

**МЕНЮ**  
**4 февраля 2025 г.**  
**Сад 10 часов**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
1996	262 ТТК	*КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ (* крупа пшеничная, * молоко пастер. 2.5% жирности, вода питьевая, * сахар песок, * соль йодированная)	180	4,84	2,58	19,75	121,35	0,50
1996	262 ТТК	*КАША БЕЗМОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (аллергии) (* крупа пшеничная, вода питьевая, * сахар песок, * соль йодированная, * масло подсолнечное рафинированное)	180/5	2,21	5,10	16,92	122,28	0,00
1996	642 ТТК	* КАКАО - НАПИТОК С ВИТАМИНАМИ, С МОЛОКОМ (* какао - напиток с витаминами, вода питьевая, * молоко пастер. 2.5% жирности, * сахар песок)	200	3,84	3,01	14,64	100,65	9,16
1996	627 628 ТТК	* ЧАЙ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА (аллергии) (* чай черный байховый, вода питьевая, * сахар песок)	200	0,19	0,00	5,53	22,89	0,04
1997	1	*ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (* батон нарезной йодированный, **масло сладко-сливочное несоленое)	36/5	2,79	4,59	19,19	130,86	0,00
1996		* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ (аллергии) (* батон нарезной йодированный)	41	3,16	1,11	22,06	112,75	0,00
<b>Итого</b>			<b>421</b>	<b>11,47</b>	<b>10,18</b>	<b>53,58</b>	<b>352,86</b>	<b>9,66</b>
<b>II Завтрак</b>								
1996	таб№ 24	* ЯБЛОКИ (* яблоки)	170	0,68	0,68	16,66	79,90	27,20
1996	таб№ 24	* ГРУШИ (аллергии) (* груша)	150	0,60	0,45	15,45	70,50	7,50
<b>Итого</b>			<b>170</b>	<b>0,68</b>	<b>0,68</b>	<b>16,66</b>	<b>79,90</b>	<b>27,20</b>
<b>Обед</b>								
1996	138	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ С КУРОЙ (* картофель, * горох лущеный, * морковь, * лук репчатый, * масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, * соль йодированная, * бройлеры цыплята потр. 1 категории, * петрушка сушеная)	200/10	6,60	4,15	15,08	124,25	3,86
1996	138	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ, СВИНИНОЙ (аллергии) (* картофель, * горох лущеный, * морковь, * лук репчатый, * масло подсолнечное рафинированное, * соль йодированная, вода питьевая, * петрушка сушеная, * полуфабр. свинина окорок д/п)	200/10	6,80	7,09	14,48	149,42	3,94
1996	387 553	* ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ (* говяжья печень, * масло подсолнечное рафинированное, * соль йодированная, * сметана 15% жирности, * мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, * томатная паста)	60/60	16,31	12,45	8,27	210,88	12,03
1996	387 553	* ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ БЕЗ СМЕТАНЫ, ТОМАТА (аллергии) (* говяжья печень, * масло подсолнечное рафинированное, * соль йодированная, вода питьевая, * мука пшеничная высш. сорт, * морковь)	60/60	15,88	10,33	7,67	187,55	11,70
1996	463 таб№ 4	* РИС ОТВАРНОЙ (* крупа рисовая, вода питьевая, * соль йодированная, **масло сладко-сливочное несоленое)	130	3,14	3,49	34,17	172,05	0,00
1996	463 таб№ 4	* РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (аллергии) (вода питьевая, * крупа рисовая, * соль йодированная, * масло подсолнечное рафинированное)	130	3,09	5,11	34,11	186,16	0,00
1996	таб№ 24	* ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (* огурцы парниковые)	70	0,49	0,07	1,75	9,80	7,00
1996	647 ТТК	* КОМПОТ ИЗ ЯГОД (* смесь компотная из замороженных ягод, вода питьевая, * сахар песок)	180	0,07	0,11	5,78	25,33	1,32
1996		* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ (* батон нарезной йодированный)	25	1,96	0,69	13,66	69,84	0,00
1996		* ХЛЕБ РЖАНОЙ (* хлеб дарницкий 1с 0,65)	36	2,37	0,40	16,03	74,05	0,00
<b>Итого</b>			<b>771</b>	<b>30,94</b>	<b>21,36</b>	<b>94,74</b>	<b>686,20</b>	<b>24,21</b>
<b>Полдник</b>								
1996	685 695 734	* ВАТРУШКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С ТВОРОГОМ (* мука пшеничная высш. сорт, * сахар песок, **масло сладко-сливочное несоленое, * яйца куриные (шт.), * соль йодированная, * дрожжи, * молоко пастер. 2.5% жирности, * творог 5,0% жирности, * ванилин)	75	8,29	3,98	32,33	198,17	0,13
1996	665 695 735	* ВАТРУШКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С ГРУШЕЙ, БЕЗ ЯЙЦА (аллергии) (* мука пшеничная высш. сорт, * сахар песок, * масло подсолнечное рафинированное, * соль йодированная, * дрожжи, вода питьевая, * груша)	75	4,15	9,26	38,44	254,09	0,60
1996	645	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ СНЕЖОК (* снежок 2,5 % жирности)	184	4,77	4,59	20,19	141,34	1,28
1996	588	* КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА (аллергии) (* слива сушеная (чернослив), * сахар песок, вода питьевая)	180	0,40	0,13	27,46	114,37	0,22
<b>Итого</b>			<b>259</b>	<b>13,06</b>	<b>8,57</b>	<b>52,52</b>	<b>339,51</b>	<b>1,41</b>
<b>Всего</b>				<b>56,15</b>	<b>40,79</b>	<b>217,50</b>	<b>1 458,47</b>	<b>62,48</b>