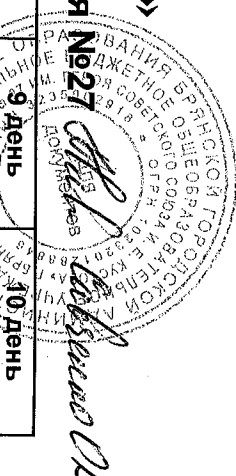


# МЕНЮ

Сад 12 часов

# «УТВЕРЖДАЮ»

и.о.директора Лицея №27



## Завтрак

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ 200	ДРАЧЕНА 150	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 150	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ 200	КАША "ДРУЖБА"МОЛОЧНАЯ 200	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ 200	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ 200	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 150	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ 200	ВЕРМИШЕЛЬ МОЛОЧНАЯ 200
ЧАЙ С САХАРОМ 200	КАКАО С МОЛОКОМ	СОУС МОЛОЧНЫЙ	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	ЧАЙ С САХАРОМ 200	КАКАО С МОЛОКОМ	ЧАЙ С САХАРОМ 200	ЧАЙ С МОЛОКОМ 200	ЧАЙ С САХАРОМ 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 7	ЧАЙ С МОЛОКОМ 200	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40	СЫР (ПОРЦИЯМИ) 15	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 7	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 40	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 7	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ
	БАТОН 30	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ		МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) 7		БАТОН 30		БАТОН 30	

## II Завтрак

КЕФИР 180	БИОТВОРОГ С НАПОЛНИТЕЛЕМ	КЕФИР 180	БИОЛАКТ 180	КЕФИР 180	КЕФИР 180	КЕФИР 180	КЕФИР 180	БИОЛАКТ 180	КЕФИР 180
ПЕЧЕНЬЕ 25	БАТОН 25	БАТОН 25	БАТОН 25	БАТОН 25	ПЕЧЕНЬЕ 25	БАТОН 25	БАТОН 25	БАТОН 25	БАТОН 25

## Обед

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 200	СУП РЫБНЫЙ 200	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ 50	БОРЩ С МЯСОМ 200	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ	СУП САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ 50	СУП РЫБНЫЙ 200	СВЕКОЛЬНИК 200	СУП ГОРОХОВЫЙ С ГРЕНКАМИ 200
РИС РАССЫПЧАТЫЙ	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	РАССОЛЫНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	ГРЕЧКА	РИС РАССЫПЧАТЫЙ	ЩИ С МЯСОМ 200	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ 140	ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА 70	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ 70	СОУС СМЕТАННЫЙ №371 30	ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 140	БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ПАРОВЫЕ 70	ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ/РУЛЕТ МЯСНОЙ С ЯЙЦОМ	ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 140	СОУС СМЕТАННЫЙ №371 30	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ 70	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 70
КОМПЛОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	КОМПЛОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	КОМПЛОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ 70	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30	КОМПЛОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	КОМПЛОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	КОМПЛОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30
ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	КОМПЛОТ ИЗ СМЕСИ	КОМПЛОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 180	КОМПЛОТ ИЗ СМЕСИ	КОМПЛОТ ИЗ СМЕСИ	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	КОМПЛОТ ИЗ СМЕСИ
			ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 30

## Уплотненный полдник

ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ 140	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ 200	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2-ой ВАРИАНТ)	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 140	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 50	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ С МЯСОМ 200	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА 150	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ 140	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ 50
СУФЛЕ КУРИНОЕ 70	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 200	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ 200	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 200	СОУС МОЛОЧНЫЙ №366 30	ОЛАДЫ ИЗ СЕРДЦА 70	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 150
НАПИТОК ИЗ ЯГОДЫ	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	СЕРДЦЕ, ТУШЕНОЕ В	ЧАЙ С САХАРОМ 200	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА,	БАТОН 30	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	КАКАО С МОЛОКОМ	СОК 200	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА,
ХЛЕБ РЖАНОЙ 20		КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА,	БАТОН 30	БАТОН 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20
		БАТОН 30	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20				БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	БАТОН 30
		ХЛЕБ РЖАНОЙ							

# МЕНЮ

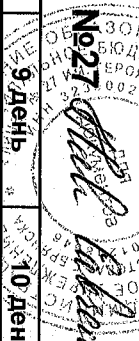
Ясли 10,5 часов

«УТВЕРЖДАЮ»

и.о. директора Лицея

№27

*И.И.И.*



1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
<b>Завтрак</b>									
КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ 150	ДРАЧЕНА 120	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 120	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ 150	КАША "ДРУЖБА"МОЛОЧНАЯ 150	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ 150	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ 150	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 120	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ 150	ВЕРМИШЕЛЬ МОЛОЧНАЯ 150
ЧАЙ С САХАРОМ 150	КАКАО С МОЛОКОМ 150	СОУС МОЛОЧНЫЙ	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	ЧАЙ С САХАРОМ 150	КАКАО С МОЛОКОМ 150	ЧАЙ С САХАРОМ 150	ЧАЙ С МОЛОКОМ 150	ЧАЙ С САХАРОМ 150	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30	МАСЛО (ТОРЦИЯМИ) 5	ЧАЙ С МОЛОКОМ 150	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30	СЫР (ТОРЦИЯМИ) 10	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И	МАСЛО (ТОРЦИЯМИ) 5	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30	МАСЛО (ТОРЦИЯМИ) 5	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ
	БАТОН 25	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ		МАСЛО (ТОРЦИЯМИ) 5		БАТОН 25		БАТОН 25	
<b>II Завтрак</b>									
КЕФИР 150	БИТВОРОГ С НАПОЛНИТЕЛЕМ	КЕФИР 150	МАЛЫШОК-БИО 150	КЕФИР 150	КЕФИР 150	КЕФИР 150	КЕФИР 150	МАЛЫШОК-БИО 150	КЕФИР 150
ПЕЧЕНЬЕ 20	БАТОН 20	БАТОН 20	БАТОН 20	БАТОН 20	ПЕЧЕНЬЕ 20	БАТОН 20	БАТОН 20	БАТОН 20	БАТОН 20
<b>Обед</b>									
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 150	СУП РЫБНЫЙ 150	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ 40	БОРЩ С МЯСОМ 150	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ 40	СУП С РЫБНЫМ 150	СВЕКОЛЬНИК 150	СУП ГОРОХОВЫЙ С ГРЕНКАМИ 150
РИС РАССЫПЧАТЫЙ	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	РАССОЛНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	ГРЕЧКА	РИС	ЩИ С МЯСОМ 150	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ 120	ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА 50	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	СОУС СМЕТАННЫЙ №371 30	ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 120	БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ПАРОВЫЕ 50	ЗРАЗЫ	ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 120	СОУС СМЕТАННЫЙ №371 30	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ 50	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ 50
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ	ОПАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ 50	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30	СОУС ТОМАТНЫЙ №364 30	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ 50	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ	СОУС ТОМАТНЫЙ
ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 40	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ 150	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ
<b>Уплотненный полдник</b>									
ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ 120	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ 150	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (2-ой вариант)	КАПУСТА ТУШЕНАЯ 120	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ 40	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ С МЯСОМ 180	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА 120	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ 120	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ 40
СУФЛЕ КУРИНОЕ 50	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	ЖАРКОЕ ПО- ДОМАШНЕМУ 180	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 150	СОУС МОЛОЧНЫЙ №366 30	ОПАДЫ ИЗ СЕРДЦА 50	КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 120
НАПИТОК ИЗ ЯГОДЫ	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	СЕРДЦЕ, ТУШЕНОЕ В	ЧАЙ С САХАРОМ 150	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА,	БАТОН 20	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	КАКАО С МОЛОКОМ 150	НАПИТОК ИЗ ЯГОДЫ	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА,
ХЛЕБ РЖАНОЙ 20		КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА,	БАТОН 20	БАТОН 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	БАТОН 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	БАТОН 20
		БАТОН 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20				БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	ХЛЕБ РЖАНОЙ 20

Утверждаю

*И.о. директора  
Н.В. Савиных*

# МЕНЮ

Сад 12 часов

ДЕНЬ 1

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ	200		6,4	8,7	29,3	222,1
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	30	30	3,6	1,8	17,9	102,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	0	0	0	0,0
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	12	12	2,8	2,9	4,6	56,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
САХАР ПЕСОК	7	7	0	0	6,8	27,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
ЧАЙ С САХАРОМ	200		0,2		8,1	32,8
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,8	0,8	0,2	0	0,3	1,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135,1	135,1	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40		2,5	6,8	17,1	138,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7	7	0	5,8	0,1	52,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	33	33	2,5	1	17	86,5
			<b>9,1</b>	<b>15,5</b>	<b>54,5</b>	<b>393,8</b>
<b>II Завтрак</b>						
КЕФИР	180		5,2	4,5	7,2	95,4
КЕФИР 3,2 % ЖИРНОСТИ	180	180	5,2	4,5	7,2	95,4
ГРЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА	30		3,3	0,3	23,7	111,0
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	57	48	3,5	1,4	24	122,0
			<b>8,5</b>	<b>4,8</b>	<b>30,9</b>	<b>206,4</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ	60		1,1	3,0	3,4	46,1
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	56,3	45	0,8	0	2	12,2
МОРКОВЬ	7,5	6	0,1	0	0,4	2,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,3	12	0,2	0	1	4,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	3	0	27,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200		6,8	6,4	14,3	142,3
МЯСО Б/К	27,78	25	4,6	3,9	0	52,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,1	2,5	0	0	0,2	1,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,5	2,5	0	0	0	0,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/16 шт.	2,54	0,3	0,3	0	3,9
КАРТОФЕЛЬ	114,3	80	1,6	0,3	12,6	59,8
МОРКОВЬ	10,3	8	0,1	0	0,6	2,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,1	0	0,7	3,2
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2	2	0,1	0	0,2	1,3

