

**МЕНЮ**  
30 сентября 2024 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 ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ «ГЕРКУЛЕС» ЖИДКАЯ (* овсяные хлопья "геркулес", * молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, * сахар песок, * соль йодированная)	180	5,11	3,56	18,94	127,82	0,53
1996	262 ТТК	* КАША БЕЗМОЛОЧНАЯ ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ «ГЕРКУЛЕС» С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ(аллергии) (* овсяные хлопья "геркулес", вода питьевая, * сахар песок, * соль йодированная, * масло подсолнечное рафинированное)	180/10	2,39	10,89	15,86	170,97	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	3,87	3,03	14,68	101,10	9,16
1996	627 628 ТТК	* ЧАЙ С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА (аллергии) (* чай черный байховый, вода питьевая, * сахар песок)	200	0,19	0,00	5,37	22,25	0,04
1997	1	*ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (* батон нарезной йодированный, * масло сливочное традиционное)	32/5	2,49	4,87	17,26	124,36	0,00
1996		* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ (аллергии) (* батон нарезной йодированный)	40	3,08	1,08	21,52	110,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>417</b>	<b>11,47</b>	<b>11,46</b>	<b>50,88</b>	<b>353,28</b>	<b>9,69</b>
<b>II Завтрак</b>								
2016	418	* СОК ФРУКТОВЫЙ (* сок фруктовый для детского питания (125мл))	125	0,00	0,00	15,00	60,00	2,50
1996	таб№ 24	* ГРУШИ (аллергии) (* груша)	125	0,50	0,38	12,88	58,75	6,25
<b>Итого</b>			<b>125</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>15,00</b>	<b>60,00</b>	<b>2,50</b>
<b>Обед</b>								
1996	138	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ, С МЯСОМ (* картофель, * фасоль, зерно, * морковь, * лук репчатый, * масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, * соль йодированная, * полуфабр. свинина окорок д/п, * петрушка сушеная)	200/10	6,76	5,26	14,92	136,19	5,01
1996	131	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВИНИНОЙ (аллергии) (* картофель, * морковь, * лук репчатый, * масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, * соль йодированная, * петрушка сушеная, * полуфабр. свинина окорок д/п)	200/10	4,43	5,11	15,43	126,07	7,98
1996	138	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ, С ГОВЯДИНОЙ (аллергии) (* картофель, * фасоль, зерно, * морковь, * лук репчатый, * масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, * соль йодированная, * полуфабр. говяд. д/п, * петрушка сушеная)	200/10	7,19	3,30	15,03	120,28	5,16
2004	481	* ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ МЯСА В СОУСЕ СМЕТАННОМ С ТОМАТОМ (* полуфабр. говяд. д/п, * полуфабр. свинина окорок д/п, * батон нарезной йодированный, * молоко пастер. 2,5% жирности, * масло сливочное традиционное, * сметана 15% жирности, * мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, * томатная паста, * соль йодированная)	80/50	12,23	14,10	10,89	220,95	0,56
2004	481	* ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ МЯСА В СОУСЕ БЕЗ СМЕТАНЫ, ТОМАТА (аллергии) (* полуфабр. говяд. д/п, * полуфабр. свинина окорок д/п, * батон нарезной йодированный, вода питьевая, * масло подсолнечное рафинированное, * мука пшеничная высш. сорт, * соль йодированная)	80/50	11,17	12,10	9,18	191,90	0,00
2004	481	* ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ В СОУСЕ СМЕТАННОМ С ТОМАТОМ (аллергии) (* полуфабр. говяд. д/п, * батон нарезной йодированный, * молоко пастер. 2,5% жирности, * масло сливочное традиционное, * сметана 15% жирности, * мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, * томатная паста, * соль йодированная)	80/50	13,40	8,62	10,95	175,41	0,56
1996	463 таб№ 4 ТТК	* ОВОЩИ С РИСОМ (* морковь, * лук репчатый, * масло сливочное традиционное, * крупа рисовая, вода питьевая, * соль йодированная)	130	3,16	10,45	26,04	207,30	3,56
1996	463 таб№ 4	* ОВОЩИ С РИСОМ, МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (аллергии) (* морковь, * лук репчатый, * масло подсолнечное рафинированное, * крупа рисовая, вода питьевая, * соль йодированная)	130	3,10	12,92	26,20	229,92	3,55
1996	таб№ 24	* ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (* огурцы соленые)	29	0,82	0,00	0,88	3,51	1,52
1996	таб№ 24	* ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (аллергии) (* огурцы парниковые)	30	0,21	0,03	0,74	4,16	2,97
1996	588 ТТК	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (* сухофрукты (смесь), вода питьевая, * лимонная кислота, * сахар песок)	180	0,34	0,05	11,72	49,33	0,16
1996	647 ТТК	* КОМПОТ ИЗ ЯГОД (аллергии) (* смесь компотная из замороженных ягод, * сахар песок, вода питьевая)	180	0,06	0,10	2,79	13,17	1,20
1996		* ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ (* батон нарезной йодированный)	15	1,16	0,41	8,07	41,25	0,00
1996		* ХЛЕБ РЖАНОЙ (* хлеб дарницкий 1с 0,65)	38	2,51	0,42	16,97	78,36	0,00
<b>Итого</b>			<b>732</b>	<b>26,98</b>	<b>30,69</b>	<b>89,49</b>	<b>736,89</b>	<b>10,81</b>
<b>Полдник</b>								
1996	685 695 734	ВАТРУШКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С ТВОРОГОМ (* мука пшеничная высш. сорт, * сахар песок, * масло сливочное традиционное, * яйца куриные (шт.), * молоко пастер. 2,5% жирности, * соль йодированная, * дрожжи, * творог 5,0% жирности, * ванилин, * масло подсолнечное рафинированное)	100	10,85	5,54	47,02	281,45	0,18
1996	665 695 735	* ВАТРУШКИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С ГРУШАМИ, 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)	155	4,02	3,87	17,01	119,07	1,08
1996	таб№ 24	* ГРУШИ (аллергии) (* груша)	155	0,62	0,47	15,97	72,85	7,75
<b>Итого</b>			<b>255</b>	<b>14,87</b>	<b>9,41</b>	<b>64,03</b>	<b>400,52</b>	<b>1,26</b>
<b>Всего</b>				<b>53,32</b>	<b>51,56</b>	<b>219,40</b>	<b>1 550,69</b>	<b>24,26</b>