

# МЕНЮ

24 апреля 2024 г.  
Сад 12 часов



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	3	<b>БУТЕРБРОД С СЫРОМ</b> (сыры попутвёрдые в ассортименте, батон нарезной пшеница высш. сорт обог. микронутриентами)	30	3,46	7,04	10,20	70,38	0,00
2008	189	<b>КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ</b> (крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	205	6,00	8,00	27,00	203,00	0,50
	ТК№040	<b>ЧАЙ С МОЛОКОМ</b> (чай черный байховый, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	180	3,20	2,80	13,60	77,00	0,50
<b>Итого</b>			<b>415</b>	<b>12,66</b>	<b>17,84</b>	<b>50,80</b>	<b>350,38</b>	<b>1,00</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	<b>СОК АБРИКОСОВЫЙ</b> (соки фруктовые прямого отжима абрикос)	181	0,96	0,24	17,80	78,00	2,90
<b>Итого</b>			<b>181</b>	<b>0,96</b>	<b>0,24</b>	<b>17,80</b>	<b>78,00</b>	<b>2,90</b>
<b>Обед</b>								
	ТК№015	<b>ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ</b> (огурцы грунтовые)	50	0,38	0,00	1,30	7,00	2,00
2012	77	<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ</b> (картофель продовольственный поздний, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, грудки кур замороженные, сметана 15% жирности, соль йодированная, петрушка (зелень))	200/10/5	6,00	4,40	16,00	159,90	6,60
2012	34	<b>ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ</b> (говяжья печень, лук репчатый, морковь, картофель продовольственный поздний, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт), соль йодированная)	80	17,92	7,84	7,20	172,80	12,90
2012	344	<b>РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)</b> (картофель продовольственный поздний, морковь, лук репчатый, репа, капуста белокочанная свежая, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, сметана 15% жирности, соль йодированная)	150	2,40	6,90	13,40	125,10	9,20
	ТК№046	<b>КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА</b> (кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая)	180	0,00	0,00	18,00	68,40	0,00
	ТК №003	<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ</b> (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	30	2,04	0,24	12,72	61,20	0,00
	ТК №004	<b>БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ</b> (батон нарезной пшеница высш. сорт обог. микронутриентами)	25	1,88	0,75	12,88	65,90	0,00
<b>Итого</b>			<b>730</b>	<b>30,62</b>	<b>20,13</b>	<b>81,50</b>	<b>660,30</b>	<b>30,70</b>
<b>Полдник</b>								
2012	237	<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА</b> (творог 5,0% жирности, соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт), масло подсолнечное рафинированное, сухари панировочные, сметана 15% жирности)	100	17,70	9,00	16,10	221,00	0,20
2008	367	<b>СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)</b> (молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная, ванилин)	50	0,90	2,30	6,50	39,00	0,10
2008	434	<b>МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ</b> (молоко пастер. 2,5% жирности)	201	6,00	4,00	9,80	98,90	1,10
2008	467	<b>БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ</b> (мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт), соль йодированная, дрожжи хлеб. пекарские сухие, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное)	60	4,40	7,10	28,80	132,00	0,00
		<b>МАНДАРИН СВЕЖИЙ</b> (мандарины)	100	0,80	0,20	7,50	38,00	15,20
<b>Итого</b>			<b>511</b>	<b>29,80</b>	<b>22,60</b>	<b>68,70</b>	<b>528,90</b>	<b>16,60</b>
<b>Всего</b>				<b>74,04</b>	<b>60,81</b>	<b>218,80</b>	<b>1 617,58</b>	<b>51,20</b>

Повар

ДЯКИНА Г.Н.