



**МЕНЮ**  
28 августа 2023 г.  
Ясли 12 часов

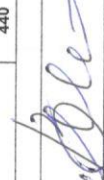
Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	Белки, г	Жиры, г		
<b>Завтрак</b>									
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИЯМИ).	5				4	36	0
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ.*	150	3,8	5,8	17	135	0,4	0,4
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ.	150	0,1	11,3		45	0	0
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,6	15,3	279	0	0
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>6,1</b>	<b>10,4</b>	<b>43,6</b>	<b>495</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>
<b>II Завтрак</b>									
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ.....	200	1	0,2	20,2	86	4	4
		ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ	125	0,8	0,3	23,1	99	0,8	0,8
<b>Итого</b>			<b>325</b>	<b>1,8</b>	<b>0,5</b>	<b>43,3</b>	<b>185</b>	<b>4,8</b>	<b>4,8</b>
<b>Обед</b>									
2017	17	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ.	150	5,2	2,4	10,5	86	5,3	5,3
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	30	0,9	0,1	1,9	12	1,2	1,2
2010	24	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНый С МЯСОМ ГОВЯДИНЫ.	120	4,7	9,3	17,1	171	8,37	8,37
2010	91	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С".	150			14,6	58	0	0
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	38				0	0	0
<b>Итого</b>			<b>488</b>	<b>10,8</b>	<b>11,8</b>	<b>44,1</b>	<b>327</b>	<b>14,87</b>	<b>14,87</b>
<b>Полдник</b>									
2010	113	ПИРОЖОК ПЕЧЕНый СДОБный ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С КАПУСТОЙ СВЕЖЕЙ, ЛУКОМ.	70	4,7	6,7	25	181	7,3	7,3
2017	112	НАПИТОК ЧЕРНИЧный.	150			6,6	26	0	0
<b>Итого</b>			<b>220</b>	<b>4,7</b>	<b>6,7</b>	<b>31,6</b>	<b>207</b>	<b>7,3</b>	<b>7,3</b>
<b>Ужин</b>									
2010	14	СУП МОЛОЧный С МАКАРОНными ИЗДЕЛЯМИ.	150	4,7	5,1	15,1	126	0,6	0,6
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,1	11,7		47	0	0
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧный	30				0	0	0
<b>Итого</b>			<b>330</b>	<b>4,8</b>	<b>5,1</b>	<b>26,8</b>	<b>173</b>	<b>0,6</b>	<b>0,6</b>
<b>Всего</b>				<b>28,2</b>	<b>34,5</b>	<b>189,4</b>	<b>1387</b>	<b>27,97</b>	<b>27,97</b>

Ст. Медицинская сестра  Масляева В.А.



**МЕНЮ**  
28 августа 2023 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	Белки, г	Жиры, г		
<b>Завтрак</b>									
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИЯМИ).	7		5,6	0,1	51	0	0
2010	31	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ.	200	5,1	7,8	22,7	182	0,6	0,6
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	15,7		63	0	0
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧный	40	3	0,8	20,3	371	0	0
<b>Итого</b>			<b>447</b>	<b>8,2</b>	<b>14,2</b>	<b>58,8</b>	<b>667</b>	<b>0,6</b>	<b>0,6</b>
<b>II Завтрак</b>									
2008	442	СОК ЯБЛОЧный.....	200	1	0,2	20,2	86	4	4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>86</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>									
2017	17	СУП КАРТОФЕЛЬный С РЫБОЙ.	200	6,8	3,4	14,1	115	7,1	7,1
		СЕЛЬДЬ С/С В МАСЛЕ	20				0	0	0
2010	24	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНый С МЯСОМ ГОВЯДИНЫ.	200	12,9	16,5	32,9	331	16,3	16,3
2010	91	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С".	200			19,4	77	0	0
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	48				0	0	0
<b>Итого</b>			<b>668</b>	<b>19,7</b>	<b>19,9</b>	<b>66,4</b>	<b>523</b>	<b>23,4</b>	<b>23,4</b>
<b>Полдник</b>									
2010	113	ПИРОЖОК ПЕЧЕНый СДОБный ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С КАПУСТОЙ СВЕЖЕЙ, ЛУКОМ.	70	4,7	6,7	25	181	7,3	7,3
2017	112	НАПИТОК ЧЕРНИЧный.	200			8,7	35	0	0
<b>Итого</b>			<b>270</b>	<b>4,7</b>	<b>6,7</b>	<b>33,7</b>	<b>216</b>	<b>7,3</b>	<b>7,3</b>
<b>Ужин</b>									
2010	14	СУП МОЛОЧный С МАКАРОНными ИЗДЕЛЯМИ.	200	6,2	6,7	20,2	168	0,8	0,8
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	15,7		63	0	0
2008	3	ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧный	40				0	0	0
<b>Итого</b>			<b>440</b>	<b>6,3</b>	<b>6,7</b>	<b>35,9</b>	<b>231</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>
<b>Всего</b>				<b>39,9</b>	<b>47,7</b>	<b>215</b>	<b>1723</b>	<b>36,1</b>	<b>36,1</b>

Ст. Медицинская сестра  Масляева В.А.