

МЕНЮ

23 апреля 2025 г.
Ясли 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)	8	0,08	6,64	0,08	60,00	0,00
2010	32	* КАША МОЛОЧНАЯ ПШЁННАЯ ЖИДКАЯ (* пшено, * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок, * соль йодированная, * масло сливочное)	150	5,58	5,43	20,99	155,81	0,62
2010	100	* КАКАО С МОЛОКОМ (* какао-порошок, * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок)	150	3,97	3,28	12,07	94,75	0,62
2008		* БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ (*батон йодированный)	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,00
Итого			348	12,63	16,51	53,70	415,36	1,24
II Завтрак								
2008	442	* СОК ЯБЛОЧНЫЙ (* сок яблочный)	125	0,63	0,13	12,38	53,75	2,50
Итого			125	0,63	0,13	12,38	53,75	2,50
Обед								
2012	82	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ С МЯСОМ (* картофель, *вермишель высш.сорт, * морковь, * лук, *масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, * свинина для детского питания)	180	5,48	10,13	14,48	171,19	4,75
2008	306	* ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (* капуста белокочанная, * крупа рисовая, * лук, *масло подсолнечное рафинированное, * соль йодированная, * сметана 15% жирности, * томатная паста, * масло сливочное, * морковь, * мука пшеничная высш.сорт, яйца куриные (шт.), * свинина для детского питания)	100/100	8,19	16,56	12,39	233,86	10,02
2010	90	* КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК (* яблоки, вода питьевая, * сахар песок)	150	0,08	0,08	10,52	43,59	0,79
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	35	2,32	0,31	14,84	71,39	0,00
Итого			565	16,07	27,08	52,23	520,03	15,56
Полдник								
		* ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ (*фруктовое пюре)	90	12,24	0,45	3,15	67,50	0,00
Итого			90	12,24	0,45	3,15	67,50	0,00
Ужин								
2010	43	* ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (яйца куриные (шт.), * молоко пастер. 2,5% жирности, * соль йодированная, * масло сливочное, * горошек зеленый консервы)	100/20	13,27	13,64	2,92	187,45	0,68
2010	96	* ЧАЙ С САХАРОМ (* чай черный байховый, вода питьевая, * сахар песок)	180	0,11	0,00	7,83	31,78	0,02
2008		* БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ (*батон йодированный)	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,00
Итого			340	16,38	14,80	31,31	324,03	0,70
Всего				57,95	58,97	152,77	1 380,67	20,00

Ст.медсестра Удрис В.В.



МЕНЮ

23 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	13	* МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ПОРЦИОННОЕ (* масло сливочное)	10	0,10	8,30	0,10	75,00	0,00
2010	32	* КАША МОЛОЧНАЯ ПШЁННАЯ ЖИДКАЯ (* пшено, * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок, * соль йодированная, * масло сливочное)	200	7,44	7,37	28,14	209,67	0,83
2010	100	* КАКАО С МОЛОКОМ (* какао-порошок, * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок)	180	4,76	3,93	14,74	114,80	0,75
2008		* БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ (*батон йодированный)	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,00
Итого			430	15,30	20,76	63,54	504,27	1,58
II Завтрак								
2008	442	* СОК ЯБЛОЧНЫЙ (* сок яблочный)	150	0,75	0,15	14,85	64,50	3,00
Итого			150	0,75	0,15	14,85	64,50	3,00
Обед								
2012	82	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ С МЯСОМ (* картофель, *вермишель высш.сорт, * морковь, * лук, * масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, * свинина для детского питания)	200	6,38	11,99	16,13	198,29	5,28
2008	306	* ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (* крупа рисовая, * капуста белокочанная, * лук, * масло подсолнечное рафинированное, * соль йодированная, * сметана 15% жирности, * томатная паста, * масло сливочное, * морковь, * мука пшеничная высш.сорт, яйца куриные (шт.), * свинина для детского питания)	130/100	11,86	24,74	20,53	357,74	13,77
2010	90	* КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК (* яблоки, вода питьевая, * сахар песок)	180	0,10	0,10	11,94	49,53	0,95
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	40	2,65	0,35	16,96	81,58	0,00
Итого			650	20,99	37,18	65,56	687,14	20,00
Полдник								
		* НАПИТОК С ВИТАМИНАМИ "ВИТОШКА" (* сухая смесь "витошка", вода питьевая)	200	0,00	0,00	1,84	7,76	0,00
Итого			200	0,00	0,00	1,84	7,76	0,00
Ужин								
2010	43	* ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (яйца куриные (шт.), * молоко пастер. 2,5% жирности, * соль йодированная, * масло сливочное, * горошек зеленый консервы)	120/20	15,57	16,14	3,42	221,10	0,79
2010	96	* ЧАЙ С САХАРОМ (* чай черный байховый, вода питьевая, * сахар песок)	180	0,12	0,00	8,95	36,28	0,02
2008		* БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ (*батон йодированный)	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,00
Итого			360	18,69	17,30	32,93	362,18	0,81
Всего				55,73	75,39	178,72	1 625,85	25,39

Ст.медсестра

Handwritten signature

Удрис В.В.