

МЕНЮ

30 июля 2025 г.

Ясли 1 - 3 года

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		
Завтрак								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ *	130/10	24,55	16,39	27,34	361,94	0,30
2014	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ*	30/5	1,20	0,20	7,20	70,00	0,00
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ ЦЕЛЬНЫМ *	150	2,10	0,40	21,50	98,60	0,75
Итого			325	27,85	16,99	56,04	530,54	1,05
II Завтрак								
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ*	100	0,00	0,00	8,00	33,00	86,43
Итого			100	0,00	0,00	8,00	33,00	86,43
Обед								
2011	50	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ *	30	0,41	2,78	2,27	35,54	4,65
2008	100	СУП ЛАПША ДОМАШНЯЯ С КУРИЦЕЙ ***	150/7	2,88	2,84	11,04	81,78	2,55
2008	326	РИС ПРИПУЩЕННЫЙ *	100	1,80	2,80	16,40	97,80	0,00
2008	259	СУФЛЕ ИЗ МЯСА	50	10,74	26,05	6,49	304,92	0,21
2012	349	СОУС ТОМАТНЫЙ С ОВОЩАМИ*	30	0,53	2,69	3,10	39,90	1,09
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ *	150	0,25	0,12	20,45	84,82	1,45
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ *	40	2,40	0,50	12,60	66,20	0,00
Итого			557	19,01	37,78	72,35	710,96	9,95
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ *	150	2,30	2,40	3,50	45,00	0,00
2008		ПРЯНИКИ *	30	1,50	1,80	21,90	111,00	0,00
Итого			180	3,80	4,20	25,40	156,00	0,00
Ужин								
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ РАССЫПЧАТАЯ*	100	4,32	2,76	25,38	144,20	0,00
2008	289	БИТОЧКИ ПО-БЕЛОРУССКИ *	50	7,69	19,90	0,58	212,32	0,28
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 *	30	0,39	2,85	3,63	42,12	0,59
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА *	150	0,50	0,00	9,20	79,10	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ *	30	2,30	0,20	14,80	70,50	0,00
Итого			360	15,20	25,71	53,59	548,24	0,87
Всего				65,86	84,68	215,38	1 978,74	98,30

Диетсестра

Кириллова В.А.