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
РИС РАССЫПЧАТЫЙ		150	3,6	3,5	38,0	198,7
КРУПА РИСОВАЯ	53,54	53	3,6	0,5	38	171,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	109,6	109,6	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0	3	0	27,5
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА		80	10,4	24,7	3,8	280,6
МЯСО Б/К	82,35	70	9,7	22,6	0	242,4
МОРКОВЬ	17,2	13,3	0,2	0	0,9	4,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8	6,7	0,1	0	0,5	2,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,7	2,7	0	2,1	0	19,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0	1,4	6,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26,7	26,7	0	0	0	0,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,2	0	1	4,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		180			6,1	24,3
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	11	11	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0	0	6,1	24,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189	189	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		30	2,0	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
			<b>23,9</b>	<b>37,9</b>	<b>78,3</b>	<b>753,2</b>

### Уплотненный полдник

ОВОЦИ ТУШЕННЫЕ		150	4,4	4,5	22,6	151,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	112,5	90	1,6	0,1	4,1	24,4
КАРТОФЕЛЬ	123,08	80	1,6	0,3	12,6	59,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7	7	0,8	0,1	4,8	22,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7	7	0,2	1,1	0,2	14,0
МОРКОВЬ	9,1	6,8	0,1	0	0,5	2,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,1	0	0,4	2,0
СУФЛЕ КУРИНОЕ		80	14,7	19,9	6,6	263,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	40	40	1,2	1,3	1,8	23,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6,9	6,9	0	5,5	0,1	50,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	6,9	6,9	0,7	0,1	4,7	22,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	8	8	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	97,22	70	12,3	12,5	0	161,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/10 шт.	4,03	0,5	0,5	0	6,1
СОК		200	1,0	0,2	20,2	86,0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	1	0,2	20,2	86,0
БАТОН		30	2,3	0,9	15,4	78,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>23,7</b>	<b>25,7</b>	<b>73,3</b>	<b>620,2</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>65,2</b>	<b>83,9</b>	<b>237,0</b>	<b>1 973,6</b>

Утверждаю

*И.о. директора*  
*Мих. Савенко*

# МЕНЮ

## Сад 12 часов

### ДЕНЬ 2

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА КОНСЕРВИРОВАННОГО ИЛИ КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ		60	1,7	3,0	3,6	48,3
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	87,7	57	1,7	0,1	3,6	22,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
ДРАЧЕНА		150	12,5	14,7	9,6	228,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,91 шт.	76,878	9,5	8,5	0,5	117,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	56,4	56,4	1,6	1,7	2,6	32,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	8,8	8,8	1	0,1	6	28,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	14,1	14,1	0,4	2	0,5	28,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,7	1,7	0	0	0	0,0
КАКАО С МОЛОКОМ		200	3,9	4,0	13,4	106,3
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,5	0,3	0,2	5,6
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120	120	3,4	3,7	5,4	69,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	0	0	0	0,0
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		7	0,1	5,8	0,1	52,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7	7	0	5,8	0,1	52,4
БАТОН		30	2,3	0,9	15,4	78,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
			<b>20,5</b>	<b>28,4</b>	<b>42,1</b>	<b>513,9</b>
<b>II Завтрак</b>						
БИОТВОРОГ С НАПОЛНИТЕЛЕМ		100	3,4	2,5	5,5	61,0
КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 4,2% ЖИРНОСТИ	100	100	3,4	2,5	5,5	61,0
ФРУКТ СВЕЖИЙ БАНАН		100	1,5	0,5	21,0	96,0
БАНАН	142,9	100	1,5	0,5	21	96,0
			<b>4,9</b>	<b>3,0</b>	<b>26,5</b>	<b>157,0</b>
<b>Обед</b>						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ		200	5,1	11,7	7,1	157,0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	50,4	40	0,7	0	1,8	10,9
КАРТОФЕЛЬ	32	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	3	3	0	2,4	0	21,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7	7	0,2	1,1	0,2	14,0
МЯСО Б/К	29,41	25	3,5	8,1	0	86,6

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ		150	3,1	6,3	23,7	165,2
КАРТОФЕЛЬ	170	127,5	2,5	0,5	20,2	95,3
МОРКОВЬ	19,5	15	0,2	0	1	5,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	28,5	24	0,3	0	1,9	9,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,1	0	0,6	3,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0	5,8	0	52,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ		80	15,4	2,9	0,2	88,1
РЫБА ПИКША	200,43	92,2	15,4	0,5	0	65,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,4	2,8	0	0	0,2	1,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		180			6,1	24,3
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	11	11	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0	0	6,1	24,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189	189	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		50	3,3	0,4	21,2	102,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	3,3	0,4	21,2	102,0
			<b>26,9</b>	<b>21,3</b>	<b>58,3</b>	<b>536,6</b>

### Уплотненный полдник

КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ		200	7,3	10,3	31,1	246,3
ПШЕНО	27,27	27	3	0,7	18,4	92,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,5	64,5	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	4,3	4,7	6,9	87,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0	4,9	0	43,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ		200	3,1	3,1	14,0	96,6
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3	3	0,3	0	1,6	7,5
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
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	0	0	0	0,0
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ		70	8,5	5,0	54,5	296,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	65,6	65,6	6,9	0,9	44,5	212,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,3	0	1,6	7,8
САХАР ПЕСОК	7,7	7,7	0	0	7,5	29,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/8 шт.	5,03	0,6	0,6	0	7,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
ДРОЖОЖИ	1,1	1,1	0,1	0	0	0,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20	20	0,6	0,6	0,9	11,6
			<b>18,9</b>	<b>18,4</b>	<b>99,6</b>	<b>639,3</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>71,2</b>	<b>71,1</b>	<b>226,5</b>	<b>1 846,8</b>

Утверждаю

*И.о. директора  
Мед. Службы*

# МЕНЮ

Сад 12 часов

ДЕНЬ 3

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ		60	0,8	0,1	6,9	32,0
МОРКОВЬ	80	60	0,8	0,1	4	20,4
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА		150	24,5	14,4	28,3	346,6
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	125	125	21,8	11	3,7	205,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0	0	0	0,0
КРУПА МАННАЯ	12	12	1,2	0,1	8,2	38,3
САХАР ПЕСОК	13	13	0	0	12,6	50,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,025	0,5	0,5	0	6,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,8	0	3,6	17,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6	0,2	0,9	0,2	12,0
СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)		50	0,9	2,6	6,7	53,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	25	25	0,7	0,8	1,2	14,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,25	2,25	0	1,8	0	16,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,25	2,25	0,2	0	1,6	7,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
ЧАЙ С МОЛОКОМ		200	4,0	4,2	14,3	110,9
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,2	0	0,4	2,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	71,9	71,9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	133,3	133,3	3,8	4,2	6,1	77,6
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ		40	2,5	6,8	17,1	138,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7	7	0	5,8	0,1	52,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	33	33	2,5	1	17	86,5
			<b>32,7</b>	<b>28,1</b>	<b>73,3</b>	<b>682,1</b>
<b>II Завтрак</b>						
КЕФИР		180	5,4	0,2	7,2	55,8
КЕФИР 3,2 % ЖИРНОСТИ	186,3	180	5,2	4,5	7,2	95,4
ПЕЧЕНЬЕ		30	2,3	2,9	22,3	125,1
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	2,9	22,3	125,1
			<b>7,7</b>	<b>3,1</b>	<b>29,5</b>	<b>180,9</b>
<b>Обед</b>						
СУП РЫБНЫЙ		200	7,3	3,1	15,7	119,3
РЫБА ПИКША	69,57	32	5,3	0,2	0	22,7
КАРТОФЕЛЬ	138,46	90	1,7	0,4	14,3	67,2
МОРКОВЬ	16,5	12,8	0,2	0	0,9	4,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,6	6,4	0,1	0	0,5	2,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,1	3,1	0	2,5	0	22,5

ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
<b>ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ</b>		<b>180</b>	<b>14,8</b>	<b>13,3</b>	<b>19,4</b>	<b>257,6</b>
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	187,6	149,9	2,6	0,1	6,8	40,7
МЯСО Б/К	63,6	57,2	10,3	8,9	0	121,0
КРУПА РИСОВАЯ	15,15	15	1,1	0,2	10,8	48,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,5	14,6	0,2	0	1,2	5,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0	3,6	0	32,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/10 шт.	4,025	0,5	0,5	0	6,1
МОРКОВЬ	10,9	8,2	0,1	0	0,6	2,8
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		50	0,5	0,6	2,8	19,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,1	2,7	13,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38	38	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3	3	0,1	0,5	0,1	6,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>		<b>180</b>			<b>6,1</b>	<b>24,3</b>
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	11	11	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0	0	6,1	24,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189	189	0	0	0	0,0
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		<b>30</b>	<b>2,0</b>	<b>0,3</b>	<b>12,7</b>	<b>61,2</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
			<b>24,6</b>	<b>17,3</b>	<b>56,7</b>	<b>481,4</b>

