

МЕНЮ

8 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	190	КАША "ДРУЖБА" (крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности,	160	4,6	5,3	21,4	153	0,6
2012		БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (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, вода питьевая, сахар	160	3,4	2,9	12	88	0,6
Итого			350	10,3	12,7	48,5	351	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	35	САЛАТ ОВОЩНОЙ (свекла, масло подсолнечное рафинированное,	30	0,9	3,1	5,1	51	2,3
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА (макаронные изделия высш.сорт, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, масло	150	2,2	5,4	14,3	116	0,9
2012	343	КАРТОФЕЛЬ И КАПУСТА, ТУШЕННЫЕ С (вода питьевая, соль йодированная, картофель, морковь, лук репчатый, капуста белокочанная, масло сладко-сливочное	70	8,8	18,4	14,8	262	20
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог.	40	2,6	0,4	17	82	0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	160			6,8	27	0
Итого			450	14,5	27,3	58	538	23,2
Полдник								
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко пастер. 2,5%	160	4,7	5,2	16,3	132	0,5
2012	115	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	2,2	0,2	14,6	69	0
2012	394	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер.	200	2,8	2,4	11,5	80	0,5
Итого			390	9,7	7,8	42,4	281	1
Ужин								
2012	447	БЛИНЧИК С МАСЛОМ (мука пшеничная высш.сорт, яйца куриные (шт.), сахар песок, соль йодированная, масло сладко-сливочное	50	5,3	10,5	22	204	0,4
2008	411	КИСЕЛЬ (кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар	150			14,6	58	0
Итого			200	5,3	10,5	36,6	262	0,4
Всего				40,2	58,7	195,3	1479	35,8

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

МЕНЮ

8 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		
Завтрак								
2008	190	КАША "ДРУЖБА" (крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности,	180	6,1	5,9	32	206	0,6
2012		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	3,4	2,9	12	88	0,6
Итого			400	12,2	13,2	61,6	415	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	35	САЛАТ ОВОЩНОЙ (свекла, масло подсолнечное рафинированное,	50	0,8	3	5	51	2,3
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА (макаронные изделия высш.сорт, морковь, лук репчатый, масло сладко-	180	2,3	2,7	14,9	93	0,5
2012	343	КАРТОФЕЛЬ И КАПУСТА, ТУШЕННЫЕ С (вода питьевая, соль йодированная, картофель, морковь, лук репчатый, капуста белокочанная, масло сладко-сливочное	140	10,2	22,9	15,8	312	23
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	16,6	29	63,7	585	25,8
Полдник								
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа гречневая ядрица, вода питьевая, молоко пастер. 2,5%	180	5,6	7,6	22,3	181	0,6
2012	115	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	40	2,8	0,2	18,5	88	0
2012	394	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер.	200	2,8	2,4	11,5	80	0,5
Итого			420	11,2	10,2	52,3	349	1,1
Ужин								
2012	447	БЛИНЧИК С МАСЛОМ (мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, яйца куриные (шт.), сахар песок, соль йодированная, масло сладко-	80	6,6	11,6	30	251	0,4
2008	411	КИСЕЛЬ (кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар	170			16,9	67	0

Итого	250	6,6	11,6	46,9	318	0,4
Всего		47	64,4	234,3	1714	38,5

