



МЕНЮ

14 февраля 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								
2008	13	* МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ПОРЦИОННОЕ (* масло сливочное)	8	0,08	6,64	0,08	60,00	0,00
2010	36	* КАША МОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (* крупа ячневая, * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок, * соль йодированная, * масло сливочное)	150	4,85	5,10	17,10	134,36	0,62
2010	98	* КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ (* кофейный напиток, * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок)	150	3,38	2,91	13,19	93,27	0,62
2008		* БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ (*батон йодированный)	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
Итого			338	10,56	15,52	45,79	366,23	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	12	* СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ СО СМЕТАНОЙ (* капуста белокочанная, * картофель, * морковь, * лук, * масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, * соль йодированная, * лавровый лист, * горошек зеленый консервы, * сметана 15% жирности, * свинина для детского питания)	180/15	4,84	10,99	7,29	151,88	5,54
2008	321	* СУФЛЕ ИЗ КУРЫ (* бройлеры цыплята потрош. 1 категории, *батон йодированный, * молоко пастер. 2,5% жирности, яйца куриные (шт.), * соль йодированная, * масло сливочное)	60	12,63	12,96	6,71	194,42	0,52
2010	78	* КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (* картофель, * молоко пастер. 2,5% жирности, * масло сливочное, * соль йодированная)	120	2,73	3,67	15,85	107,71	7,38
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (* сухофрукты (смесь), * сахар песок, вода питьевая)	150	0,00	0,00	8,99	35,94	0,00
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	35	2,32	0,31	14,84	71,39	0,00
Итого			560	22,52	27,93	53,68	561,34	13,44
Полдник								
2010	93	* КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА НА ПЛОДОВЫХ ИЛИ ЯГОДНЫХ ЭКСТРАКТАХ (* кисель (концентрат) на плодовых экстр., * сахар песок, вода питьевая)	150	0,00	0,00	21,38	85,56	0,00
Итого			150	0,00	0,00	21,38	85,56	0,00
Ужин								
2010	40	* КАША МОЛОЧНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (* крупа гречневая ядрица, * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок, * соль йодированная, * масло сливочное)	130	5,02	4,57	17,03	129,99	0,54
2010	96	* ЧАЙ С САХАРОМ (* чай черный байховый, вода питьевая, * сахар песок)	150	0,09	0,00	8,46	34,19	0,02
2008		* БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ (*батон йодированный)	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
Итого			310	7,36	5,44	40,91	242,78	0,56
Всего				41,06	49,01	174,09	1 309,45	17,73

Ст.медсестра _____

Удрис В.В.



МЕНЮ
14 февраля 2025 г.
Сад 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	13	* МАСЛО СЛИВОЧНОЕ ПОРЦИОННОЕ (* масло сливочное)	10	0,10	8,30	0,10	75,00	0,00
2010	36	* КАША МОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (* крупа ячневая, * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок, * соль йодированная, * масло сливочное)	200	6,49	6,90	23,17	181,70	0,83
2010	98	* КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ (* кофейный напиток, * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок)	180	4,04	3,49	15,36	110,03	0,75
2008		* БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ (*батон йодированный)	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,00
Итого			430	13,63	19,85	59,19	471,53	1,58
II Завтрак								
2008	442	* СОК ЯБЛОЧНЫЙ (* сок яблочный)	150	0,75	0,15	14,93	64,82	3,02
Итого			150	0,75	0,15	14,93	64,82	3,02
Обед								
2010	12	* СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ СО СМЕТАНОЙ (* капуста белокочанная, * картофель, * морковь, * лук, * масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, * соль йодированная, * лавровый лист, * горошек зеленый консервы, * сметана 15% жирности, * свинина для детского питания)	200/20/10	5,69	13,12	8,07	177,90	6,12
2008	321	* СУФЛЕ ИЗ КУРЫ (* бройлеры цыплята потрош. 1 категории, *батон йодированный, * молоко пастер. 2,5% жирности, яйца куриные (шт.), * соль йодированная, * масло сливочное)	70	17,98	17,68	7,70	262,07	0,76
2010	78	* КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (* картофель, * молоко пастер. 2,5% жирности, * масло сливочное, * соль йодированная)	150	3,40	4,59	19,81	134,60	9,22
2010	77	* КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики) (* картофель, * масло сливочное, * соль йодированная)	150	2,95	4,10	23,71	143,68	11,96
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (* сухофрукты (смесь), * сахар песок, вода питьевая)	180	0,00	0,00	9,68	38,70	0,00
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	40	2,65	0,35	16,96	81,58	0,00
Итого			670	29,72	35,74	62,22	694,85	16,10
Полдник								
2010	93	* КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА НА ПЛОДОВЫХ ИЛИ ЯГОДНЫХ ЭКСТРАКТАХ (* кисель (концентрат) на плодовых экстр., * сахар песок, вода питьевая)	180	0,00	0,00	24,43	97,71	0,00
Итого			180	0,00	0,00	24,43	97,71	0,00
Ужин								
2010	40	* КАША МОЛОЧНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (* крупа гречневая ядрица, * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок, * соль йодированная, * масло сливочное)	200	7,71	7,56	24,76	198,79	0,83
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (аллергики) (* крупа гречневая ядрица, вода питьевая, * соль йодированная, * масло сливочное)	150	6,10	5,10	27,48	179,90	0,00
2010	96	* ЧАЙ С САХАРОМ (* чай черный байховый, вода питьевая, * сахар песок)	180	0,10	0,00	8,86	35,83	0,02
2008		* БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ (*батон йодированный)	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
Итого			410	10,06	8,43	49,04	313,22	0,85
Всего			54,16	64,17	209,81	1 642,13	21,55	

Ст.медсестра _____

Удрис В.В.