МЕНЮ 5 марта 2025 г.

Ясли 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая	Вита- мин
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	цен- ность, ккал	С, мг
		38	автрак					
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко	160	4,6	5,2	14,8	126	0,5
		пастер. 2,5% БУТЕРБРОД С МАСЛОМ						
2008	1	(масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука	30	2,3	4,5	15,1	110	0
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности,	160	2,7	2,3	11,2	77	0,5
Итого		вода питьевая, сахар	350	9.6	12	41,1	313	1
711010			 Обед	3,0	12	71,1	313	•
		САЛАТ "СВЕКОЛКА"	ооед Г					
2008	50	(свекла, масло подсолнечное рафинированое)	30	0,8	2	4,3	38	2
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ СО (картофель, пшено, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное	140	3,2	4,8	21	140	5,2
2008	272	БИТОЧКИ ИЗ МЯСА КУР (яйца куриные (шт.), хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, молоко пастер. 2,5%	50	11	12,4	10,9	195	1,2
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное	50	1,5	2,8	10,9	74	5,3
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	40	2,6	0,4	17	82	0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ	140			6	24	0
Итого		(сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	450	19.1	22.4	70,1	553	13,7
711010		П	— .ее Элдник	1 .0,.	,	10,1	000	,.
		ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	,,,д,,,,к 					
2012	237	(творог 5,0% жирности, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.),	150	25	15	21,2	323	0,2
2012	351	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) (молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладкосливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сахар	50	1,5	4	7,4	73	0,2
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	40	3,1	0,2	20,1	95	0
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар	160			6,9	28	0
Итого	<u>I</u>	V	400	29,6	19,2	55,6	519	0,4
			Ужин			I		
2008	73	ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, сахар песок, масло	40	1,6	1,9	10,2	65	0
2008		СНЕЖОК (кисломол. продукт с бифидофлорой 2,5%	160	5,4	4	8,8	98	1,1
Итого			200	7	5,9	19	163	1,1
Всего				65,3	59,5	185,8	1548	16,2

МЕНЮ

5 марта 2025 г.

Сад 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая	Вита-
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	цен- ность, ккал	С, мг
		3a	автрак					
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко пастер. 2,5%	180	5,4	7,6	17,8	162	0,6
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука	40	2,7	4,4	17,6	121	0
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар	180	3,1	2,6	11,6	83	0,5
Итого			400	11,2	14,6	47	366	1,1
			Обед	•		•		
2008	50	САЛАТ "СВЕКОЛКА" (свекла, масло подсолнечное рафинированое)	50	0,8	2	4,3	38	2
2008	94	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ СО (картофель, пшено, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное	180	3,6	5,1	23,3	153	5,7
2008	272	БИТОЧКИ ИЗ МЯСА КУР (яйца куриные (шт.), хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, молоко пастер. 2,5%	70	12,7	13,7	13,6	227	1,3
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное	70	2,6	4	19,5	124	9,6
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	25,2	88,7	671	18,6
		Пс	олдник					
2012	237	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (творог 5,0% жирности, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.),	150	24,9	15,1	21	323	0,2
2012	351	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) (молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко- сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сахар	50	1,5	4,2	7,7	76	0,2
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	50	3,8	0,3	25,1	118	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар	200			6,8	27	0
Итого			450	30,2	19,6	60,6	544	0,4
			Ужин					
2008	73	ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, сахар песок, масло	60	3,1	4,2	20,3	131	0
2008		СНЕЖОК (кисломол. продукт с бифидофлорой 2,5%	190	6,5	4,8	10,5	116	1,3

Итого	250	9,6	9	30,8	247	1,3
Всего		74	68,4	227,1	1828	21,4