

МЕНЮ
14 октября 2025 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		
Завтрак								
2008	189	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	3,69	5,21	14,04	118,37	0,40
2008	1	БАТОН	20	1,60	0,20	9,82	47,60	0,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,05	4,15	0,05	37,50	0,00
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180	2,26	2,30	9,59	67,25	0,38
Итого			335	7,60	11,86	33,50	270,72	0,78
II Завтрак								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,51	0,10	10,37	44,13	2,05
Итого			100	0,51	0,10	10,37	44,13	2,05
Обед								
2007	20	САЛАТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОЙ КУКУРУЗЫ	30	0,78	2,29	2,19	32,49	1,04
2008	103	СУП ЛЕТНИЙ ОВОЩНОЙ НА М/К БУЛЬОНЕ	180	1,93	1,62	9,58	60,99	7,95
2012	292	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ	60	5,95	6,65	7,06	112,45	0,00
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	110	2,30	3,14	16,08	101,82	7,87
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,06	0,22	13,80	66,80	0,00
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,64	0,35	13,68	72,40	0,00
2008	401	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	160	0,40	0,09	15,70	65,88	0,00
Итого			600	16,06	14,36	78,09	512,83	16,86
Полдник								
2008	435	КЕФИР	110	3,29	0,11	4,40	34,07	1,09
2008	10	ПЕЧЕНЬЕ	40	3,00	3,92	29,76	166,80	0,00
Итого			150	6,29	4,03	34,16	200,87	1,09
Ужин								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНО- РИСОВАЯ	130	13,60	13,83	15,53	243,97	0,34
2008	366	СОУС МОЛОЧНЫЙ №366	40	0,84	2,25	4,65	42,02	0,10
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,06	0,22	13,80	66,80	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,14	0,00	5,68	23,23	0,03
Итого			390	16,64	16,30	39,66	376,02	0,47
Всего				47,10	46,65	195,78	1 404,57	21,25

Перфилова А.О.

Руденко О.В.,