

МЕНЮ

26 марта 2025 г.

Ясли 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2012	413	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ (овсяные хлопья "геркулес", молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое,	160	5,2	5,8	18,8	150	0,5
2012		БУТЕРБРОД 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	3,4	2,9	12,2	89	0,6
Итого			350	10,9	13	46,1	347	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	55	ИКРА ОВОЩНАЯ (свекла, морковь, лук репчатый, масло	30	0,5	1,6	2,7	28	1,3
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ НА (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая,	150	2,2	3,5	11,1	85	13
2008	285	ТЕФТЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ С (вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное	50	7,8	18,7	6,7	226	0,3
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ (макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое,	50	3,2	2,6	20,6	119	0
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			7	28	0
Итого			470	16,3	26,8	65,1	568	14,6
Полдник								
2012	94	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок, масло	160	5	4,9	15,5	128	0,6
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	200			7	28	0
Итого			400	8	5,1	42	248	0,6
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				43,7	53,9	207,2	1498	27,1

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

МЕНЮ

26 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								
2012	413	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ (овсяные хлопья "геркулес", молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое,	180	6,1	7,5	23,1	184	0,6
2012		БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, хлеб пшеничн.формовой мука	40	2,7	4,4	17,8	122	0
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар	180	3,7	3,1	12,6	94	0,6
Итого			400	12,5	15	53,5	400	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								
2012	55	ИКРА ОВОЩНАЯ (свекла, морковь, лук репчатый, масло	60	1	3,1	5,5	53	2,5
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ НА (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая,	180	2,5	4,2	12,6	98	15
2008	285	ТЕФТЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ С (вода питьевая, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное	70	9,2	22,3	8,5	272	0,3
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ (макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое,	60	4,3	2,9	27,4	154	0
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	28	0
Итого			600	20,3	32,9	82,1	707	17,8
Полдник								
2012	94	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок, масло	180	5,5	5,1	17,4	139	0,6
2012	115	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	50	2,6	0,2	17,1	81	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар	200			6,9	28	0
Итого			430	8,1	5,3	41,4	248	0,6
Ужин								
2008		ПЕЧЕНЬЕ	50	3,8	4,9	37,2	209	0

		(печенье сахарное мука высш.сорт)						
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				50,7	63,4	233,3	1716	30,6
