

Унифицированная форма
Утверждена постановлением Госкомстата
РФ от 05.01.2004 г. № 1

Форма по ОКУД
по ОКПО

Код
0301005

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа села Аятское

Приказ

№ документа	Дата
329 -Д	02.12.2024

«Об утверждении 10-ти дневного меню для воспитанников филиала «Детский сад» с. Аятское МБОУ СОШ с. Аятское»

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения“», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи“», положением об организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников филиала «Детский сад» с. Аятское МБОУ СОШ с. Аятское

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Признать утратившим силу с 02.09.2024 г., приказ № 282 «Об утверждении 10-ти дневного меню для воспитанников филиала «Детский сад» с. Аятское МБОУ СОШ с. Аятское.
2. Утвердить с 02.12.2024 г., по 28.02.2024 г., 10-ти дневное меню для детей с 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет на зимний период, с 9-ти часовым режимом функционирования.
3. Бракеражной комиссии: усилить ответственность за проведением контроля по организации питания детей, соблюдению санитарных норм и правил по организации питания детей.
4. Заведующему хозяйством: усилить контроль за доставкой продуктов, точностью веса, количеством и качеством и ассортиментом получаемых продуктов, строго в соответствии с примерным 10-ти дневным меню, принимать продукты при наличии сертификата качества на поступающий товар.
5. Повару 3 разряда: работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню – требованию на каждый день.
6. Калькулятору: при составлении меню – требования на каждый день придерживаться примерного 10-ти дневного меню, вести расчет стоимости дето – дня.
7. Воспитателям: усилить контроль за сервировкой стола, за культурой поведения во время приема пищи; размещать в родительских уголках ежедневное меню питания с указанием наименования пищи, блюда, массы порций и калорийность порции.

8. Контроль за исполнением приказа возложить на руководителя филиала «Детский сад» с. Аятское МБОУ СОШ с. Аятское Минееву Ю.С.



Директор МБОУ СОШ с. Аятское С.В. Себрякина Е.В. Севрюгина

С приказом ознакомлены:

<u>Ю.С.</u>	Ю.С. Минеева
<u>Т.М.</u>	Т.М. Савина
<u>М.В.</u>	М.В. Савина
<u>М.А.</u>	М.А. Пономарева
<u>Н.С.</u>	Н.С. Суздальова
<u>А.Н.</u>	А.Н. Москвина
<u>Н.Ю.</u>	Н.Ю. Пироган
<u>О.В.</u>	О.В.Галкина

Утверждаю

Директор

Северюгина Е.В.



МЕНЮ

Сад 9 часов

ДЕНЬ 1

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ <i>~ 219</i>		200	6,4	8,1	26,4	205,1
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	30	30	3,6	1,8	17,9	102,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,4	68,4	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК <i>~ 432</i>		200	3,6	3,7	16,3	114,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,2	2,2	0,2	0	1,2	5,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120	120	3,4	3,7	5,4	69,8
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <i>~ 1</i>		40/5	3,0	5,3	20,6	142,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	3	1,2	20,6	104,8
			13,0	17,1	63,3	461,3
II Завтрак						
ЯБЛОКО <i>~ 13</i>		110	0,4	0,4	10,8	51,7
ЯБЛОКИ	125	110	0,4	0,4	10,8	51,7
			0,4	0,4	10,8	51,7
Обед						
САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ <i>~ 21</i>		60	0,8	3,1	5,2	51,8
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	18	18	0,1	0	0,3	2,2
КАРТОФЕЛЬ	34,29	24	0,5	0,1	3,8	17,9
МОРКОВЬ	15	12	0,2	0	0,8	4,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4	3,36	0	0	0,3	1,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ <i>~ 84</i>		200	1,6	4,6	7,0	76,3
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50,4	40	0,7	0	1,8	10,9
КАРТОФЕЛЬ	34,29	24	0,5	0,1	3,8	17,9
МОРКОВЬ	10	8	0,1	0	0,6	2,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,1	0	0,7	3,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	7	7	0,2	1,4	0,2	14,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5	5	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ <i>~ 158</i>		200	19,1	17,5	28,3	347,6
КАРТОФЕЛЬ	142,86	100	1,9	0,4	15,8	74,7

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	70	50	0,9	0,1	2,3	13,6
МОРКОВЬ	45	36	0,5	0	2,4	12,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	24	10	0,1	0	0,8	4,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
КРУПА МАННАЯ	10	10	1	0,1	6,9	31,9
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	4	4	0,1	0,8	0,1	8,0
ГОВЯДИНА Б/К	90	81	14,6	12,6	0	171,3
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 <i>~364</i>		30	0,3	2,0	1,5	25,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27	27	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,1	0	0,8	3,9
МОРКОВЬ	2,25	1,8	0	0	0,1	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,7	0,6	0	0	0	0,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,1	0	0,6	3,0
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <i>~402</i>		200			11,6	46,4
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	10	10	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210	210	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ <i>~7</i>		65	4,3	0,6	27,6	132,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	65	65	4,3	0,6	27,6	132,6
			26,1	27,8	81,2	679,9

Полдник

ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <i>~431</i>		200/10/7			11,8	47,8
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,7	31,7	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,8	144,8	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46,5
ЛИМОН	7	4,2	0	0	0,1	1,4
ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ <i>~446</i>		60	3,3	4,9	21,3	142,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	28,9	28,9	3	0,4	19,6	93,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,4	0,2	0,2	0	2,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,9	28,9	0	0	0	0,0
ДРОЖЖИ	0,5	0,5	0,1	0	0	0,4
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1	0	0	1,1	4,3
ЯБЛОКИ	8,3	6	0	0	0,6	2,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
			3,3	4,9	33,1	190,2
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			42,8	50,2	188,4	1 383,1

Утверждаю
 Директор
 Севрюгина Е.В.



МЕНЮ
Сад 9 часов
ДЕНЬ 2

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ ~189		200	6,9	7,3	33,5	227,8
ПШЕНО						
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	37	36,63	4,1	1	25	125,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	64,5	64,5	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0	0	3,9	15,5
КАКАО С МОЛОКОМ ~433		200	0	3,2	0	29,0
КАКАО-ПОРОШОК			3,7	3,9	15,3	111,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	1,2	1,2	0,3	0,2	0,1	3,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	3,4	3,7	5,4	69,8
САХАР ПЕСОК	110	110	0	0	0	0,0
БУТЕРБРОД С СЫРОМ ~3	10	10	0	0	9,7	38,7
СЫР РОССИЙСКИЙ		40/5/9	4,9	7,7	20,6	172,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	9	8,18	1,9	2,4	0	29,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	5	5	0	4,1	0	37,4
	40	40	3	1,2	20,6	104,8
			15,5	18,9	69,4	511,7
II Завтрак						
СОК ЯБЛОЧНЫЙ ~442		100	0,5	0,1	9,9	43,0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	0,5	0,1	10,1	43,0
			0,5	0,1	9,9	43,0
Обед						
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) ~41		60	0,7	3,0	6,4	56,1
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	38	30,4	0,5	0	1,4	8,2
ЯБЛОКИ	16,8	15	0,1	0,1	1,5	6,9
МОРКОВЬ	12	9,6	0,1	0	0,7	3,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ~118		200	3,0	4,9	16,9	124,0
КАРТОФЕЛЬ	105	73,5	1,5	0,3	11,6	54,9
МОРКОВЬ	5	4	0,1	0	0,3	1,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,1	0	0,7	3,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,1	2,7	13,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0	2	0	18,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	35	35	1	1,1	1,6	20,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152	152	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5	5	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ ~255		80	10,9	4,7	7,9	118,1
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	120	60	9,2	0,5	0	41,9

БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14	14	1,1	0,4	7	35,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20	20	0,6	0,6	0,9	11,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <i>~209</i>		150	5,5	3,8	34,9	196,2
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	51	51	5,4	0,7	34,9	167,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
СОУС МОЛОЧНЫЙ № 368 <i>~368</i>		30	0,8	2,9	3,2	42,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	15	15	0,4	0,5	0,7	8,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,4	0	2,4	11,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	0	0	0	0,0
КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ <i>~406</i>		200	0,5		21,3	88,0
СУШЕННЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	10	10	0,5	0	4,9	22,5
САХАР ПЕСОК	13	13	0	0	12,6	50,3
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5	5	0	0	3,8	15,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	220	220	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ <i>~7</i>		65	4,3	0,6	27,6	132,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	65	65	4,3	0,6	27,6	132,6
			25,7	19,9	118,2	757,2

Полдник

БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ <i>~467</i>		60	4,2	6,0	30,7	193,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	38	38	4	0,5	25,8	123,1
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19,4
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	6	6	0	4,8	0,1	43,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,2	0,2	0,1	0	1,8
ДРОЖЖИ	0,7	0,7	0,1	0	0	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,1	17,1	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,6	0,6	0	0,6	0	5,2
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ <i>~434</i>		200	5,6	6,2	9,1	116,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	200	200	5,6	6,2	9,1	116,4
			9,8	12,2	39,8	309,7
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			51,5	51,1	237,3	1 621,6

Утверждаю
Директор
Севрюгина Е.В.



