заведующий Петрова Юлия Николаевна

МЕНЮ

Ясли 12 часов

	Вых	Выход		Химический состав			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал	
	3 a	втрак					
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		5		4,1		37,4	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4	
КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ на сгущеном молоке		200/5	4,7	8,1	30,1	213,1	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0	4	0	36,3	
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	35	35	2,4	2,9	18,8	111,4	
ГЕРКУЛЕС	20	19,7	2,3	1,2	11,3	65,4	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	148	148	0	0	0	0,0	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	_	-,-	
ЧАЙ С САХАРОМ		150	0,1		10,8	43,3	
САХАР ПЕСОК	11	11	0	0	10,7	42,6	
ЧАЙ	0,3	0,3	0,1	0	0,1	0,7	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,5	37,5	0	0	_	-,-	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	102	102	0	0	0	0,0	
БУЛКА		30					
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	0	0	0	0,0	
			4,8	12,2	40,9	293,8	
	II 3a	автрак					
СОК		125	0,6	0,1	12,2	52,2	
COK 0,125	125		0,6	0,1	12,2		
00.00,120		.20	0,6	0,1	12,2		
		бед	0,0	0,1	12,2	02,2	
				т	T	T	
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ		40	0,8				
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2		0	1,9	0	,-	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,56	0,1	0	-,-		
СВЕКЛА	50	38,75	0,6	0	· · ·		
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2		0,1		- 7	,	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2		0				
	0,02		0	_		-,-	
СУП ОВОЩНОЙ СО СМЕТАНОЙ		200/10	4,9				
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	25		3,3			,-	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2		0	1,9		, -	
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10		0,3	1,5			
КАРТОФЕЛЬ	60		0,8				
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20 10		0,3	0			
лук Рег МАТЫИ МОРКОВЬ	10	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	0,1	0			
МОРКОВЬ СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5		0,1				
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144		0				

ПЛОВ		160	10,5	14,0	26,4	274,9
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	60	43,8	7,9	6,8	0	92,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
КРУПА РИСОВАЯ	35	34,65	2,3	0,3	24,8	111,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,7	0,1	0	0,5	2,6
МОРКОВЬ	13	10,08	0,1	0	0,7	3,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	0,4	1,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,6	1,6	0	0	0	0,0
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,02	0	0	0	0,0
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА		150	0,4	0,2	15,3	71,8
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ШИПОВНИК СУХОЙ	12	12	0,4	0,2	5,6	33,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		40	2,6	0,4	17,0	81,6
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	40	2,6	0,4	17	81,6
	•		19,2	22,9	72,0	584,2
	Пол	дник	•			
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С						
МОРКОВЬЮ/со сгущенным молоком		120/12	18,0	11,5	26,3	282,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	20	20	0,6	0,7	0,9	11,6
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	12	12	0,9	1	6,5	38,2
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	85	85	14,8	7,5	2,5	139,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,125 шт.	4,93	0,6	0,6	0	7,5
МАНКА	6	6	0,6	0,1	4,1	19,1
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МОРКОВЬ	50	38,75	0,5	0	2,6	13,2
МОЛОКО КИПЯЧЁНОЕ		150	4,5	5,4	7,3	93,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	160	160	4,5	5,4	7,3	93,1
БУЛКА		30				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	0	0	0	0,0
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		22,5	16,9	33,6	375,4
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			47,1	52,1	158,7	1 305,6

заведующий Петрова Юлия Николаевна

МЕНЮ

Ясли 12 часов

	Вых	од	Хим	ический (состав	Энерге-ти ческая
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	3a	втрак				
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		5		4,1		37,4
масло сливочное	5	5	0	4,1	0	1
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С						,
МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ		200/4	6,3	8,3	26,1	201,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	130	130	3,7	4,5	5,9	75,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4	0	3,2	0	
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
ПШЕНО	24	23,8	2,6	0,6	16,3	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0	0		
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48	48	0	0	0	0,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ		150	3,4	3,9	17,0	114,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	115	115	3,2	3,9	5,2	
САХАР ПЕСОК	11	11	0	0	10,7	42,6
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	62	62	0	0	0	
БУЛКА		30			_	-,-
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	0	0	0	0,0
ALEBTIMETH HISIN	30	30	9,7	16,3	43,1	353,3
	II 3:	автрак	5,1	10,0	40,1	000,0
ЯБЛОКО	11 30	150	0.6	0,6	14,7	70.5
	170.4		0,6		<i>'</i>	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
ЯБЛОКИ	170,4	150	0,6	0,6	14,7	70,5
			0,6	0,6	14,7	70,5
	C	бед				
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ		50	0,7	2,4	4,0	40,7
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2,5	2,5	0	2,4	0	21,8
СВЕКЛА	60	46,5	0,7	0	4	18,9
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ и		200/9	7,9	6,6	16,1	160,8
СМЕТЯНОЙ	05	40.05	0.0	0.0	0	20.0
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	25	18,25	3,3	2,8	0	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0	1,9		,-
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9	9	0,2	1,4	0,3	
ФАСОЛЬ	16	16	3,3	0,3		
КАРТОФЕЛЬ ЛУК РЕПЧАТЫЙ	65 10	45,5	0,9	0,2		
лук РЕПЧАТЫИ МОРКОВЬ	10	8,4 9,3	0,1 0,1	0	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	3,3 3,2
ВОРКОВЬ ВОРКОРЬ В В В В В В В В В В В В В В В В В В В	140	140	0,1	0		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0	0		
	1,5	•			_	,
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ		150/5	11,9	14,9	20,1	261,6
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	60	43,8	7,9	6,8	0	92,6

