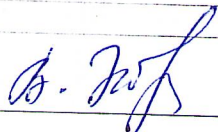


# МЕНЮ

28 февраля 2025 г.  
Сад 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		
<b>Завтрак</b>								
2017	58	ВЕРМИШЕЛЬ ОТВАРНАЯ В МОЛОКЕ (макаронные изделия высшего сорта, вода питьевая, соль, йодированная, молоко пастер. 3,2% жирности, сахар, песок)	180	5	4,5	16,8	128	0,3
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (аллергики) (макаронные изделия высшего сорта, вода питьевая, соль, йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	110	3,2	4,4	20,6	135	0
		С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (масло сладко-сливочное несоленое)	4		2,9	0,1	26	0
2010	100	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая, сахар, песок)	180	4,8	4,9	17,3	133	0,3
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар, песок)	180	0,1		9,9	40	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>12,2</b>	<b>19,8</b>	<b>49,7</b>	<b>426</b>	<b>0,6</b>
<b>Обед</b>								
2010	7	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль, йодированная)	180	1,4	1,8	6,6	50	10,2
2017		С СМЕТАНОЙ (сметана 15% жирности)	5	0,1	0,8	0,2	8	0,02
2010	66	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ (говядина 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, картофель, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое)	170	13,1	17,5	25,9	315	13,1
2010	86	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ (сметана 15% жирности, лук пшеничная высшего сорта, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, лук репчатый, соль, йодированная)	40	0,6	1,6	2,8	31	0,3
2017	42	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ (свекла, масло сладко-сливочное несоленое, соль, йодированная, сметана 15% жирности, вода питьевая)	40	0,7	1,6	3,8	33	1,7
2010	90	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки, вода питьевая, сахар, песок, лимонная кислота)	180	0,2	0,2	13,3	56	1,5
		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
<b>Итого</b>			<b>660</b>	<b>19,2</b>	<b>24,3</b>	<b>72,3</b>	<b>592</b>	<b>26,82</b>
<b>Полдник</b>								
1996г.	649	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ (черника, протертая с сахаром, сахар, песок, вода питьевая)	180			9	7	1,2
2008		ПРЯНИКИ (пряники заварные)	50	3	2,4	37,5	183	0
<b>Итого</b>			<b>230</b>	<b>3</b>	<b>2,4</b>	<b>46,5</b>	<b>190</b>	<b>1,2</b>
<b>Ужин</b>								
2017	61	ОМЛЕТ С СЫРОМ (яйца куриные (шт. 1), молоко пастер. 3,2% жирности, соль, йодированная, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое)	100	7,3	9,1	1,5	118	0,1
		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАННЫЙ (горошек зеленый консервы)	35	1,1		2,3	14	3,52
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	7,7	39	0
<b>Итого</b>			<b>330</b>	<b>9,6</b>	<b>9,5</b>	<b>21,4</b>	<b>211</b>	<b>3,62</b>
<b>Всего</b>				<b>44</b>	<b>56</b>	<b>189,9</b>	<b>1419</b>	<b>32,24</b>

Ст. медсестра



КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)

ВЕЛЬГЕР С В

## МЕНЮ

28 февраля 2025 г.  
Если 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>								
2017	58	ВЕРМИШЕЛЬ ОТВАРНАЯ В МОЛОКЕ (макаронные изделия высш сорт вода питьевая соль йодированная, молоко пастер 3,2 % жирности сахар песок)	150	4,2	3,6	14	107	0,3
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (аллергики) (макаронные изделия высш сорт вода питьевая соль йодированная)	100	3,2	0,4	20,6	98	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)	150	0,1		9,9	40	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
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>6,3</b>	<b>12,1</b>	<b>36,9</b>	<b>283</b>	<b>0,3</b>
<b>II Завтрак</b>								
		ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ (пюре яблочное)	90			16,6	72	0
<b>Итого</b>			<b>90</b>			<b>16,6</b>	<b>72</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>								
2010	7	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ (капуста белокачанная картофель морковь лук репчатый масло подсолнечное рафинированное вода питьевая соль йодированная)	160	1,4	1,7	6,1	47	9,5
2017		С СМЕТАНОЙ (сметана 15% жирности)	5	0,1	0,8	0,2	8	0,02
2010	66	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ (говядина 1 категория масло подсолнечное рафинированное картофель лук репчатый масло сладко-сливочное несоленое)	160	11,7	16,3	20	274	10,1
2010	86	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ (сметана 15% жирности мука пшеничная высш сорт вода питьевая масло сладко-сливочное несоленое томатная паста лук репчатый соль йодированная)	35	0,6	1,6	2,4	29	0,3
2017	42	СВЕКЛА ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ (свекла масло сладко-сливочное несоленое соль йодированная сметана 15% жирности вода питьевая)	30	0,5	1,3	2,8	26	1,3
2010	90	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки вода питьевая сахар песок)	160	0,1	0,1	12,9	54	1,4
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий")	25	1,7	0,3	9,9	50	0
<b>Итого</b>			<b>575</b>	<b>16,1</b>	<b>22,1</b>	<b>54,3</b>	<b>488</b>	<b>22,62</b>
<b>Полдник</b>								
1996г.	649	НАПИТОК ЯГОДНЫЙ (черника протертая с сахаром сахар песок вода питьевая)	150			7,2	5	1
2008		ПРЯНИКИ (пряники заварные)	50	3	2,4	37,5	183	0
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>3</b>	<b>2,4</b>	<b>44,7</b>	<b>188</b>	<b>1</b>
<b>Ужин</b>								
2017	61	ОМЛЕТ С СЫРОМ (яйца куриные (шт.) молоко пастер 3,2 % жирности соль йодированная сыр российский масло сладко-сливочное несоленое)	100	7,9	9,9	1,5	128	0,1
		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВИРОВАННЫЙ (горошек зеленый консервы)	40	1,3		2,6	16	4,02
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый вода питьевая сахар песок)	150	0,1		8,3	33	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
<b>Итого</b>			<b>305</b>	<b>10,4</b>	<b>10,3</b>	<b>20,1</b>	<b>216</b>	<b>4,12</b>
<b>Всего</b>				<b>35,8</b>	<b>46,9</b>	<b>172,6</b>	<b>1247</b>	<b>28,04</b>

Ст. медсестра  КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_ ВЕЛЬГЕР С В