

МЕНЮ

20.11.2025

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								
2012	281	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕСОВАЯ" ЖИДКАЯ (крупа "геркулес", вода питьевая, молоко пастер. 3,2% жирности, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	150	2,83	6,19	8,33	101,19	0,52
2010	397	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 3,2% жирности, сахар песок)	150	3,02	3,24	11,47	88,02	0,52
2010	6	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (масло сладко-сливочное несоленое)	7	0,04	5,64	0,06	51,12	0,00
	299.15	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	5,70	0,45	39,23	174,00	0,00
2010	7	СЫР (сыр российский)	7	1,58	2,01	0,00	24,80	0,02
Итого			344	13,17	17,53	59,09	439,13	1,06
II Завтрак								
		ЯБЛОКО (яблоки)	100	0,39	0,39	9,51	45,59	4,00
Итого			100	0,39	0,39	9,51	45,59	4,00
Обед								
		ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ (томаты грунтовые)	30	0,34	0,06	1,18	7,46	3,20
2010	76	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, морковь, лук репчатый, вода питьевая, соль йодированная)	200	1,46	1,11	9,56	54,90	3,78
2007	277	ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ (картофель, лук репчатый, томатная паста, масло сладко-сливочное несоленое, свинина мясная, соль йодированная)	210/40	12,05	29,82	13,56	371,28	7,09
2010	376	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (сахар песок, сухофрукты (смесь), вода питьевая)	130	0,00	0,00	6,82	27,27	0,00
	299.17	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной)	28	3,56	0,53	37,69	161,95	0,00
Итого			638	17,41	31,52	68,81	622,86	14,07
Полдник								
2007	219	СЫРНИКИ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ СЛАДКИМ (мука пшеничная высш.сорт, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, молоко пастер. 3,2% жирности, сахар песок, соль йодированная, творог 9% жирности)	90/10	2,40	4,23	10,26	88,83	0,15
2010	401	РЯЖЕНКА (ряженка 2,5% жирности)	175	5,05	4,36	7,31	94,04	0,22
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	2,29	0,19	15,05	71,05	0,00
Итого			305	9,74	8,78	32,62	253,92	0,37
Всего				40,71	58,22	170,03	1 361,50	19,50

заведующий

Павлова М. В.

шеф-повар

Евсеева Л. А.



МЕНЮ

20.11.2025

Ясли 10 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерго- тиче- ская цен-ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
	1	ВЕРМИШЕЛЬ МОЛОЧНАЯ (молоко пастер. 3,2% жирности, сахар песок, макаронные изделия высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	275	6,82	8,06	18,10	173,77	1,06
2010	397	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 3,2% жирности, сахар песок)	385	7,95	8,54	18,13	183,64	1,38
2010	6	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (масло сладко-сливочное несоленое)	6	0,90	72,40	1,30	657,00	0,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	20	1,53	0,12	10,04	47,36	0,00
2010	7	СЫР (сыр российский)	5	1,23	1,56	0,00	19,26	0,02
Итого			691	18,43	90,68	47,57	1 081,03	2,46
II Завтрак								
		СОК (сок)	200	0,58	0,00	23,86	100,88	0,00
Итого			200	0,58	0,00	23,86	100,88	0,00
Обед								
2010	76	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ (картофель, крупа перловая, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, морковь, лук репчатый, вода питьевая, соль йодированная)	180	1,19	2,13	8,04	56,59	2,90
2007	277	ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ (свинина мясная, картофель, лук репчатый, томатная паста, масло сладко-сливочное несоленое)	100/30	9,45	21,58	12,51	282,53	6,66
2010	376	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (сахар песок, сухофрукты (смесь), вода питьевая)	150	0,00	0,00	5,81	23,22	0,00
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной)	28	5,26	0,78	55,78	239,68	0,00
Итого			488	15,90	24,49	82,14	602,02	9,56
Полдник								
2007	219	СЫРНИКИ С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ СЛАДКИМ (творог 9% жирности, мука пшеничная высш.сорт, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, молоко пастер. 3,2% жирности, сахар песок, соль йодированная)	90/10	3,36	4,02	12,96	101,41	0,17
2010	401	РЯЖЕНКА (ряженка 2,5% жирности)	120	2,77	5,54	3,78	78,46	0,28
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	20	1,53	0,12	10,04	47,36	0,00
Итого			240	7,66	9,68	26,78	227,23	0,45
Всего				42,57	124,85	180,35	2 011,16	12,47

заведующий  Павлова М. В.шеф-повар  Евсеева Л. А.