МЕНЮ
Сад 9 часов
ДЕНЬ 3

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ ~224		150	22,6	16,0	27,0	346,6
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	108,6	108,6	18,9	9,5	3,2	178,0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,1	1	0,2	10,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,18 шт.	7,2	0,9	0,8	0,1	11,0
САХАР ПЕСОК	9	9	0	0	8,7	34,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	11	11	1,2	0,1	7,5	35,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	22	22	0,6	0,7	1	12,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	12	12	0,9	1	6,5	38,2
ЧАЙ С САХАРОМ И МОЛОКОМ ~430		200/12	1,1	1,2	13,4	69,7
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,2	32,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,1	145,1	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	40	40	1,2	1,3	1,8	23,3
БУТЕРБРОД С СЫРОМ ~3		40/5/9	4,9	7,7	20,6	172,0
СЫР РОССИЙСКИЙ	9	8,18	1,9	2,4	0	29,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	3	1,2	20,6	104,8
			28,6	24,9	61,0	588,3
II Завтрак						
СОК ЯБЛОЧНЫЙ ~442		100	0,5	0,1	9,9	43,0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	0,5	0,1	10,1	43,0
			0,5	0,1	9,9	43,0
Обед						
САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ ~30		60	0,9	3,1	4,7	50,9
КАРТОФЕЛЬ	21,43	15	0,3	0,1	2,3	11,3
МОРКОВЬ	16,5	13,2	0,2	0	0,9	4,6
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12,6	10,2	0,1	0	0,2	1,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,2	0,1	0	0,8	4,2
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	10,2	6,6	0,2	0	0,4	2,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	3	0	27,0
БОРЩ С ФАСОЛЬЮ ~48		200	2,8	5,1	9,5	95,7
СВЕКЛА	40	32	0,5	0	2,7	13,0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	0,3	0	0,8	4,4
ФАСОЛЬ	8	8	1,6	0,2	3,7	23,1
МОРКОВЬ	5	4	0,1	0	0,3	1,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,1	0	0,7	3,2

ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,4	2,4	0,1	0	0,5	2,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0	2	0	18,1
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0	0	0,8	3,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	0	0	0	0,0
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	5	5	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	7	7	0,2	1,4	0,2	14,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
БИТОЧКИ ПО-БЕЛОРУССКИ ~289		80	15,9	16,0	1,0	211,0
ГОВЯДИНА Б/К	90,7	81,6	14,7	12,7	0	172,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,8	11,2	0,2	0	0,9	4,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8	1	0,9	0,1	12,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,4	14,4	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0	2,4	0	21,8
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ~335		150	3,4	3,8	21,9	136,0
КАРТОФЕЛЬ	185	129,5	2,5	0,5	20,5	96,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	30	30	0,9	1	1,4	17,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
СОУС СМЕТАННЫЙ №371 ~371		30	0,4	1,4	1,9	21,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	2,4	2,4	0,3	0	1,6	7,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,8	22,8	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	7	7	0,2	1,4	0,2	14,0
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА ~441		200	0,5	0,2	23,0	106,0
ШИПОВНИК СУХОЙ	16	16	0,5	0,2	7,5	44,0
САХАР ПЕСОК	16	16	0	0	15,5	61,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ ~7		60	4,0	0,5	25,4	122,4
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	60	60	4	0,5	25,4	122,4
			27,9	30,1	87,4	743,8
Полдник						
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ ~5		180	5,0	4,5	8,1	101,7
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	180	180	5	4,5	8,1	101,7
СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ ~464		60	4,3	3,2	29,7	163,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	38	38	4	0,5	25,8	123,1
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	1,3	1,3	0	1,1	0	9,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,5	0,2	0,2	0	2,3
ДРОЖОЖИ	0,7	0,7	0,1	0	0	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,7	18,7	0	0	0	0,0
			9,3	7,7	37,8	265,6
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			66,3	62,8	196,1	1 640,7

Утверждаю

Директор
Северюгина Е.В.



МЕНЮ
Сад 9 часов
ДЕНЬ 4

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ВЯЗКАЯ "АРТЕКОВСКАЯ" ~328	200		6,9	7,1	39,9	252,1
ПШЕНО	24	23,8	2,6	0,6	16,3	81,3
КРУПА РИСОВАЯ	21,3	21,1	1,5	0,2	15,1	68,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК ~432	200		3,6	3,7	16,3	114,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,2	2,2	0,2	0	1,2	5,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120	120	3,4	3,7	5,4	69,8
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ ~1	40/5		3,0	5,3	20,6	142,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	3	1,2	20,6	104,8
			13,5	16,1	76,8	508,3
II Завтрак						
ЯБЛОКО ~13	110		0,4	0,4	10,8	51,7
ЯБЛОКИ	125	110	0,4	0,4	10,8	51,7
			0,4	0,4	10,8	51,7
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ~33	60		0,8	3,0	4,9	49,6
СВЕКЛА	72	57,6	0,9	0,1	4,9	23,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ~100	200		2,4	4,8	16,4	118,7
КАРТОФЕЛЬ	86	60,2	1,2	0,2	9,5	45,0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	8	8	0,9	0,1	5,4	26,2
МОРКОВЬ	10	8	0,1	0	0,6	2,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,1	0	0,7	3,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152	152	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5	5	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	7	7	0,2	1,4	0,2	14,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ~309	200		17,6	19,0	17,3	310,3
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	120	86,4	15,2	15,4	0	199,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
КАРТОФЕЛЬ	119,14	83,4	1,6	0,3	13,2	62,3
МОРКОВЬ	14,25	11,4	0,1	0	0,8	3,9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,1	0	0,6	3,0

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,1	14,9	0,2	0	1,2	5,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,2	0	1,6	7,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0	1,2	0	10,9
КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ <i>~399</i>		200	0,1		15,3	62,2
АПЕЛЬСИН	15	10,05	0,1	0	0,8	4,2
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162	162	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ <i>~7</i>		65	4,3	0,6	27,6	132,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	65	65	4,3	0,6	27,6	132,6
			25,2	27,4	81,5	673,4
Полдник						
ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ <i>~451</i>		60	3,6	3,3	20,1	125,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25	25	2,6	0,3	17	81,0
САХАР ПЕСОК	1,7	1,7	0	0	1,6	6,6
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	0,7	0,7	0	0,6	0	5,0
ДРОЖЖИ	0,6	0,6	0,1	0	0	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,6	11,6	0	0	0	0,0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	40,5	32,4	0,6	0	1,5	8,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,7	0,3	0,3	0	4,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0	0,2	0	1,7
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <i>~431</i>		200/12/7			11,8	47,8
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,9	31,9	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,8	144,8	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46,5
ЛИМОН	7	4,2	0	0	0,1	1,4
			3,6	3,3	31,9	173,0
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			42,7	47,2	201,0	1 406,4



Утверждаю
 Директор
 Севрюгина Е.В.

МЕНЮ

Сад 9 часов

ДЕНЬ 5

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ <i>~ 184</i>	200		6,8	6,7	35,9	230,4
КРУПА МАННАЯ	40	40	4	0,4	27,4	127,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	63,2	63,2	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
КАКАО С МОЛОКОМ <i>~ 433</i>	200		3,7	3,9	15,3	111,9
КАКАО-ПОРОШОК	1,2	1,2	0,3	0,2	0,1	3,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120	120	3,4	3,7	5,4	69,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <i>~ 1</i>	40/5		3,0	5,3	20,6	142,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	3	1,2	20,6	104,8
			13,5	15,9	71,8	484,5
II Завтрак						
СОК ЯБЛОЧНЫЙ <i>~ 442</i>	100		0,5	0,1	9,9	43,0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	0,5	0,1	10,1	43,0
			0,5	0,1	9,9	43,0
Обед						
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ИЗЮМОМ <i>~ 38</i>	60		0,8	3,1	13,2	85,1
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	35	28	0,5	0	1,3	7,6
ЯБЛОКИ	13	11,44	0	0	1,1	5,4
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	10	10	0,2	0,1	6,4	27,3
МОРКОВЬ	7	5,6	0,1	0	0,4	2,0
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	4	16,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	3	0	27,0
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <i>~ 94</i>	200		9,6	11,6	14,6	201,6
КАРТОФЕЛЬ	115	80,5	1,6	0,3	12,7	60,1
МОРКОВЬ	10	8	0,1	0	0,6	2,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	0,1	0	0,7	3,3
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1	1	0	0	0,2	1,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4	0	1,9	0	17,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	7	7	0,2	1,4	0,2	14,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5	5	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	0	0	0	0,0
ГОВЯДИНА Б/К	45	40,5	7,3	6,3	0	85,7

