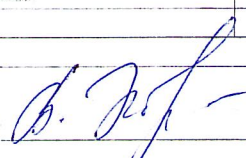


МЕНЮ

6 марта 2025 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	37	КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ ЖИДКАЯ (крупа кукурузная, молоко пастер. 3,2 % жирности, вода питьевая, сахар песок, соль, йодированная)	180	3,3	3,6	8,6	81	0,3
2010	37	КАША КУКУРУЗНАЯ ЖИДКАЯ (аллергии) (крупа кукурузная, вода питьевая, сахар песок, соль, йодированная)	180			2,4	10	0
		С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (масло 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	3,3	3,5	16	110	0,3
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180	0,1		12,3	49	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	13,2	40,1	325	0,7
Обед								
2017	28	СУП-ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ С ГРЕНКАМИ (морковь, лук репчатый, лук репчатый, мука пшеничная высшего сорта, масло сливочное несоленое, вода питьевая, соль, йодированная, хлеб батон пшеничный йодированный)	180/10	6,1	2	19	117	0,4
2010	17	С МЯСОМ (говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, соль, йодированная)	15	4,1	2,9	0,1	42	0,06
2017 г	80	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ (говядина 1 категории, соль, йодированная, морковь, лук репчатый, масло сливочное несоленое, томатная паста, мука пшеничная высшего сорта, лавровый лист)	45/40	12,9	13,5	2,4	183	0,3
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия высшего сорта, вода питьевая, соль, йодированная, масло сливочное несоленое)	110	3,3	3,5	21	129	0
1997	548	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ (морковь, масло сливочное несоленое)	40	0,6	1,3	2,9	26	0,9
2022г	1	КИСЕЛЕК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (киселек детский витаминизированный, вода питьевая)	180			24	395	20,1
2010		СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергии) (сок яблочный)	200	1	0,2	19,8	86	4
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб диетический)	30	2	0,4	12	60	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			665	30,1	24	89,1	991	21,76
Полдник								
2010	103	СНЕЖОК (снежок)	160	4,2	4	17,6	123	0
2010		СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергии) (сок яблочный)	200	1	0,2	19,8	86	4
2010	104	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ (мука пшеничная высшего сорта, сахар песок, дрожжи сухие, масло сливочное несоленое, соль, йодированная, молоко пастер. 3,2 % жирности, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные шт.), ванилин)	65	6,7	6,4	47,9	275	0
Итого			225	10,9	10,4	65,5	398	0
Ужин								
2010	69	РАГУ С КУРОЙ (грудка курицы целая, картофель, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, капуста белокачанная, масло сливочное несоленое, соль, йодированная, лавровый лист)	160	7,5	21,7	16,3	293	14,4
2010	83	РАГУ ОВОЩНОЕ (аллергии) С МЯСОМ (картофель, морковь, лук репчатый, капуста белокачанная, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, сахар песок, соль, йодированная, лавровый лист, говядина 1 категории)	175	17,7	23,6	20,1	364	8,6
1996г.	649	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ (клюква протертая с сахаром, сахар песок, вода питьевая)	180			8,7	4	1,2
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			355	8,6	22,1	32,7	336	15,6
Всего				60,3	69,7	227,4	2050	38,06

Ст. медсестра  КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)

 ВЕЛЬГЕР С В

МЕНЮ

6 марта 2025 г.
Ясли 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	37	КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ ЖИДКАЯ (крупа кукурузная, молоко пастер. 3,2 % жирности, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	150	2,9	3,2	7,7	72	0,2
2010	37	КАША КУКУРУЗНАЯ ЖИДКАЯ (аллергии) (крупа кукурузная, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	150			4,9	19	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	2,9	3,1	14,5	98	0,2
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	150	0,1		9,8	39	0
2017	2	СЫР(порциями) (сыр российский)	6	1,4	1,8		22	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный)	20	1,5	0,6	10,2	52	0
Итого			330	8,7	11,6	32,5	270	0,4
Обед								
2017	28	СУП-ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ С ГРЕНКАМИ (морковь, горох пущеный, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт, масло сладко-сливочное, несоленое, вода питьевая, соль йодированная, хлеб-батон пшеничный йодированный)	150/12	5,1	1,8	15,9	98	0,3
2010	17	С МЯСОМ (говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, соль йодированная)	15	4,1	2,9	0,1	42	0,06
2017 г	80	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ (говядина 1 категории, соль йодированная, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное, несоленое, томатная паста, мука пшеничная высш. сорт, лавровый лист)	30/30	10,5	10,9	2	148	0,3
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия высш. сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное, несоленое)	90	2,7	2,8	17,4	106	0
1997	548	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ (морковь, масло сладко-сливочное, несоленое)	30	0,4	0,9	2,2	19	0,6
2010	91	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ИЗЮМА (виноград сушеный (изюм), сахар песок, вода питьевая, курага)	160	0,2		9,8	40	0
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий")	25	1,7	0,3	9,9	50	0
Итого			542	24,7	19,6	57,3	503	1,26
Полдник								
2010	103	СНЕЖОК (снежок)	130	3,4	3,3	14,3	100	0
2010	104	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ (мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, дрожжи сухие, масло сладко-сливочное, несоленое, соль йодированная, молоко пастер. 3,2 % жирности, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), ванилин)	60	6,3	6	43,5	252	0
Итого			190	9,7	9,3	57,8	352	0
Ужин								
2010	69	РАГУ С КУРОЙ (грудка бройлера, цыпленка, картофель, масло подсолнечное, рафинированное, лук репчатый, морковь, капуста белокачанная, масло сладко-сливочное, несоленое, соль йодированная, лавровый лист)	160	7,6	21,7	17,7	299	15,6
1996г.	649	НАПИТОК ИЗ КЛЮКВЫ (клюква протертая с сахаром, сахар песок, вода питьевая)	150			6,6	3	0,9
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			325	8,7	22,1	32	341	16,5
Всего				51,8	62,6	179,6	1466	18,16

Ст. медсестра

КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)

ВЕЛЬГЕР С В