

МЕНЮ

28 августа 2025 г.

Сад 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, 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)	180	6,5	5,1	22,7	163	0,3
2008		КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" И ГРЕЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики) (овсяные хлопья "геркулес", крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	180	2,8	1	16,5	87	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		11,9	48	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	10,7	11,2	50,1	345	0,4
Обед								
1997	153	БУЛЬОН МЯСНОЙ (говядина 1 категории , морковь, лук репчатый, вода питьевая)	180	5,8	4,7	2,2	74	0,9
1997	34	С КЛЕЦКАМИ (крупа манная, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), молоко пастер. 3,2 % жирности, соль йодированная)	20	1,2	1,2	5,4	37	0
2010	59	ШНИЦЕЛИ ИЗ МЯСА (говядина 1 категории , хлеб-батон пшеничный йодированный, лук репчатый, молоко пастер. 3,2 % жирности, соль йодированная, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное)	70	11,8	12,6	9,1	196	0,4
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	2,6	7,6	66	22,3
2022г	1	КИСЕЛЁК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (киiselёк детский витаминизированный, вода питьевая)	175			23,3	383	19,5
2022	2	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) (сок яблочный)	200	1	0,2	23	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			620	24,3	21,9	67,3	855	43,1
Полдник								
2010	103	СНЕЖОК (снежок)	170	4,4	4,3	18,7	131	0
2010		СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) (сок яблочный)	200	1	0,2	19,8	86	4
Итого			170	4,4	4,3	18,7	131	0
Ужин								
2017	102	СУФЛЕ КУРИНОЕ (грудка бройлера цыпленка, вода питьевая, соль йодированная, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, сыр российский)	65	11,2	28,1	0,1	300	0
2010	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (картофель, молоко пастер. 3,2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	110	2,4	3,5	8,7	94	3,45
2017	113	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник сухой, 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
Итого			370	14,7	32	28,1	480	3,45
Всего				54,1	69,4	164,2	1811	46,95

Ст. медсестра

КОРОВКИНА ВС

Шеф повар (зав. производством)

ВЕЛЬГЕР СВ

МЕНЮ

28 августа 2025 г.
Ясли 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								
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	4,8	3,6	18,7	127	0,2
2010	40	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики) (крупа гречневая ядрица, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	150	2,4	0,7	15,9	79	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		9,9	40	0
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			345	8,2	9	41,5	280	0,25
Обед								
1997	153	БУЛЬОН МЯСНОЙ (говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, вода питьевая)	150	5	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)	25	1,8	2,9	4,6	51	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	9,6	11,6	7,7	173	0,3
2008	131	КАПУСТА ТУШЕНАЯ (соль йодированная, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь, лук репчатый, лавровый лист, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая)	130	2,4	2	7,5	60	22,2
2010	91	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА (сахар песок, вода питьевая, виноград сушеный (изюм))	150	0,3	0,1	24,2	99	0
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий")	25	1,7	0,3	9,9	50	0
Итого			545	20,8	20,8	55,7	495	23,2
Полдник								
2010	103	СНЕЖОК (снежок)	150	3,9	3,8	16,5	116	0
2010		СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) (сок яблочный)	200	1	0,2	19,8	86	4
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)	55	8,5	24,3	0,1	255	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			330	12	28,1	26,1	427	3,44
Всего				44,9	61,7	139,8	1318	26,89

Ст. медсестра В. Ж. КОРОВКИНА ВС

Шеф повар (зав. производством) Вел ВЕЛЬГЕР СВ