



МЕНЮ

18 апреля 2024 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								
2012	177	КАША ИЗ СМЕСИ КРУП (крупа манная, овсяные хлопья "геркулес", молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	200	5,5	6,8	23,1	175	0,6
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	200	2,4	1,9	14	84	0,4
2008	73	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный (0,55))	38	2,8	0,2	18,5	88	0
2008	13	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) (масло сладко-сливочное несоленое)	8	0,1	6,6	0,1	60	0
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ) (сыр)	6	1,4	1,8		22	0
Итого			452	12,2	17,3	55,7	429	1
Обед								
2012	81	СУП ОВОЩНОЙ С ФАСОЛЬЮ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ (картофель, фасоль консервированная (0,22), лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, бройлеры цыплята потрош. 1 категории, капуста белокочанная, сметана 12% жирности, соль йодированная)	200/8	5,2	6,3	8,2	116	9,1
		КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ОТВАРНЫМ МЯСОМ ПТИЦЫ (САД) (картофель , молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), бройлеры цыплята потрош. 1 категории)	200	13,8	13,6	21,8	265	11
2012	378	КИСЕЛЬ (кисель (концентрат) на плодовых экстр.)	200			9,3	37	0
2008	00011	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной (0,73))	44	2,9	0,4	18,4	89	0
Итого			652	21,9	20,3	57,7	507	20,1
Полдник								
2008	435	МОЛОКО (молоко пастер. 2,5% жирности)	189	5,5	4,7	9,1	102	2,5
2012	485	ПЛЮШКА (мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), дрожжи (0,011), соль йодированная, молоко пастер. 2,5% жирности, масло подсолнечное рафинированное)	60	5,3	4,6	29,9	181	0,2
Итого			249	10,8	9,3	39	283	2,7
Ужин								
2012	272	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ (рыба минтай св.м.б/г 15%, хлеб пшеничный (0,55), молоко пастер. 2,5% жирности, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, соль йодированная)	60	13,2	3,5	3,6	98	0,5
2012	206	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия высш.сорт, соль йодированная, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое)	130	3,1	2,9	19,8	118	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (вода питьевая, сахар песок, чай черный байховый)	200	0,1		9,6	39	0
2008	73	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный (0,55))	31	2,4	0,2	15,5	73	0
Итого			421	18,8	6,6	48,5	328	0,5
Всего				63,7	53,5	200,9	1547	24,3

Левина О. Н.

Левина О. Н.

Согласовано



МАДОУ №104 Корпус 1
/Казачкова М. В./

МЕНЮ

18 апреля 2024 г.
Ясли 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								
2012	177	КАША ИЗ СМЕСИ КРУП (крупа манная, овсяные хлопья "геркулес", молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	180	5	6,3	20,6	159	0,5
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	180	2,1	1,7	12,3	73	0,4
2008	73	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный (0,55))	27	2	0,2	13,4	63	0
2008	13	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) (масло сладко-сливочное несоленое)	6	0,1	5	0,1	45	0
2012		СЫР (ПОРЦИЯМИ) (сыр)	4	0,9	1,2		14	0
Итого			397	10,1	14,4	46,4	354	0,9
Обед								
2012	81	СУП ОВОЩНОЙ С ФАСОЛЬЮ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ (картофель, фасоль консервированная (0,22), лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, бройлеры цыплята потрош. 1 категории, капуста белокочанная, сметана 12% жирности, соль йодированная)	150/9	4,8	6,1	7,7	110	9,5
		КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ОТВАРНЫМ МЯСОМ ПТИЦЫ (ЯСЛИ) (картофель , молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), бройлеры цыплята потрош. 1 категории)	150	11,4	12	16,3	218	8,4
2012	378	КИСЕЛЬ (кисель (концентрат) на плодовых экстр.)	150			9,3	37	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной (0,73))	29	1,9	0,3	12,4	60	0
Итого			488	18,1	18,4	45,7	425	17,9
Полдник								
2008	435	МОЛОКО (молоко пастер. 2,5% жирности)	152	4,4	3,8	7,3	82	2
2012	485	ПЛЮШКА (мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), дрожжи (0,011), соль йодированная, молоко пастер. 2,5% жирности, масло подсолнечное рафинированное)	50	4,4	4,2	24,4	153	0,1
Итого			202	8,8	8	31,7	235	2,1
Ужин								
2012	272	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ (рыба минтай св.м.б/г 15%, хлеб пшеничный (0,55), молоко пастер. 2,5% жирности, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый)	50	11	2,3	3,4	78	0,4
2012	206	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия высш.сорт, соль йодированная, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое)	110	2,7	2,7	17,1	104	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (вода питьевая, сахар песок, чай черный байховый)	180	0,1		8,3	34	0
2008	73	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный (0,55))	21	1,6	0,1	10,9	51	0
Итого			361	15,4	5,1	39,7	267	0,4
Всего				52,4	45,9	163,5	1281	21,3

Левина О. Н