

Утверждаю

Заведующий  
ГБДОУ ДЕТСКИЙ САД № 91-1  
/Соболева Н.М./

## МЕНЮ

## Ясли 12 часов

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	189	-КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	130	4.53	5.11	22.10	153.33	0.59
2012	395	-КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	1.63	1.16	9.82	56.64	0.25
2012	1	-БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	20	0.51	3.19	6.43	57.34	0.00
2012	213	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	15	1.80	1.63	0.10	22.29	0.00
<b>Итого</b>			<b>345</b>	<b>8.47</b>	<b>11.09</b>	<b>38.45</b>	<b>289.60</b>	<b>0.84</b>
<b>II Завтрак</b>								
2012	401	ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ 2,7%	110	2.14	2.36	10.14	69.99	1.90
2008	пром.	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	95	0.38	0.38	9.33	44.77	9.52
<b>Итого</b>			<b>205</b>	<b>2.52</b>	<b>2.74</b>	<b>19.47</b>	<b>114.76</b>	<b>11.42</b>
<b>Обед</b>								
2008	пром.	-ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	30	0.24	0.03	0.51	3.90	1.50
2008	103	-СУП ОВОЩНОЙ	180/1	2.03	3.40	16.73	102.58	5.04
2023	1029	-КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	55	12.31	8.73	7.25	159.97	0.40
2012	160	КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ В СОУСЕ	115	3.61	4.34	15.71	116.79	23.67
	TK №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.32	0.18	8.48	40.79	0.00
	TK №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1.84	0.71	12.62	64.31	0.00
	TK№051	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	150	0.10	0.10	18.10	75.00	1.20
<b>Итого</b>			<b>576</b>	<b>21.45</b>	<b>17.49</b>	<b>79.40</b>	<b>563.34</b>	<b>31.81</b>
<b>Полдник</b>								
2008	40	-САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	25	0.38	1.69	2.48	27.20	6.54
2008	261	-ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	60	11.75	6.48	0.00	119.79	8.93
2012	205	-МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	110/3	1.37	3.23	16.42	108.42	0.00
	TK №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.32	0.18	8.48	40.79	0.00
2012	394	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2.08	1.70	9.64	62.61	0.38
2014	249	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	60	7.60	3.92	22.99	158.08	0.04
<b>Итого</b>			<b>458</b>	<b>24.50</b>	<b>17.20</b>	<b>60.01</b>	<b>516.89</b>	<b>15.89</b>
<b>Всего</b>				<b>56.94</b>	<b>48.52</b>	<b>197.33</b>	<b>1,484.59</b>	<b>59.96</b>

Шеф повар \_\_\_\_\_

Захаревич Н.Л.

## МЕНЮ

## Сад 12 часов

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	189	-КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	6.07	5.70	29.16	193.28	0.79
2008	324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики)	100	2.92	4.34	15.17	111.17	0.00
2012	395	-КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	1.39	1.39	12.77	70.53	0.30
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180/6	0.00	0.00	8.40	34.00	0.00
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	0.78	5.58	9.46	99.99	0.00
2012	213	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	20	2.48	2.24	0.14	30.65	0.00
<b>Итого</b>			<b>395</b>	<b>10.72</b>	<b>14.91</b>	<b>51.53</b>	<b>394.45</b>	<b>1.09</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	435	ЙОГУРТ 2,5% В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ	125	3.50	3.13	5.64	70.64	0.88
2008	пром.	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0.40	0.40	9.80	46.99	10.00
<b>Итого</b>			<b>225</b>	<b>3.90</b>	<b>3.53</b>	<b>15.44</b>	<b>117.63</b>	<b>10.88</b>
<b>Обед</b>								
2008	пром.	-ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	50	0.40	0.05	0.85	6.50	2.50
2008	103	-СУП ОВОЩНОЙ	200	2.25	3.27	15.18	119.55	5.59
2023	1029	-КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	70	15.31	10.56	8.46	194.08	0.50
2008	252	МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергики)	50	12.38	8.32	0.00	125.73	0.00
2012	160	КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ В СОУСЕ	125	3.34	9.10	6.16	120.68	27.36
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.00	0.27	12.78	61.48	0.00
	ТК №005	БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕНИЧНЫЙ	34	2.53	0.98	17.32	88.28	0.00
	ТК №048	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	180	0.12	0.12	21.72	88.20	1.40
<b>Итого</b>			<b>689</b>	<b>25.95</b>	<b>24.35</b>	<b>82.47</b>	<b>678.77</b>	<b>37.35</b>
<b>Полдник</b>								
2008	40	-САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	40	0.63	2.57	3.62	41.06	10.86
2008	261	-ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	80	11.84	7.61	0.00	130.51	9.00
2012	205	-МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	130	1.65	3.50	22.29	147.17	0.00
	ТК №002	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.32	0.18	8.48	40.79	0.00
2012	394	-ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	2.56	2.80	12.94	68.00	0.58
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180/6	0.00	0.00	8.40	34.00	0.00
2014	249	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	65	8.03	4.83	28.15	188.98	0.04
<b>Итого</b>			<b>535</b>	<b>26.03</b>	<b>21.49</b>	<b>75.48</b>	<b>616.51</b>	<b>20.48</b>
<b>Всего</b>				<b>66.60</b>	<b>64.28</b>	<b>224.92</b>	<b>1,807.36</b>	<b>69.80</b>

Шеф повар \_\_\_\_\_ Захаревич Н.Л.