 | 0,3 | 22,2 | 99 | 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 | 12,4 | 82 | 0,2 |
| 2010 | 96 | ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок) | 150 | 0,1 | | 9,8 | 39 | 0 |
| 2017 | 1 | МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порционно) (масло сладко-сливочное несоленое) | 6 | 0,1 | 4,9 | 0,1 | 45 | 0 |
| | | ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный) | 25 | 1,9 | 0,7 | 12,8 | 65 | 0 |
| Итого | | | 335 | 8,1 | 13,7 | 41 | 321 | 0,4 |
| Обед | | | | | | | | |
| 2017 | 19 | СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ (капуста белокочанная, картофель, пшено, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист) | 150 | 1,4 | 1,6 | 6,8 | 47 | 4,9 |
| 2010 | 17 | С МЯСОМ (говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, соль йодированная) | 10 | 2,7 | 1,9 | | 28 | 0,04 |
| 2010 | 57 | КАРТОФЕЛЬ, ТУШЁНЫЙ С МЯСОМ (говядина 1 категории, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, лавровый лист) | 160 | 8,2 | 7,5 | 17,5 | 172 | 8,6 |
| 2017 | 114 | КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ (черная смородина протертая с сахаром, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая) | 160 | | | 11,8 | 23 | 1 |
| | | ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий") | 25 | 1,6 | 0,3 | 9,8 | 49 | 0 |
| Итого | | | 505 | 13,9 | 11,3 | 45,9 | 319 | 14,54 |
| Полдник | | | | | | | | |
| 2010 | 102 | МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер 3,2 % жирности) | 129 | 3,9 | 3,4 | 6,4 | 73 | 1,8 |
| 2010 | | СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) (сок яблочный) | 200 | 1 | 0,2 | 19,8 | 86 | 4 |
| Итого | | | 129 | 3,9 | 3,4 | 6,4 | 73 | 1,8 |
| Ужин | | | | | | | | |
| 2010 г | 46 | ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (творог 9,0 % жирности, молоко пастер 3,2 % жирности, крупа манная, яйца куриные (шт.) сахар песок, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное) | 150 | 20,8 | 13,8 | 16,6 | 274 | 0 |
| 2010 | 87 | СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ (молоко пастер 3,2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, сахар песок, ванилин) | 30 | 0,6 | 1,3 | 4 | 30 | 0 |
| 2010 | 96 | ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок) | 150 | 0,1 | | 8,4 | 34 | 0 |
| | | ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный) | 15 | 1,1 | 0,4 | 8 | 38 | 0 |
| Итого | | | 345 | 22,6 | 15,5 | 37 | 376 | 0 |
| Всего | | | | 48,5 | 43,9 | 130,3 | 1089 | 16,74 |

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