МЕНЮ 25 июня 2025 г.

Ясли 12 часов

Сбор- ник	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-ти ческая	Вита-м ин С,
реце-п тур				Белки, г	Жиры, г	Угле-во ды, г	цен-ность , ккал	мг
		Завтра	ак	_	_			
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	35	3,79	4,80	8,19	72,51	0,00
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ (крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	150	4,36	4,57	21,76	145,38	0,40
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ (аллергики) (крупа манная, вода питьевая, соль йодированная, сахар песок)	150	2,50	0,24	21,96	99,13	0,00
	028	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, вода питьевая)	170	2,74	2,18	11,92	78,85	0,47
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) (сахар песок, чай черный байховый)	170	0,10	0,00	9,88	39,90	0,02
Итого			355	10,89	11,55	41,87	296,74	0,87
	T	II Завтр	рак	1	T	1	1	1
2008		ЙОГУРТ (йогурт 2,5% жирности)	125	3,51	3,13	5,65	70,79	0,88
2008		ЯБЛОКО (аллергики) _(яблоки)	79	0,30	0,30	7,80	37,60	8,00
Итого		(K	125	3,51	3,13	5,65	70,79	0,88
		Обед	ļ		•	•	•	
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (огурцы грунтовые)	30	0,24	0,03	0,74	4,16	2,97
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, соль йодированная, говядина б/к задн.часть, яйца куриные	150/15	4,65	5,53	10,51	110,56	5,22
2012	268	(шт.), ранний картофель) СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ (рыба треска филе, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питъевая, соль йодированная, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое)	60	10,29	6,65	2,58	111,21	0,30
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (аллергики) (говядина б/к задн.часть, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, томатная паста, соль йодированная, ранний картофель)	115	10,89	13,94	1,59	175,47	1,24
2008	349	РАГУ ОВОЩНОЕ (1-Й ВАРИАНТ) (морковь, тыква свежая, капуста цветная, горошек зеленый консервы, лук репчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш.сорт, томатная паста, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, лавровый лист, ранний картофель	130	2,34	5,98	12,12	112,53	9,05
2008	401	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА (слива сушеная (чернослив), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая)	150	0,43	0,13	18,34	78,14	0,23
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	25	1,68	0,25	10,64	51,25	0,00
2008		БАТОН (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,00
Итого			580	21,13	19,15	65,21	520,25	17,77
		Полдн	ик					
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ (творог 5,0% жирности, соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое, сухари	120/13	21,50	10,99	26,67	304,25	0,00
2008	189	панировочные, сметана 15% жирности, джем) КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики) (крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная, сахар песок)	150	1,34	0,19	19,00	83,06	0,00
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	180	5,32	4,58	8,80	98,97	0,98
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) (сахар песок, чай черный байховый)	170	0,10	0,00	9,88	39,90	0,02
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	80	0,30	0,30	7,80	37,60	8,00
Итого			393	27,12	15,87	43,27	440,82	8,98
Всего				62,65	49,70	156,00	1 328,60	28,50

Утверждаю

Заведующий
/Ажигирова.А.А/

МЕНЮ 25 июня 2025 г.

Сад 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая	Вита-
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	цен- ность, ккал	мин С, мг
		Завтра	ак	_				
2014	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами, масло сладко-сливочное несоленое)	40	2,21	5,60	15,01	119,46	0,00
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ (крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	180	5,26	5,27	26,75	175,14	0,47
	028	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, вода питьевая)	200	3,27	2,56	12,24	85,79	0,55
Итого	l .	Пип вевал)	420	10,74	13,43	54,00	380,39	1,02
		II Завтр	ак			, , , , ,	,	,-
2008		ЙОГУРТ (йогурт 2,5% жирности)	125	3,50	3,13	5,64	70,64	0,88
Итого	I.		125	3,50	3,13	5,64	70,64	0,88
		Обед	l					I
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (огурцы грунтовые)	50	0,40	0,05	1,25	6,97	4,98
2012	84	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (морковь, лук репчатый, томатное пюре, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, соль йодированная, говядина б/к	200/20	5,61	5,31	11,77	117,64	5,91
2012	268	задн.часть, яйца куриные (шт.), ранний картофель) СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ (рыба треска филе, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко- сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое)	70	11,03	8,08	2,61	127,17	0,32
2008	349	РАГУ ОВОЩНОЕ (1-Й ВАРИАНТ) (морковь, тыква свежая, капуста цветная, горошек зеленый консервы, лук регчатый, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированое, мука пшеничная высш.сорт, томатная паста, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, лавровый лист, ранний картофель)	150	2,46	7,00	12,30	122,88	9,85
2008	401	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА (слива сушеная (чернослив), сахар песок, лимонная кислота, вода	180	0,50	0,16	24,22	102,53	0,27
2008		литьевая) ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	30	2,00	0,30	12,70	61,20	0,00
2008		БАТОН (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
Итого			730	24,25	21,77	80,27	616,99	21,33
		Полдн	ик					
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ (творог 5,0% жирности, соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое, сухари	150/13	26,60	13,60	33,00	376,36	0,00
2008	434	панировочные, сметана 15% жирности, джем) МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	200	5,91	5,09	9,78	110,00	1,09
2008		ПРЯНИК (пряники заварные)	30	1,77	1,41	22,50	109,80	0,00
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	80	0,32	0,32	7,84	37,62	8,00
Итого			473	34,60	20,42	73,12	633,78	9,09
Всего				73,09	58,75	213,03	1 701,80	32,32