



МЕНЮ

19 марта 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	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	5,82	16,70	140,65	0,62
2010	100	* КАКАО С МОЛОКОМ (* какао-порошок, * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок)	150	3,97	3,28	13,44	100,28	0,62
2008		* БАТОН ЙОДИРОВАННЫЙ (*батон йодированный)	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
Итого			338	11,50	16,61	45,64	379,53	1,24
II Завтрак								
		* МАРМЕЛАД (* мармелад)	30	0,45	2,76	19,26	104,70	0,00
Итого			30	0,45	2,76	19,26	104,70	0,00
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	5,90	10,92	11,69	168,98	5,77
2010	59	* КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ (*батон йодированный, * лук, * молоко пастер. 2,5% жирности, * соль йодированная, * масло подсолнечное рафинированное, * свинина для детского питания, яйца куриные (шт.))	60	7,84	16,49	8,56	214,11	0,30
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ (* картофель, * морковь, * лук, * капуста белокочанная, * томатная паста, * масло сливочное, * соль йодированная)	120	2,10	2,75	10,92	77,69	12,68
2010	95	* НАПИТОК ЛИМОННЫЙ (* лимон, вода питьевая, * сахар песок)	150	0,09	0,01	14,80	61,28	1,57
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
Итого			555	17,92	30,43	58,69	583,25	20,32
Полдник								
2010	102	* МОЛОКО КИПЯЧЁНОЕ (* молоко пастер. 2,5% жирности)	150	4,43	3,82	7,33	82,50	0,82
Итого			150	4,43	3,82	7,33	82,50	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	6,94	3,37	128,32	7,07
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (* крупа гречневая ядрица, вода питьевая, * соль йодированная, * масло сливочное)	110	4,45	3,91	20,07	133,09	0,00
2010	96	* ЧАЙ С САХАРОМ (* чай черный байховый, вода питьевая, * сахар песок)	150	0,09	0,00	8,11	32,81	0,02
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
Итого			350	16,16	11,11	44,27	355,41	7,09
Всего				50,46	64,73	175,19	1 505,39	29,47

Ст.медсестра Красичева

Красичева К.В.



МЕНЮ **19 марта 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	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	7,85	22,43	189,05	0,83
2010	100	* КАКАО С МОЛОКОМ (* какао-порошок, * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок)	180	4,75	3,93	15,65	118,50	0,75
2008		* БАТОН ИОДИРОВАННЫЙ (*батон йодированный)	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,00
Итого			430	14,78	21,24	58,74	487,35	1,58
II Завтрак								
		* МАРМЕЛАД (* мармелад)	50	0,75	4,60	32,10	174,50	0,00
Итого			50	0,75	4,60	32,10	174,50	0,00
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	6,81	12,79	13,00	194,62	6,41
2010	59	* КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ (*батон йодированный, * лук, * молоко пастер. 2,5% жирности, * соль йодированная, * масло подсолнечное рафинированное, * свинина для детского питания, яйца куриные (шт.))	70	9,27	18,96	10,02	248,02	0,35
2010	83	* РАГУ ОВОЩНОЕ (* картофель, * морковь, * лук, * капуста белокочанная, * томатная паста, * масло сливочное, * соль йодированная)	150	2,62	3,50	13,66	97,72	15,83
2010	95	* НАПИТОК ЛИМОННЫЙ (* лимон, вода питьевая, * сахар песок)	180	0,11	0,01	17,36	71,96	1,90
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	40	2,65	0,35	16,96	81,58	0,00
Итого			660	21,46	35,61	71,00	693,90	24,49
Полдник								
2010	102	* МОЛОКО КИПЯЧЁНОЕ (* 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	10,97	7,88	3,93	146,38	8,06
2010	74	* КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (* крупа гречневая ядрица, вода питьевая, * соль йодированная, * масло сливочное)	130	5,30	4,58	23,83	157,35	0,00
2010	96	* ЧАЙ С САХАРОМ (* чай черный байховый, вода питьевая, * сахар песок)	180	0,10	0,00	8,86	35,84	0,02
2008		* ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
Итого			420	18,36	12,72	49,34	400,76	8,08
Всего				61,26	79,26	220,96	1 866,51	35,24

Ст.медсестра Красичева Красичева К.В.