			58,7	56,9	175,2	1 449,6
			24,7	15,7	42,7	407,6
ПЕЧЕНЬЕ	20	20	1,5	2	14,9	83,4
ПЕЧЕНЬЕ		20	1,5	2,0	14,9	83,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	0	0	0	0,0
БУЛКА		30				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27	27	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,5	37,5	0	0		0,0
САХАР ПЕСОК	11	11	0	0	10,7	42,6
ЧАЙ	0,3	0,3	0,1	0		0,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	80	80	2,2	2,7	3,7	46,6
ЧАЙ С САХАРОМ, МОЛОКОМ		150	2,3	2,7	14,5	89,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17	14,28	0,2	0	1,2	5,7
МАНКА	8	8	0,8	0,1	5,4	25,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	7,88	1	0,9	0,1	12,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	45	45	1,3	1,6	2	26,2
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
РЫБА ПИКША Б/Г	105,37	100,1	16,7	0,5	0	70,9
ПУДИНГ РЫБНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ		120	20,0	9,0	8,7	194,1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,02	0,02	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0,1	0,4	1,9
МОРКОВЬ	65	50,38	0,7	0,1	3,4	17,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11	9,24	0,1	0	0,8	3,7
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0,9	1,9	4,0	17,5
ИКРА МОРКОВНАЯ	11011	6 0	0,9	2,0	4,6	40,2
	Поп	 Дник	20,1	24,0	1 4,1	010,2
			23,7	24,3	74,7	618,2
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	40	2,6	0,4	17,0	81,6
ХЛЕБ РЖАНОЙ		40	2,6	0,4	17,0	81,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	0	0	0	0.0
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	12	12	0,6	0	5,9	27,0
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46,5
КОМПОТ ИЗ КУРАГИ		150	0,6		17,5	73,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15	12,6	0,2	0	1	5,0
КАРТОФЕЛЬ	160	112	2,1	0,4	17,8	83,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	7,88	1	0,9	0,1	12,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	25	25	0,7	0,9	1,2	14,6
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	5 2	5 2	0	1,9	0	36,: 17,:

заведующий Петрова Юлия Николаевна

МЕНЮ

Ясли 12 часов

	Вых	од	Хии	ический (состав	Энерге-ти ческая
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	3a	втрак				
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		5		4,1		37,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0	4,1	0	
ВЕРМИШЕЛЬ МОЛОЧНАЯ		200	5,8	8,3	21,5	181,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	145	145	4,1	4,9	6,6	
ВЕРМИШЕЛЬ	16	16	1,7	0,2	11	52,5
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	0	0	0	0,0
КАКАО С МОЛОКОМ		150	3,7	4,2	17,0	119,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	115	115	3,2	3,9	5,2	66,9
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,5	0,3	0,2	5,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49,5	49,5	0	0	0	0,0
БУЛКА		30				-
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	0	0	0	0,0
70125112211111111111		00	9,5	16,6		
	II 3a	автрак	0,0			1 001,0
ЯБЛОКО		150	0,6	0,6	14,7	70,5
яблоки	170,4	150	0,6	0,6	14,7	70,5
71B/1CIWI	170,4	100	0,6	0,6	14,7	
			0,0	0,0	14,7	70,3
	C	бед				
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ		50	0,7	2,9	7,8	61,3
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
САХАР ПЕСОК	2	2	0	0	1,9	7,8
ЧЕРНОСЛИВ	4	4	0,1	0	2,2	9,9
СВЕКЛА	55	42,63	0,6	0	3,7	17,4
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ со		200/9	5,5	6,4	14,6	141,7
сметаной						
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	25	18,25	3,3	2,8	0	/ -
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0	1,9		,-
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9	9	0,2	1,4	0,3	
КРУПА РИСОВАЯ	4	4	0,3	0	,-	
КАРТОФЕЛЬ	90	63	1,3	0,3	10	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,72	0,1	0		
МОРКОВЬ	10	7,75	0,1	0	0,5	2,6
ОГУРЦЫ консервированные на лимонной кислоте	20	20	0,2	0	0,3	2,5
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	0	0	0	