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3,02	0	0	0,2	1,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,01	0,3	0,2	0	3,1
СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ <i>K/K</i>		80	18,2	8,3	6,2	191,3
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	95	88,35	15,3	3,2	0	108,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6	0	1,6	0	14,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,8	4,8	0,5	0,1	3,3	15,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	42	42	1,2	1,3	1,9	24,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,2	12	0,2	0	1	4,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6	0	1,3	0	11,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8	1	0,9	0,1	12,2
РИС, ПРИПУЩЕННЫЙ С ТОМАТОМ <i>~327</i>		150	3,8	4,7	38,7	212,5
КРУПА РИСОВАЯ	53	53	3,6	0,5	38	171,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	106	106	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,6	3,6	0,2	0	0,7	3,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0	1	0	8,7
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА <i>~410</i>		200	0,1	0	15,3	61,8
ПОВИДЛО	24	24	0,1	0	9,7	38,7
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	3,8	15,2
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5	5	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	191	191	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ <i>~7</i>		65	4,3	0,6	27,6	132,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	65	65	4,3	0,6	27,6	132,6
			36,8	28,3	129,1	938,8

Полдник

ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА <i>~454</i>		60	4,6	3,5	37,4	199,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	38	38	4	0,5	25,8	123,1
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	3	3	0	2,4	0	21,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	3,9	0,5	0,4	0	5,9
ДРОЖЖИ	0,5	0,5	0,1	0	0	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31	31	0	0	0	0,0
ПОВИДЛО	12	12	0	0	7,7	30,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0	0,2	0	1,7
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <i>~431</i>		200/12/7			11,8	47,8
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,9	31,9	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,8	144,8	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12	0	0	11,6	46,5
САХАР ПЕСОК	7	4,2	0	0	0,1	1,4
ЛИМОН			4,6	3,5	49,2	247,0
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			55,4	47,8	260,0	1 713,3

Утверждаю
Директор
Северюгина Е.В.



МЕНЮ
Сад 9 часов
ДЕНЬ 6

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ <i>~ 184</i>		200	7,7	7,6	30,4	221,0
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	40	39,6				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	61,9	61,9	4,9	1,3	21,9	118,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	4	4	2,8	3,1	4,6	58,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0	0	3,9	15,5
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК <i>~ 432</i>		200	0	3,2	0	29,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,2	2,2	3,6	3,7	16,3	114,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0,2	0	1,2	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120	120	0	0	9,7	38,7
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <i>~ 1</i>		40/5	3,4	3,7	5,4	69,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	3,0	5,3	20,6	142,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	0	4,1	0	37,4
			3	1,2	20,6	104,8
			14,3	16,6	67,3	477,2
II Завтрак						
ЯБЛОКО <i>~ 13</i>		110	0,4	0,4	10,8	51,7
ЯБЛОКИ	125	110	0,4	0,4	10,8	51,7
			0,4	0,4	10,8	51,7
Обед						
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ <i>~ 51</i>		60	0,8	3,1	4,5	49,5
КАРТОФЕЛЬ	18	12,6	0,3	0,1	2	9,4
СВЕКЛА	11,25	9	0,1	0	0,8	3,7
МОРКОВЬ	7,5	6	0,1	0	0,4	2,0
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	11,4	9	0,1	0	0,2	1,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	11	8,8	0,2	0	0,4	2,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11	9,24	0,1	0	0,8	3,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	3	0	27,0
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ <i>~ 91</i>		200	2,0	4,7	13,4	104,6
КАРТОФЕЛЬ	86	60,2	1,2	0,2	9,5	45,0
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	4	4	0,4	0	2,6	12,2
МОРКОВЬ	10	8	0,1	0	0,6	2,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	0,1	0	0,3	1,6
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	13,6	12	0,1	0	0,2	1,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152	152	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	7	7	0,2	1,4	0,2	14,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5	5	0	0	0	0,0
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ <i>~ 306</i>		200	19,5	18,8	15,4	309,4

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	164	130	2,2	0,1	5,9	35,3
ГОВЯДИНА Б/К	100	90	16,2	14	0	190,3
КРУПА РИСОВАЯ	11	10,89	0,8	0,1	7,9	35,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	24	20	0,3	0	1,6	8,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 <i>~364</i>		30	0,3	1,2	2,1	20,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27	27	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0	1,2	0	10,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,1	0	0,8	3,9
МОРКОВЬ	2,25	1,8	0	0	0,1	0,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,7	0,6	0	0	0	0,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,1	0	0,6	3,0
САХАР ПЕСОК	0,6	0,6	0	0	0,6	2,3
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <i>~402</i>		200			11,6	46,4
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	10	10	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210	210	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ <i>~4</i>		55	3,6	0,5	23,3	112,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	55	3,6	0,5	23,3	112,2
			26,2	28,3	70,3	642,6

Полдник

ОЛАДЬИ МАННЫЕ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ <i>~202</i>		60/12	3,8	6,9	22,1	165,3
КРУПА МАННАЯ	16,3	16,3	1,6	0,2	11,2	52,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	33	33	1	1,1	1,6	19,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,3	16,3	0	0	0	0,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,3	0,4	0,4	0	5,0
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	12	12	0,9	1	6,5	38,2
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <i>~431</i>		200/12/7			11,8	47,8
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,9	31,9	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,8	144,8	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46,5
ЛИМОН	7	4,2	0	0	0,1	1,4
БАТОН <i>~6</i>		10	0,8	0,3	5,1	26,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10	10	0,8	0,3	5,1	26,2
ПЕЧЕНЬЕ <i>~11</i>		30	2,3	2,9	22,3	125,1
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	2,9	22,3	125,1
			6,9	10,1	61,3	364,4
			47,8	55,4	209,7	1 535,9
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:						

Утверждаю
 Директор
 Севрюгина Е.В.



МЕНЮ
Сад 9 часов
ДЕНЬ 7

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ ~184	200		6,5	6,8	32,3	216,9
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	38	37,62				
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	63,2	63,2	3,7	0,5	23,9	114,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	4	4	2,8	3,1	4,6	58,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0	0	3,9	15,5
КАКАО С МОЛОКОМ ~433	200		0	3,2	0	29,0
КАКАО-ПОРОШОК			3,7	3,9	15,3	111,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	1,2	1,2	0,3	0,2	0,1	3,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	3,4	3,7	5,4	69,8
САХАР ПЕСОК	110	110	0	0	0	0,0
БУТЕРБРОД С СЫРОМ ~3	40/5/9		0	0	9,7	38,7
СЫР РОССИЙСКИЙ	9	8,18	4,9	7,7	20,6	172,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	1,9	2,4	0	29,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	0	4,1	0	37,4
			3	1,2	20,6	104,8
			15,1	18,4	68,2	500,8
II Завтрак						
СОК ЯБЛОЧНЫЙ ~442	100		0,5	0,1	9,9	43,0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	0,5	0,1	10,1	43,0
			0,5	0,1	9,9	43,0
Обед						
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ ~20	60		1,6	3,1	1,6	40,2
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	60,6	48,6	0,4	0	0,8	6,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,8	9	0,1	0	0,7	3,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	3	0	27,0
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ ~92	200		4,4	4,9	15,3	123,3
КАРТОФЕЛЬ	125	87,5	1,7	0,4	13,9	65,4
МОРКОВЬ	10	8	0,1	0	0,6	2,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,1	0	0,7	3,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	30	15	2,3	0,1	0	10,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5	5	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	7	7	0,2	1,4	0,2	14,0
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ ~245	80		10,1	5,0	10,7	128,6
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	110	55	8,4	0,5	0	38,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11	11	0,8	0,3	5,5	27,9

ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16	16	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,4	11,2	0,2	0	0,9	4,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,4	6,4	0,7	0,1	4,4	20,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0	1,2	0	10,9
ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ ~338		150	3,1	3,4	13,3	97,1
МОРКОВЬ	41,25	33	0,4	0	2,2	11,3
КАРТОФЕЛЬ	44,29	31	0,6	0,1	4,9	23,2
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	23	15	0,5	0	1	5,8
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	42	33	0,6	0	1,6	8,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	25	25	0,7	0,8	1,2	14,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0	2	9,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	0,5	0,5	0	0	0,5	1,9
КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ ~406		200	0,5		21,3	88,0
СУШЕННЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	10	10	0,5	0	4,9	22,5
САХАР ПЕСОК	13	13	0	0	12,6	50,3
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5	5	0	0	3,8	15,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	220	220	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ ~4		65	4,3	0,6	27,6	132,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	65	65	4,3	0,6	27,6	132,6
			24,0	17,0	89,8	609,8
Полдник						
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ		200	5,6	6,2	9,1	116,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	200	200	5,6	6,2	9,1	116,4
ПРЯНИКИ ~19		30	1,8	1,4	22,5	109,8
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	30	30	1,8	1,4	22,5	109,8
			7,4	7,6	31,6	226,2
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			47,0	43,1	199,5	1 379,8



