

Утверждаю  
Заведующий  
Полагенко Е.В.



**МЕНЮ**  
8 апреля 2024  
САД 12 ЧАСОВ

Сборник рецептур	№ тех. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг
				Белк и,г	Жиры, г	Углеводы,г		
<b>Завтрак</b>								
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (ПШЕНО, ВОДА ПИТЬЕВАЯ, МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ, СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ, САХАР ПЕСОК, МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ)	150	4,7	5,0	19,7	143,4	0,6
1138	294	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК, САХАР ПЕСОК, МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ, ВОДА ПИТЬЕВАЯ)	200	3,0	2,4	10,4	76,3	0,5
2012	12	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ, ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА, ВЫСШ СОРТ)	40/6	3,0	5,2	19,3	135,6	
2008	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ) (СЫР РОССИЙСКИЙ)	6	1,4	1,7		21,2	
Итого			402	12,1	14,3	49,4	376,5	1,1
<b>II Завтрак</b>								
2012	399	ЯБЛОКО (ЯБЛОКИ)	120	0,5	0,5	11,8	56,4	
Итого			120	0,5	0,5	11,8	56,4	
<b>Обед</b>								
2012	311	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ (БРОЙЛЕРЫ ЦЫПЛЯТА ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.), КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ВОДА ПИТЬЕВАЯ, СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ)	180	5,9	5,9	13,4	130,9	
2008	331	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (КУРЫ ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ, МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ, ЛУК РЕПЧАТЫЙ, МОРКОВЬ КРУПА РИСОВАЯ, СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ, МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ)	150	7,9	9,9	29,7	238,8	
2008	312	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ СО СВЕКЛОЙ И МОРКОВЬЮ (КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ, СВЕКЛА МОРКОВЬ, САХАР ПЕСОК, ЛИМОННАЯ КИСЛОТА, МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ)	50	1,3	3,0	6,0	56,2	
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ), САХАР ПЕСОК, ВОДА ПИТЬЕВАЯ)	180			6,8	27,1	
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ (ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ)	50	3,3	0,4	21,2	102,0	
Итого			610	18,4	19,2	77,1	555,0	
<b>Полдник</b>								
2008	362	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ, ВОДА ПИТЬЕВАЯ, КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА, САХАР ПЕСОК, МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ)	170	4,7	4,8	14,6	121,1	0,5
		ЯЙЦО ОТВАРНОЕ (ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.))	40	5,0	4,5	0,3	61,3	
1101	5	КИСЕЛЬ (КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР., САХАР ПЕСОК, ВОДА ПИТЬЕВАЯ)	200			10,2	41,0	0,5
101	42	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА, ВЫСШ СОРТ)	40	3,1	0,3	20,1	27,1	
Итого			450	16,0	11,3	52,7	381,4	1,1
<b>Ужин</b>								
8	5	СНЕЖОК (КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 2,5% ЖИРНОСТИ)	190	6,5	4,8	10,5	115,9	0,5
1257	504	ВАТРУШКИ (МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ СОРТ, ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ, ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.), МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ, МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ САХАР ПЕСОК, ДРОЖЖИ)	60	9,5	5,5	36,3	233,3	
Итого			250	16,0	10,3	46,8	349,2	0,5
Всего			1,832	59,8	53,9	231,7	1 660,6	2,7

Повар Шанц В.И.  
Воспитатель Кулясова Е.В.