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ		140	11,5	13,4	14,8	227,8
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	60	43,8	7,9	6,8	0	92,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,100 шт.	3,94	0,5	0,5	0	6,0
КРУПА РИСОВАЯ	12	11,88	0,8	0,1	8,5	38,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	150	120	2,1	0,1	5,4	32,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13	10,92	0,2	0	0,9	4,4
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА		150	0,4	0,2	15,3	71,8
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ШИПОВНИК СУХОЙ	12	12	0,4	0,2	5,6	33,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		40	2,6	0,4	17,0	81,6
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	40	2,6	0,4	17	81,6
			20,7	23,3	69,5	584,2
	Полд	дник	_			
ТВОРОЖНОЕ ПИРОЖНОЕ		135	17,9	11,6	33,0	309,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	20	20	0,6	0,7	0,9	11,6
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	85	85	14,8	7,5	2,5	139,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	7,88	1	0,9	0,1	12,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,1	2,7	13,0
МАНКА	4	4	0,4	0	2,7	12,8
САХАР ПЕСОК	9	9	0	0	8,7	34,8
ПОВИДЛО	15	15	0,1	0	9,6	38,6
ПЕЧЕНЬЕ	8	8	0,6	0,8	5,8	32,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0	0	0	0,0
МОЛОКО КИПЯЧЁНОЕ		150	4,5	5,4	7,3	93,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	160	160	4,5	5,4	7,3	93,1
БУЛКА		30				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	0	0	0	0,0
			22,4	17,0	40,3	402,3
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			53,2	57,5	163,0	1 394,8

заведующий Петрова Юлия Николаевна

МЕНЮ

Ясли 12 часов

	Вых	од	Хик	ический (состав	Энерге-ти ческая
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	3a	втрак				
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		5		4,1		37,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0	4,1	0	1
КАША МОЛОЧНАЯ «ДРУЖБА» с маслом		200/4	5,9	8,1	26,4	199,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	130	130	3,7	4,5	5,9	75,7
КРУПА РИСОВАЯ	12	11,9	0,8	0,1	8,5	38,4
ПШЕНО	12	11,9	1,4	0,3	8,1	40,6
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	65	65	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	0,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ		150	3,4	3,9	17,0	114,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	115	115	3,2	3,9	5,2	66,9
САХАР ПЕСОК	11	11	0	0	10,7	42,6
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0	1,1	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	62	62	0	0	0	
БУЛКА		30				-,-
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	0	0	0	0,0
70125 1182117 111517		00	9,3	16,1	43,4	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
			9,5	10,1	43,4	331,0
	II 3a	автрак				
СОК		125	0,6	0,1	12,2	52,2
COK 0,125	125	125	0,6	0,1	12,2	52,2
			0,6	0,1	12,2	52,2
	С	бед				•
САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА		35	1,1	0,1	2,2	13,6
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	54	35,1	1,1	0,1	2,2	13,6
СВЕКОЛЬНИК на куринном бульоне со сметаной		200/9	5,3	6,3	10,9	124,9
КУРА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	25	18	3,3	2,8	0	38,4
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9	9	0,2	1,4	0,3	
КАРТОФЕЛЬ	40	28	0,6	0,1	4,5	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	0,1	0	0,7	
МОРКОВЬ	12	9,3	0,1	0	0,6	
ТОМАТЫ на лимонной кислоте	22	22	0,2	0	0,5	
СВЕКЛА	65	50,38	0,8	0,1	4,3	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	0	0	0	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0	0	0	0,0
КАРТОФЕЛЬ ТУШЁНЫЙ с курой		150	10,2	13,3	17,6	230,8
кура потрош. 1 категории	60	43,2	7,9		0	

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
КАРТОФЕЛЬ	135	94,5	1,8	0,4	14,9	70,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17	14,28	0,2	0	1,2	5,7
МОРКОВЬ	20	15,5	0,2	0	1,1	5,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	0,4	1,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0	0	0	0,0
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,02	0,01	0	0	0	0,0
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ		150	0,1	0,1	14,6	60,1
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46,5
ГРУША	33	29,7	0,1	0,1	3	13,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129	129	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ	_	40	2,6	0,4	17,0	81,6
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	40	2,6	0,4	17	81,6
			19,3	20,2	62,3	511,0
	Пол	дник	•	•		
КАПУСТА ТУШЕНАЯ		150	3,5	6,4	12,4	123,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5	5	0,5	0,1	3,4	16,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	190	152	2,6	0,2	6,9	41,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	0,1	0	0,7	3,3
МОРКОВЬ	15	11,63	0,2	0	0,8	4,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,1	0	0,6	3,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0	0	0	0,0
КИСЕЛЬ	_	150			21,7	86,5
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
КИСЕЛЬ	18	18	0	0	13,9	55,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	142,5	142,5	0	0	0	0,0
БУЛОЧКА «ВЕСНУШКА»	_	70	5,7	6,2	37,6	228,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	21	21	0,6	0,7	1	12,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	3,94	0,5	0,5	0	6,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0	0,7	3,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	39	39	4,1	0,5	26,5	126,4
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19,4
ИЗЮМ	7	7	0,2	0	4,5	19,1
дрожжи	1,4	1,4	0,2	0	0	1,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
ВАНИЛИН пакетики	0 шт.	0,03	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0	0	0	0	0	0,0
			9,2	12,6	71,7	437,7
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			38,4	49,0	189,6	1 351,9

