

МЕНЮ

18 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								
2008	184	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" (овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, молоко пастер. 2,5%	160	5	5,2	21,1	153	0,5
2012		БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука	30	2,3	4,5	15,1	110	0
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5%	160	2,4	1,9	11,7	75	0,4
Итого			350	9,7	11,6	47,9	338	0,9
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	50	САЛАТ "СВЕКОЛКА" (свекла, масло подсолнечное рафинированное)	40	0,5	1,5	2,5	26	1,2
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ (лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), картофель, морковь, масло подсолнечное рафинированное, куры	160	5,7	6,2	12,5	128	6,3
2008	311	КАША ПЕРЛОВАЯ С МЯСОМ КУР (куры полупотр. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, соль йодированная, масло	80	7,8	8,9	17,4	182	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			6,8	27	0
Итого			480	16,6	17	56,2	445	8,2
Полдник								
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ (капуста белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, соль	180	5,1	5,8	9,6	115	28,9
2012	115	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	40	3	0,2	19,5	92	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180			6,8	27	0
Итого			400	8,1	6	35,9	234	28,9
Ужин								
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	40	3	3,9	29,8	167	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	160	4,5	3,9	7,5	84	0,8
Итого			200	7,5	7,8	37,3	251	0,8
Всего				42,3	42,8	187,1	1315	48,8

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

МЕНЮ

18 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								
2008	184	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" (овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло	180	5,2	6,8	19,5	161	0,5
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука	40	2,7	4,3	17,6	120	0
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С (кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5%	180	2,9	2,4	12,2	83	0,5
Итого			400	10,8	13,5	49,3	364	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	50	САЛАТ "СВЕКОЛКА" (свекла, масло подсолнечное рафинированное)	50	0,6	5	3,4	61	1,6
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ (лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), картофель, морковь, масло подсолнечное рафинированное, куры	180	7	8,5	12	151	6,1
2008	311	КАША ПЕРЛОВАЯ С МЯСОМ КУР (куры полупотр. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, соль йодированная, масло	140	9,4	11,1	20,5	220	0,8
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			6,9	27	0
Итого			600	20,3	25	64	561	8,5
Полдник								
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ (капуста белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, соль	200	3,4	4,5	10,7	100	29,5
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	6,5	4,7	37,5	222	29,5
Ужин								
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	50	3,8	4,9	37,2	209	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	200	5,6	4,9	9,3	105	1
Итого			250	9,4	9,8	46,5	314	1
Всего				47,4	53,4	207,1	1508	50

