

## МЕНЮ

7 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		
<b>Завтрак</b>								
2012	415	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа рисовая, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло)	160	4,1	5	20,5	144	0,5
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука)	30	2,3	4,3	15,1	108	0
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая,	160	2,6	2,2	11,5	77	0,5
<b>Итого</b>			<b>350</b>	<b>9</b>	<b>11,5</b>	<b>47,1</b>	<b>329</b>	<b>1</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	10
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>47</b>	<b>10</b>
<b>Обед</b>								
2008	75	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ НА КУРИНОМ (картофель, сметана 15% жирности, свекла, капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное)	150	2,2	6,4	12,4	117	10,3
2012	278	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ (сметана 15% жирности, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая,	50	11,3	11,7	2,8	161	0,4
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ (крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло)	80	4,3	5,1	19,2	140	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
<b>Итого</b>			<b>470</b>	<b>20,4</b>	<b>23,6</b>	<b>58,1</b>	<b>527</b>	<b>10,7</b>
<b>Полдник</b>								
2012	237	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (творог 5,0% жирности, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.),	150	25	15,2	20,8	323	0,2
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧ.ФОРМОЙ МУКА (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	2,3	0,2	15,1	71	0
2012	351	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) (молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сахар)	50	1,5	4,1	7,6	74	0,2
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар)	170			6,7	27	0
<b>Итого</b>			<b>400</b>	<b>28,8</b>	<b>19,5</b>	<b>50,2</b>	<b>495</b>	<b>0,4</b>
<b>Ужин</b>								
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	50	2,3	2,9	22,3	125	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	150	4,3	3,7	7	79	0,8
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>6,6</b>	<b>6,6</b>	<b>29,3</b>	<b>204</b>	<b>0,8</b>
<b>Всего</b>				<b>65,2</b>	<b>61,6</b>	<b>194,5</b>	<b>1602</b>	<b>22,9</b>

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

## МЕНЮ

7 апреля 2025 г.

Сад 12 часов

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	415	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа рисовая, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло)	180	4,8	7,2	22,8	175	0,6
2012		БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука)	40	2,7	4,4	17,8	122	0
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5%)	180	2,7	2,2	12	79	0,5
<b>Итого</b>			<b>400</b>	<b>10,2</b>	<b>13,8</b>	<b>52,6</b>	<b>376</b>	<b>1,1</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	10
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>47</b>	<b>10</b>
<b>Обед</b>								
2008	75	БОРЩ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ СО (свекла, капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая,	180	2,6	4,2	13,7	104	11,6
2012	278	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ (сметана 15% жирности, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая,	70	13,6	14,3	3,7	196	0,5
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ (крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло)	120	4,3	5,2	19,2	141	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог.	50	3,3	0,4	21,2	102	0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода)	180			6,8	27	0
<b>Итого</b>			<b>600</b>	<b>23,8</b>	<b>24,1</b>	<b>64,6</b>	<b>570</b>	<b>12,1</b>
<b>Полдник</b>								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (творог 5,0% жирности, соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное)	150	25,8	18,3	20,1	353	0,3
2012	351	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) (молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая,	60	1,6	3,5	7	66	0,2
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧ.ФОРМОЙ МУКА (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	40	3,1	0,2	20,1	95	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар)	200			6,8	27	0
<b>Итого</b>			<b>450</b>	<b>30,5</b>	<b>22</b>	<b>54</b>	<b>541</b>	<b>0,5</b>
<b>Ужин</b>								
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	50	2,3	2,9	22,3	125	0

2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	200	5,6	4,9	9,3	105	1
<b>Итого</b>			<b>250</b>	<b>7,9</b>	<b>7,8</b>	<b>31,6</b>	<b>230</b>	<b>1</b>
<b>Всего</b>				<b>72,8</b>	<b>68,1</b>	<b>212,6</b>	<b>1764</b>	<b>24,7</b>