заведующий Петрова Юлия Николаевна

МЕНЮ

Ясли 12 часов

	Вых	од	Xun	иический (состав	Энерге-ти ческая ценность, ккал
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	3 a	втрак				
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		5		4,1		37,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА		40	1,2	0,1	2,4	15,1
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	60		1,2	0,1	2,4	15,1
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ		90	9,1	12,0	3,4	156,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4	0,1	3,2	0,1	29,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	65	65	1,8	2,2	3	37,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,5 шт.	59,06	7,3	6,6	0,4	89,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	5,5	150	3,4	3,9	17,0	114,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	115	115	3,2	3,9	5,2	66,9
CAXAP FIECOK	11	11	0,2	0,0	10,7	42,6
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	62	62	0	0	,	0.0
БУЛКА		30				- , -
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30		0	0	0	0,0
701EBTIEETIT IIIBIT		- 00	13,7	20,1	22,8	-
	II 3a	автрак			,	020,0
СОК		125	0,6	0,1	12,2	52,2
COK 0,125	125		0,6	0,1	12,2	52,2
COR 0,123	123	125	0,6	0,1	12,2	52,2
		 Обед	0,0	U, I	12,2	32,2
WED OF SOFT HAS		1				
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ		40	0,8	1,9		
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2		0	1,9	0	17,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,56	0,1	0	0,6	3,0
СВЕКЛА	50	38,75	0,6	0	- / -	15,8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	,	1,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2 0,02	0			
ЛИП ВИООВ НЕ	0,02					,
СУП РИСОВЫЙ		200	5,0	4,9		
КУРА ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	25		3,3			,
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2		0	,-		,-
КАРТОФЕЛЬ	40		0,6		4,5	
КРУПА РИСОВАЯ МОРКОРЬ	12		0,8		8,5	
МОРКОВЬ ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10		0,1	0	,	
ЛУК РЕПЧАТЫИ ТОМАТНАЯ ПАСТА	10	8,4	0,1	0		3,3
ТОМАТНАЯ ПАСТА СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5		0,1	0	,	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1,5		0	0		0,0
водатитьевая КОТЛЕТА КУРИННАЯ	144	60				-
КОПЛЕТА КУРИППАЛ		00	11,0	12,0	3,4	165,4

КУРА мясо бескостное	60	57,6	10,5	9	0	122,9
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,1	2,7	13,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	0,1	0	0,7	3,3
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	8	8	0	0	0	0,0
ПЮРЕ «РОЗОВОЕ» (КАРТОФЕЛЬНО -		4.40	2.2		10.1	0= 4
МОРКОВНОЕ)		110	2,2	4,2	12,1	95,4
масло сливочное	4	4	0	3,2	0	29,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	22	22	0,6	0,8	1	12,8
КАРТОФЕЛЬ	80	56	1,1	0,2	8,8	41,8
МОРКОВЬ	45	34,88	0,5	0		11,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0	0		0,0
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	,	150	0,1	0,1	14,6	60,1
САХАР ПЕСОК	12	130	0,1	0,1	11,6	46,5
ГРУША	33	29,7	0,1	0,1	3	13,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0,1	0,1	0	0,0
	129	129	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬВЕР	129			· ·	_	<i>'</i>
ХЛЕБ РЖАНОЙ		40	2,6	0,4	17,0	81,6
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	40	2,6	0,4	17	81,6
			21,7	23,5	66,0	563,8
	По	пдник				
EE+ OTDOEALIOD HO ETHILL	1		0.0	- 4		400.5
БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ПТИЦЫ		30/30	6,9	7,4	2,8	106,5
КУРА мясо бескостное	37	35,52	6,4	5,5	0	75,8
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0	1,4	6,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,72	0,1	0	, ,	2,7
МОРКОВЬ	8	6,2	0,1	0	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	2,1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	1,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	_	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	0	0	0	0,0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		100	3,2	4,4	20,6	134,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
МАКАРОНЫ	30	30	3,2	0,4	20,6	98,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	204	204	0	0	0	0,0
КАКАО С МОЛОКОМ		150	3,7	4,2	17,0	119,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49,5	49,5	0	0		0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	115	115	3,2	3,9	5,2	66,9
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0		46,5
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,5	0,3	0,2	5,6
БУЛОЧКА АЛТАЙСКАЯ		60	6,4	6,4	37,6	232,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2	2	0,1	1,6	·	14,6
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	26	26	0,8	0,9	1,2	15,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,09 шт.	3,54	0,4	0,3	0	5,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	45	45	4,8	0,6	30,6	145,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0,0	·	6,5
САХАР ПЕСОК	4	4	0,2	0	,	15,5
МОРКОВЬ	10	7,75	0,1	0		2,6
ДРОЖЖИ	1,1	1,1	0,1	0	· ·	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,1	0	0	0,0
ВАНИЛИН пакетики	0,5	0,15	0	0	0	0,0
2. C. P. D. Fill Fill (Control)	о, г шт.	0,10	20,2	22,4	78,0	592,7
20550 04 55111						
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:		_	56,2	66,1	179,0	1 532,3