МЕНЮ
Сад 9 часов
ДЕНЬ 8

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ ~ 224		150	22,6	15,7	27,0	346,6
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	108,6	108,6	18,9	9,5	3,2	178,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,1	0,8	0,2	10,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,18 шт.	7,2	0,9	0,8	0,1	11,0
САХАР ПЕСОК	9	9	0	0	8,7	34,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	11	11	1,2	0,1	7,5	35,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	22	22	0,6	0,7	1	12,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	12	12	0,9	1	6,5	38,2
ЧАЙ С САХАРОМ И МОЛОКОМ ~ 430		200/12	1,1	1,2	13,4	69,7
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	32,2	32,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145,1	145,1	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	40	40	1,2	1,3	1,8	23,3
БУТЕРБРОД С СЫРОМ ~ 3		40/5/9	4,9	7,7	20,6	172,0
СЫР РОССИЙСКИЙ	9	8,18	1,9	2,4	0	29,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	3	1,2	20,6	104,8
			28,6	24,6	61,0	588,3
II Завтрак						
СОК ЯБЛОЧНЫЙ ~ 442		100	0,5	0,1	9,9	43,0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	0,5	0,1	10,1	43,0
			0,5	0,1	9,9	43,0
Обед						
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ~ 43		60	1,0	3,2	7,8	63,9
КАРТОФЕЛЬ	64	44,8	0,9	0,2	7,1	33,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,4	0,1	0	0,7	3,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	3	0	27,0
БОРЩ ~ 45		200	1,4	4,5	5,7	69,4
СВЕКЛА	40	32	0,5	0	2,7	13,0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	30,4	24	0,4	0	1,1	6,5
МОРКОВЬ	10	8	0,1	0	0,6	2,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,1	0	0,7	3,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,4	2,4	0,1	0	0,5	2,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5	5	0	0	0	0,0

СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	7	7	0,2	1,4	0,2	14,0
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ ~272		80	13,2	14,8	7,0	213,2
ГОВЯДИНА Б/К	75	67,5	12,2	10,5	0	142,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14	14	1,1	0,4	7	35,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,2	19,2	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0	3,9	0	34,9
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ ~133		150	3,2	6,5	23,8	166,6
КАРТОФЕЛЬ	184	128,8	2,5	0,5	20,4	96,2
МОРКОВЬ	18,75	15	0,2	0	1	5,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	28	23,52	0,3	0	1,8	9,3
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,1	0	0,6	3,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0	3,9	0	34,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0	2	0	18,1
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА ~441		200	0,5	0,2	23,0	106,0
ШИПОВНИК СУХОЙ	16	16	0,5	0,2	7,5	44,0
САХАР ПЕСОК	16	16	0	0	15,5	61,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ ~7		65	4,3	0,6	27,6	132,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	65	65	4,3	0,6	27,6	132,6
			23,6	29,8	94,9	751,7

Полдник

СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ ~464		60	4,2	3,2	28,7	159,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	38	38	4	0,5	25,8	123,1
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	1,3	1,3	0	1,1	0	9,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,5	0,2	0,2	0	2,3
ДРОЖЖИ	0,5	0,5	0,1	0	0	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,7	18,7	0	0	0	0,0
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ ~5		180	5,0	4,5	8,1	101,7
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	180	180	5	4,5	8,1	101,7
			9,2	7,7	36,8	261,6
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			61,9	62,2	202,6	1 644,6

Утверждаю
Директор
Северюгина Е.В.



МЕНЮ

Сад 9 часов

ДЕНЬ 9

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ <i>~214</i>		150	14,7	20,6		
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,73 шт.	109,8	13,5	12,2	2,7	255,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	42	42	1,2	1,3	0,8	167,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0	3,9	1,9	24,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0	3,2	0	34,9
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК <i>~432</i>		200	3,6	3,7	0	29,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,2	2,2	0,2	0	16,3	114,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0	0	1,2	5,4
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120	120	3,4	3,7	9,7	38,7
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <i>~1</i>		40/5	3,0	5,3	5,4	69,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	20,6	142,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	3	1,2	0	37,4
					20,6	104,8
			21,3	29,6	39,6	511,8
II Завтрак						
ЯБЛОКО <i>~13</i>		110	0,4	0,4		
ЯБЛОКИ	125	110	0,4	0,4	10,8	51,7
			0,4	0,4	10,8	51,7
Обед						
САЛАТ "СВЕКОЛКА" <i>~50</i>		60	1,1	3,1		
СВЕКЛА	60	48	0,7	0	9,7	71,2
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	3	4,8	0,2	0	4,1	19,6
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	4,8	4,8	0,1	0	2,4	11,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	3	3,2	13,5
СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ <i>~93</i>		200	3,9	5,3	0	27,0
КАРТОФЕЛЬ	72	50,4	1	0,2	20,7	146,1
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	20	20	2,4	0,7	8	37,6
МОРКОВЬ	12	9,6	0,1	0	11,1	59,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	9,6	0,1	0	0,7	3,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0,8	3,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	0	0	0	14,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5	5	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	7	7	0,2	1,4	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0,2	14,0
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ <i>~311</i>		200	20,1	25,4	0	13,1
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	130	93,6	16,5	16,7	35,6	451,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0	5,8	0	216,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,7	0,1	0	0	52,3
МОРКОВЬ	13,38	10,7	0,1	0	0,9	4,3
					0,7	3,6

ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,7	2,7	0,1	0	0,5	2,7
КРУПА РИСОВАЯ	46,7	46,7	3,2	0,5	33,6	150,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ <i>~399</i>		200	0,1		15,3	62,2
АПЕЛЬСИН	15	10,05	0,1	0	0,8	4,2
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	162	162	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ <i>~7</i>		65	4,3	0,6	27,6	132,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	65	65	4,3	0,6	27,6	132,6
			29,5	34,4	108,9	863,7

Полдник

ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ <i>~451</i>		60	3,3	1,3	23,5	118,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	24,6	24,6	2,6	0,3	16,7	79,7
САХАР ПЕСОК	1,7	1,7	0	0	1,6	6,6
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	0,7	0,7	0	0,6	0	5,0
ДРОЖЖИ	0,5	0,5	0,1	0	0	0,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,6	11,6	0	0	0	0,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,1	0	0,8	3,6
КАРТОФЕЛЬ	34,71	24,3	0,5	0,1	3,9	18,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,4	7	0,1	0	0,6	2,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,1	0,1	0	0,1	0	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0	0,2	0	1,7
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <i>~431</i>		200/12/7			11,8	47,8
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,9	31,9	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,8	144,8	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46,5
ЛИМОН	7	4,2	0	0	0,1	1,4
			3,3	1,3	35,3	166,6
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			54,5	65,7	194,6	1 593,8

Утверждаю
Директор
Севрюгина Е.В.



МЕНЮ

Сад 9 часов

ДЕНЬ 10

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ <i>~113</i>		200	3,6	6,4	17,1	141,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110,4	110,4	0	0	0	0,0
КРУПА РИСОВАЯ	12	12	0,8	0,1	8,6	38,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
КАКАО С МОЛОКОМ <i>~433</i>		200	3,7	3,9	15,3	111,9
КАКАО-ПОРОШОК	1,2	1,2	0,3	0,2	0,1	3,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120	120	3,4	3,7	5,4	69,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <i>~1</i>		40/5	3,0	5,3	20,6	142,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	3	1,2	20,6	104,8
			10,3	15,6	53,0	395,6
II Завтрак						
СОК ЯБЛОЧНЫЙ <i>~442</i>		100	0,5	0,1	9,9	43,0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	0,5	0,1	10,1	43,0
			0,5	0,1	9,9	43,0
Обед						
ГАРНИР ДЛЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД (4-й ВАРИАНТ) <i>~357</i>		60	2,2	4,4	4,2	65,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,3 шт.	12,1	1,5	1,4	0,1	18,4
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	13,2	12	0,1	0	0,2	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,1	0	0,5	2,4
КАРТОФЕЛЬ	24	16,8	0,3	0,1	2,6	12,5
МОРКОВЬ	15	12	0,2	0	0,8	4,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ <i>~95</i>		200	1,6	4,6	8,9	84,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	20	16	0,3	0	0,8	4,4
КАРТОФЕЛЬ	57,14	40	0,8	0,2	6,3	29,9
МОРКОВЬ	10	8	0,1	0	0,6	2,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,1	0	0,7	3,2
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	9,6	6,4	0,2	0	0,4	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	152	152	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	7	7	0,2	1,4	0,2	14,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	5	5	0	0	0	0,0
БИТОЧКИ ИЗ КУР <i>~240</i>		80	14,1	16,2	3,0	213,9

КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	90	64,8	11,4	11,5	0	149,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,36 шт.	14,7	1,8	1,6	0,1	22,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	17,3	17,3	0,5	0,6	0,8	10,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,1	3,1	0,3	0	2,1	10,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,6	3,6	0	0	0	0,0
КАПУСТА ТУШЕНАЯ ~346		150	3,5	4,6	10,6	99,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	215	172	3	0,2	7,9	46,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
МОРКОВЬ	3,75	3	0	0	0,2	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,1	0	0,5	2,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,6	3,6	0,2	0	0,7	3,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0	1,4	6,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА ~410		200	0,1		28,8	115,7
ПОВИДЛО	24	24	0,1	0	15,3	61,8
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5	5	0	0	3,8	15,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	191	191	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ ~7		55	3,6	0,5	23,3	112,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	55	55	3,6	0,5	23,3	112,2
			25,1	30,3	78,8	690,5
Полдник						
БИТОЧКИ ИЛИ КОТЛЕТЫ ПШЕННЫЕ ~203		60	3,0	5,0	21,5	143,4
ПШЕНО	19,2	19,2	2,1	0,5	13,1	65,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54,2	54,2	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	2	2	0	0	1,9	7,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	12	12	0,9	1	6,5	38,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ~431		200/12/7			11,8	47,8
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	31,9	31,9	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144,8	144,8	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46,5
ЛИМОН	7	4,2	0	0	0,1	1,4
БАТОН ~6		10	0,8	0,3	5,1	26,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10	10	0,8	0,3	5,1	26,2
ПЕЧЕНЬЕ ~11		30	2,3	2,9	22,3	125,1
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	2,9	22,3	125,1
			6,1	8,2	60,7	342,5
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			42,0	54,2	202,4	1 471,6

Утверждаю
 Директор
 Севрюгина Е.В.



МЕНЮ

Ясли 9 часов

ДЕНЬ 1

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ <i>~ 189</i>		150	4,7	6,1	18,6	148,2
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	20	20	2,4	1,2	12	68,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,3	51,3	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	80	80	2,2	2,5	3,7	46,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК <i>~ 432</i>		150	3,0	3,1	13,3	94,1
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0	1,1	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129	129	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <i>~ 1</i>		30/5	2,3	5,0	15,5	116,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН. МУКА ВЫСШ. СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
			10,0	14,2	47,4	358,3
II Завтрак						
ЯБЛОКО <i>~ 13</i>		100	0,4	0,4	9,8	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
			0,4	0,4	9,8	47,0
Обед						
САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ <i>~ 21</i>		40	0,6	2,0	3,5	34,6
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12	12	0,1	0	0,2	1,6
КАРТОФЕЛЬ	22,86	16	0,3	0,1	2,5	11,9
МОРКОВЬ	10	8	0,1	0	0,6	2,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3	2,52	0	0	0,2	1,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ <i>~ 84</i>		150	1,2	3,3	5,3	55,6
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,8	30	0,5	0	1,4	8,1
КАРТОФЕЛЬ	25,71	18	0,4	0,1	2,8	13,5
МОРКОВЬ	7,5	6	0,1	0	0,4	2,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,1	0	0,5	2,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0	1,2	0	10,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,1	1	0,2	10,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0	1	0	8,7
ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ <i>~ 158</i>		150	15,7	14,2	21,4	276,3
КАРТОФЕЛЬ	107,14	75	1,5	0,3	11,8	56,1

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	60	48	0,9	0	2,2	13,0
МОРКОВЬ	33,75	27	0,4	0	1,8	9,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0	1,2	0	10,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	18	7,5	0,1	0	0,6	3,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
КРУПА МАННАЯ	7	7	0,7	0,1	4,8	22,3
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	3	3	0,1	0,6	0,1	6,0
ГОВЯДИНА Б/К	75	67,5	12,2	10,5	0	142,8
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 ~ 364		20	0,2	1,0	1,0	13,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0	1	0	8,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,8	0,8	0,1	0	0,6	2,6
МОРКОВЬ	1,5	1,2	0	0	0,1	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,5	0,4	0	0	0	0,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	0,4	1,9
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ ~ 402		150			8,7	34,8
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	10	10	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	9	9	0	0	8,7	34,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	157,5	157,5	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ ~ 7		50	3,3	0,4	21,2	102,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	3,3	0,4	21,2	102,0
			21,0	20,9	61,1	517,2
Полдник						
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ~ 431		150/10/4			9,8	39,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,4	0,4	0,1	0	0,2	1,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,1	21,1	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,2	112,2	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ЛИМОН	4	2,4	0	0	0,1	0,8
ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ ~ 446		50	2,8	4,4	17,7	121,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	24,1	24,1	2,5	0,3	16,3	78,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,2	0,2	0,1	0	1,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24,1	24,1	0	0	0	0,0
ДРОЖЖИ	0,4	0,4	0,1	0	0	0,3
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9	0	0	0,9	3,5
ЯБЛОКИ	6,9	5	0	0	0,5	2,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0	2	0	18,1
			2,8	4,4	27,5	161,0
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			34,2	39,9	145,8	1 083,5

Утверждаю
 Директор
 Севрюгина Е.В.



МЕНЮ

Ясли 9 часов

ДЕНЬ 2

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ ~189		150	5,5	5,7	26,4	179,0
ПШЕНО	29	29	3,2	0,8	19,8	99,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,4	48,4	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	80	80	2,2	2,5	3,7	46,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
КАКАО С МОЛОКОМ ~433		150	3,0	3,3	12,4	92,0
КАКАО-ПОРОШОК	1	1	0,2	0,2	0,1	2,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	82,5	82,5	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
БУТЕРБРОД С СЫРОМ ~3		30/5/6	3,5	6,6	15,5	135,8
СЫР РОССИЙСКИЙ	6	5,45	1,3	1,6	0	19,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
			12,0	15,6	54,3	406,8
II Завтрак						
СОК ЯБЛОЧНЫЙ ~442		100	0,5	0,1	9,9	43,0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	0,5	0,1	10,1	43,0
			0,5	0,1	9,9	43,0
Обед						
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) ~41		40	0,5	2,0	4,2	37,3
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	0,4	0	0,9	5,4
ЯБЛОКИ	11,2	10	0	0	1	4,6
МОРКОВЬ	8	6,4	0,1	0	0,4	2,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
САХАР ПЕСОК	2	2	0	0	1,9	7,8
СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ~118		150	2,3	4,4	12,8	100,1
КАРТОФЕЛЬ	80	56	1,1	0,2	8,8	41,8
МОРКОВЬ	4	3,2	0	0	0,2	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,1	0	0,5	2,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0	2	9,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	25	25	0,7	0,8	1,2	14,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114	114	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0	1	0	8,7
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ ~255		60	8,2	3,6	6,2	89,9
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	90	45	7	0,4	0	31,4

БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11	11	0,8	0,3	5,5	27,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	15	15	0,4	0,5	0,7	8,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ <i>~209</i>		120	4,3	2,9	27,4	152,9
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	40	40	4,3	0,5	27,4	131,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
СОУС МОЛОЧНЫЙ № 368 <i>~368</i>		20	0,5	1,9	2,1	28,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	10	10	0,3	0,3	0,5	5,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,3	0	1,6	7,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	0	0	0	0,0
КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ <i>~406</i>		150	0,4		17,4	71,9
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	8	8	0,4	0	4	18,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5	5	0	0	3,8	15,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	165	165	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ <i>~4</i>		50	3,3	0,4	21,2	102,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	3,3	0,4	21,2	102,0
			19,5	15,2	91,3	582,2
Полдник						
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ <i>~464</i>		50	3,3	4,2	25,2	151,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	30	30	3,1	0,4	20,4	97,2
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19,4
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	4	4	0	3,2	0	28,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1	0,1	0,1	0	1,6
ДРОЖЖИ	0,4	0,4	0,1	0	0	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,3	14,3	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,5	0,5	0	0,5	0	4,4
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ <i>~434</i>		150	4,2	4,7	6,8	87,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	4,3	4,7	6,9	87,3
			7,5	8,9	32,0	238,9
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			39,5	39,8	187,5	1 270,9

Утверждаю
 Директор
 Севрюгина Е.В.



