Согласовано

Заведующий
МДОУ № 12 "Полянка"
_____ /КАСЬЯНОВА Н В/

МЕНЮ

24 января 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								
2010	35	КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ (крупа пшеничная, молоко пастер. 3,2 % жирности, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	180	2,7	3	8	71	0,2
2010	35	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики) (крупа пшеничная, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	180			4,9	19	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)	160	0,1		9,3	38	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			375	4,8	11,5	30,3	245	0,2
Обед								
2010	12	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист)	150	1,1	1,2	4,9	35	5,5
2010	17	С МЯСОМ (говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, соль йодированная)	15	4,1	2,9	0,1	42	0,06
2017		С СМЕТАНОЙ (сметана 15% жирности)	5	0,1	0,8	0,2	8	0,02
2010	71	КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (грудка бройлера цыплята, хлеб-батон пшеничный йодированный, молоко пастер. 3,2 % жирности, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, мука пшеничная высш.сорт)	60	12,2	31,8	6,7	362	0
2010	5	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (свекла, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль йодированная)	20	0,4	1,4	1,9	22	1
2010	73	РИС ОТВАРНОЙ (крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	70	1,6	2,7	17,7	102	0
2008	369	СОУС МОЛОЧНЫЙ (молоко пастер. 3,2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная)	15	0,5	2	1,9	28	0
1996г.	649	НАПИТОК ИЗ ЧЕРНИКИ, ПРОТЁРТОЙ С САХАРОМ (черника, протёртая с сахаром, сахар песок, вода питьевая)	160			7	5	1
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий")	30	2	0,4	12	60	0
Итого			525	22	43,2	52,4	664	7,58
Полдник								
2010		СОК (сок яблочный)	200	1	0,2	19,8	86	4
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш сорт)	35	2,6	3,4	26,1	147	0
Итого			235	3,6	3,6	45,9	233	4
Ужин								
2017 г.	79	СУФЛЕ РЫБНОЕ (рыба треска филе, молоко пастер. 3,2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная, яйца куриные (шт.))	60	10,5	5	2,1	96	0,2
2010	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (картофель, молоко пастер. 3,2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	80	1,8	2,5	6,2	68	2,48
2010	4	ИКРА МОРКОВНАЯ (морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль йодированная)	40	0,6	2,8	3,1	41	1,1
2017	113	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая)	160			4,9	20	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			355	14	10,7	24	264	3,78
Всего				44,4	69	152,6	1406	15,56

СТ МЕДСЕСТРА _____ КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством) _____ ВЕЛЬГЕР С.В.

Согласовано

Заведующий
МДОУ № 12 "Полянка"
_____ /КАСЬЯНОВА Н В/

МЕНЮ

24 января 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	35	КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ (крупа пшеничная, молоко пастер. 3,2 % жирности, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	220	3,5	3,9	10	90	0,3
2010	35	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики) (крупа пшеничная, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	220			3,9	16	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		11,7	47	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			442	6	14,3	37,3	302	0,3
Обед								
2010	12	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консерв., масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист)	210	1,6	1,7	8	55	9
2017		С СМЕТАНОЙ (сметана 15% жирности)	8	0,2	1,2	0,3	13	0,03
2010	71	КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (грудка бройлера цыплята, хлеб-батон пшеничный йодированный, молоко пастер. 3,2 % жирности, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	80	16,2	41,5	9,8	475	0,1
2010	5	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (свекла, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль йодированная)	40	0,7	2,7	3,9	43	1,8
2010	73	РИС ОТВАРНОЙ (крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	100	2,4	4	25,1	146	0
2008	369	СОУС МОЛОЧНЫЙ (молоко пастер. 3,2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш сорт, вода питьевая, соль йодированная)	30	1,1	3,9	3,7	54	0
1996г.	649	НАПИТОК ИЗ ЧЕРНИКИ, ПРОТЁРТОЙ С САХАРОМ (черника, протёртая с сахаром, сахар песок, вода питьевая)	180			8,7	6	1,2
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий")	48	3,2	0,6	19	95	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			711	26,5	56	86,2	926	12,13
Полдник								
2010		СОК (сок яблочный)	200	1	0,2	19,8	86	4
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш сорт)	50	3,8	4,9	37,2	209	0
Итого			250	4,8	5,1	57	295	4
Ужин								
2017 г.	79	СУФЛЕ РЫБНОЕ (рыба треска филе, молоко пастер. 3,2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная, яйца куриные (шт.))	70	12,4	5,7	2,4	111	0,2
2010	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (картофель, молоко пастер. 3,2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	100	2,2	3,1	7,8	85	3,1
2010	4	ИКРА МОРКОВНАЯ (морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, соль йодированная)	50	0,7	3,4	3,8	50	1,4
2017	113	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая)	180			9,7	39	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			415	16,4	12,6	31,4	324	4,7
Всего				53,7	88	211,9	1847	21,13

СТ МЕДСЕСТРА _____ КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством) _____ ВЕЛЬГЕР С.В.