### Уплотненный полдник

<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b>		<b>150</b>	<b>5,3</b>	<b>4,7</b>	<b>34,2</b>	<b>200,2</b>
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	50	50	5,3	0,7	34,2	163,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
<b>СЕРДЦЕ, ТУШЕННОЕ В СОУСЕ</b>		<b>80</b>	<b>11,5</b>	<b>7,1</b>	<b>4,6</b>	<b>132,1</b>
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	73,3	66,7	10,4	2,2	0	62,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,3	5,3	0,6	0,1	3,6	17,2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10,4	10,4	0,3	1,6	0,4	20,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
МОРКОВЬ	5,3	4	0,1	0	0,3	1,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	0,1	0	0,3	1,6
<b>КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ</b>		<b>200</b>	<b>0,1</b>		<b>22,0</b>	<b>88,2</b>
ПОВИДЛО	20	20	0,1	0	12,8	51,5
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	7	7	0	0	5,3	21,2
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	191	191	0	0	0	0,0
<b>БАТОН</b>		<b>30</b>	<b>2,3</b>	<b>0,9</b>	<b>15,4</b>	<b>78,6</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		<b>20</b>	<b>1,3</b>	<b>0,2</b>	<b>8,5</b>	<b>40,8</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
<b>ФРУКТ СВЕЖИЙ ЯБЛОКО</b>		<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>47,0</b>
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
			<b>20,9</b>	<b>13,3</b>	<b>94,5</b>	<b>586,9</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>85,9</b>	<b>61,8</b>	<b>254,0</b>	<b>1 931,3</b>



Утверждаю

*И.О. директора*  
*Мель Савицкий*

# МЕНЮ

Сад 12 часов

ДЕНЬ 4

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ		200	6,7	9,8	29,1	230,7
КРУПА МАННАЯ	24	24	2,4	0,2	16,4	76,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,5	64,5	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	4,3	4,7	6,9	87,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0	4,9	0	43,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ		200	4,0	4,1	15,3	114,1
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3	3	0,3	0	1,6	7,5
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	130	130	3,7	4,1	5,9	75,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	70	70	0	0	0	0,0
БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ		50	5,8	9,4	15,4	170,6
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,5	15	3,5	4,4	0	54,6
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
			<b>16,5</b>	<b>23,3</b>	<b>59,8</b>	<b>515,4</b>
<b>II Завтрак</b>						
БИОЛАКТ		180	6,1	4,5	9,9	109,8
КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 3,2% ЖИРНОСТИ	180	180	6,1	4,5	9,9	109,8
ФРУКТ СВЕЖИЙ БАНАН		100	1,5	0,5	21,0	96,0
БАНАН	142,9	100	1,5	0,5	21	96,0
			<b>7,6</b>	<b>5,0</b>	<b>30,9</b>	<b>205,8</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ "СВЕКОЛКА"		60	0,9	3,1	5,0	51,1
СВЕКЛА	78,67	59	0,9	0,1	5	24,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	3	0	27,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ		200	6,6	6,8	13,4	143,3
КАРТОФЕЛЬ	85,7	60	1,2	0,2	9,5	44,8
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	4	4	0,4	0	2,6	12,2
МОРКОВЬ	10,3	8	0,1	0	0,6	2,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	0,1	0	0,3	1,6
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	12	12	0,1	0	0,2	1,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,1	0,8	0,2	10,0
МЯСО Б/К	27,78	25	4,6	3,9	0	52,9

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ		150	3,7	4,8	24,1	153,9
КАРТОФЕЛЬ	221,2	143,8	2,8	0,6	22,7	107,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	30	30	0,9	1	1,4	17,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ		80	12,5	7,0	7,0	153,3
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	67,2	62,5	10,9	2,2	0	77,0
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	12,8	12,8	1	0,4	6,4	32,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0	3,9	0	34,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/10 шт.	4,025	0,5	0,5	0	6,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,33	7	0,1	0	0,6	2,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		180			6,1	24,3
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	11	11	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0	0	6,1	24,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189	189	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		30	2,0	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
			<b>25,7</b>	<b>22,0</b>	<b>68,3</b>	<b>587,1</b>

### Уплотненный полдник

КАПУСТА ТУШЕНАЯ		150	3,6	3,1	11,0	87,9
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	214,88	171,9	3	0,2	7,9	46,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
МОРКОВЬ	3,88	3	0	0	0,2	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,14	6	0,1	0	0,5	2,4
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	9	9	0,3	0	1,1	5,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,2	0	1,3	5,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ		80	15,1	5,9	15,1	172,9
РЫБА ПИКША	152,17	70	11,6	0,4	0	49,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10	10	0,8	0,3	4,9	25,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20	20	0,6	0,6	0,9	11,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0	3,9	0	34,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	13,3	13,3	1,5	0,2	8,7	42,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/10 шт.	4,025	0,5	0,5	0	6,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,33	7	0,1	0	0,6	2,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
ЧАЙ С САХАРОМ		200	0,2		8,1	32,8
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,8	0,8	0,2	0	0,3	1,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
БАТОН		30	2,3	0,9	15,4	78,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>22,5</b>	<b>10,1</b>	<b>58,1</b>	<b>413,0</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>72,3</b>	<b>60,4</b>	<b>217,1</b>	<b>1 721,3</b>

Утверждаю

*И.О. директора  
Мих Савиенко*

# МЕНЮ

Сад 12 часов

ДЕНЬ 5

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША "ДРУЖБА"МОЛОЧНАЯ		200	6,7	10,1	30,9	240,5
КРУПА РИСОВАЯ	13,13	13	0,9	0,1	9,3	42,0
ПШЕНО	13,13	13	1,5	0,4	8,9	44,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,5	64,5	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	4,3	4,7	6,9	87,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0	4,9	0	43,6
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0	0	0	0,0
ЧАЙ С САХАРОМ		200	0,2		8,1	32,8
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,8	0,8	0,2	0	0,3	1,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135,1	135,1	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
СЫР (ПОРЦИЯМИ)		15	3,4	4,3		53,0
СЫР РОССИЙСКИЙ	15,5	15	3,4	4,3	0	53,0
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		7	0,1	5,9	0,1	52,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7	7	0	5,8	0,1	52,4
БАТОН		30	2,3	0,9	15,4	78,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
			<b>12,7</b>	<b>21,2</b>	<b>54,5</b>	<b>457,8</b>
<b>II Завтрак</b>						
КЕФИР		180	5,4	0,2	7,2	55,8
КЕФИР 3,2 % ЖИРНОСТИ	186,4	180	5,2	4,5	7,2	95,4
ПЕЧЕНЬЕ		30	2,3	2,9	22,3	125,1
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	2,9	22,3	125,1
			<b>7,7</b>	<b>3,1</b>	<b>29,5</b>	<b>180,9</b>
<b>Обед</b>						
БОРЩ С МЯСОМ		200	6,9	9,2	12,0	161,0
МЯСО Б/К	27,78	25	4,6	3,9	0	52,9
СВЕКЛА	41,3	32	0,5	0	2,7	13,0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	25,1	20	0,4	0	0,9	5,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,6	6,4	0,1	0	0,5	2,5
МОРКОВЬ	16,8	13,1	0,2	0	0,9	4,5
КАРТОФЕЛЬ	57,2	40	0,8	0,2	6,3	29,9
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	3,1	3,1	0,1	0	0,4	1,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0	3,9	0	34,9
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,2	1,2	0,3	16,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0

ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ		150	5,7	4,6	26,0	168,0
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	47,47	47	5,7	1,6	26	140,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	103,9	103,9	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0	3	0	27,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0	0	0	0,0
<b>БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ПАРОВЫЕ</b>		<b>80</b>	<b>14,7</b>	<b>15,4</b>	<b>9,4</b>	<b>234,0</b>
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	97,22	70	12,3	12,5	0	161,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14,4	14,4	1,1	0,4	7,2	36,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20,8	20,8	0,6	0,7	1	12,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6	0	1,3	0	11,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,86	15	0,2	0	1,2	6,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/10 шт.	4,025	0,5	0,5	0	6,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ №364</b>		<b>50</b>	<b>0,4</b>	<b>1,9</b>	<b>2,7</b>	<b>30,4</b>
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0	1,4	6,5
МОРКОВЬ	4	3	0	0	0,2	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,2	1	0	0	0,1	0,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,2	0	1	4,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>		<b>180</b>			<b>6,1</b>	<b>24,3</b>
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	11	11	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0	0	6,1	24,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189	189	0	0	0	0,0
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		<b>30</b>	<b>2,0</b>	<b>0,3</b>	<b>12,7</b>	<b>61,2</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
			<b>29,7</b>	<b>31,4</b>	<b>68,9</b>	<b>678,9</b>

### Уплотненный полдник

<b>САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ</b>		<b>60</b>	<b>1,1</b>	<b>3,1</b>	<b>5,1</b>	<b>53,2</b>
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	71,75	57,4	1	0,1	2,6	15,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6	6	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0	0	1,8	7,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	3	0	27,0
МОРКОВЬ	13,33	10	0,1	0	0,7	3,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
<b>ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ</b>		<b>200</b>	<b>14,7</b>	<b>13,7</b>	<b>30,0</b>	<b>302,5</b>
МЯСО Б/К	66,67	60	10,9	9,3	0	126,9
КАРТОФЕЛЬ	276,92	180	3,5	0,7	28,4	134,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14	11,8	0,2	0	1	4,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,6	4,6	0	3,7	0	33,4
МОРКОВЬ	12,1	9,1	0,1	0	0,6	3,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
<b>КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ</b>		<b>200</b>	<b>0,1</b>		<b>22,0</b>	<b>88,2</b>
ПОВИДЛО	20	20	0,1	0	12,8	51,5
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	7	7	0	0	5,3	21,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	191	191	0	0	0	0,0
<b>БАТОН</b>		<b>30</b>	<b>2,3</b>	<b>0,9</b>	<b>15,4</b>	<b>78,6</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		<b>20</b>	<b>1,3</b>	<b>0,2</b>	<b>8,5</b>	<b>40,8</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
<b>ФРУКТ СВЕЖИЙ ЯБЛОКО</b>		<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>47,0</b>
ЯБЛОКИ	113,7	100	0,4	0,4	9,8	47,0