заведующий Петрова Юлия Николаевна

МЕНЮ

Ясли 12 часов

	Вых	од	Хим	иический (состав	Энерге-ти ческая ценность, ккал
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
	За	втрак				
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		5		4,1		37,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0	4,1	0	
КАША ПШЕНИЧНАЯ на сгущенном молоке		200/5	4,6	7,2	31,8	210,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	35	35	2,4	2,9	18,8	111,4
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ	20	19,8	2,2	0,3	13	63,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	148	148	0	0	0	0,0
ЧАЙ С САХАРОМ		150	0,1		10,8	43,3
САХАР ПЕСОК	11	11	0	0	10,7	42,6
ЧАЙ	0,3	0,3	0,1	0	-,	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37,5	37,5	0	0	_	-,-
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	102	102	0	0	0	0,0
БУЛКА		30				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	0	0	0	-,-
			4,7	11,3	42,6	291,5
	II 3a	автрак				
СОК		125	0,6	0,1	12,2	52,2
COK 0,125	125		0,6	0,1	12,2	
			0,6	0,1	12,2	
	С	бед		-,-	,-	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И		200/9	6,8	7,0	20,2	175,2
СМЕТАНОЙ	0.5	10.05		2.2		20.0
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	25		3,3	2,8	0	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9		0,2	1,9 1,4	0,3	,-
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	3,94	0,5	0,5	0,3	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	18		1,8	0,3	_	
КАРТОФЕЛЬ	60		0,8	0,2	6,6	
МОРКОВЬ	10		0,1	0,2	0,5	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9		0,1	0		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5		0	0		
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	0	0	0	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29	29	0	0	0	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0	0	0	0,0
ОВОЩНОЕ РАГУ С МЯСОМ		120/40	10,4	13,9	14,3	225,5
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	60	43,8	7,9	6,8	0	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5		0	4	0	36,3
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2

КАРТОФЕЛЬ	85	59,5	1,2	0,2	9,4	44,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	45	36	0,6	0	1,6	9,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	23	19,32	0,3	0	1,6	7,7
МОРКОВЬ	25	19,38	0,3	0	1,3	6,6
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	0,4	1,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0	0	0	0,0
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,03	0,03	0	0	0	0,0
КИСЕЛЬ		150			21,7	86,5
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
КИСЕЛЬ	18	18	0	0	13,9	55,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	142,5	142,5	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		40	2,6	0,4	17,0	81,6
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	40	2,6	0,4	17	81,6
			19,8	21,3	73,2	568,8
	Полд	дник	•	•	•	
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ И						
ПОВИДЛО		120/16	11,5	7,7	34,1	250,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	25	25	0,7	0,9	1,2	14,6
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	50	50	8,7	4,4	1,5	82,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,125 шт.	4,93	0,6	0,6	0	7,5
КРУПА РИСОВАЯ	20	19,8	1,4	0,2	14,3	63,9
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0	0	0,5	1,9
САХАР ПЕСОК	6,5	6,5	0	0	6,3	25,1
ПОВИДЛО	16	16	0,1	0	10,3	41,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23	23	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
МОЛОКО КИПЯЧЁНОЕ		150	4,5	5,4	7,3	93,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	160	160	4,5	5,4	7,3	93,1
БУЛКА		30				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	0	0	0	0,0
	•		16,0	13,1	41,4	343,9
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			41,1	45,8	169,4	1 256,4

заведующий Петрова Юлия Николаевна

МЕНЮ

Ясли 12 часов

Наименование блюда	Вых	од	Хим	Химический состав		
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	3a	втрак				
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		5		4,1		37,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
КАША МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ с маслом		200/4	5,3	7,9	26,9	197,1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	130	130	3,7	4,5	5,9	75,7
КРУПА РИСОВАЯ	24	23,8	1,6	0,2	17,1	76,9
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	55	55	0	0	0	0,0
КАКАО С МОЛОКОМ		150	3,7	4,2	17,0	119,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	115	115	3,2	3,9	5,2	66,9
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46,5
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,5	0,3	0,2	5,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49,5	49,5	0	0	0	0,0
БУЛКА		30				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	0	0	0	0,0
	•		9,0	16,2	43,9	353,5
	II 3a	автрак				
ЯБЛОКО		150	0,6	0,6	14,7	70,5
ЯБЛОКИ	170,4	150	0,6	0,6	14,7	70,5
	•		0,6	0,6	14,7	70,5
	С	бед	,	,	,	· ·
САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА	T T	35	1,1	0,1	2,2	13,6
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	54	35,1	1,1	0,1	2,2	13,6
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ со	<u> </u>	,	,		·	
сметаной		200/9	5,2	6,2	8,5	114,5
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	25	18,25	3,3	2,8	0	38,6
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0	4.0	0	
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9	9	0,2	1,4	0,3	
КАРТОФЕЛЬ	25	17,5	0,4	0,1	2,8	13,1
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	0,4	0	0,9	5,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	0,1	0	0,7	3,3
МОРКОВЬ	13	10,08	0,1	0	0,7	3,4
ТОМАТЫ на лимонной кислоте	20	20	0,2	0	0,5	2,7
СВЕКЛА	40	31	0,5	0	2,6	12,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	0	0	0	-,-
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0	0	0	-,-
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0	0	0	-,-
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	-,-
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ		160	10,3	15,3	18,0	250,6

