



**МЕНЮ**  
7 ноября 2024  
САД 12 ЧАСОВ

Сборник рецептур	№ тех. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг
				Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	193	<b>КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ</b> (КРУПА МАННАЯ, ВОДА ПИТЬЕВАЯ, МОЛОКО ПАСТЕР. 2.5% ЖИРНОСТИ, СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ, САХАР ПЕСОК, МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ)	160	4,1	5,5	19,7	145,1	0,6
1138	294	<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ</b> (КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК, САХАР ПЕСОК, МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ, ВОДА ПИТЬЕВАЯ)	200	3,0	2,4	11,2	79,5	0,5
2012	12	<b>БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ</b> (МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ, ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА, ВЫСШ СОРТ)	40/6	3,0	5,5	19,4	139,3	
<b>Итого</b>			206	10,1	13,4	50,3	363,9	1,1
<b>Обед</b>								
2012	311	<b>ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ</b> (КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, ВОДА ПИТЬЕВАЯ, МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ, СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ, СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ)	180/10	2,5	4,6	13,2	104,7	
2008	306	<b>БИТОЧКИ ИЗ КУР</b> (КУРЫ ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ, ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА, ВЫСШ СОРТ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ, МОЛОКО ПАСТЕР. 2.5% ЖИРНОСТИ, СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ)	70	15,4	16,2	9,0	242,7	
2008	331	<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b> (МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ СОРТ, МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ, СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ)	130	4,6	3,0	29,4	162,8	
2012	37	<b>САЛАТ "СВЕКЛА ОТВАРНАЯ» (СВЕКЛА)</b>	50	0,9	0,1	5,1	24,4	
2008	402	<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> (СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ), САХАР ПЕСОК, ВОДА ПИТЬЕВАЯ)	180			6,8	27,1	
2008	2	<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> (ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ)	50	3,3	0,4	21,2	102,0	
<b>Итого</b>			670	26,7	24,3	82,7	656,0	
<b>Полдник</b>								
2008	224	<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА</b> (ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ, КРУПА МАННАЯ, САХАР ПЕСОК, ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.), МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ, СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ)	150/10	22,9	16,8	20,2	332,7	
2012	41	<b>МОРКОВЬ ТЕРТАЯ</b> (МОРКОВЬ, МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ)	60	0,9	2,5	4,7	45,2	
1101	5	<b>КИСЕЛЬ</b> (КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР., САХАР ПЕСОК, ВОДА ПИТЬЕВАЯ)	190			9,8	39,1	0,5
101	42	<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> (ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА, ВЫСШ СОРТ)	40	3,1	0,3	20,1	27,1	
<b>Итого</b>			450	30,7	10,1	60	386,9	0,5
<b>Ужин</b>								
385	5	<b>МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ</b> (МОЛОКО ПАСТЕР. 2.5% ЖИРНОСТИ)	190	5,3	4,6	8,9	99,5	0,5
1257	504	<b>БЛИНЧИКИ</b> (МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ СОРТ, ВОДА ПИТЬЕВАЯ, ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.), САХАР ПЕСОК, СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ, МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ, ДРОЖИ, МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ)	60	4,7	6,4	21,5	162,7	
<b>Итого</b>			250	10,0	11,0	30,4	262,2	0,5
<b>Всего</b>			1,896	72,4	68,8	230	1850,2	2,1

Повар **Шанц В.И.**  
Воспитатель **Кулясова Е.В.**