	19,9	18,3	90,8	610,3
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>	<b>70,0</b>	<b>74,0</b>	<b>243,7</b>	<b>1 927,9</b>

Утверждаю

*И.О. Директора*  
*Н.А. Савин*



# МЕНЮ

Сад 12 часов

ДЕНЬ 6

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ	200		7,4	9,5	26,6	221,5
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	25,25	25	3,1	0,8	13,9	74,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	68,4	68,4	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	4,3	4,7	6,9	87,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
КАКАО С МОЛОКОМ	200		3,9	4,0	13,4	106,3
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,5	0,3	0,2	5,6
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120	120	3,4	3,7	5,4	69,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	0	0	0	0,0
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И ДЖЕМОМ	50		2,4	5,0	25,3	155,8
ПОВИДЛО	15	15	0,1	0	9,9	39,8
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
			<b>13,7</b>	<b>18,5</b>	<b>65,3</b>	<b>483,6</b>
<b>II Завтрак</b>						
КЕФИР	180		5,4	0,2	7,2	55,8
КЕФИР 3,2 % ЖИРНОСТИ	186,4	180	5,2	4,5	7,2	95,4
ПЕЧЕНЬЕ	30		2,3	2,9	22,3	125,1
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	2,9	22,3	125,1
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	0	0	0	0	0	0,0
			<b>7,7</b>	<b>3,1</b>	<b>29,5</b>	<b>180,9</b>
<b>Обед</b>						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200		6,1	10,7	18,6	195,9
МЯСО Б/К	29,41	25	3,5	8,1	0	86,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,1	2,5	0	0	0,2	1,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,5	2,5	0	0	0	0,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/16 шт.	2,54	0,3	0,3	0	3,9
КАРТОФЕЛЬ	164,1	106,7	2	0,4	16,9	79,7
МОРКОВЬ	10,3	8	0,1	0	0,6	2,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,1	0	0,7	3,2
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2	2	0,1	0	0,2	1,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	140	140	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0	0	0	0,0
РИС РАССЫПЧАТЫЙ	150		3,6	3,5	38,0	198,7

КРУПА РИСОВАЯ	53,54	53	3,6	0,5	38	171,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	109,6	109,6	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0	3	0	27,5
<b>ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ/РУЛЕТ МЯСНОЙ С ЯЙЦОМ</b>		<b>80</b>	<b>14,5</b>	<b>20,0</b>	<b>11,4</b>	<b>280,1</b>
МЯСО Б/К	66,7	60	10,9	9,3	0	126,9
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9,6	9,6	0,7	0,3	4,8	24,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	14,4	14,4	0,4	0,5	0,7	8,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	29,7	25,1	0,4	0,1	2	10,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,8	4,8	0	3,9	0	34,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10,063	1,3	1,2	0,1	15,3
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,4	6,4	0,8	0	3,8	18,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0	4,7	0	41,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0	0	0	0,0
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ №364</b>		<b>50</b>	<b>0,4</b>	<b>1,9</b>	<b>2,7</b>	<b>30,4</b>
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0	1,4	6,5
МОРКОВЬ	4	3	0	0	0,2	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,2	1	0	0	0,1	0,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,2	0	1	4,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>		<b>180</b>			<b>6,1</b>	<b>24,3</b>
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	11	11	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0	0	6,1	24,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189	189	0	0	0	0,0
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		<b>30</b>	<b>2,0</b>	<b>0,3</b>	<b>12,7</b>	<b>61,2</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
			<b>26,6</b>	<b>36,4</b>	<b>89,5</b>	<b>790,6</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
<b>ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ С МЯСОМ</b>		<b>220</b>	<b>16,1</b>	<b>15,3</b>	<b>29,2</b>	<b>322,6</b>
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	125	100	1,7	0,1	4,6	27,2
КАРТОФЕЛЬ	157,9	102,7	2	0,4	16,2	76,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,4	4,4	0	4,3	0	38,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	10,3	10,3	1,1	0,1	7	33,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	44	44	0	0	0	0,0
МЯСО Б/К	66,67	60	10,9	9,3	0	126,9
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,3	7,3	0,2	1,1	0,3	14,6
МОРКОВЬ	13,33	10	0,1	0	0,7	3,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,1	0	0,4	2,0
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ</b>		<b>200</b>	<b>3,1</b>	<b>3,1</b>	<b>14,0</b>	<b>96,6</b>
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3	3	0,3	0	1,6	7,5
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
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	0	0	0	0,0
<b>БАТОН</b>		<b>30</b>	<b>2,3</b>	<b>0,9</b>	<b>15,4</b>	<b>78,6</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		<b>20</b>	<b>1,3</b>	<b>0,2</b>	<b>8,5</b>	<b>40,8</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
<b>ФРУКТ СВЕЖИЙ ЯБЛОКО</b>		<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>47,0</b>
ЯБЛОКИ	113,7	100	0,4	0,4	9,8	47,0
			<b>23,2</b>	<b>19,9</b>	<b>76,9</b>	<b>585,6</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>71,2</b>	<b>77,9</b>	<b>261,2</b>	<b>2 040,7</b>

Утверждаю

*И.О. Директора*  
*Маш. Савицкий*

# МЕНЮ

Сад 12 часов

ДЕНЬ 7

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ		200	7,0	10,3	29,1	236,1
ПШЕНО	24,2	24	2,7	0,7	16,4	82,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	64,5	64,5	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	4,3	4,7	6,9	87,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0	4,9	0	43,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
ЧАЙ С САХАРОМ		200	0,2		8,1	32,8
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,8	0,8	0,2	0	0,3	1,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135,1	135,1	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		7	0,1	5,8	0,1	52,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7	7	0	5,8	0,1	52,4
СЫР (ПОРЦИЯМИ)		15	3,4	4,3		53,0
СЫР РОССИЙСКИЙ	15,5	15	3,4	4,3	0	53,0
БАТОН		30	2,3	0,9	15,4	78,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
			<b>13,0</b>	<b>21,3</b>	<b>52,7</b>	<b>453,0</b>
<b>II Завтрак</b>						
БИОТВОРОГ С НАПОЛНИТЕЛЕМ		100	3,4	2,5	5,5	61,0
КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 4,2% ЖИРНОСТИ	100	100	3,4	2,5	5,5	61,0
ФРУКТ СВЕЖИЙ БАНАН		100	1,5	0,5	21,0	96,0
БАНАН	142,9	100	1,5	0,5	21	96,0
			<b>4,9</b>	<b>3,0</b>	<b>26,5</b>	<b>157,0</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ		60	0,5	3,0	1,7	36,7
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	53,4	53,4	0,4	0,1	0,9	6,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,3	9,5	0,1	0	0,8	3,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
ЩИ С МЯСОМ		200	6,8	7,3	9,6	134,5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	70,4	56	1	0,1	2,5	15,2
МОРКОВЬ	10	8	0,1	0	0,6	2,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,1	0	0,7	3,2
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,7	0,7	0	0	0,1	0,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,3	0	1,6	7,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,5	2,5	0	2	0	18,1



ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	0	0	0	0,0
КАРТОФЕЛЬ	36,9	24	0,5	0,1	3,8	17,9
МЯСО Б/К	27,78	25	4,6	3,9	0	52,9
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,2	1,2	0,3	16,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ		150	3,4	4,7	21,7	142,3
КАРТОФЕЛЬ	183,2	128,3	2,5	0,5	20,3	95,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	30	30	0,9	1	1,4	17,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ/РЫБА С ОВОЩАМИ		80	15,0	4,1	15,9	160,8
РЫБА ПИКША	152,17	70	11,6	0,4	0	49,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	17,6	17,6	1,3	0,5	8,7	44,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	16	16	0,5	0,5	0,8	9,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,7	2,7	0	2,1	0	19,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	8	8	0,9	0,1	5,2	25,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/10 шт.	4,025	0,5	0,5	0	6,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,86	15	0,2	0	1,2	6,0
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		180			6,1	24,3
УХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	11	11	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0	0	6,1	24,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189	189	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		50	3,3	0,4	21,2	102,0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	3,3	0,4	21,2	102,0
			<b>29,0</b>	<b>19,5</b>	<b>76,2</b>	<b>600,6</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА		150	28,7	18,8	31,2	413,0
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	151,5	150	26,2	13,1	4,4	245,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	19,5	19,5	2	0,3	13,2	63,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,025	0,5	0,5	0	6,1
САХАР ПЕСОК	14	14	0	0	13,6	54,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,5	1,5	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0	4,9	0	43,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
СОУС МОЛОЧНЫЙ №366		50	1,0	1,6	3,2	31,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	25	25	0,7	0,8	1,2	14,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1	1	0	0,8	0	7,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0	2	9,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
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
БАТОН		30	2,3	0,9	15,4	78,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
			<b>37,6</b>	<b>27,5</b>	<b>58,9</b>	<b>639,6</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>84,5</b>	<b>71,3</b>	<b>214,3</b>	<b>1 850,2</b>

