

МЕНЮ

4 апреля 2025 г.

Ясли 12 часов

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	184	КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ (крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль)	150	4,6	4,6	20,5	143	0,5
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И (масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука)	40	3,8	5,9	17,7	139	0
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар)	160	2,8	2,4	11	78	0,5
Итого			350	11,2	12,9	49,2	360	1
II Завтрак								
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	10
Итого			100	0,4	0,4	9,8	47	10
Обед								
2008	50	САЛАТ "СВЕКОЛКА" (свекла, масло подсолнечное рафинированое)	40	0,7	2,2	4,3	40	2
2008	99	СУП ГОРОХОВЫЙ НА КУРИНОМ (картофель, горох лущеный, лук репчатый, масло сладко-сливочное)	150	4,9	5,1	19	142	5,9
2012	279	СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА С (свинина мясная, яйца куриные (шт.), пшено, масло сладко-сливочное)	70	11,7	18,5	27,2	320	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	40	2,6	0,4	17	82	0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	150			6,7	27	0
Итого			450	19,9	26,2	74,2	611	7,9
Полдник								
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (капуста белокочанная, морковь, масло подсолнечное рафинированое,	50	0,7	2,1	2	30	6
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (яйца куриные (шт.), молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, масло подсолнечное)	150	9,2	12,8	3,2	166	0,3
2012	115	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	2,2	0,2	14,6	69	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	170			6,7	27	0
Итого			400	12,1	15,1	26,5	292	6,3
Ужин								
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	50	3,8	4,9	37,2	209	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	150	4,3	3,7	7	79	0,8
Итого			200	8,1	8,6	44,2	288	0,8
Всего				51,7	63,2	203,9	1598	26

Утверждено:
Заведующий структурным подразделением
«Детский сад №17 комбинированного вида»
О.И.Смирнова

МЕНЮ

4 апреля 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								
2008	184	КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ (крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль)	180	5,6	5,5	23,5	166	0,6
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И (масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука)	40	4,6	6,2	20,1	155	0
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар)	180	3,4	2,9	12	88	0,6
Итого			400	13,6	14,6	55,6	409	1,2
II Завтрак								
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	10
Итого			100	0,4	0,4	9,8	47	10
Обед								
2008	50	САЛАТ "СВЕКОЛКА" (свекла, масло подсолнечное рафинированое)	50	0,8	2	4,3	38	2
2008	99	СУП ГОРОХОВЫЙ НА КУРИНОМ (картофель, горох лущеный, лук репчатый, масло сладко-сливочное)	180	5,7	5,9	22,5	167	7,2
2012	279	СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА С (свинина мясная, яйца куриные (шт.), пшено, масло сладко-сливочное)	140	14	23,8	27,2	378	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	50	3,3	0,4	21,2	102	0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	180			6,8	27	0
Итого			600	23,8	32,1	82	712	9,2
Полдник								
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (капуста белокочанная, морковь, масло подсолнечное рафинированое,	60	0,7	1,8	2	28	6
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (яйца куриные (шт.), молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, масло подсолнечное)	150	9,7	14,8	4,1	190	0,4
2012	115	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	40	3	0,2	19,5	92	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	200			6,8	27	0
Итого			450	13,4	16,8	32,4	337	6,4
Ужин								
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	50	3,8	4,9	37,2	209	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	200	5,6	4,9	9,3	105	1
Итого			250	9,4	9,8	46,5	314	1
Всего				60,6	73,7	226,3	1819	27,8