42 3 4 4 1,1 0,4 0 шт.	42 3 4 4 1,1 0,4 0	4,4 0,3 0 0 0,1 0 0 26,3	0,5 0 0 0 0 0 0 15,1	28,5 2 3,9 3,9 0 0 0 60,8	136,1 9,7 15,5 15,5 0,8 0,0 0,0 482,5
3 4 4 1,1 0,4	3 4 4 1,1 0,4	0,3 0 0 0,1	0 0 0 0	2 3,9 3,9 0 0	9,7 15,5 15,5 0,8 0,0
3 4 4 1,1	3 4 4 1,1	0,3 0 0 0,1	0 0 0	2 3,9 3,9 0	9,7 15,5 15,5 0,8
3 4 4	3 4 4	0,3 0 0	0 0 0	2 3,9 3,9	9,7 15,5 15,5
3 4	3 4	0,3	0	2 3,9	9,7 15,5
3	3	0,3	0	2	9,7
				28,5	
42	42	4,4	0,5	28.5	136,1
-,	-,- :	-,3			
				0	6,0
				·	14,6
	3	0		0	26,2
2					14,6
-		6.0		39.5	239,0
62	62	0	0	0	0,0
2	2		0		4,9
		0,2	0,0		42,6
115					66,9
- , -		3.4	3.9	17.0	114,4
29,6	29,6	0	0	0	0,0
0,01		0	0	0	0,0
_	-	0	0	0	0,0
3	3		0		3,0
	· ·		0		11,8
		-		ŭ	6,7
	-	-			21,7 17,5
			-		68,4
404 001			·		129,1
ן נטוו			I		
Поп		19,5	22,1	64,0	536,6
40	40		-		81,6
					81,6
150			-	ŭ	0,0
			,		29,8
		0	~	· .	46,
	150	0,3	0,1	18,3	76,3
1,6				ŭ	0,0
		-			0,0
					1,9
			0		5,2
15			0	1	5,0
140	98	1,9	0,4	15,5	73,2
5	5	0	4,9	0	43,
4	4	0	3,2	0	29,0
	101,68 101,68 3 2 2 0,01 2 115 115 11 2	## 4	4 4 0 5 5 0 140 98 1,9 15 12,6 0,2 20 15,5 0,2 2 2 0,1 0,03 0,03 0 1,6 1,6 0 150 0,3 12 12 0 12 12 0 40 2,6 40 40 2,6 40 40 2,6 40 40 2,6 19,5 19,5 ПОЛДНИК ПОЛДНИК 80/80 16,9 101,68 96,6 16,1 3 3 0 2 2 0 20 16,8 0,2 45 34,88 0,5 3 3 0,1 1,6 1,6 0 0,01 0,01 0 29,6 29,6 0 150 3,4	4 4 0 3,2 5 5 0 4,9 140 98 1,9 0,4 15 12,6 0,2 0 20 15,5 0,2 0 2 2 0,1 0 0,03 0,03 0 0 1,6 1,6 0 0 12 12 0 0 12 12 0 0 150 150 0 0 40 2,6 0,4 40 2,6 0,4 40 2,6 0,4 40 2,6 0,4 40 40 2,6 0,4 40 40 2,6 0,4 40 40 2,6 0,4 40 40 2,6 0,4 40 40 2,6 0,4 80/80 16,9 4,8 101,68 96,6 16,1 0,5 3 3 3 0,1	4 4 0 3,2 0 5 5 0 4,9 0 140 98 1,9 0,4 15,5 15 12,6 0,2 0 1,1 20 15,5 0,2 0 1,1 2 2 0,1 0 0,4 0,03 0,03 0 0 0 1,6 1,6 0 0 0 1,6 1,6 0 0 0 1,6 1,6 0 0 0 1,6 1,6 0 0 0 11,6 1,6 1,6 0 0 0 11,6 12 12 12 0 0 0 11,6 11,6 14,3 11,6 14,0 14,0 14,0 14,0 14,0 14,0 14,0 14,0 14,0 14,0 14,0 14,0 14,0 14,0 14,0 14,0 14,0

заведующий Петрова Юлия Николаевна

МЕНЮ

Ясли 12 часов

	Вых	Выход		Химический состав			
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ческая ценность, ккал	
	3a	втрак					
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		5		4,1		37,4	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4	
КАША МОЛОЧНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ с маслом		200/5	6,6	9,3	23,0	198,6	
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	130	130	3,7	4,5	5,9	75,7	
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0	4	0	36,3	
ГРЕЧА	24,04	23,8	2,9	0,8	13,2	71,1	
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	0,0	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	56	56	0	0	0	0,0	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ		150	3,4	3,9	17,0	114,4	
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	115	115	3,2	3,9	5,2		
САХАР ПЕСОК	11	11	0	0		42,6	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0		4,9	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	62	62	0	0			
БУЛКА		30					
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	0	0	0	0.0	
7,012,112,111,111,111	1 00		10,0		-	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
	II 3a	автрак	10,0	11,0	10,0	1 000,1	
ЯБЛОКО	T	150	0,6	0,6	14,7	70,5	
яблоки	170,4	150	0,6		14,7	70,5	
ADJION	170,4	130	0,6	0,6	·	· · · · · ·	
		бед	0,0	0,0	17,7	10,5	
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ		4 0	0,8	1,9	4,3	38,2	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0	1,9	0	,-	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,56	0,1	0	,		
СВЕКЛА	50	38,75 2	0,6 0.1	0	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
ТОМАТНАЯ ПАСТА СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,1	·	-, -	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
ЛИВ ИОДИГОВАННАЯ АТОЛО В ИОДИГОВАННОМИИ ТОТОВ НЕВ В В В В В В В В В В В В В В В В В	0,02	0,02	0	0		1	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СМЕТАНОЙ	0,02	200/9		6,5		-,-	
			5,4			147,2	
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	25	18,25	3,3	2,8		, -	
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	2	2	0	,-	0	,-	
	130	9 91	0,2	1,4	0,3		
КАРТОФЕЛЬ ЛУК РЕПЧАТЫЙ	130	6,7	1,7	0,4			
лук Репчатый МОРКОВЬ	10	7,75	0,1	0			
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0,1				
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	0				