Утверждаю

*И.О. Директора*  
*Макс Савин*

# МЕНЮ

Сад 12 часов

ДЕНЬ 8

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ		60	1,1	5,3	4,6	71,4
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	63,2	60	1,1	5,3	4,6	71,4
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ		150	12,7	14,3	2,8	189,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	2,28 шт.	91,77	11,3	10,3	0,6	139,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	48,9	48,9	1,4	1,6	2,2	28,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0	0	0	0,0
ЧАЙ С МОЛОКОМ		200	4,0	4,2	14,3	110,9
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,2	0	0,4	2,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	71,9	71,9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	133,3	133,3	3,8	4,2	6,1	77,6
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ		40	2,6	6,8	17,6	141,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7	7	0	5,8	0,1	52,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	34	34	2,6	1	17,5	89,1
			<b>20,4</b>	<b>30,6</b>	<b>39,3</b>	<b>513,7</b>
<b>II Завтрак</b>						
КЕФИР		180	5,4	0,2	7,2	55,8
КЕФИР 3,2 % ЖИРНОСТИ	186,3	180	5,2	4,5	7,2	95,4
ПЕЧЕНЬЕ		30	2,3	2,9	22,3	125,1
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	2,9	22,3	125,1
			<b>7,7</b>	<b>3,1</b>	<b>29,5</b>	<b>180,9</b>
<b>Обед</b>						
СУП РЫБНЫЙ		200	8,0	2,9	15,7	120,8
РЫБН. КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ. САЙРА БЛАНШИРОВАН.	32	32	5,7	0	0	22,7
КАРТОФЕЛЬ	92,31	60	1,2	0,2	9,5	44,8
МОРКОВЬ	16,5	12,8	0,2	0	0,9	4,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,6	6,4	0,1	0	0,5	2,5
ПШЕНО	7,07	7	0,8	0,2	4,8	23,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,1	3,1	0	2,5	0	22,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ		180	14,8	13,3	19,4	257,6
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	187,6	149,9	2,6	0,1	6,8	40,7
МЯСО Б/К	63,6	57,2	10,3	8,9	0	121,0
КРУПА РИСОВАЯ	15,15	15	1,1	0,2	10,8	48,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	17,5	14,6	0,2	0	1,2	5,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0	3,6	0	32,7

ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/10 шт.	4,025	0,5	0,5	0	6,1
МОРКОВЬ	10,9	8,2	0,1	0	0,6	2,8
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		50	0,5	0,6	2,8	19,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,1	2,7	13,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38	38	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3	3	0,1	0,5	0,1	6,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		180			6,1	24,3
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	11	11	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0	0	6,1	24,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189	189	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		30	2,0	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
			<b>25,3</b>	<b>17,1</b>	<b>56,7</b>	<b>482,9</b>

### Уплотненный полдник

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		150	5,3	4,7	34,2	200,2
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	50	50	5,3	0,7	34,2	163,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0	0	0	0,0
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ		80	11,5	6,0	2,3	126,5
ОБЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	67,2	62,5	10,9	2,2	0	77,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,1	3,1	0	2,5	0	22,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,5	2,5	0,3	0	1,6	8,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8,5	8,5	0,2	1,3	0,3	17,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,1	0	0,4	1,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
КАКАО С МОЛОКОМ		200	3,9	4,0	13,4	106,3
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,5	0,3	0,2	5,6
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	120	120	3,4	3,7	5,4	69,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	0	0	0	0,0
БАТОН		30	2,3	0,9	15,4	78,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ФРУКТ СВЕЖИЙ ЯБЛОКО		100	0,4	0,4	9,8	47,0
ЯБЛОКИ	113,6	100	0,4	0,4	9,8	47,0
			<b>24,7</b>	<b>16,2</b>	<b>83,6</b>	<b>599,4</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>78,1</b>	<b>67,0</b>	<b>209,1</b>	<b>1 776,9</b>

Утверждаю

*И.О. Директора  
Наш Савинин*

# МЕНЮ

Сад 12 часов

ДЕНЬ 9

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
МОРКОВЬ ТЕРТАЯ		60	0,8	3,1	5,2	52,1
МОРКОВЬ	77,33	58	0,8	0,1	4	20,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	3	0	27,0
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0	0	1,2	4,8
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА		150	25,2	15,5	28,2	357,1
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,1	0,8	0,2	10,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,3	4,3	0,5	0,1	2,9	14,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	43,3	43,3	1,3	1,4	1,9	25,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	125	125	21,8	11	3,7	205,0
КРУПА МАННАЯ	10	10	1	0,1	6,9	31,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт.	4,025	0,5	0,5	0	6,1
САХАР ПЕСОК	13	13	0	0	12,6	50,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
СОУС МОЛОЧНЫЙ №366		50	1,0	2,4	3,2	38,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	25	25	0,7	0,8	1,2	14,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0	2	9,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
ЧАЙ С САХАРОМ		200	0,2		8,1	32,8
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,8	0,8	0,2	0	0,3	1,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135,1	135,1	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		7		5,8	0,1	52,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	7	7	0	5,8	0,1	52,4
БАТОН		30	2,3	0,9	15,4	78,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
			<b>29,5</b>	<b>27,7</b>	<b>60,2</b>	<b>611,9</b>
<b>II Завтрак</b>						
БИОЛАКТ		180	6,1	4,5	9,9	109,8
КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 3,2% ЖИРНОСТИ	180	180	6,1	4,5	9,9	109,8
ФРУКТ СВЕЖИЙ БАНАН		100	1,5	0,5	21,0	96,0
БАНАН	142,9	100	1,5	0,5	21	96,0
			<b>7,6</b>	<b>5,0</b>	<b>30,9</b>	<b>205,8</b>
<b>Обед</b>						
СВЕКОЛЬНИК		200	6,9	7,9	14,3	156,7
КАРТОФЕЛЬ	61,54	40	0,8	0,2	6,3	29,9

МОРКОВЬ	12,9	10	0,1	0	0,7	3,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,1	0	0,7	3,2
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6	6	0,2	0	0,7	3,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	0	0	0	0,0
МЯСО Б/К	27,78	25	4,6	3,9	0	52,9
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,1	0,8	0,2	10,0
СВЕКЛА	88,9	66,7	1	0,1	5,7	27,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,01	0,01	0	0	0	0,0
ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ		150	3,8	2,9	20,7	124,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	93,8	75	1,4	0,1	3,4	20,4
КАРТОФЕЛЬ	115,4	75	1,5	0,3	11,8	56,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0	2,4	0	21,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7	7	0,8	0,1	4,8	22,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	0	0	0	0,0
МОРКОВЬ	13,33	10	0,1	0	0,7	3,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0	0	0	0,0
СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ		80	13,0	6,7	5,7	146,5
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	67,2	62,5	10,9	2,2	0	77,0
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	30	30	0,9	1	1,4	17,5
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.)	1/10 шт.	4,025	0,5	0,5	0	6,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		180			6,1	24,3
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	11	11	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0	0	6,1	24,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189	189	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		30	2,0	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
			<b>25,7</b>	<b>17,8</b>	<b>59,5</b>	<b>513,1</b>

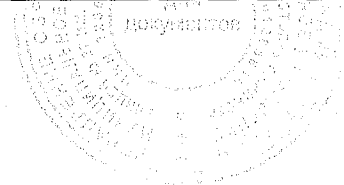
### Уплотненный полдник

КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ		150	3,1	3,4	23,7	139,1
КАРТОФЕЛЬ	170	127,5	2,5	0,5	20,2	95,3
МОРКОВЬ	19,5	15	0,2	0	1	5,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	28,5	24	0,3	0	1,9	9,5
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,1	0	0,6	3,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ		80	17,2	5,4	17,6	186,6
РЫБА ПИКША	173,9	80	13,4	0,4	0	56,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14,7	14,7	1,1	0,4	7,4	37,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20	20	0,6	0,6	0,9	11,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,4	3,4	0	3,3	0	29,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	13,3	13,3	1,5	0,2	8,7	42,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/10 шт.	4,03	0,5	0,5	0	6,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,3	7,1	0,1	0	0,6	2,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
СОК		200	1,0	0,2	20,2	86,0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	200	1	0,2	20,2	86,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ		70	8,5	5,0	54,5	296,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	65,6	65,6	6,9	0,9	44,5	212,5

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,5	2,5	0,3	0	1,6	8,1
САХАР ПЕСОК	7,7	7,7	0	0	7,5	29,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/8 шт.	5,03	0,6	0,6	0	7,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
ДРОЖИЖИ	1,1	1,1	0,1	0	0	0,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20	20	0,6	0,6	0,9	11,6
			<b>31,1</b>	<b>14,2</b>	<b>124,5</b>	<b>749,2</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>93,9</b>	<b>64,7</b>	<b>275,1</b>	<b>2 080,0</b>

Утверждаю

*И.О. директора*  
*Мих. Савенко*



# МЕНЮ

Сад 12 часов

ДЕНЬ 10

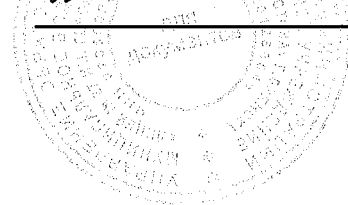
Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ВЕРМИШЕЛЬ МОЛОЧНАЯ		200	6,4	9,9	26,4	219,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	4,3	4,7	6,9	87,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	0	0	0	0,0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	20	20	2,1	0,3	13,7	65,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	6	6	0	4,9	0	43,6
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0	0	0	0,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ		200	4,0	4,1	15,3	114,1
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3	3	0,3	0	1,6	7,5
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	130	130	3,7	4,1	5,9	75,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	70	70	0	0	0	0,0
БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ		50	5,8	9,4	15,4	170,6
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,5	15	3,5	4,4	0	54,6
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
			<b>16,2</b>	<b>23,4</b>	<b>57,1</b>	<b>504,4</b>
<b>II Завтрак</b>						
КЕФИР		180	5,4	0,2	7,2	55,8
КЕФИР 3,2 % ЖИРНОСТИ	186,4	180	5,2	4,5	7,2	95,4
БАТОН		30	2,3	0,9	15,4	78,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
			<b>7,7</b>	<b>1,1</b>	<b>22,6</b>	<b>134,4</b>
<b>Обед</b>						
СУП ГОРОХОВЫЙ С ГРЕНКАМИ		200	11,1	7,9	25,4	217,2
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	25,13	25	5,6	0,4	11,6	72,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,1	0	0,7	3,2
МОРКОВЬ	10	8	0,1	0	0,6	2,7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	0	0	0	0,0
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	27,78	20	3,5	3,6	0	46,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,8	0,7	12,5	63,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ		150	5,7	4,6	26,0	168,0
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	47,47	47	5,7	1,6	26	140,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	103,9	103,9	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0	3	0	27,5

