



МЕНЮ

9 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	13	* МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ПОРЦИОННОЕ (* масло сливочное)	8	0,08	6,64	0,08	60,00	0,00
2010	34	* КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ «ГЕРКУЛЕС» ЖИДКАЯ (* овсяные хлопья "геркулес", * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок, * соль йодированная, * масло сливочное)	150	5,20	5,97	16,48	141,21	0,62
2010	100	* КАКАО С МОЛОКОМ (* какао-порошок, * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок)	150	4,01	3,30	13,67	101,66	0,62
2008		* БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ (*батон йодированный)	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
Итого			338	11,54	16,78	45,65	381,47	1,24
II Завтрак								
2008	442	* СОК ЯБЛОЧНЫЙ (* сок яблочный)	125	0,62	0,12	12,33	53,54	2,49
Итого			125	0,62	0,12	12,33	53,54	2,49
Обед								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ С ЯЙЦОМ (* картофель, * морковь, * лук, * масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, * соль йодированная, * лавровый лист, яйца куриные (шт.), * свинина для детского питания)	180/15	5,98	11,12	11,70	171,04	5,77
2010	59	* КОТЛЕТА ИЗ СВИНИНЫ (*батон йодированный, * лук, * молоко пастер. 2,5% жирности, * соль йодированная, * масло подсолнечное рафинированное, * свинина для детского питания, яйца куриные (шт.))	60	7,54	15,18	8,56	201,05	0,30
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ (* картофель, * морковь, * лук, * капуста белокочанная, * томатная паста, * масло сливочное, * соль йодированная)	120	2,09	2,67	10,96	77,16	12,70
2010	95	* НАПИТОК ЛИМОННЫЙ (* лимон, вода питьевая, * сахар песок)	150	0,07	0,01	12,50	51,62	1,22
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
Итого			555	17,67	29,24	56,44	562,06	19,99
Полдник								
2010	102	* МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (* молоко пастер. 2,5% жирности)	150	4,43	3,82	7,34	82,60	0,82
Итого			150	4,43	3,82	7,34	82,60	0,82
Ужин								
2010	56	* ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ (* говяжья печень, * масло подсолнечное рафинированное, * соль йодированная, * сметана 15% жирности, * мука пшеничная высш. сорт, * томатная паста, вода питьевая)	30/30	9,63	6,89	3,33	127,80	7,07
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (* крупа гречневая ядрица, вода питьевая, * соль йодированная, * масло сливочное)	110	4,47	3,87	20,12	132,89	0,00
2010	96	* ЧАЙ С САХАРОМ (* чай черный байховый, вода питьевая, * сахар песок)	150	0,08	0,00	8,35	33,67	0,02
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
Итого			350	16,17	11,02	44,52	355,55	7,09
Всего				50,43	60,98	166,28	1 435,22	31,63

Ст.медсестра

Красичева К.В.



МЕНЮ

9 апреля 2025 г.
Сад 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тиче- ская цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	13	* МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ПОРЦИОННОЕ (* масло сливочное)	10	0,10	8,30	0,10	75,00	0,00
2010	34	* КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ «ГЕРКУЛЕС» ЖИДКАЯ (* овсяные хлопья "геркулес", * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок, * соль йодированная, * масло сливочное)	200	6,93	7,90	22,44	189,60	0,83
2010	100	* КАКАО С МОЛОКОМ (* какао-порошок, * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок)	180	4,77	3,94	15,73	118,87	0,75
2008		* БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ (*батон йодированный)	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,00
Итого			430	14,80	21,30	58,83	488,27	1,58
II Завтрак								
2008	442	* СОК ЯБЛОЧНЫЙ (* сок яблочный)	200	1,00	0,20	19,90	86,44	4,02
Итого			200	1,00	0,20	19,90	86,44	4,02
Обед								
2010	9	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ С ЯЙЦОМ (* картофель, * морковь, * лук, * масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, * соль йодированная, * лавровый лист, яйца куриные (шт.), * свинина для детского питания)	200/20	6,72	12,70	12,99	193,38	6,41
2010	59	* КОТЛЕТА ИЗ СВИНИНЫ (*батон йодированный, * лук, * молоко пастер. 2,5% жирности, * соль йодированная, * масло подсолнечное рафинированное, * свинина для детского питания, яйца куриные (шт.))	70	8,62	17,31	10,01	230,53	0,35
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ (* картофель, * морковь, * лук, * капуста белокочанная, * томатная паста, * масло сливочное, * соль йодированная)	150	2,62	3,47	13,65	97,50	15,83
2010	95	* НАПИТОК ЛИМОННЫЙ (* лимон, вода питьевая, * сахар песок)	180	0,08	0,01	16,68	68,61	1,44
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	40	2,65	0,35	16,96	81,58	0,00
Итого			660	20,69	33,84	70,29	671,60	24,03
Полдник								
2010	102	* МОЛОКО КИПАЧЁНОЕ (* молоко пастер. 2,5% жирности)	200	5,91	5,09	9,78	110,00	1,09
Итого			200	5,91	5,09	9,78	110,00	1,09
Ужин								
2010	56	* ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ (* говяжья печень, * масло подсолнечное рафинированное, * соль йодированная, * сметана 15% жирности, * мука пшеничная высш. сорт, * томатная паста, вода питьевая)	40/40	10,98	7,85	3,93	146,01	8,06
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (* крупа гречневая ядрица, вода питьевая, * соль йодированная, * масло сливочное)	130	5,30	4,62	23,83	157,75	0,00
2010	96	* ЧАЙ С САХАРОМ (* чай черный байховый, вода питьевая, * сахар песок)	180	0,10	0,00	8,93	36,13	0,02
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
Итого			420	18,37	12,73	49,41	401,08	8,08
Всего				60,77	73,16	208,21	1 757,39	38,80

Ст.медсестра

Красичева К.В.