«ЁЖИКИ» МЯСНЫЕ		85/80	10,2	11,8	14,7	206,0
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	60	43,8	7,9	6,8	0	92,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	3,94	0,5	0,5	0	6,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5	5	0,5	0,1	3,4	16,2
КРУПА РИСОВАЯ	13	12,87	0,9	0,1	9,2	41,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15	12,6	0,2	0	1	5,0
ЧЕСНОК	2	1,7	0,1	0	0,5	2,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,1	0	0,6	3,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,8	1,8	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	0	0	0	0,0
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0	0	0	0,0
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА		150	0,4	0,2	15,3	71,8
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ШИПОВНИК СУХОЙ	12	12	0,4	0,2	5,6	33,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		40	2,6	0,4	17,0	81,6
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	40	2,6	0,4	17	81,6
			19,4	20,8	67,0	544,8
	Пол	ідник				
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА с повидлом		100/16	18,0	10,7	39,5	327,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	85	85	14,8	7,5	2,5	139,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	3,94	0,5	0,5	0	6,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	21	21	2,2	0,3	14,3	68,0
MAHKA	4	4	0,4	0	2,7	12,8
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ПОВИДЛО	16	16	0,1	0	10,3	41,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0	0	0	0,0
МОЛОКО КИПЯЧЁНОЕ		150	4,5	5,4	7,3	93,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	160	160	4,5	5,4	7,3	93,1
БУЛКА		30				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	0	0	0	0,0
	<u> </u>		22,5	16,1	46,8	420,9
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			52,5	54,8	168,5	1 386,6

заведующий Петрова Юлия Николаевна

МЕНЮ

Ясли 12 часов

Hausanapaa 5-10-0	Вых	од	Химический состав			Энерге-ти ческая
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	3 a	втрак				
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		5		4,1		37,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ с маслом		200/5	6,1	9,7	23,8	203,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0	4	0	36,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	130	130	3,7	4,5	5,9	75,7
КРУПА КУКУРУЗНАЯ	24	24	2,4	1,2	14	75,7
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48	48	0	0	0	0,0
КАКАО С МОЛОКОМ		150	3,7	4,2	17,0	119,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	115	115	3,2	3,9	5,2	66,9
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46,5
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,5	0,3	0,2	5,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49,5	49,5	0	0	0	0,0
БУЛКА		30				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30		0	0	0	0,0
			9,8	18,0	40,8	
	II 3a	автрак	-,-		10,0	, , , ,
СОК	1	125	0,6	0,1	12,2	52,2
COK 0,125	125	125	0,6	0,1	12,2	
			0,6	0,1	12,2	
	C	бед	-,-	-,	,	
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	1	50	0,7	2,4	4,0	40,7
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2,5	2,5	0,1	2,4	0	
СВЕКЛА	60	46,5	0,7	0	4	18,9
СУП ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ СО СМЕТАНОЙ		200/9	5,8		15,5	,
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	25	18,25	3,3	2,8	0	38,6
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0,0			
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9	9	0,2	1,3	0,3	
ВЕРМИШЕЛЬ	14	14	1,5			
КАРТОФЕЛЬ	40	28	0,6		4,5	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,56	0,1	0,1		
МОРКОВЬ	10	7,75	0,1	0		
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	0	0		
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5		0	0		
ЗАПЕКАНКА КАПУСТНАЯ С МЯСОМ	,-	160	13,5	14,3	15,3	
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	60		7,9	-		
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4		0			

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	1	1	0	1	0	8,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	20	20	0,6	0,7	0,9	11,6
СЫР	5	4,8	1,1	1,5	0	17,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	7,88	1	0,9	0,1	12,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0	1,4	6,5
КРУПА РИСОВАЯ	10	9,9	0,7	0,1	7,1	32,0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	140	112	1,9	0,1	5,1	30,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	0,1	0	0,7	3,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,2	1,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,8	17,8	0	0	0	0,0
КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК		150	0,1	0,1	14,4	60,2
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46,5
ЯБЛОКИ	34	29,92	0,1	0,1	2,8	13,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129	129	0	0	0	0,0
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ	_	40	2,6	0,4	17,0	81,6
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	40	2,6	0,4	17	81,6
	<u> </u>		22,7	23,6	66,2	572,7
	Поп	дник	,	•	•	
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	11011	10	2,4	3,0		37,5
СЫР	10,42	10	2,4	3,0	0	37,5
САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА	10,42	35		_		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	50		1,1	0,1	2,1	13,4
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	53	34,45	1,1	0,1	2,1	13,4
БИТОЧЕК РЫБНЫЙ		80	12,2	4,1	5,5	107,1
РЫБА МИНТАЙ с/м б/г	73,68	70	10,8	0,6	0	48,9
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	3,94	0,5	0,5	0	6,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7	7	0,8	0,1	4,8	22,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	0,1	0	0,7	3,3
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	8	8	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	0	0	0	0,0
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ		110	2,7	4,7	16,3	117,1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	30	30	0,9	1,1	1,4	17,5
КАРТОФЕЛЬ	135	94,5	1,8	0,4	14,9	70,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,1	1,1	0	0	0	0,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ		150	3,4	3,9	17,0	114,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	115	115	3,2	3,9	5,2	66,9
CAXAP ПЕСОК	11	11	0	0	10,7	42,6
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0	1,1	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	62	62	0	0	0	0,0
БУЛКА		30				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	0	0	0	0,0
-			21,8	15,8	40,9	389,5
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			54,9	57,5	160,1	1 374,0

