

Утверждаю



**МЕНЮ**

4 апреля 2024 г.

Ясли 12 часов

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,28	2,92	0,00	36,00	0,27
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИЯМИ).	5	0,03	4,01	0,04	36,28	0,00
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	3,97	6,70	16,46	142,58	0,42
2010	97	ЧАЙ С САХАРОМ.МОЛОКОМ	150	2,30	2,46	15,37	93,43	0,42
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>345</b>	<b>8,58</b>	<b>16,09</b>	<b>31,87</b>	<b>308,29</b>	<b>1,11</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ	125	0,73	0,24	23,04	59,43	0,80
<b>Итого</b>		<b>СОК ЯБЛОЧНЫЙ.....</b>	<b>200</b>	<b>1,00</b>	<b>0,20</b>	<b>20,20</b>	<b>86,00</b>	<b>4,00</b>
<b>Итого</b>			<b>325</b>	<b>1,73</b>	<b>0,44</b>	<b>43,24</b>	<b>185,43</b>	<b>4,80</b>
<b>Обед</b>								
2008	88	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150/15/10	4,36	5,01	4,70	85,38	5,60
2010	49	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	60	14,96	4,29	2,59	108,43	0,38
2010	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	120	2,59	4,24	14,84	108,33	6,90
2008	401	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ИЗЮМА	150	0,50	0,11	21,40	89,47	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	38	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>543</b>	<b>22,41</b>	<b>13,65</b>	<b>43,53</b>	<b>391,61</b>	<b>12,88</b>
<b>Полдник</b>								
		ПРЯНИКИ	30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
к/к	к/к	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	150/5	0,12	0,00	8,83	36,25	0,45
<b>Итого</b>			<b>185</b>	<b>0,12</b>	<b>0,00</b>	<b>8,83</b>	<b>36,25</b>	<b>0,45</b>
<b>Ужин</b>								
2010	58	ПЛОВ С МЯСОМ ГОВЯДИНЫ	150	11,85	14,71	30,59	302,32	1,09
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,06	0,00	11,74	47,15	0,01
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>330</b>	<b>11,91</b>	<b>14,71</b>	<b>42,33</b>	<b>349,47</b>	<b>1,10</b>
<b>Всего</b>			<b>44,75</b>	<b>44,89</b>	<b>169,80</b>	<b>1 271,05</b>	<b>20,34</b>	

Ст. Медицинская сестра

*В.А. Масляева*

Масляева В.А.

Утверждаю



**МЕНЮ**

4 апреля 2024 г.

Сад 12 часов

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИЯМИ).	7	0,04	5,61	0,06	50,79	0,00
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	5,28	8,95	21,89	189,90	0,56
2010	97	ЧАЙ С САХАРОМ.МОЛОКОМ.	200	3,06	3,29	20,48	124,59	0,57
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>447</b>	<b>8,38</b>	<b>17,85</b>	<b>42,43</b>	<b>365,27</b>	<b>1,13</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		ЯБЛОКО	130	0,52	0,52	12,74	61,10	13,00
<b>Итого</b>			<b>130</b>	<b>0,52</b>	<b>0,52</b>	<b>12,74</b>	<b>61,10</b>	<b>13,00</b>
<b>Обед</b>								
2008	88	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200/15/10	5,63	6,41	6,08	109,54	7,19
2010	49	РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ	60	14,96	4,27	2,57	108,21	0,38
2010	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	3,73	5,39	22,68	154,76	10,72
2008		КИСЕЛЬ "ВАЙТЕК"	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>683</b>	<b>24,32</b>	<b>16,07</b>	<b>31,33</b>	<b>372,51</b>	<b>18,29</b>
<b>Полдник</b>								
		ПРЯНИКИ	30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
к/к	к/к	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/5	0,17	0,00	11,72	48,15	0,61
<b>Итого</b>			<b>235</b>	<b>0,17</b>	<b>0,00</b>	<b>11,72</b>	<b>48,15</b>	<b>0,61</b>
<b>Ужин</b>								
2010	58	ПЛОВ С МЯСОМ ГОВЯДИНЫ.	200	15,82	19,59	40,88	403,38	1,45
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,08	0,00	15,65	62,89	0,02
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>440</b>	<b>15,90</b>	<b>19,59</b>	<b>56,53</b>	<b>466,27</b>	<b>1,47</b>
<b>Всего</b>			<b>49,29</b>	<b>54,03</b>	<b>154,75</b>	<b>1 313,30</b>	<b>34,50</b>	

Ст. Медицинская сестра

*В.А. Масляева*

Масляева В.А.