Утверждаю

Заведующий Момотова Е.П.

МЕНЮ

Ясли 12 часов

На 20 декабря 2024г

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энерге-ти ческая
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	3a	втрак				
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ		40	1,9	2,8	21,1	90,7
ДЖЕМ	15,152	15	0,1	0	10,9	42,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,5	0,6	10,3	52,4
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ		155	3,7	6,0	22,7	161,0
КРУПА РИСОВАЯ	22,7	22,5	1,6	0,2	16,2	72,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,7	51,7	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	77,1	77,1	2,1	1,8	3,6	40,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
ЧАЙ С САХАРОМ		180/6	0,1		5,9	23,9
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,3	0,3	0,1	0	0,1	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	194,4	194,4	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
			5,7	8,8	49,7	275,6
	II 3a	автрак	,	,	,	,
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		150			4,9	19,4
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	15	15	0	0	0	0.0
CAXAP ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	0	0	0	0,0
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0,0
					4,9	19,4
	<u> </u>	бед			.,,	,.
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ		40	0,6	2,4	3,2	37,1
СВЕКЛА	49	38	0,6	2,4	3,2	15,5
	.		•			
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2,4	2,4 0,1	0	2,4		21,6 0,0
	0,1	0,1	0	U	0	0,0
РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150/10/5		4,1	5,7	7,6	
МОРКОВЬ	8,2	6,1	0,1	0	0,4	
КАРТОФЕЛЬ	67,8	40,7	0,8	0,2	6,4	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,3	6,1	0,1	0	,	
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	9,4	8,4	0,1	0	0,1	1,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,3	2,3	0	2,2	0	20,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	103,5	103,5	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,1	0,8		
ГОВЯДИНА Б/К	19,19	16,2	2,9	2,5	0	34,2

MODICODI	_					
МОРКОВЬ	0,5	0,4	0	0		0,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,5	0,4	0	0	, , ,	0,2
СУФЛЕ КУРИНОЕ		60	9,3	10,9	·	143,8
ГРУДКА ПТИЦЫ (ФИЛЕ)	46,2	42	7,4	7,5	0	97,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10	1,3	1,2	0,1	15,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	14,1	14,1	0,4	0,4	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	7,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,3	2,3	0	1,8		16,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,2	0	,-	7,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,6	2,6	0	0		0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0	0		0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С		120	4,4	1,8	27,9	145,4
МАСЛОМ						ŕ
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	40,8	40,8	4,4	0,5	27,9	133,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,6	1,6	0	1,3		11,6
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ		150	0,1	0,1	19,6	80,4
ЯБЛОКИ	21,4	18,8	0,1	0,1	1,7	8,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	156	156	0	0		0,0
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19,4
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ		20	1,4	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ		40	3,0	1,2	20,6	105,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	3	1,2	20,6	104,8
			22,9	22,3	89,8	653,6
	П.		,-	,-	/ -	1, -
	1101	1ДНИК				
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ		180	17,9	21,8	14,0	325,3
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	146,3	117	2	0,1	5,3	31,8
ГОВЯДИНА Б/К	98,34	83	14,9	12,9	0	175,5
КРУПА РИСОВАЯ	10,1	10	0,7	0,1	7,2	32,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21,4	18	0,3	0	1,5	7,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	9	9	0	8,7		78,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	35	35	0	0	0	0,0
КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ		180	0,1		8,9	36,3
АПЕЛЬСИН	19,4	13	0,1	0	1,1	5,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189	189	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ		20	1,4	0,2	8,5	41,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ		50	4,2	3,6	28,8	163,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	35,56	35,56	3,7	0,5	· ·	115,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,48	1,48	0,2	0		4,8
САХАР ПЕСОК	3,7	3,7	0	0	3,6	14,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,6	1,6	0	1,3	0	11,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,208	0,2	0,1	0	1,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,5	0,5	0,1	0	0	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	0,25	0,25	0	0,2	0	2,1
			23,6	25,6	60,2	566,0
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:	52,2	56,7				
DOLI O ON MELID.	JŁ,Ł	30,1	207,0	1 314		