МЕНЮ
Ясли 9 часов
ДЕНЬ 3

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ ~224	130		19,5	12,9	20,1	277,9
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	94	94	16,4	8,2	2,7	154,1
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	3	3	0,1	0,6	0,1	6,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,2	0,8	0,7	0	9,4
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	9,9	9,9	1,1	0,1	6,7	32,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	18,6	18,6	0,5	0,6	0,9	10,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	9	9	0,6	0,8	4,9	28,6
ЧАЙ С САХАРОМ МОЛОКОМ ~430	150/10		0,8	0,9	11,1	56,2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,4	0,4	0,1	0	0,2	1,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,9	21,9	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	111,4	111,4	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	30	30	0,9	1	1,4	17,5
БУТЕРБРОД С СЫРОМ ~3	30/5/6		3,5	6,6	15,5	135,8
СЫР РОССИЙСКИЙ	6	5,45	1,3	1,6	0	19,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
			23,8	20,4	46,7	469,9
II Завтрак						
СОК ЯБЛОЧНЫЙ ~442	100		0,5	0,1	9,9	43,0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	0,5	0,1	10,1	43,0
			0,5	0,1	9,9	43,0
Обед						
САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ ~30	40		0,6	3,1	3,2	43,0
КАРТОФЕЛЬ	14,29	10	0,2	0	1,6	7,5
МОРКОВЬ	11	8,8	0,1	0	0,6	3,1
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	8,4	6,8	0,1	0	0,1	0,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,8	0,1	0	0,6	2,8
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	6,8	4,4	0,1	0	0,3	1,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	3	0	27,0
БОРЩ С ФАСОЛЬЮ ~78	150		2,1	3,3	6,5	65,2
СВЕКЛА	30	24	0,4	0	2	9,8
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	0,2	0	0,6	3,3
ФАСОЛЬ	6	6	1,3	0,1	2,7	17,4
МОРКОВЬ	3,75	3	0	0	0,2	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,1	0	0,5	2,4

ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,8	1,8	0,1	0	0,3	1,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0	1,2	0	10,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,1	1	0,2	10,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0	1	0	8,7
БИТОЧКИ ПО-БЕЛОРУССКИ ~289		60	11,9	13,1	0,7	168,1
ГОВЯДИНА Б/К	68	61,2	11,1	9,5	0	129,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8,4	0,1	0	0,7	3,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6	0,8	0,7	0	9,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,8	10,8	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ ~335		120	2,6	3,4	17,2	110,3
КАРТОФЕЛЬ	147	102,9	2	0,4	16,3	76,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20	20	0,6	0,6	0,9	11,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
СОУС СМЕТАННЫЙ №371 ~341		20	0,3	1,0	1,3	15,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,2	0	1,1	5,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,2	15,2	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,1	1	0,2	10,0
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА ~441		150	0,3	0,1	14,4	64,6
ШИПОВНИК СУХОЙ	8	8	0,3	0,1	3,8	22,0
САХАР ПЕСОК	11	11	0	0	10,7	42,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ ~4		50	3,3	0,4	21,2	102,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	3,3	0,4	21,2	102,0
			21,1	24,4	64,5	568,4

Полдник

ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ ~5		150	4,2	3,8	6,8	84,8
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150	4,2	3,8	6,8	84,8
СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ ~464		50	3,3	2,4	22,3	123,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	30	30	3,1	0,4	20,4	97,2
САХАР ПЕСОК	2	2	0	0	1,9	7,8
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	1,1	1,1	0	0,9	0	8,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0	1	0	8,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,21	0,2	0,1	0	1,8
ДРОЖЖИ	0,4	0,4	0,1	0	0	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6	0	0	0	0,0
			7,5	6,2	29,1	208,5
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			52,9	51,1	150,2	1 289,8

Утверждаю
 Директор
 Севрюгина Е.В.



МЕНЮ

Ясли 9 часов

ДЕНЬ 4

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ВЯЗКАЯ "АРТЕКОВСКАЯ" ~328		150	5,3	5,5	30,1	192,0
ПШЕНО	18	17,82	1,9	0,5	12,1	60,8
КРУПА РИСОВАЯ	16	15,84	1,1	0,2	11,3	51,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	80	80	2,2	2,5	3,7	46,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК ~432		150	3,0	3,1	13,3	94,1
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0	1,1	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129	129	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ ~1		30/5	2,3	5,0	15,5	116,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
			10,6	13,6	58,9	402,1
II Завтрак						
ЯБЛОКО ~13		100	0,4	0,4	9,8	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
			0,4	0,4	9,8	47,0
Обед						
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ~33		40	0,6	2,0	3,3	33,1
СВЕКЛА	48	38,4	0,6	0	3,3	15,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ ~100		150	1,8	3,7	12,4	89,9
КАРТОФЕЛЬ	65	45,5	0,9	0,2	7,2	34,0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	6	6	0,7	0,1	4,1	19,7
МОРКОВЬ	7,5	6	0,1	0	0,4	2,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,1	0	0,5	2,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0	1,5	0	13,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114	114	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,1	1	0,2	10,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0	1	0	8,7
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ ~309		150	13,2	14,1	12,9	231,5
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	90	64,8	11,4	11,5	0	149,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
КАРТОФЕЛЬ	89,43	62,6	1,3	0,3	9,9	46,8
МОРКОВЬ	10,75	8,6	0,1	0	0,6	2,9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	0,4	1,9

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,9	11,1	0,2	0	0,9	4,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,7	1,7	0,2	0	1,2	5,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0	0,8	0	7,3
КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ~ 399		150	0,1		11,2	45,4
АПЕЛЬСИН	10	6,7	0,1	0	0,5	2,8
САХАР ПЕСОК	11	11	0	0	10,7	42,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	121,5	121,5	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ ~ 7		50	3,3	0,4	21,2	102,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	3,3	0,4	21,2	102,0
			19,0	20,2	61,0	501,9
Полдник						
ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ ~ 451		50	3,0	2,8	15,8	100,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	20,3	20,3	2,1	0,3	13,8	65,8
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0	0	0,8	3,1
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	0,6	0,6	0	0,5	0	4,4
ДРОЖЖИ	0,4	0,4	0,1	0	0	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,6	9,6	0	0	0	0,0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	34,6	27,6	0,5	0	1,3	7,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2,4	0,3	0,3	0	3,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6	0	1,6	0	14,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0	0,2	0	1,7
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ~ 431		150/10/4			9,8	39,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,4	0,4	0,1	0	0,2	1,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,1	21,1	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,2	112,2	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ЛИМОН	4	2,4	0	0	0,1	0,8
			3,0	2,8	25,6	139,9
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			33,0	37,0	155,3	1 090,9

Утверждаю
 Директор
 Севрюгина Е.В.



МЕНЮ
Ясли 9 часов
ДЕНЬ 5

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ ~ 184	150		5,1	5,2	25,8	169,3
КРУПА МАННАЯ	28	28	2,8	0,3	19,2	89,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	47,4	47,4	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	80	80	2,2	2,5	3,7	46,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
КАКАО С МОЛОКОМ ~ 433	150		3,0	3,3	12,4	92,0
КАКАО-ПОРОШОК	1	1	0,2	0,2	0,1	2,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	82,5	82,5	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ ~ 1	30/5		2,3	5,0	15,5	116,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН. МУКА ВЫСШ. СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
			10,4	13,5	53,7	377,3
II Завтрак						
СОК ЯБЛОЧНЫЙ ~ 442	100		0,5	0,1	9,9	43,0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	0,5	0,1	10,1	43,0
			0,5	0,1	9,9	43,0
Обед						
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ИЗЮМОМ ~ 38	40		0,6	3,1	6,8	57,9
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25	20	0,4	0	0,9	5,4
ЯБЛОКИ	9	7,92	0	0	0,8	3,7
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	6	6	0,1	0	3,8	16,4
МОРКОВЬ	5	4	0,1	0	0,3	1,4
САХАР ПЕСОК	1	1	0	0	1	4,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	3	0	27,0
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ~ 94	150		6,8	8,2	10,9	145,0
КАРТОФЕЛЬ	86	60,2	1,2	0,2	9,5	45,0
МОРКОВЬ	8	6,4	0,1	0	0,4	2,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7	5,88	0,1	0	0,5	2,3
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,7	0,7	0	0	0,1	0,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0	1,5	0	13,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0	1	0	8,7
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,1	1	0,2	10,0
ГОВЯДИНА Б/К	31	27,9	5	4,4	0	59,0

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3	2,52	0	0	0,2	1,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	2,01	0,3	0,2	0	3,1
СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ <i>K/K</i>		60	13,5	6,2	4,7	142,4
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	70	65,1	11,3	2,3	0	80,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0	1,2	0	10,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,4	0	2,4	11,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	32	32	0,9	1	1,5	18,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	0,1	0	0,7	3,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,2	1,2	0	1	0	8,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6	0,8	0,7	0	9,1
РИС, ПРИПУЩЕННЫЙ С ТОМАТОМ <i>~324</i>		120	3,0	3,8	30,4	167,7
КРУПА РИСОВАЯ	42	41,58	2,8	0,4	29,9	134,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	84,8	84,8	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,9	2,9	0,1	0	0,6	2,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0	1	0	8,7
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА <i>~410</i>		150	0,1		25,0	100,3
ПОВИДЛО	18	18	0,1	0	11,5	46,4
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5	5	0	0	3,8	15,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	143,3	143,3	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ <i>~4</i>		50	3,3	0,4	21,2	102,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	3,3	0,4	21,2	102,0
			27,3	21,7	99,0	715,3
Полдник						
ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА <i>~454</i>		50	3,6	3,2	27,1	151,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	30	30	3,1	0,4	20,4	97,2
САХАР ПЕСОК	1	1	0	0	1	3,9
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	2,9	2,9	0	2,3	0	20,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,22	0,4	0,4	0	4,9
ДРОЖЖИ	0,4	0,4	0,1	0	0	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25,8	25,8	0	0	0	0,0
ПОВИДЛО	9	9	0	0	5,7	23,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,17	0,17	0	0,2	0	1,5
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <i>~431</i>		150/10/4			9,8	39,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,4	0,4	0,1	0	0,2	1,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,1	21,1	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,2	112,2	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ЛИМОН	4	2,4	0	0	0,1	0,8
			3,6	3,2	36,9	191,3
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			41,8	38,5	199,5	1 326,9

Утверждаю
 Директор
 Севрюгина Е.В.



