Согласовано

Заведующий
МДОУ № 12 "Полянка"
_____ /КАСЬЯНОВА Н.В./

МЕНЮ

13 декабря 2023 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	34	КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ (овсяные хлопья "геркулес", молоко пастер. 3,2 % жирности, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	220	6,5	5,5	25,4	178	0,3
2010	34	КАША ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ (аллергики) (овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	220	2,6	1,4	17,1	91	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	47	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
Итого			442	9	15,9	52,8	390	0,3
Обед								
2010	12	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист)	210	1,6	1,7	8	55	9
2017		С СМЕТАНОЙ (сметана 15% жирности)	8	0,2	1,2	0,3	13	0,03
2010	71	КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (грудка бройлера цыплята, хлеб-батон пшеничный йодированный, молоко пастер. 3,2 % жирности, мука пшеничная высш сорт, масло подсолнечное рафинированое, соль йодированная)	80	16,2	41,5	9,8	475	0,1
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ (аллергики) (говядина 1 категории, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое)	80/10	19,6	23,3	0,6	289	0,2
2010	5	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (свекла, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок, соль йодированная)	40	0,7	2,7	3,9	43	1,8
2010	73	РИС ОТВАРНОЙ (крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	100	2,4	4	25,1	146	0
2008	369	СОУС МОЛОЧНЫЙ (молоко пастер. 3,2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш сорт, вода питьевая, соль йодированная)	30	1,1	3,9	3,7	54	0
1996г.	649	НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ ПРОТЁРТОЙ С САХАРОМ (брусника протертая с сахаром, сахар песок, вода питьевая)	180			7,9	4	1,1
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий")	48	3,2	0,6	19	95	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			711	26,5	56	85,4	924	12,03
Полдник								
2010	103	КЕФИР (кефир 3,2%жирности)	203	6,1	6,5	8,1	112	0
2010		СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики) (сок яблочный)	200	1	0,2	19,8	86	4
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш сорт)	50	3,8	4,9	37,2	209	0
Итого			253	9,9	11,4	45,3	321	0
Ужин								
2010 г	42	ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ (макаронные изделия высш сорт, вода питьевая, творог 9,0 % жирности, яйца куриные (шт.), сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, сметана 15% жирности, сухари панировочные, соль йодированная)	175	11,5	10	31,8	264	0
2010	58	ПЛОВ (аллергики) (говядина 1 категории, масло подсолнечное рафинированое, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, соль йодированная, лавровый лист)	180	14,4	17,8	36,7	364	3,24
1996г	577	СОУС АБРИКОСОВЫЙ (курага, вода питьевая, сахар песок)	30			11,6	46	0
2017	113	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая)	180			9,7	39	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			400	12,6	10,4	60,8	388	0
Всего				58	93,7	244,3	2023	12,33

СТ МЕДСЕСТРА _____ КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством) _____ ВЕЛЬГЕР С.В.

Согласовано

Заведующий
МДОУ № 12 "Полянка"
_____ /КАСЬЯНОВА Н.В./

МЕНЮ

13 декабря 2023 г.

Ясли 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	34	КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ (овсяные хлопья "геркулес", молоко пастер. 3,2 % жирности, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	180	5,4	4,6	21,4	148	0,2
		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		9,5	38	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			375	7,5	13,1	43,9	322	0,2
Обед								
2010	12	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист)	150	1,1	1,3	4,9	35	5,5
2010	17	С МЯСОМ (говядина 1 категории , морковь, лук репчатый, соль йодированная)	15	4,1	2,9	0,1	42	0,06
2017		С СМЕТАНОЙ (сметана 15% жирности)	5	0,1	0,8	0,2	8	0,02
2010	71	КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (грудка бройлера цыплята, хлеб-батон пшеничный йодированный, молоко пастер. 3,2 % жирности, масло подсолнечное рафинированое, соль йодированная, мука пшеничная высш.сорт)	60	12,2	31,6	6,6	361	0
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ (аллергики) (говядина 1 категории , морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое)	60/20	16,8	19,2	0,6	241	0,3
2010	5	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (свекла, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, сахар песок, соль йодированная)	20	0,4	1,6	1,9	23	1
2010	73	РИС ОТВАРНОЙ (крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	70	1,6	2,7	17,6	102	0
2008	369	СОУС МОЛОЧНЫЙ (молоко пастер. 3,2 % жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная)	15	0,5	2	1,9	28	0
1996г.	649	НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ ПРОТЁРТОЙ С САХАРОМ (брусника протертая с сахаром, сахар песок, вода питьевая)	160			7	3	1
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб "дарницкий")	30	2	0,4	12	60	0
Итого			525	22	43,3	52,2	662	7,58
Полдник								
2010	103	КЕФИР (кефир 3,2%жирности)	203	6,1	6,5	8,1	112	0
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	35	2,6	3,4	26,2	147	0
Итого			238	8,7	9,9	34,3	259	0
Ужин								
2010 г	42	ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ (макаронные изделия высш.сорт, вода питьевая, творог 9,0 % жирности, яйца куриные (шт.), сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, сметана 15% жирности, сухари панировочные, соль йодированная)	160	10,6	9	29,4	242	0
1996г	577	СОУС АБРИКОСОВЫЙ (курага, вода питьевая, сахар песок)	25			9,7	39	0
2017	113	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая)	160			5	20	0
		ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб-батон пшеничный йодированный)	15	1,1	0,4	7,7	39	0
Итого			360	11,7	9,4	51,8	340	0
Всего				49,9	75,7	182,2	1583	7,78

СТ МЕДСЕСТРА _____ КОРОВКИНА В С

Шеф повар (зав. производством) _____ ВЕЛЬГЕР С.В.