

МЕНЮ

11 марта 2025 г.

Ясли 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	190	КАША "ДРУЖБА" (крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности,	160	5,2	5,5	27,5	181	0,6
2012		БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука	30	2,3	4,3	15,1	108	0
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар	160	2,7	2,4	11,1	77	0,5
Итого			350	10,2	12,2	53,7	366	1,1
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	35	САЛАТ ОВОЩНОЙ (масло подсолнечное рафинированное, морковь,	30	0,6	2	3,2	34	1,5
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ НА (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, соль	150	2,2	6,9	11	115	12,9
2008	311	ПЛОВ С МЯСОМ КУР (куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, крупа рисовая, соль	90	11,5	14,6	26,7	285	1,3
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)	140			4,9	19	0
Итого			450	16,9	23,9	62,8	535	15,7
Полдник								
2012	84	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ (картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное	160	7,1	2,4	11,1	96	5,7
2008	73	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ МУКА (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	40	3	0,2	19,5	92	0
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар	180			6,8	27	0
Итого			380	10,1	2,6	37,4	215	5,7
Ужин								
2012	447	БЛИНЧИК С МАСЛОМ (мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, яйца куриные (шт.), сахар песок, соль йодированная, масло сладко-	70	6,6	8,4	32,1	230	0,4
2008	411	КИСЕЛЬ (кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар	130			16,4	66	0
Итого			200	6,6	8,4	48,5	296	0,4
Всего				44,2	47,5	212,2	1459	32,9

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

МЕНЮ

11 марта 2025 г.

Сад 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	190	КАША "ДРУЖБА" (крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2.5% жирности,	180	6,1	7,5	32	220	0,6
2012		БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука	40	2,7	4,3	17,6	120	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	14,7	61,6	428	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 (масло подсолнечное рафинированное, морковь,	50	0,8	3	4,6	49	2,1
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ НА (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, соль	180	2,8	4,3	14	107	15,7
2008	311	ПЛОВ С МЯСОМ КУР (куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, крупа рисовая, соль	140	13,2	16	30,3	318	1,3
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	20,1	23,7	76,9	603	19,1
Полдник								
2012	84	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ (картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное	190	7,9	2,5	11,4	101	5,8
2008	73	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ МУКА (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	50	3,5	0,3	23	108	0
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар	200			6,8	27	0
Итого			440	11,4	2,8	41,2	236	5,8
Ужин								
2012	447	БЛИНЧИК С МАСЛОМ (мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, яйца куриные (шт.), сахар песок, соль йодированная, масло сладко-	80	7,4	9,6	36,8	264	0,4
2008	411	КИСЕЛЬ (кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар	170			16,8	67	0

Итого	250	7,4	9,6	53,6	331	0,4
Всего		51,5	51,2	243,1	1645	36,5