

МЕНЮ

17 апреля 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								
2012	415	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа рисовая, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло	160	4,3	5,4	20,4	148	0,6
2012		БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука	30	2,3	4,5	15,1	110	0
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С (кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5%	160	2,6	2,2	9,8	70	0,5
Итого			350	9,2	12,1	45,3	328	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	99	СУП ГОРОХОВЫЙ НА КУРИНОМ (картофель, горох лущеный, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, масло подсолнечное	160	4,2	6	15,2	133	4,5
2008	311	ГРЕЧКА ПО КУПЕЧЕСКИ С (куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, крупа гречневая ядрица, соль	90	10,2	11,8	17,7	218	0,7
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)	160			7	28	0
Итого			450	17	18,2	56,9	461	5,2
Полдник								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, макаронные изделия	160	4,5	5,1	18,8	141	0,5
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	40	2,7	0,2	17,7	83	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	200			7	28	0
Итого			400	7,2	5,3	43,5	252	0,5
Ужин								
2012	460	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ (мука пшеничная высш.сорт, творог 5,0% жирности, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, молоко	60	11,2	8,7	30,6	246	0,2
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	140	4	3,4	6,5	73	0,7
Итого			200	15,2	12,1	37,1	319	0,9
Всего				49	48,1	192,6	1407	17,7

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

МЕНЮ

17 апреля 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								
2012	415	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа рисовая, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло	180	4,8	5,5	23,8	165	0,6
2012		БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука	40	2,3	4,4	15,1	109	0
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С (кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5%	180	2,9	2,4	12	82	0,5
Итого			400	10	12,3	50,9	356	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	99	СУП ГОРОХОВЫЙ НА КУРИНОМ (картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, сметана 15%	190	5	7	18	157	5,2
2008	311	ГРЕЧКА ПО КУПЕЧЕСКИ С (куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, крупа гречневая ядрица, соль	140	14	14,4	29	302	1
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)	200			6,7	27	0
Итого			580	22,3	21,8	74,9	588	6,2
Полдник								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, макаронные изделия	200	5,3	5,5	22,8	163	0,6
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (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 песок)	200			6,7	27	0
Итого			440	8,4	5,7	49,6	285	0,6
Ужин								
2012	460	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ (мука пшеничная высш.сорт, творог 5,0% жирности, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, молоко	70	11,3	8,6	32,3	253	0,2
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	180	5	4,4	8,3	94	0,9
Итого			250	16,3	13	40,6	347	1,1
Всего				57,4	53,2	225,8	1623	19