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0	0	0	0,0
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ		80	15,7	19,5	13,4	291,0
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	97,22	70	12,3	12,5	0	161,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	14,4	14,4	1,1	0,4	7,2	36,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20,8	20,8	0,6	0,7	1	12,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0	2,5	0	23,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	8	8	1,1	0	4,8	23,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,95	5	0,1	0	0,4	2,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/10 шт.	4,025	0,5	0,5	0	6,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0	0	0	0,0
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		50	0,4	1,9	3,7	34,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0	1,4	6,5
МОРКОВЬ	4	3	0	0	0,2	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,2	1	0	0	0,1	0,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,2	0	1	4,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	1	1	0	0	1	3,9
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		180			6,1	24,3
УХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	11	11	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6,3	6,3	0	0	6,1	24,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189	189	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		30	2,0	0,3	12,7	61,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2	0,3	12,7	61,2
			<b>34,9</b>	<b>34,2</b>	<b>87,3</b>	<b>796,0</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ		200	12,5	12,3	14,5	219,7
КАРТОФЕЛЬ	76,92	50	1	0,2	8	37,3
СВЕКЛА	53,33	40	0,6	0	3,4	16,3
МОРКОВЬ	18,3	14	0,2	0	1	4,8
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	26,7	21,1	0,2	0	0,4	2,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	25,12	21,1	0,3	0	1,7	8,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	7	7	0	7	0	62,9
РЫБА СЕЛЬДЬ АТЛАНТИЧЕСКАЯ СРЕДНЕСОЛЕНАЯ НЕРАЗДЕЛАННАЯ	125	60	10,2	5,1	0	87,0
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ		20	2,5	2,2	0,1	30,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/2 шт.	20,125	2,5	2,2	0,1	30,7
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ		200	0,1		22,0	88,2
ПОВИДЛО	20	20	0,1	0	12,8	51,5
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	7	7	0	0	5,3	21,2
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	191	191	0	0	0	0,0
БАТОН		30	2,3	0,9	15,4	78,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	30	30	2,3	0,9	15,4	78,6
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>18,7</b>	<b>15,6</b>	<b>60,5</b>	<b>458,0</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>77,5</b>	<b>74,3</b>	<b>227,5</b>	<b>1 892,8</b>



Утверждаю

*И.О. директора  
Мал. Савиных*



# МЕНЮ

Ясли 10,5 часов

## ДЕНЬ 1

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ		150	4,8	6,6	22,0	167,0
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	22,5	22,5	2,7	1,4	13,5	76,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	0,0
МОЛОКО СУХОЕ ЦЕЛЬНОЕ 25% ЖИРНОСТИ	9	9	2,1	2,2	3,4	42,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,8	3,8	0	3	0	27,5
САХАР ПЕСОК	5,3	5,3	0	0	5,1	20,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
ЧАЙ С САХАРОМ		150	0,1		6,1	24,7
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	101,3	101,3	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ		30	1,9	4,8	12,9	102,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,9	0,7	12,9	65,5
			<b>6,8</b>	<b>11,4</b>	<b>41,0</b>	<b>294,6</b>
<b>II Завтрак</b>						
КЕФИР		150	4,4	3,8	6,0	79,5
КЕФИР 3,2 % ЖИРНОСТИ	150	150	4,4	3,8	6	79,5
РЕНКИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА		20	2,2	0,2	15,9	74,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	38	32	2,3	0,9	15,9	81,3
			<b>6,6</b>	<b>4,0</b>	<b>21,9</b>	<b>153,9</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ		40	0,7	2,0	2,4	30,7
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,5	30	0,5	0	1,4	8,1
МОРКОВЬ	5	4	0,1	0	0,3	1,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,5	8	0,1	0	0,7	3,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	2	0	18,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ		150	5,1	4,8	10,8	106,8
МЯСО Б/К	20,8	18,8	3,4	2,9	0	39,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,3	1,9	0	0	0,2	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1,9	1,9	0	0	0	0,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	1,9	0,2	0,2	0	2,9
КАРТОФЕЛЬ	85,7	60	1,2	0,2	9,5	44,8
МОРКОВЬ	7,7	6	0,1	0	0,4	2,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,1	0	0,5	2,4
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1,5	1,5	0,1	0	0,2	1,0

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
РИС РАССЫПЧАТЫЙ		120	2,9	2,8	30,5	158,7
КРУПА РИСОВАЯ	42,8	42,4	2,9	0,4	30,5	137,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	87,7	87,7	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА		60	7,9	18,6	2,8	210,5
МЯСО Б/К	61,8	52,5	7,3	17	0	181,8
МОРКОВЬ	12,9	10	0,1	0	0,7	3,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,1	0	0,4	2,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,2	0	1	4,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	0	0	0	0,0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,8	3,8	0,2	0	0,7	3,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		150			5,0	20,1
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	9	9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	5,2	5,2	0	0	5	20,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	157,5	157,5	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>17,9</b>	<b>28,4</b>	<b>60,0</b>	<b>567,6</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ		120	3,3	3,5	16,8	113,9
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	90	72	1,3	0,1	3,3	19,6
КАРТОФЕЛЬ	86,2	56	1,1	0,2	8,8	41,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0	2,3	0	21,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,6	5,6	0,6	0,1	3,8	18,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,1	0,8	0,2	10,0
МОРКОВЬ	7,3	5,4	0,1	0	0,4	1,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,8	4	0,1	0	0,3	1,6
СУФЛЕ КУРИНОЕ		60	11,2	15,0	4,9	198,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	30	30	0,9	1	1,4	17,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5,2	5,2	0	4,2	0	37,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,2	5,2	0,6	0,1	3,5	16,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6	6	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	72,9	52,5	9,3	9,4	0	121,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3	0,4	0,3	0	4,6
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ		150	0,1	0,1	11,4	47,2
ЯБЛОКИ	21,3	18,8	0,1	0,1	1,7	8,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	156	156	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
БАТОН		20	1,5	0,6	10,3	52,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,5	0,6	10,3	52,4
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>17,4</b>	<b>19,4</b>	<b>51,9</b>	<b>452,3</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>48,7</b>	<b>63,2</b>	<b>174,8</b>	<b>1 468,4</b>

Утверждаю

*И.о. директора  
Глеб Савинов*

# МЕНЮ

Ясли 10,5 часов

ДЕНЬ 2

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА КОНСЕРВИРОВАННОГО ИЛИ КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ		40	1,2	2,0	2,4	32,2
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬЙ КОНСЕРВЫ	58,5	38	1,2	0,1	2,4	14,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
ДРАЧЕНА		120	10,0	11,9	7,6	182,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,53 шт.	61,5	7,6	6,9	0,4	93,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	45,1	45,1	1,3	1,4	2	26,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7	7	0,8	0,1	4,8	22,7
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	11,3	11,3	0,3	1,6	0,4	22,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4	0	1,9	0	17,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,4	1,4	0	0	0	0,0
КАКАО С МОЛОКОМ		150	2,9	3,0	10,1	79,8
КАКАО-ПОРОШОК	1,5	1,5	0,4	0,2	0,2	4,2
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	2,5	2,8	4,1	52,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	67,5	67,5	0	0	0	0,0
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		5	0,1	4,1	0,1	37,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН		25	1,9	0,7	12,9	65,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,9	0,7	12,9	65,5
			<b>16,1</b>	<b>21,7</b>	<b>33,1</b>	<b>397,6</b>
<b>II Завтрак</b>						
БИОТВОРОГ С НАПОЛНИТЕЛЕМ		100	3,4	2,5	5,5	61,0
КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 4,2% ЖИРНОСТИ	100	100	3,4	2,5	5,5	61,0
ФРУКТ СВЕЖИЙ БАНАН		95	1,4	0,5	20,0	91,2
БАНАН	135,8	95	1,4	0,5	20	91,2
			<b>4,8</b>	<b>3,0</b>	<b>25,5</b>	<b>152,2</b>
<b>Обед</b>						
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ		150	3,8	8,8	5,3	118,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	37,8	30	0,5	0	1,4	8,1
КАРТОФЕЛЬ	24	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	2,3	2,3	0	1,8	0	16,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,3	5,3	0,1	0,8	0,2	10,6
МЯСО Б/К	22,1	18,8	2,6	6,1	0	65,1

