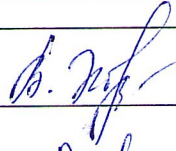


МЕНЮ

16 июня 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								
2010	34	КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ (овсяные хлопья "геркулес", молоко пастер. 3,2 % жирности, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	180	5,5	4,6	21,1	149	0,2
2010	34	КАША ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ (аллергии) (овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	180	2,2	1,1	14,2	76	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		11,8	48	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)	32	2,3	0,9	15,4	79	0
Итого			404	8	15	48,5	362	0,2
Обед								
2010	13	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (макаронные изделия высш.сорт, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист)	180	2,9	2,2	12,1	74	0,72
2010	17	С ГОВЯДИНОЙ ТУШЕНОЙ (консервы говядина тушеная, морковь, лук репчатый, соль йодированная)	15			0,1	1	0
2010	57	КАРТОФЕЛЬ. ТУШЁНЫЙ С ГОВЯДИНОЙ ТУШЕНОЙ (консервы говядина тушеная, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, лавровый лист)	190	7,1	7,1	19,9	172	9,7
2017	114	КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ (клюква протертая с сахаром, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая)	180			13,4	24	1,2
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180	0,1		9,9	40	0
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий")	32	2	0,4	12	60	0
Итого			597	12	9,7	57,5	331	11,62
Полдник								
2010	102	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 3,2 % жирности)	180	6,1	5,3	10,1	116	2,84
2010		СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергии) (сок яблочный)	200	1	0,2	19,8	86	4
Итого			180	6,1	5,3	10,1	116	2,84
Ужин								
2017	66	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ (ЗАПЕЧЁННЫЙ) (творог 9,0 % жирности, крупа рисовая, сахар песок, яйца куриные (шт.), виноград сушеный (изюм), масло сладко-сливочное несоленое, ванилин, соль йодированная, сметана 15% жирности, печенье сахарное мука высш.сорт)	170	19,7	14,2	23,3	301	0
2010	58	ПЛОВ (аллергии) (консервы говядина тушеная, масло подсолнечное рафинированное, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, томатная паста, соль йодированная, лавровый лист)	175	14	14,6	32	316	0,4
		СГУЩЁНОЕ МОЛОКО (молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности)	24	1,8	2,1	14	82	0,25
2010	96	ЧАЙ (чай черный байховый, вода питьевая)	180					0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный)	16	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			390	22,6	16,7	45	422	0,25
Всего				48,7	46,7	161,1	1231	14,91

Ст, медсестра  КОРОВКИНА ВСШеф повар (зав. производством)  ВЕЛЬГЕР СВ

МЕНЮ

16 июня 2025 г.
Если 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	34	КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ (овсяные хлопья "геркулес", молоко пастер. 3,2 % жирности, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	150	4	3,5	15,7	112	0,2
2010	34	КАША ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ (аллергики) (овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	150	2,4	1,2	21,7	107	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		10,7	43	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)	20	1,5	0,6	10,2	52	0
Итого			340	5,7	11,9	36,8	278	0,2
Обед								
2010	13	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (макаронные изделия высш.сорт, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист)	150	2,4	1,8	10,1	62	0,6
2010	17	С ТУШЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ (консервы говядина тушеная, морковь, лук репчатый, соль йодированная)	20	5,2	5,2	0,1	69	0
2010	57	КАРТОФЕЛЬ. ТУШЕНЫЙ С ГОВЯДИНОЙ ТУШЕНОЙ (консервы говядина тушеная, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, лавровый лист)	170	6,7	6,9	17,6	160	8,6
2017	114	КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ (клюква протертая с сахаром, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая)	160			11,9	23	1
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий")	26	1,7	0,3	9,9	50	0
Итого			526	16	14,2	49,6	364	10,2
Полдник								
2010	102	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 3,2 % жирности)	159	4,8	4,1	7,9	90	2,2
2010		СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) (сок яблочный)	200	1	0,2	19,8	86	4
Итого			159	4,8	4,1	7,9	90	2,2
Ужин								
2017	66	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ (ЗАПЕЧЕННЫЙ) (творог 9,0 % жирности, крупа рисовая, сахар песок, яйца куриные (шт.), виноград сушеный (изюм), масло сладко-сливочное несоленое, ванилин, соль йодированная, сметана 15% жирности, печенье сахарное мука высш.сорт)	135	16,1	11,6	17	236	0
2010	58	ПЛОВ (аллергики) (консервы говядина тушеная, масло подсолнечное рафинированное, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, томатная паста, соль йодированная, лавровый лист)	145	11,4	14,3	25,7	277	0,4
		СГУЩЕННОЕ МОЛОКО (молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности)	19	1,4	1,7	11,2	66	0,2
2010	96	ЧАЙ (чай черный байховый, вода питьевая)	160					0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный)	16	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			330	18,5	13,7	35,9	341	0,2
Всего				45,1	43,9	130,2	1073	12,8

Ст, медсестра

КОРОВКИНА ВС

Шеф повар (зав. производством)

ВЕЛЬГЕР СВ