

МЕНЮ

24 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	184	КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ (крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль)	160	5,1	5,4	21,9	157	0,6
2012		БУТЕРБРОД 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	2,8	2,4	10,9	77	0,5
Итого			350	10,2	12,3	47,9	344	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 (капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированое, морковь,	40	0,9	2,1	2,9	35	7,6
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА (макаронные изделия высш.сорт, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, масло	150	2,2	5,8	14,1	118	0,9
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ (капуста белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое,	70	9,2	22,2	6,7	264	19,6
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)	150			6,6	27	0
Итого			450	14,9	30,5	47,3	526	28,1
Полдник								
2012	84	СУП РЫБНЫЙ (картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное)	160	6	3,6	9,8	95	5
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	2,3	0,2	15,1	71	0
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	160			6,6	27	0
Итого			350	8,3	3,8	31,5	193	5
Ужин								
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	50	2,3	2,9	22,3	125	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	150	4,3	3,7	7	79	0,8
Итого			200	6,6	6,6	29,3	204	0,8
Всего				40,4	53,6	165,8	1314	45

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

МЕНЮ

24 марта 2025 г.
Сад 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	184	КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ (крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль)	180	5,6	7,1	27,5	197	0,6
2012		БУТЕРБРОД 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	2,5	11,6	82	0,5
Итого			400	11,3	13,9	56,7	399	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 (капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь)	50	1,1	3,1	3,5	46	9,5
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА (макаронные изделия высш.сорт, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, масло)	180	2,6	5,5	16,9	129	0,9
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ (капуста белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, лук репчатый, соль йодированная, масло)	140	11,1	26,7	8,8	322	28,3
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	18,1	35,7	57,2	626	38,7
Полдник								
2012	84	СУП РЫБНЫЙ (картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное)	190	7	3,5	12,2	108	6,2
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	50	3,8	0,3	25,1	118	0
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	190			6,8	27	0
Итого			430	10,8	3,8	44,1	253	6,2
Ужин								
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	50	2,3	2,9	22,3	125	0
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	200	5,6	4,9	9,3	105	1
Итого			250	7,9	7,8	31,6	230	1
Всего				48,5	61,6	199,4	1555	57