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ		120	2,5	5,1	19,0	132,1
КАРТОФЕЛЬ	136	102	1,9	0,4	16,1	76,1
МОРКОВЬ	15,6	12	0,2	0	0,8	4,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	22,8	19,2	0,3	0	1,6	7,7
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,4	2,4	0,1	0	0,5	2,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,8	4,8	0	4,7	0	41,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36	36	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ (ПАРОВЫЕ)		60	12,6	3,1	12,1	125,9
РЫБА ПИКША	130,4	60	10	0,3	0	42,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	13,2	13,2	1	0,4	6,6	33,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	12	12	0,3	0,4	0,6	7,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ.	6	6	0,7	0,1	4	19,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3	0,4	0,3	0	4,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,4	11,3	0,2	0	0,9	4,5
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		150			5,0	20,1
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	9	9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	5,2	5,2	0	0	5	20,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	157,5	157,5	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		40	2,6	0,4	17,0	81,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	2,6	0,4	17	81,6
			<b>21,5</b>	<b>17,4</b>	<b>58,4</b>	<b>478,1</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ		150	5,2	7,6	21,8	177,2
ПШЕНО	18,2	18	2	0,5	12,3	61,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,4	48,4	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	112,5	112,5	3,2	3,5	5,1	65,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0	0	4,4	17,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0	3,6	0	32,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ		150	2,4	2,3	10,5	73,1
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,5	2,5	0,3	0	1,3	6,2
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	75	75	2,1	2,3	3,4	43,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	0	0	0	0,0
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ		60	7,3	5,6	46,8	266,8
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	56,2	56,2	5,9	0,7	38,1	182,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,2	0	1,5	6,8
САХАР ПЕСОК	6,6	6,6	0	0	6,4	25,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,9	3,9	0	3,8	0	34,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,03	0,6	0,6	0	7,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
ДРОЖЖИ	0,9	0,9	0,1	0	0	0,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	17,1	17,1	0,5	0,5	0,8	10,0
			<b>14,9</b>	<b>15,5</b>	<b>79,1</b>	<b>517,1</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>57,3</b>	<b>57,6</b>	<b>196,1</b>	<b>1 545,0</b>

Утверждаю

*И.о. директора  
Мав Савиных*

# МЕНЮ

Ясли 10,5 часов

ДЕНЬ 3

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ		40	0,5		4,6	21,4
МОРКОВЬ	53,3	40	0,5	0	2,7	13,6
САХАР ПЕСОК	2	2	0	0	1,9	7,8
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА		120	19,6	11,5	22,7	277,3
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	100	100	17,5	8,7	2,9	163,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0	0	0	0,0
КРУПА МАННАЯ	9,6	9,6	1	0,1	6,6	30,7
САХАР ПЕСОК	10,4	10,4	0	0	10,1	40,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,2	0,4	0,4	0	4,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,6	1,6	0	1,6	0	14,0
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,6	0	2,9	13,9
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4,8	4,8	0,1	0,7	0,2	9,6
СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)		50	0,9	2,6	6,7	53,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	25	25	0,7	0,8	1,2	14,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,25	2,25	0	1,8	0	16,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,25	2,25	0,2	0	1,6	7,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	4	4	0	0	3,9	15,5
ЧАЙ С МОЛОКОМ		150	3,0	3,1	10,7	83,3
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,8	0,8	0,2	0	0,3	1,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	55,4	55,4	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ		30	1,9	4,8	12,9	102,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,9	0,7	12,9	65,5
			<b>25,9</b>	<b>22,0</b>	<b>57,6</b>	<b>538,6</b>
<b>II Завтрак</b>						
КЕФИР		150	4,5	0,2	6,0	46,3
КЕФИР 3,2 % ЖИРНОСТИ	155,2	150	4,4	3,8	6	79,5
ПЕЧЕНЬЕ		20	1,5	2,0	14,9	83,4
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	2	14,9	83,4
			<b>6,0</b>	<b>2,2</b>	<b>20,9</b>	<b>129,7</b>
<b>Обед</b>						
СУП РЫБНЫЙ		150	5,4	2,1	10,6	83,7
РЫБА ПИКША	52,2	24	4	0,1	0	17,0
КАРТОФЕЛЬ	92,3	60	1,2	0,2	9,5	44,8
МОРКОВЬ	12,4	9,6	0,1	0	0,7	3,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,7	4,8	0,1	0	0,4	1,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0	1,8	0	16,7

ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
<b>ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ</b>		<b>150</b>	<b>12,3</b>	<b>11,4</b>	<b>12,2</b>	<b>201,3</b>
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	156,3	124,9	2,1	0,1	5,7	34,0
МЯСО Б/К	55,56	50	9	7,8	0	105,7
КРУПА РИСОВАЯ	7,07	7	0,5	0,1	5	22,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,6	12,2	0,2	0	1	4,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,7	3,7	0	3	0	26,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,22	0,4	0,4	0	4,9
МОРКОВЬ	9,1	6,8	0,1	0	0,5	2,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
<b>СОУС СМЕТАННЫЙ №371</b>		<b>50</b>	<b>0,5</b>	<b>0,6</b>	<b>2,8</b>	<b>19,0</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,1	2,7	13,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38	38	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3	3	0,1	0,5	0,1	6,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>		<b>150</b>			<b>5,0</b>	<b>20,1</b>
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	9	9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	5,2	5,2	0	0	5	20,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	157,5	157,5	0	0	0	0,0
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		<b>20</b>	<b>1,3</b>	<b>0,2</b>	<b>8,5</b>	<b>40,8</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>19,5</b>	<b>14,3</b>	<b>39,1</b>	<b>364,9</b>

### Уплотненный полдник

<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ</b>		<b>120</b>	<b>3,6</b>	<b>4,0</b>	<b>23,3</b>	<b>144,2</b>
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	34	34	3,6	0,4	23,3	111,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0	3,6	0	32,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
<b>СЕРДЦЕ, ТУШЕННОЕ В СОУСЕ</b>		<b>60</b>	<b>8,4</b>	<b>5,4</b>	<b>3,4</b>	<b>99,2</b>
ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ	54,95	50	7,8	1,7	0	46,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,1	2,7	13,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,8	22,8	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,8	7,8	0,2	1,2	0,3	15,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
МОРКОВЬ	4	3	0	0	0,2	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,57	3	0	0	0,2	1,2
<b>КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ</b>		<b>150</b>	<b>0,1</b>		<b>15,2</b>	<b>61,2</b>
ПОВИДЛО	13	13	0,1	0	8,3	33,5
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5,3	5,3	0	0	4	16,1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	143,3	143,3	0	0	0	0,0
<b>БАТОН</b>		<b>20</b>	<b>1,5</b>	<b>0,6</b>	<b>10,3</b>	<b>52,4</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,5	0,6	10,3	52,4
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		<b>20</b>	<b>1,3</b>	<b>0,2</b>	<b>8,5</b>	<b>40,8</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
<b>ФРУКТ СВЕЖИЙ ЯБЛОКО</b>		<b>95</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,3</b>	<b>44,7</b>
ЯБЛОКИ	107,9	95	0,4	0,4	9,3	44,7
			<b>15,3</b>	<b>10,6</b>	<b>70,0</b>	<b>442,5</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>66,7</b>	<b>49,1</b>	<b>187,6</b>	<b>1 475,7</b>

Утверждаю

*И.О. Директора  
Маш Савина*

# МЕНЮ

Ясли 10,5 часов

ДЕНЬ 4

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ	150		5,0	7,3	21,8	173,1
КРУПА МАННАЯ	18	18	1,8	0,2	12,3	57,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,4	48,4	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	112,5	112,5	3,2	3,5	5,1	65,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0	0	4,4	17,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0	3,6	0	32,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150		3,0	3,0	11,6	86,1
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,5	2,5	0,3	0	1,3	6,2
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	97,5	97,5	2,7	3	4,5	56,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52,5	52,5	0	0	0	0,0
БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ	40		4,1	7,0	12,3	129,2
СЫР РОССИЙСКИЙ	11	10	2,3	3	0	36,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0	3,3	0	29,9
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	24	24	1,8	0,7	12,3	62,9
			<b>12,1</b>	<b>17,3</b>	<b>45,7</b>	<b>388,4</b>
<b>II Завтрак</b>						
БИОЛАКТ	150		5,1	3,8	8,3	91,5
КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	5,1	3,8	8,3	91,5
ФРУКТ СВЕЖИЙ БАНАН	95		1,4	0,5	20,0	91,2
БАНАН	135,8	95	1,4	0,5	20	91,2
			<b>6,5</b>	<b>4,3</b>	<b>28,3</b>	<b>182,7</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ "СВЕКОЛКА"	40		0,6	2,0	3,4	34,0
СВЕКЛА	52,4	39,3	0,6	0	3,4	16,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	2	0	18,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	150		4,9	5,2	9,9	107,8
КАРТОФЕЛЬ	64,3	45	0,9	0,2	7,1	33,7
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3	3	0,3	0	1,9	9,2
МОРКОВЬ	7,7	6	0,1	0	0,4	2,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,6	3	0	0	0,2	1,2
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	9	9	0,1	0	0,2	1,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	112,5	112,5	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3,8	3,8	0,1	0,6	0,1	7,6
МЯСО Б/К	20,8	18,8	3,4	2,9	0	39,8

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ		120	2,9	5,3	19,2	136,2
КАРТОФЕЛЬ	177	115	2,2	0,5	18,1	85,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	24	24	0,7	0,8	1,1	14,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ		60	9,9	5,4	5,2	119,2
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	53,76	50	8,7	1,8	0	61,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	9,6	9,6	0,7	0,3	4,8	24,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,22	0,4	0,4	0	4,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,2	5,3	0,1	0	0,4	2,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		150			5,0	20,1
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	9	9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	5,2	5,2	0	0	5	20,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	157,5	157,5	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>19,6</b>	<b>18,1</b>	<b>51,2</b>	<b>458,1</b>