МЕНЮ

Ясли 9 часов

ДЕНЬ 6

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ <i>~ 184</i>		150	5,9	5,8	23,0	168,7
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	30	29,7	3,6	1	16,5	88,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	46,5	46,5	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	80	80	2,2	2,5	3,7	46,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК <i>~ 432</i>		150	3,0	3,1	13,3	94,1
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0	1,1	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129	129	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <i>~ 1</i>		30/5	2,3	5,0	15,5	116,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
			11,2	13,9	51,8	378,8
II Завтрак						
ЯБЛОКО <i>~ 13</i>		100	0,4	0,4	9,8	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
			0,4	0,4	9,8	47,0
Обед						
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ <i>~ 51</i>		40	0,6	3,1	3,0	42,0
КАРТОФЕЛЬ	12	8,4	0,2	0	1,4	6,3
СВЕКЛА	7,5	6	0,1	0	0,5	2,4
МОРКОВЬ	5	4	0,1	0	0,3	1,4
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	7,6	6	0	0	0,1	0,8
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	8	6,4	0,1	0	0,3	1,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7	5,88	0,1	0	0,5	2,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	3	0	27,0
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ <i>~ 91</i>		150	1,5	3,8	10,0	80,4
КАРТОФЕЛЬ	64,29	45	0,9	0,2	7,1	33,7
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3	3	0,3	0	1,9	9,2
МОРКОВЬ	7,5	6	0,1	0	0,4	2,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3	0	0	0,2	1,2
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	10,2	9	0,1	0	0,2	1,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114	114	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0	1	0	8,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,1	1	0,2	10,0
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ <i>~ 306</i>		150	13,8	13,1	11,3	219,6

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	123	97,5	1,7	0,1	4,5	26,5
ГОВЯДИНА Б/К	70	63	11,3	9,8	0	133,2
КРУПА РИСОВАЯ	8	7,92	0,6	0,1	5,7	25,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	18	15	0,2	0	1,2	6,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0	1,2	0	10,9
СОУС ТОМАТНЫЙ №364 <i>~364</i>		20	0,2	1,2	1,4	17,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,2	1,2	0	1,2	0	10,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,8	0,8	0,1	0	0,6	2,6
МОРКОВЬ	1,5	1,2	0	0	0,1	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	0,5	0,4	0	0	0	0,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	0,4	1,9
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4	0	0	0,4	1,6
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <i>~402</i>		150			8,7	34,8
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	10	10	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	9	9	0	0	8,7	34,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	157,5	157,5	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ <i>~4</i>		40	2,7	0,4	17,0	81,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,6	0,4	17	81,6
			18,8	21,6	51,4	475,6
Полдник						
ОЛАДЬИ МАННЫЕ С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ <i>~202</i>		50/9	3,2	6,5	17,6	140,9
КРУПА МАННАЯ	13,8	13,8	1,4	0,1	9,4	44,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	28	28	0,8	0,9	1,3	16,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	13,8	13,8	0	0	0	0,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,8	0,4	0,3	0	4,3
САХАР ПЕСОК	2	2	0	0	1,9	7,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0	2,4	0	21,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0	2	0	18,1
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	9	9	0,6	0,8	4,9	28,6
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <i>~431</i>		150/10/4			9,8	39,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,4	0,4	0,1	0	0,2	1,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,1	21,1	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,2	112,2	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ЛИМОН	4	2,4	0	0	0,1	0,8
БАТОН <i>~6</i>		10	0,8	0,3	5,1	26,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10	10	0,8	0,3	5,1	26,2
ПЕЧЕНЬЕ <i>~11</i>		10	0,8	1,0	7,4	41,7
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	10	10	0,8	1	7,4	41,7
			4,8	7,8	39,9	248,3
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			35,2	43,7	152,9	1 149,7



Утверждаю
 Директор
 Севрюгина Е.В.

МЕНЮ

Ясли 9 часов

ДЕНЬ 7

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ <i>~ 184</i>		150	4,7	5,2	22,3	155,1
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	25	24,75	2,4	0,3	15,7	75,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	47,4	47,4	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	80	80	2,2	2,5	3,7	46,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
КАКАО С МОЛОКОМ <i>~ 433</i>		150	3,0	3,3	12,4	92,0
КАКАО-ПОРОШОК	1	1	0,2	0,2	0,1	2,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	82,5	82,5	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
БУТЕРБРОД С СЫРОМ <i>~ 3</i>		30/5/6	3,5	6,6	15,5	135,8
СЫР РОССИЙСКИЙ	6	5,45	1,3	1,6	0	19,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН. МУКА ВЫСШ. СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
			11,2	15,1	50,2	382,9
II Завтрак						
СОК ЯБЛОЧНЫЙ <i>~ 442</i>		100	0,5	0,1	9,9	43,0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	0,5	0,1	10,1	43,0
			0,5	0,1	9,9	43,0
Обед						
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ <i>~ 20</i>		40	1,1	2,0	1,0	26,8
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	40,4	32,4	0,3	0	0,6	4,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,1	0	0,5	2,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	2	0	18,0
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ <i>~ 92</i>		150	3,1	3,7	11,0	90,2
КАРТОФЕЛЬ	90	63	1,3	0,3	10	47,0
МОРКОВЬ	7,5	6	0,1	0	0,4	2,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,1	0	0,5	2,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,8	1,8	0	1,5	0	13,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	0	0	0	0,0
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	20	10	1,6	0,1	0	7,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0	1	0	8,7
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,1	1	0,2	10,0
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ <i>~ 245</i>		60	7,4	3,8	7,9	95,5
РЫБА МИНТАЙ НЕРАЗДЕЛАННЫЙ	80	40	6,2	0,4	0	27,9
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН. МУКА ВЫСШ. СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8	8	0,6	0,2	4	20,4

ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12	12	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,8	8,4	0,1	0	0,7	3,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,8	4,8	0,5	0,1	3,3	15,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0	1,2	0	10,9
ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ ~338		120	2,5	2,4	10,3	73,8
МОРКОВЬ	30	24	0,3	0	1,6	8,1
КАРТОФЕЛЬ	38	26,6	0,5	0,1	4,2	19,9
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	18,4	12	0,4	0	0,8	4,7
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	33,6	26,4	0,5	0	1,2	7,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20	20	0,6	0,6	0,9	11,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,3	0	1,6	7,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	0	0	0	0,0
КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ ~406		150	0,4		17,4	71,9
СУШЕНЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	8	8	0,4	0	4	18,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5	5	0	0	3,8	15,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	165	165	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ ~7		50	3,3	0,4	21,2	102,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	3,3	0,4	21,2	102,0
			17,8	12,3	68,8	460,2
Полдник						
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ ~434		150	4,2	4,7	6,8	87,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	4,3	4,7	6,9	87,3
ПРЯНИКИ ~19		20	1,2	0,9	15,0	73,2
ПРЯНИКИ ЗАВАРНЫЕ	20	20	1,2	0,9	15	73,2
			5,4	5,6	21,8	160,5
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			34,9	33,1	150,7	1 046,6

Утверждаю
Директор
Севрюгина Е.В.



МЕНЮ
Ясли 9 часов
ДЕНЬ 8

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ ~224		130	19,5	12,8	20,2	277,4
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	94	94	16,4	8,2	2,7	154,1
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	3,3	3,3	0,1	0,7	0,1	6,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	6,2	0,8	0,7	0	9,4
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	9,9	9,9	1,1	0,1	6,7	32,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	18,6	18,6	0,5	0,5	0,9	9,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	9	9	0,6	0,8	4,9	28,6
ЧАЙ С САХАРОМ И МОЛОКОМ ~430		150/10	0,8	0,9	11,1	56,2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,4	0,4	0,1	0	0,2	1,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,9	21,9	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	111,4	111,4	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	30	30	0,9	1	1,4	17,5
БУТЕРБРОД С СЫРОМ ~3		30/5/6	3,5	6,6	15,5	135,8
СЫР РОССИЙСКИЙ	6	5,45	1,3	1,6	0	19,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
			23,8	20,3	46,8	469,4
II Завтрак						
СОК ЯБЛОЧНЫЙ ~442		100	0,5	0,1	9,9	43,0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	0,5	0,1	10,1	43,0
			0,5	0,1	9,9	43,0
Обед						
САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ~43		40	0,7	3,1	5,2	51,9
КАРТОФЕЛЬ	43	30,1	0,6	0,1	4,8	22,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7	5,88	0,1	0	0,5	2,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	3	0	27,0
БОРЩ ~75		150	1,1	3,6	4,3	54,1
СВЕКЛА	30	24	0,4	0	2	9,8
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	22,8	18	0,3	0	0,8	4,9
МОРКОВЬ	7,5	6	0,1	0	0,4	2,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,1	0	0,5	2,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,8	1,8	0,1	0	0,3	1,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0	1	0	8,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0

СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,1	1	0,2	10,0
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ ~272		60	9,7	10,9	5,0	156,2
ГОВЯДИНА Б/К	55	49,5	8,9	7,7	0	104,7
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10	10	0,8	0,3	4,9	25,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,4	14,4	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ ~133		120	2,5	4,0	18,9	122,1
КАРТОФЕЛЬ	146	102,2	1,9	0,4	16,2	76,3
МОРКОВЬ	15	12	0,2	0	0,8	4,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	22	18,48	0,3	0	1,5	7,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,4	2,4	0,1	0	0,5	2,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36	36	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА ~441		150	0,3	0,1	14,4	64,6
ШИПОВНИК СУХОЙ	8	8	0,3	0,1	3,8	22,0
САХАР ПЕСОК	11	11	0	0	10,7	42,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ ~4		50	3,3	0,4	21,2	102,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	3,3	0,4	21,2	102,0
			17,6	22,1	69,0	550,9

Полдник

СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ ~464		50	3,3	2,4	22,3	123,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	30	30	3,1	0,4	20,4	97,2
САХАР ПЕСОК	2	2	0	0	1,9	7,8
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	1,1	1,1	0	0,9	0	8,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0	1	0	8,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,21	0,2	0,1	0	1,8
ДРОЖЖИ	0,4	0,4	0,1	0	0	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,6	15,6	0	0	0	0,0
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ ~5		150	4,2	3,8	6,8	84,8
ЙОГУРТ 2,5% ЖИРНОСТИ	150	150	4,2	3,8	6,8	84,8
			7,5	6,2	29,1	208,5
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			49,4	48,7	154,8	1 271,8

Утверждаю
Директор
Северюгина Е.В.



МЕНЮ
Ясли 9 часов
ДЕНЬ 9

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ <i>~214</i>		130	12,8	17,1	2,3	213,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,36 шт.	95,1	11,7	10,6	0,7	144,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	36	36	1	1,2	1,6	21,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК <i>~432</i>		150	3,0	3,1	13,3	94,1
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2	2	0,2	0	1,1	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129	129	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <i>~1</i>		30/5	2,3	5,0	15,5	116,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
			18,1	25,2	31,1	423,8
II Завтрак						
ЯБЛОКО <i>~13</i>		100	0,4	0,4	9,8	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
			0,4	0,4	9,8	47,0
Обед						
САЛАТ "СВЕКОЛКА" <i>~50</i>		40	0,7	3,1	6,5	56,4
СВЕКЛА	40	32	0,5	0	2,7	13,0
СУШЕННЫЕ АБРИКОСЫ БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)	2	3,2	0,2	0	1,6	7,4
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	3,2	3,2	0,1	0	2,1	9,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	3	0	27,0
СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ <i>~93</i>		150	2,9	3,8	15,5	107,9
КАРТОФЕЛЬ	54	37,8	0,8	0,2	6	28,2
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	15	15	1,8	0,5	8,3	44,8
МОРКОВЬ	9	7,2	0,1	0	0,5	2,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	7,2	0,1	0	0,6	2,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,5	1,5	0	1,2	0	10,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,1	1	0,2	10,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0	1	0	8,7
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ <i>~311</i>		150	15,4	18,7	26,7	336,5
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	100	72	12,7	12,8	0	166,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0	3,9	0	34,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9	8	0,1	0	0,7	3,2
МОРКОВЬ	10	8	0,1	0	0,6	2,7

ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	0,4	1,9
КРУПА РИСОВАЯ	35	35	2,4	0,4	25,1	113,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ <i>~399</i>		150	0,1		11,2	45,4
АПЕЛЬСИН	10	6,7	0,1	0	0,5	2,8
САХАР ПЕСОК	11	11	0	0	10,7	42,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	121,5	121,5	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ <i>~4</i>		50	3,3	0,4	21,2	102,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	3,3	0,4	21,2	102,0
			22,4	26,0	81,1	648,2
Полдник						
ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ <i>~451</i>		50	2,8	1,1	19,6	99,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	20,3	20,3	2,1	0,3	13,8	65,8
САХАР ПЕСОК	1,4	1,4	0	0	1,4	5,4
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	0,6	0,6	0	0,5	0	4,4
ДРОЖЖИ	0,4	0,4	0,1	0	0	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	9,6	9,6	0	0	0	0,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0	0,7	3,2
КАРТОФЕЛЬ	29,71	20,8	0,4	0,1	3,3	15,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,1	0	0,5	2,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,1	0,1	0	0,1	0	0,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0	0,2	0	1,7
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ <i>~431</i>		150/10/4			9,8	39,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,4	0,4	0,1	0	0,2	1,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,1	21,1	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,2	112,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	0	0	9,7	38,7
САХАР ПЕСОК	4	2,4	0	0	0,1	0,8
ЛИМОН			2,8	1,1	29,4	139,1
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			43,7	52,7	151,4	1 258,1

Утверждаю

Директор

Севрюгина Е.В.



МЕНЮ

Ясли 9 часов

ДЕНЬ 10

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ <i>~ 113</i>		150	2,9	5,0	12,1	105,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	80	80	2,2	2,5	3,7	46,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	82,8	82,8	0	0	0	0,0
КРУПА РИСОВАЯ	9	9	0,6	0,1	6,5	29,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
САХАР ПЕСОК	2	2	0	0	1,9	7,8
КАКАО С МОЛОКОМ <i>~ 433</i>		150	3,0	3,3	12,4	92,0
КАКАО-ПОРОШОК	1	1	0,2	0,2	0,1	2,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	82,5	82,5	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <i>~ 1</i>		30/5	2,3	5,0	15,5	116,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
			8,2	13,3	40,0	313,1
II Завтрак						
СОК ЯБЛОЧНЫЙ <i>~ 442</i>		100	0,5	0,1	9,9	43,0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	0,5	0,1	10,1	43,0
			0,5	0,1	9,9	43,0
Обед						
ГАРНИР ДЛЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД (4-й ВАРИАНТ) <i>~ 357</i>		40	1,4	3,9	2,8	52,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,2 шт.	8,1	1	0,9	0,1	12,3
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	8,8	8	0,1	0	0,1	1,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	0,1	0	0,3	1,6
КАРТОФЕЛЬ	16	11,2	0,2	0	1,7	8,3
МОРКОВЬ	10	8	0,1	0	0,6	2,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ <i>~ 95</i>		150	1,2	3,7	6,6	65,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	15	12	0,2	0	0,6	3,3
КАРТОФЕЛЬ	42,86	30	0,6	0,1	4,8	22,4
МОРКОВЬ	7,5	6	0,1	0	0,4	2,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,1	0	0,5	2,4
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	7,2	4,8	0,1	0	0,3	1,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	114	114	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5	5	0,1	1	0,2	10,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1	1	0	1	0	8,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	3	3	0	0	0	0,0
БИТОЧКИ ИЗ КУР <i>~ 240</i>		60	10,9	12,3	2,2	162,5

КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	70	50,4	8,9	9	0	116,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,27 шт.	11	1,4	1,3	0,1	16,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	12,7	12,7	0,4	0,4	0,6	7,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,2	0	1,6	7,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,6	2,6	0	0	0	0,0
КАПУСТА ТУШЕНАЯ ~346		120	2,8	3,2	8,5	75,7
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	172	137,6	2,4	0,1	6,3	37,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
МОРКОВЬ	3	2,4	0	0	0,2	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,7	4,8	0,1	0	0,4	1,9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,9	2,9	0,1	0	0,6	2,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,2	0	1,1	5,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА ~410		150	0,1		25,0	100,3
ПОВИДЛО	18	18	0,1	0	11,5	46,4
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5	5	0	0	3,8	15,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	143,3	143,3	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ ~4		40	2,7	0,4	17,0	81,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,6	0,4	17	81,6
			19,1	23,5	62,1	537,5

Полдник

БИТОЧКИ ИЛИ КОТЛЕТЫ ПШЕННЫЕ ~203		50	2,4	3,4	17,7	111,4
ПШЕНО	16	16	1,7	0,4	11	54,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45,2	45,2	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	2	2	0	0	1,9	7,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ 8,5% ЖИРНОСТИ	9	9	0,6	0,8	4,9	28,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0	0,8	0	7,3
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ~431		150/10/4			9,8	39,5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,4	0,4	0,1	0	0,2	1,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,1	21,1	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,2	112,2	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ЛИМОН	4	2,4	0	0	0,1	0,8
БАТОН ~6		10	0,8	0,3	5,1	26,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10	10	0,8	0,3	5,1	26,2
ПЕЧЕНЬЕ ~4		10	0,8	1,0	7,4	41,7
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	10	10	0,8	1	7,4	41,7
			4,0	4,7	40,0	218,8
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			31,8	41,6	152,0	1 112,4