

МЕНЮ

19 марта 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	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль)	160	3,9	4,7	16,7	125	0,5
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	3,6	3,1	12,5	93	0,6
Итого			350	9,8	12,1	44,3	326	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								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ (свекла, масло подсолнечное рафинированое)	30	0,6	2,9	3,4	43	1,6
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ НА (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая,	140	2,1	4,7	11,6	98	12,4
2008	272	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, свинина мясная, молоко пастер. 2,5% жирности, яйца куриные)	50	9,6	21,2	5,6	250	0,2
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное)	50	1,9	2,9	12,7	85	6,2
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)	140			6,8	27	0
Итого			450	16,8	32,1	57,1	585	20,4
Полдник								
2012	237	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (творог 5,0% жирности, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.)),	150	24,2	13,9	20,7	308	0,2
2012	351	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) (молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая,	50	1,6	4,3	8	78	0,2
2012	115	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	40	3	0,2	19,5	92	0
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар)	160			6,8	27	0
Итого			400	28,8	18,4	55	505	0,4
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)	150	4,3	3,7	7	79	0,8

Итого	200	8,1	8,6	44,2	288	0,8
Всего		63,9	71,6	210,4	1751	32,7

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

МЕНЮ

19 марта 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	189	КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ (крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль)	180	4,1	4,8	18,1	131	0,5
2012		БУТЕРБРОДЫ 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	3,1	2,6	11,6	83	0,5
Итого			400	9,9	11,8	47,3	335	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								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ (свекла, масло подсолнечное рафинированое)	50	0,9	3,7	4,9	55	2,3
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ НА (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая,	180	2,5	2,7	13,6	90	15,7
2008	272	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, свинина мясная, молоко пастер. 2,5% жирности, яйца куриные)	70	11,3	24,1	7,3	291	0,2
2008	125	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное)	70	2,6	4	19,5	124	9,6
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
Итого			600	20,6	34,9	73,3	689	27,8
Полдник								
2012	237	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА (творог 5,0% жирности, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.),	150	24,9	15,1	21	323	0,2
2012	351	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) (молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая,	50	1,6	4,3	8	79	0,2
2012	115	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	40	3	0,2	19,5	92	0
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар)	200			6,8	27	0

Итого			440	29,5	19,6	55,3	521	0,4
Ужин								
2008		ПЕЧЕНЬЕ <small>(печенье сахарное мука высш.сорт)</small>	50	3,8	4,9	37,2	209	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ <small>(молоко пастер. 2,5% жирности)</small>	200	5,6	4,9	9,3	105	1
Итого			250	9,4	9,8	46,5	314	1
Всего				69,8	76,5	232,2	1906	40,2

