

Утверждаю

Заведующий

/Ажигирова.А.А/

МЕНЮ
27 ноября 2025 г.
Ясли 12 часов

Сбор- ник реце-п тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-ти ческая цен-ность , ккал	Вита-м ин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-во ды, г		
Завтрак								
2014	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами, сыр российский)	30	4,08	3,94	9,64	91,06	0,08
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ (крупа рисовая, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	150	3,72	5,33	21,89	150,97	0,41
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок)	170	2,87	2,36	10,62	76,11	0,44
Итого			350	10,67	11,63	42,15	318,14	0,93
II Завтрак								
2008		БАНАН (банан)	70	1,06	0,35	14,78	67,58	7,04
Итого			70	1,06	0,35	14,78	67,58	7,04
Обед								
2012	40	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК (морковь, яблоки, масло подсолнечное рафинированое)	30	0,25	2,01	2,35	29,02	0,86
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (капуста белокочанная , картофель , морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, говядина б/к задн.часть, сметана 15% жирности, соль йодированная, петрушка (зелень))	150/10/5	4,38	4,68	5,41	83,87	7,98
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ (говяжья печень, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 15% жирности, соль йодированная, томатная паста)	50/30	12,90	7,50	0,40	136,70	10,20
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое)	110	3,86	4,19	24,66	151,89	0,00
2008	442	СОК АБРИКОСОВЫЙ (сок р/в абрикосовый)	150	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	20	1,34	0,20	8,51	41,00	0,00
Итого			555	22,73	18,58	41,33	442,48	19,04
Полдник								
2012	269	ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами, молоко пастер. 2,5% жирности, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, рыба треска филе)	50	6,97	3,71	4,32	78,63	0,23
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель , молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	110	2,31	3,98	15,64	107,81	7,59
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая)	150	0,59	0,24	14,24	72,81	72,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	15	0,98	0,15	6,37	30,53	0,00
2008		ВАФЛИ (вафли с фруктово-ягодной начинками)	20	0,56	0,66	15,46	70,80	0,00
Итого			345	11,41	8,74	56,03	360,58	79,82
Всего				45,87	39,30	154,29	1 188,78	106,83

МЕНЮ
27 ноября 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								
2014	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (батон нарезной пшеница высш.сорт обог. микронутриентами, сыр российский)	40	6,11	6,47	9,97	123,81	0,14
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ (крупа рисовая, вода питьевая, молоко пастер. 2.5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	180	4,46	6,57	25,88	180,91	0,50
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ (аллергии) (крупа рисовая, вода питьевая, соль йодированная)	180	1,68	0,24	17,77	79,95	0,00
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 2.5% жирности, вода питьевая, сахар песок)	180	3,15	2,57	12,66	87,33	0,47
2014	267	ЧАЙ С МОЛОКОМ (аллергии) (чай черный байховый, вода питьевая)	180	0,19	0,00	0,41	2,41	0,04
Итого			400	13,72	15,61	48,51	392,05	1,11
II Завтрак								
2008		БАНАН (банан)	70	1,05	0,35	14,70	67,20	7,00
Итого			70	1,05	0,35	14,70	67,20	7,00
Обед								
2012	40	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК (морковь, яблоки, масло подсолнечное рафинированное)	50	0,41	3,55	3,47	48,24	1,24
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, говядина б/к задн.часть, сметана 15% жирности, соль йодированная, петрушка (зелень))	200/10/10	4,11	5,28	7,22	97,85	10,25
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (аллергии) (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, вода питьевая, говядина б/к задн.часть, соль йодированная, петрушка (зелень))	200/10/10	4,00	2,29	7,24	66,03	12,52
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ (мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 15% жирности, соль йодированная, говяжья печень, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста)	60/30	16,26	7,73	2,54	168,24	12,31
2008	261	ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ (аллергии) (говяжья печень, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное)	50/50	12,70	7,44	3,40	146,25	9,26
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое)	150/5	5,63	4,71	35,92	208,79	0,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	180	0,90	0,18	18,18	77,40	3,60
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	30	1,99	0,26	12,72	61,19	0,00
Итого			725	29,30	21,71	80,05	661,71	27,40
Полдник								
2012	269	ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ (батон нарезной пшеница высш.сорт обог. микронутриентами, молоко пастер. 2.5% жирности, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, рыба треска филе)	70	9,33	4,66	5,93	103,21	0,32
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко пастер. 2.5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	120	2,53	4,07	17,08	115,37	8,29
2008	123	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергии) (картофель)	131	2,51	0,50	20,48	96,72	10,36
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая)	180	0,72	0,29	19,82	98,33	86,58
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	20	1,32	0,18	8,48	40,79	0,00
2008		ВАФЛИ (вафли с фруктово-ягодной начинками)	30	0,84	0,99	23,19	106,20	0,00
2008		БАТОН (батон нарезной пшеница высш.сорт обог. микронутриентами)	15	1,13	0,44	7,74	39,48	0,00
Итого			435	15,87	10,63	82,24	503,38	95,19
Всего				59,94	48,30	225,50	1 624,34	130,70