

МЕНЮ

23 мая 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								
2017	58	ВЕРМИШЕЛЬ ОТВАРНАЯ В МОЛОКЕ (макаронные изделия высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная, молоко пастер. 3,2 % жирности, сахар песок)	185	5,2	4,5	18,7	136	0,3
		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)	185	4,8	4,9	19,8	143	0,3
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
Итого			412	12,4	19,8	54,1	444	0,6
Обед								
2010	7	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, грудка бройлера цыпята)	180	3	5,9	6,6	93	10,2
2017		С СМЕТАНОЙ (сметана 15% жирности)	3	0,1	0,8	0,2	8	0,02
2017	95	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (говядина 1 категории , морковь, лук репчатый, соль йодированная, сметана 15% жирности, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, томатная паста)	75	17,3	15,8	6,3	242	0,9
2010	73	РИС РАССЫПЧАТЫЙ С МАСЛОМ (крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	100	2,4	2,9	19,4	130	0
2017.	42	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ (свекла, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, сметана 15% жирности, вода питьевая)	40	0,6	1,5	3,7	32	1,7
2010	90	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки красные, вода питьевая, сахар песок, лимонная кислота)	180			9,7	39	0
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарицкий")	30	2	0,4	12	60	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			623	26,5	27,7	65,6	643	12,82
Полдник								
2010	102	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 3,2 % жирности)	172	5,1	4,4	8,4	96	2,35
		ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ (аллергики) (пюре яблочное)	90			16,6	72	0
2008		ПРЯНИКИ (пряники заварные)	50	3	2,4	37,5	183	0
Итого			222	8,1	6,8	45,9	279	2,35
Ужин								
2017	61	ОМЛЕТ С СЫРОМ (яйца куриные (шт.), молоко пастер. 3,2 % жирности, соль йодированная, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое)	120	8,7	10	1,9	132	0,1
2010	57	КАРТОФЕЛЬ. ТУШЁНЫЙ С МЯСОМ (аллергики) (говядина 1 категории , картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, лавровый лист)	185	13,5	18,3	17,9	303	10,11
		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
Итого			350	11	10,4	21,8	225	3,62
Всего				58	64,7	187,4	1591	19,39

Ст, медсестра

КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)

УШАКОВА И А

МЕНЮ

23 мая 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								
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	14,3	108	0,3
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (аллергики) (макаронные изделия высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная)	100	3,8	0,5	24	115	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
Итого			335	6,3	12,1	37,2	284	0,3
Обед								
2010	7	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, грудка бройлера цыпята)	160	2,9	5,5	6	85	9,5
2017		С СМЕТАНОЙ (сметана 15% жирности)	3	0,1	0,8	0,2	8	0,02
2017	95	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (говядина б/к, морковь, лук репчатый, соль йодированная, сметана 15% жирности, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, томатная паста, говядина 1 категории)	70	14,1	13,1	5,6	204	0,8
2010	73	РИС ОТВАРНОЙ РАССЫПЧАТЫЙ С МАСЛОМ (крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	100	2,4	2,9	19,4	130	0
2017.	42	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ (свекла, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, сметана 15% жирности, вода питьевая)	30	0,5	1	2,7	23	1,3
2010	90	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки красные, вода питьевая, сахар песок)	160			9,7	39	0
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий")	25	1,7	0,3	9,9	50	0
Итого			548	21,7	23,6	53,5	539	11,62
Полдник								
2010	102	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 3,2 % жирности)	172	5,1	4,4	8,4	96	2,35
		ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ (аллергики) (пюре яблочное)	90			16,6	72	0
2008		ПРЯНИКИ (пряники заварные)	50	3	2,4	37,5	183	0
Итого			222	8,1	6,8	45,9	279	2,35
Ужин								
2017	61	ОМЛЕТ С СЫРОМ (яйца куриные (шт.), молоко пастер. 3,2 % жирности, соль йодированная, сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое)	100	7,9	9,5	1,5	125	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		8,4	34	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			305	10,4	9,9	20,2	214	4,12
Всего				46,5	52,4	156,8	1316	18,39

Ст, медсестра

КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством)

УШАКОВА И А