



**МЕНЮ**  
12 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>								
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИЯМИ).	5	0,03	4,01	0,04	36,28	0,00
2010	34	КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ "ТЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ."	150	4,18	6,47	15,75	138,54	0,44
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ.	150	0,06	0,00	11,75	47,16	0,01
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,24	0,60	15,26	279,02	0,00
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>6,51</b>	<b>11,08</b>	<b>42,80</b>	<b>501,00</b>	<b>0,45</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1,00	0,20	20,20	86,00	4,00
<b>Итого</b>			<b>300</b>	<b>1,40</b>	<b>0,60</b>	<b>30,00</b>	<b>133,00</b>	<b>14,00</b>
<b>Обед</b>								
2010	8	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА МК БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	150/0/6	4,42	5,12	9,62	105,29	3,82
2012	53	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	30	0,33	1,84	2,13	26,68	2,47
2010	62	ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ.	60	11,78	9,96	4,75	167,98	7,69
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ.	120	4,38	3,95	27,92	164,90	0,00
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	150	0,12	0,12	17,37	71,73	1,20
2008	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	38	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>554</b>	<b>21,03</b>	<b>20,99</b>	<b>61,79</b>	<b>536,58</b>	<b>15,18</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ПЕЧЕНЬЕ	24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,06	0,00	9,81	39,42	0,01
<b>Итого</b>			<b>174</b>	<b>0,06</b>	<b>0,00</b>	<b>9,81</b>	<b>39,42</b>	<b>0,01</b>
<b>Ужин</b>								
2010	43	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	12,17	16,00	2,30	202,03	0,19
к/к		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	30	0,90	0,06	1,89	11,64	1,20
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	0,30	0,10	15,20	62,00	3,00
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>387</b>	<b>13,37</b>	<b>16,16</b>	<b>19,39</b>	<b>275,67</b>	<b>4,39</b>
<b>Всего</b>				<b>42,37</b>	<b>48,83</b>	<b>163,79</b>	<b>1 485,67</b>	<b>34,03</b>

Ст. Медицинская сестра \_\_\_\_\_ Масляева В.А.



**МЕНЮ**  
12 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
2010	34	КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ "ТЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ.	200	5,57	8,74	21,00	185,92	0,58
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ.	200	0,08	0,00	15,65	62,89	0,02
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,98	0,80	20,30	371,10	0,00
<b>Итого</b>			<b>447</b>	<b>8,67</b>	<b>15,15</b>	<b>37,01</b>	<b>670,70</b>	<b>0,60</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1,00	0,20	20,20	86,00	4,00
<b>Итого</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>Обед</b>								
2010	8	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА МК БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	200/0/6	6,26	7,10	12,83	144,41	5,10
2012	53	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	50	0,56	3,09	3,59	44,84	4,13
2010	62	ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ.	70	13,72	11,58	5,55	195,52	8,98
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ.	150	5,47	4,88	34,92	205,64	0,00
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,16	0,16	23,16	95,65	1,60
2008	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИЙ"	48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>724</b>	<b>26,17</b>	<b>26,81</b>	<b>80,05</b>	<b>686,06</b>	<b>19,81</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ПЕЧЕНЬЕ	24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,08	0,00	13,03	52,44	0,02
<b>Итого</b>			<b>224</b>	<b>0,08</b>	<b>0,00</b>	<b>13,03</b>	<b>52,44</b>	<b>0,02</b>
<b>Ужин</b>								
2010	43	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	130	13,15	17,29	2,49	218,46	0,20
к/к		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	60	1,80	0,12	3,78	23,28	2,40
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	185/15/7	0,30	0,10	15,20	62,00	3,00
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>437</b>	<b>15,25</b>	<b>17,51</b>	<b>21,47</b>	<b>303,74</b>	<b>5,60</b>
<b>Всего</b>				<b>51,17</b>	<b>59,67</b>	<b>191,76</b>	<b>1 798,94</b>	<b>30,03</b>

Ст. Медицинская сестра \_\_\_\_\_ Масляева В.А.