

Меню на 14.03 2025г Пятница Утверждаю: Заведующий Мед. Д.А.Каргина

Категория: дети от 1,5 до 4 лет.



Название блюд и продуктов, № технологической карты	Брутто (г)	Нетто (г)	Химический состав				Энерг. ценность (ккал)
			Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле-с. (г)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ЗАВТРАК							
Вермишель молочная (№7)							
молоко	150	150	150	5,58	6,12		156,08
вермишель	16	16					
масло сливочное	3	3					
вода	50	50					
сахар	2	2					
Чай сладкий (№25)							
Чай заварка	0,6	0,6			150	3,64	4,10
сахар	12	12					
Хлеб пшеничный с маслом и сыром							
масло сливочное, сыр	7/7,5	7/7,5	7/7,5	0,049	5,46	0,07	49,6
ВТОРОЙ ЗАВТРАК:							
Яблоко	115	100	100	0,52	0	13,5	58,5
ОБЕД							
Огурец маринованный							
огурец	20	15	45	0,5	2,0	1,5	26,1
Суп рассольник (№4)							
перловка	12	12	200	1,54	4,69	10,07	92,19
морковь	10	8					
масло сливочное	4	4					
Картофель	100	50					
Соленые огурцы	30	30					
Бульон	200	200					
Сметана	10	10					
Плов с мясом (№45)							
Морковь	20	18	150	3,3	5,0	15,0	115,9
Рис	20	20					
мясо курица	55	50					
лук	10	9					
масло сливочное	4	4					
Кисель (№28)							
Смесь сухофруктов	25	30,5	150	1,36	-	29,02	116,19
сахар	15	15					
вода	190	190					
ПОЛДНИК							
Плюшка с сахаром (№23)							
сахар	5	5	65	4,37	7,07	36,80	228,20
молоко	50	50					
яйцо	1/6	6,8					
дрожжи	1	1					
масло	5	5					
мука	50	50					
соль	0,4	0,4					
Чай с сахаром и молоком (№25)							
Чай заварка	0,6	0,6	150	2,6	2,9	16,10	98,6
сахар	12	12					
молоко	90	90					
УЖИН							
Батон с повидлом							
Хлеб пшеничный	60	60	60	9,1	4,7	6,0	105,0
повидло	20	20					
Чай с сахаром							
чай заварка	0,6	0,6	150	0,1	-	14,0	56,0
сахар	12	12					
Хлеб пшеничный							
За весь день:							
Хлеб ржаной			30	1,98	0,36	10,26	54,3
Хлеб пшеничный			60	4,62	1,8	29,8	157,2

Меню на 14.03 2025г Пятница Утверждаю: Заведующий Мед Л.А.Каргина
 Категория: дети от 4 до 7 лет.

Название блюда и продуктов, № технологической карты	Брутто (г)	Нетто (г)	Химический состав				Энерг. ценность (ккал)
			Выход (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Угле. волье (г)	
1	2	3	4	5	6	7	8
ЗАВТРАК							
Вермишель молочная (№7)							
молоко	150	150	200	7,2	12,0	32,9	242,5
вермишель	30	16					
масло сливочное	3	3					
вода	50	50					
сахар	2	2					
Кофейный напиток на молоке (№26)							
молоко	140	140	200	3,9	4,5	21,6	138,0
кофейный напиток	2	2					
сахар	15	15					
вода	0/60	0/60					
Хлеб пшеничный с маслом и сыром							
масло сливочное, сыр	/ 10/12,5	/ 10/12,5	/ 10/12,5	0,049	5,46	0,07	49,6
ВТОРОЙ ЗАВТРАК:							
Яблоко	130	115	115	0,52	0	13,5	58,5
ОБЕД							
Салат «Витаминный» (№44)							
Капуста белокочанная	60	45	60	0,51	4,55	4,78	63
морковь	32	26					
лук репчатый	5	4					
свекла	10	8					
масло растительное	10	10					
Суп рассольник (№4)							
перловка	12	12	200	1,54	4,69	10,07	92,19
морковь	10	8					
масло сливочное	4	4					
картофель	100	50					
Соленые огурцы	30	30					
Бульон	200	200					
Сметана	10	10					
Плов с мясом (№45)							
морковь	30	28	180	13,36	10,11	31,73	333,10
рис	30	30					
мясо говядина	70	65					
лук	20	19					
масло сливочное	4	4					
Компот из с/ф (№27)							
Смесь сухофруктов	14	12,5	180	0,17	-	21,0	82,3
сахар	15	15					
вода	190	190					
Хлеб ржаной							
Хлеб пшеничный							
ПОЛДНИК							
Плюшка с сахаром (№23)							
сахар	3	3	60	5,0	7,0	28,4	200,7
молоко	30	30					
Яйцо 1/8	5,8	5,2					
дрожжи	1	1					
масло	5	5					
мука	35	35					
соль	0,4	0,4					
Сок натуральный (№50)							
За весь день:			200	0,75	-	14,85	64,5
Хлеб ржаной			40	2,64	0,48	13,68	72,4
Хлеб пшеничный			80	6,2	2,4	39,4	208,0