заведующий Петрова Юлия Николаевна

МЕНЮ

Ясли 12 часов

Наимонорачие блюде	Вых	од	Химический состав			Энерге-ти ческая
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	3a	втрак				
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		5		4,1		37,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
СЫР (ПОРЦИЯМИ)		10	2,4	3,0		37,5
СЫР	10,42	10	2,4	3	0	37,5
КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ		200	5,7	7,9	23,5	184,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	130	130	3,7	4,5	5,9	75,7
МАНКА	20	20	2	0,2	13,7	63,8
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40	40	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ		150	3,4	3,9	17,0	114,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	115	115	3,2	3,9	5,2	66,9
САХАР ПЕСОК	11	11	0	0	10,7	42,6
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0	1,1	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	62	62	0	0	0	0,0
БУЛКА		30				
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	30	0	0	0	0,0
			11,5	18,9	40,5	373,3
	II 3a	автрак				
СОК		125	0,6	0,1	12,2	52,2
COK 0,125	125	125	0,6	0,1	12,2	52,2
	•	•	0,6	0,1	12,2	52,2
	C	бед				
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ		40	0,8	1,9	4,3	38,2
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0	1,9	0	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,56	0,1	0	0,6	
СВЕКЛА	50	38,75	0,6	0	3,3	
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	0,4	1,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,02	0,02	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ и сметаной		200/9	5,2	6,2	8,6	115,5
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	25	18,25	3,3	2,8	0	38,6
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0	1,9	0	
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9	9	0,2	1,4	0,3	17,9
КАРТОФЕЛЬ	40	28	0,6	0,1	4,5	21,0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	55	44	0,8	0	2	, -
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	0,1	0	0,7	3,3

МОРКОВЬ	13	10,08	0,1	0	0,7	3,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	0,4	1,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	2	2	0	0	0	0,0
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	0	0	0	0,0
КОТЛЕТА МЯСНАЯ		60	8,4	9,8	3,5	135,7
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	60	43,8	7,9	6,8	0	92,6
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,1	2,7	13,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,56	0,1	0	0,6	3,0
ЧЕСНОК	0,7	0,6	0	0	·	0,9
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	6	6	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0	0	0	0,0
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	· ·	100	3,2	4,4	20,6	134,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,2	4	20,0	36,3
МАКАРОНЫ	30	30	3,2	0,4	20,6	98,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0	0,4	20,0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	204	204	0	0	_	0,0
	204		U	U		
КИСЕЛЬ		150		_	21,7	86,5
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	,-	30,9
КИСЕЛЬ	18	18	0	0	-,-	55,6
РАВОДИП АДОВ	142,5	142,5	0	0	_	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		40	2,6	0,4	17,0	81,6
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	40	2,6	0,4	17	81,6
			20,2	22,7	75,7	592,2
	Пог	3 11 11 4 17				
	1101	1ДНИК				
САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА		40	1,2	0,1	2,4	15,1
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	60	39	1,2	0,1	2,4	15,1
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ		90	9,1	12,0	3,4	156,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	65	65	1,8	2,2	3	37,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,5 шт.	59,06	7,3	6,6	0,4	89,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
КАКАО С МОЛОКОМ	· .	150	3,7	4,2	17,0	119,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	115	115	3,2	3,9		
CAXAP ПЕСОК	12	113	0,2	0,0	·	46,5
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,5	0,3	0,2	5,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49,5	49,5	0,5	0,3		0,0
БУЛОЧКА РОССИЙСКАЯ	40,0	70	5,9	7,3	_	241,9
	0.5					,
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,8% ЖИРНОСТИ	25	25	0,7	0,9	1,2	14,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	4	4	0	3,9	0	34,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	1,97	0,3	0,2	0	3,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	1,97	0,3	0,2	0	3,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	40	40	4,2	0,5	27,2	129,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0	,	6,5
CAXAP RECOK	6	6	0	0	·	23,2
CAXAP ПЕСОК	3	3	0	0		11,6
ДРОЖЖИ	1,2	1,2	0,2	0		0,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0		0,0
ВАНИЛИН пакетики	0 шт.	0,02	0	0	_	0,0
			19,9	23,6	61,3	532,7
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			52,2	65,3	189,7	1 550,4