

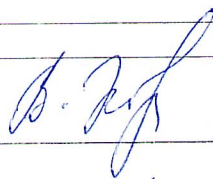
МЕНЮ

17 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 | 36 | КАША МОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (крупа ячневая, молоко пастер. 3,2 % жирности, вода питьевая, сахар, песок, соль, йодированная) | 150 | 3,7 | 2,8 | 15,5 | 103 | 0,2 |
| 2010 | 36 | КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики) (крупа ячневая, вода питьевая, сахар, песок, соль, йодированная) | 150 | 1,5 | 0,2 | 14,4 | 65 | 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 | 2,3 | 2,4 | 12,4 | 82 | 0,2 |
| 2010 | 96 | ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар, песок) | 150 | 0,1 | | 9,8 | 39 | 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 | | | 335 | 8 | 13,7 | 40,9 | 321 | 0,4 |
| Обед | | | | | | | | |
| 2017 | 19 | СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ (капуста белокачанная, картофель, пшено, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль, йодированная, лавровый лист) | 150 | 1,4 | 1,7 | 6,8 | 48 | 4,9 |
| 2010 | 57 | КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ (говядина, 1 категория, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, соль, йодированная, лавровый лист) | 160 | 8,3 | 7,4 | 17,5 | 172 | 8,6 |
| 2017 | 114 | КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ (клюква, протертая с сахаром, сахар, песок, крахмал, картофельный, вода питьевая) | 160 | | | 11,8 | 23 | 1 |
| | | ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб, дарницкий) | 25 | 1,6 | 0,3 | 9,8 | 49 | 0 |
| Итого | | | 495 | 11,3 | 9,4 | 45,9 | 292 | 14,5 |
| Полдник | | | | | | | | |
| 2010 | 102 | МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 3,2 % жирности) | 150 | 4,5 | 3,9 | 7,5 | 85 | 2,09 |
| 2010 | 104 | ПЛЮШКА (мука пшеничная высшего сорта, сахар, песок, дрожжи сухие, масло сладко-сливочное несоленое, соль, йодированная, молоко пастер. 3,2 % жирности, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), ванилин) | 60 | 7,5 | 5,9 | 56,7 | 309 | 0 |
| Итого | | | 210 | 12 | 9,8 | 64,2 | 394 | 2,09 |
| Ужин | | | | | | | | |
| 2010 г | 46 | ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (творог 9,0 % жирности, молоко пастер. 3,2 % жирности, крупа манная, яйца куриные (шт.), сахар, песок, соль, йодированная, масло подсолнечное рафинированное) | 150 | 20,8 | 13,7 | 17,3 | 276 | 0 |
| 2010 | 87 | СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ (молоко пастер. 3,2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высшего сорта, вода питьевая, сахар, песок, ванилин) | 30 | 0,6 | 1,3 | 4 | 30 | 0 |
| 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 | 8 | 38 | 0 |
| Итого | | | 345 | 22,6 | 15,4 | 37,6 | 377 | 0 |
| Всего | | | | 53,9 | 48,3 | 188,6 | 1384 | 16,99 |

Ст. медсестра



КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)



ВЕЛЬГЕР С В

МЕНЮ

17 марта 2025 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 | 36 | КАША МОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (крупа ячневая, молоко пастер. 3,2 % жирности, вода питьевая, сахар песок, соль, йодированная) | 180 | 4,5 | 3,4 | 18,8 | 125 | 0,2 |
| 2010 | 36 | КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики) (крупа ячневая, вода питьевая, сахар песок, соль, йодированная) | 180 | 1,6 | 0,2 | 13,4 | 62 | 0 |
| | | С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (масло сливочное спредовое 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 | 2,8 | 3 | 16,1 | 103 | 0,2 |
| 2010 | 96 | ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок) | 180 | 0,1 | | 12,3 | 49 | 0 |
| 2017 | 1 | МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (порционно) (масло сливочное спредовое 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 | | | 402 | 9,7 | 16,8 | 50,5 | 393 | 0,4 |
| Обед | | | | | | | | |
| 2017 | 19 | СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ (капуста белокочанная, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль, йодированная, лавровый лист) | 180 | 1,4 | 1,9 | 6,7 | 50 | 6,1 |
| 2010 | 57 | КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ (говядина 1 категории, картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное спредовое несоленое, соль, йодированная, лавровый лист) | 180 | 9,4 | 8,3 | 19,8 | 193 | 9,7 |
| 2017 | 114 | КИСЕЛЬ ЯГОДНЫЙ (ягоды черной смородины, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая) | 180 | | | 15,3 | 31 | 1,2 |
| | | ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дрожжевой") | 30 | 2 | 0,4 | 12,1 | 60 | 0 |
| | | ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб батон пшеничный йодированный) | 15 | 1,1 | 0,4 | 7,7 | 39 | 0 |
| Итого | | | 585 | 13,9 | 11 | 61,6 | 373 | 17 |
| Полдник | | | | | | | | |
| 2010 | 102 | МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 3,2 % жирности) | 170 | 5,1 | 4,4 | 8,5 | 97 | 2,37 |
| 2010 | | СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) (сок яблочный) | 200 | 1 | 0,2 | 19,8 | 86 | 4 |
| 2010 | 104 | ПЛЮШКА (мука пшеничная высшего сорта, сахар песок, дрожжи сухие, масло сливочное спредовое несоленое, соль, йодированная, молоко пастер. 3,2 % жирности, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), ванилин) | 65 | 8,2 | 6,3 | 61,3 | 335 | 0 |
| Итого | | | 235 | 13,3 | 10,7 | 69,8 | 432 | 2,37 |
| Ужин | | | | | | | | |
| 2010 г | 46 | ЗАПКАИКА ИЗ ТВОРОГА (творог 90 % жирности, молоко пастер. 3,2 % жирности, крупа манная, яйца куриные (шт.), сахар песок, соль, йодированная, масло подсолнечное рафинированное) | 170 | 23,7 | 15,6 | 19,5 | 312 | 0 |
| 2010 | 58 | ПЛОВ (аллергики) (говядина 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, помидоры, капуста, соль, йодированная, лавровый лист) | 175 | 11,2 | 13,5 | 36,9 | 313 | 0,5 |
| 2010 | 87 | СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ (молоко пастер. 3,2 % жирности, масло сливочное спредовое несоленое, мука пшеничная высшего сорта, вода питьевая, сахар песок, ванилин) | 40 | 0,9 | 1,9 | 5,3 | 42 | 0 |
| 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 | 8 | 38 | 0 |
| Итого | | | 405 | 25,8 | 17,9 | 42,7 | 432 | 0 |
| Всего | | | | 62,7 | 56,4 | 224,6 | 1630 | 19,77 |

Ст. медсестра

КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)

ВЕЛЬГЕР С В