

МЕНЮ

15 апреля 2025 г.
Ясли 10 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								
1982	417	КАША МОЛОЧНАЯ "ДРУЖБА" (молоко пастер. 3,2% жирности, сахар песок, крупа рисовая, пшено)	95	3,53	2,77	15,61	102,13	0,42
2010	6	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (масло сладко-сливочное несоленое)	5	0,90	72,40	1,30	657,00	0,00
2010	7	СЫР (сыр российский)	10	2,32	2,95	0,00	36,40	0,07
2010	392	ЧАЙ С МОЛОКОМ И САХАРОМ (сахар песок, чай черный байховый, молоко пастер. 3,2% жирности)	130	0,89	0,89	12,36	61,17	0,17
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	34	7,60	0,60	52,30	232,00	0,00
Итого			274	15,24	79,61	81,57	1 088,70	0,66
II Завтрак								
		ЯБЛОКО (яблоки)	49	0,16	0,16	3,76	18,05	1,58
Итого			49	0,16	0,16	3,76	18,05	1,58
Обед								
1982	50	ИКРА КАБАЧКОВАЯ (икра из кабачков)	29	2,00	9,00	8,60	122,00	7,00
2010	85	ЛАПША ДОМАШНЯЯ (мука пшеничная высш.сорт, яйца куриные (шт.), морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная)	185	2,13	5,10	13,53	108,74	0,57
	414	ПТИЦА ОТВАРНАЯ (грудка куриная)	60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2010	321	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (картофель, молоко пастер. 3,2% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	110	2,27	4,78	16,02	116,39	7,86
	122	КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ (кисель (концентрат) на плодовых экстр., лимонная кислота, вода питьевая, сахар песок)	145	0,00	0,00	12,58	50,28	0,00
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной)	13	0,58	0,09	6,16	26,47	0,00
Итого			542	6,98	18,97	56,89	423,88	15,43
Полдник								
2007	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (яйца куриные (шт.), молоко пастер. 3,2% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	90	7,28	9,43	1,32	119,26	0,20
2010	401	РЯЖЕНКА (ряженка 2,5% жирности)	151	4,26	3,67	6,16	79,23	0,18
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	34	7,60	0,60	52,30	232,00	0,00
Итого			275	19,14	13,70	59,78	430,49	0,38
Всего				41,52	112,44	202,00	1 961,12	18,05

И.О. ЗАВЕДУЮЩЕГО



М.Б. СТЕПАНОВА

МЕНЮ

15 апреля 2025 г.
Сад 10 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								
1982	417	КАША "ДРУЖБА" (крупа рисовая, пшено, молоко пастер. 3,2% жирности, сахар песок)	150	5,28	4,33	21,27	146,06	0,67
2010	392	ЧАЙ С МОЛОКОМ (сахар песок, чай черный байховый, молоко пастер. 3,2% жирности)	200	1,51	1,55	9,29	57,54	0,28
2010	2	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (масло сладко-сливочное несоленое)	7	0,04	5,64	0,06	51,06	0,00
	299.15	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	40	7,60	0,60	52,30	232,00	0,00
2010	7	СЫР (сыр российский)	7	1,64	2,09	0,00	25,73	0,05
Итого			404	16,07	14,21	82,92	512,39	1,00
II Завтрак								
		ЯБЛОКО (яблоки)	100	0,39	0,39	9,52	45,62	4,00
Итого			100	0,39	0,39	9,52	45,62	4,00
Обед								
1982	50	ИКРА КАБАЧКОВАЯ (икра из кабачков)	44	0,84	3,95	3,41	52,76	3,10
2010	85	ЛАПША ДОМАШНЯЯ (мука пшеничная высш.сорт, яйца куриные (шт.), морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная)	200	2,37	2,62	12,12	81,56	0,50
	414	ПТИЦА ОТВАРНАЯ (грудка куриная)	83	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2010	321	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (картофель, молоко пастер. 3,2% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	140	2,38	4,00	15,88	112,32	18,60
	122	КИСЕЛЬ ПЛОДОВОЯГОДНЫЙ (кисель (концентрат) на фруктовых экстр., лимонная кислота, вода питьевая, сахар песок)	180	0,00	0,00	19,60	78,39	0,00
	299.17	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной)	37	4,70	0,70	49,80	214,00	0,00
Итого			684	10,29	11,27	100,81	539,03	22,20
Полдник								
2007	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (яйца куриные (шт.), молоко пастер. 3,2% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	120	9,66	12,51	1,75	158,24	0,27
2010	401	РЯЖЕНКА (ряженка 2,5% жирности)	181	5,26	4,53	7,61	97,90	0,54
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	34	2,58	0,21	16,94	79,93	0,00
Итого			335	17,50	17,25	26,30	336,07	0,81
Всего				44,25	43,12	219,55	1 433,11	28,01

И.О. ЗАВЕДУЮЩЕГО



М.Б. СТЕПАНОВА