### Уплотненный полдник

КАПУСТА ТУШЕНАЯ		120	3,0	4,2	8,7	86,0
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	171,9	137,5	2,4	0,1	6,3	37,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,2	4,2	0	4,1	0	36,7
МОРКОВЬ	3,1	2,4	0	0	0,2	0,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,7	4,8	0,1	0	0,4	1,9
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,2	7,2	0,3	0	0,8	4,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,2	0	1	4,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ		60	12,8	6,1	13,2	157,4
РЫБА ПИКША	130,4	60	10	0,3	0	42,5
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 ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0	4,4	0	39,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	10	10	1,1	0,2	6,6	31,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/12 шт.	3,34	0,4	0,4	0	5,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,2	5,3	0,1	0	0,4	2,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
ЧАЙ С САХАРОМ		150	0,1		6,1	24,7
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38	38	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	101,3	101,3	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
БАТОН		20	1,5	0,6	10,3	52,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,5	0,6	10,3	52,4
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>18,7</b>	<b>11,1</b>	<b>46,8</b>	<b>361,3</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>56,9</b>	<b>50,8</b>	<b>172,0</b>	<b>1 390,5</b>



Утверждаю

*И.о. директора  
Маш Савина*

# МЕНЮ

Ясли 10,5 часов

## ДЕНЬ 5

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША "ДРУЖБА"МОЛОЧНАЯ		150	4,6	7,4	20,0	165,6
КРУПА РИСОВАЯ	7,5	7,5	0,5	0,1	5,4	24,3
ПШЕНО	7,5	7,5	0,9	0,2	5,1	25,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,4	48,4	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	112,5	112,5	3,2	3,5	5,1	65,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0	3,6	0	32,7
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0	0	4,4	17,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
ЧАЙ С САХАРОМ		150	0,1		6,1	24,7
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	101,3	101,3	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
СЫР (ПОРЦИЯМИ)		10	2,2	2,9		35,3
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,3	10	2,2	2,9	0	35,3
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		5	0,1	4,2	0,1	37,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН		25	1,9	0,7	12,9	65,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,9	0,7	12,9	65,5
			<b>8,9</b>	<b>15,2</b>	<b>39,1</b>	<b>328,7</b>
<b>II Завтрак</b>						
КЕФИР		150	4,5	0,2	6,0	46,3
КЕФИР 3,2 % ЖИРНОСТИ	155,3	150	4,4	3,8	6	79,5
ПЕЧЕНЬЕ		20	1,5	2,0	14,9	83,4
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	2	14,9	83,4
			<b>6,0</b>	<b>2,2</b>	<b>20,9</b>	<b>129,7</b>
<b>Обед</b>						
БОРЩ С МЯСОМ		150	5,4	7,0	9,1	123,5
МЯСО Б/К	22,22	20	3,6	3,1	0	42,3
СВЕКЛА	31	24	0,4	0	2	9,8
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18,8	15	0,3	0	0,7	4,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,7	4,8	0,1	0	0,4	1,9
МОРКОВЬ	12,6	9,8	0,1	0	0,7	3,3
КАРТОФЕЛЬ	42,9	30	0,6	0,1	4,8	22,4
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,3	2,3	0,1	0	0,3	1,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6	0,2	0,9	0,2	12,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0

ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ		120	4,6	3,6	20,5	132,3
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	37,37	37	4,6	1,2	20,5	110,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	83,1	83,1	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
БИТОЧКИ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ПАРОВЫЕ		60	11,2	11,6	7,0	176,0
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	72,9	52,5	9,3	9,4	0	121,3
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10,8	10,8	0,8	0,3	5,4	27,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	15,6	15,6	0,5	0,5	0,7	9,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,2	1,2	0	1	0	8,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,4	11,3	0,2	0	0,9	4,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,22	0,4	0,4	0	4,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		50	0,4	1,9	2,7	30,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0	1,4	6,5
МОРКОВЬ	4	3	0	0	0,2	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,2	1	0	0	0,1	0,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,2	0	1	4,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		150			5,0	20,1
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	9	9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	5,2	5,2	0	0	5	20,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	157,5	157,5	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>22,9</b>	<b>24,3</b>	<b>52,8</b>	<b>523,1</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ		40	0,8	2,0	3,4	35,4
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	47,8	38,3	0,7	0	1,7	10,4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,1	0,1	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4	4	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	1,2	1,2	0	0	1,2	4,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	2	0	18,0
МОРКОВЬ	8,9	6,7	0,1	0	0,5	2,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ		180	12,1	11,7	25,2	254,4
МЯСО Б/К	55,56	50	9	7,8	0	105,7
КАРТОФЕЛЬ	230,9	149,9	2,9	0,6	23,7	111,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,6	10,6	0,1	0	0,9	4,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,1	4,1	0	3,3	0	29,8
МОРКОВЬ	10,9	8,2	0,1	0	0,6	2,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ		150	0,1		15,2	61,2
ПОВИДЛО	13	13	0,1	0	8,3	33,5
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5,3	5,3	0	0	4	16,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	143,3	143,3	0	0	0	0,0
БАТОН		20	1,5	0,6	10,3	52,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,5	0,6	10,3	52,4
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ФРУКТ СВЕЖИЙ ЯБЛОКО		95	0,4	0,4	9,3	44,7
ЯБЛОКИ	108	95	0,4	0,4	9,3	44,7

	16,2	14,9	71,9	488,9
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>	<b>54,0</b>	<b>56,6</b>	<b>184,7</b>	<b>1 470,4</b>

Утверждаю

*Ш.о. директора*  
*Мав Савченко*

# МЕНЮ

Ясли 10,5 часов

ДЕНЬ 6

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ	150		5,0	7,6	17,8	160,5
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	15,2	15	1,8	0,5	8,3	44,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,3	51,3	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	112,5	112,5	3,2	3,5	5,1	65,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0	0	4,4	17,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0	3,6	0	32,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
КАКАО С МОЛОКОМ	150		2,9	3,0	10,1	79,8
КАКАО-ПОРОШОК	1,5	1,5	0,4	0,2	0,2	4,2
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	2,5	2,8	4,1	52,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	67,5	67,5	0	0	0	0,0
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И ДЖЕМОМ	40		1,9	4,8	19,5	129,5
ПОВИДЛО	10	10	0	0	6,6	26,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,9	0,7	12,9	65,5
			<b>9,8</b>	<b>15,4</b>	<b>47,4</b>	<b>369,8</b>
<b>II Завтрак</b>						
КЕФИР	150		4,5	0,2	6,0	46,3
КЕФИР 3,2 % ЖИРНОСТИ	155,3	150	4,4	3,8	6	79,5
ПЕЧЕНЬЕ	20		1,5	2,0	14,9	83,4
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	2	14,9	83,4
			<b>6,0</b>	<b>2,2</b>	<b>20,9</b>	<b>129,7</b>
<b>Обед</b>						
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	150		4,7	8,1	13,9	147,1
МЯСО Б/К	22,1	18,8	2,6	6,1	0	65,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,3	1,9	0	0	0,2	0,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	1,9	1,9	0	0	0	0,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	1,9	0,2	0,2	0	2,9
КАРТОФЕЛЬ	123,1	80	1,6	0,3	12,6	59,8
МОРКОВЬ	7,7	6	0,1	0	0,4	2,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,1	0	0,5	2,4
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	1,5	1,5	0,1	0	0,2	1,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5	1,5	0	1,5	0	13,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0,0
РИС РАССЫПЧАТЫЙ	120		2,7	2,8	28,7	150,9
КРУПА РИСОВАЯ	40,4	40	2,7	0,4	28,7	129,2

ВОДА ПИТЬЕВАЯ	87,7	87,7	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3	3	0	2,4	0	21,7
<b>ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ/РУЛЕТ МЯСНОЙ С ЯЙЦОМ</b>		<b>60</b>	<b>10,5</b>	<b>14,5</b>	<b>8,1</b>	<b>204,0</b>
МЯСО Б/К	50	45	8,1	7	0	95,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	7,2	7,2	0,5	0,2	3,6	18,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,8	10,8	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	22,3	18,8	0,3	0	1,5	7,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,6	3,6	0	2,9	0	26,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,19 шт.	7,648	1	0,9	0,1	11,6
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,8	4,8	0,6	0	2,9	13,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0	3,5	0	31,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
<b>СОУС ТОМАТНЫЙ №364</b>		<b>50</b>	<b>0,4</b>	<b>1,9</b>	<b>2,7</b>	<b>30,4</b>
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0	1,4	6,5
МОРКОВЬ	4	3	0	0	0,2	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,2	1	0	0	0,1	0,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,2	0	1	4,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>		<b>150</b>			<b>5,0</b>	<b>20,1</b>
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	9	9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	5,2	5,2	0	0	5	20,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	157,5	157,5	0	0	0	0,0
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		<b>20</b>	<b>1,3</b>	<b>0,2</b>	<b>8,5</b>	<b>40,8</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>19,6</b>	<b>27,5</b>	<b>66,9</b>	<b>593,3</b>

### Уплотненный полдник

<b>ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ С МЯСОМ</b>		<b>180</b>	<b>13,2</b>	<b>12,6</b>	<b>23,8</b>	<b>263,9</b>
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	102,3	81,8	1,5	0,1	3,7	22,2
КАРТОФЕЛЬ	129,2	84	1,6	0,3	13,3	62,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0	3,5	0	31,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	8,4	8,4	0,9	0,1	5,7	27,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36	36	0	0	0	0,0
МЯСО Б/К	54,5	49,1	8,8	7,7	0	103,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6	0,2	0,9	0,2	12,0
МОРКОВЬ	10,9	8,2	0,1	0	0,6	2,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,9	4,1	0,1	0	0,3	1,6
<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ</b>		<b>150</b>	<b>2,4</b>	<b>2,3</b>	<b>10,5</b>	<b>73,1</b>
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,5	2,5	0,3	0	1,3	6,2
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	75	75	2,1	2,3	3,4	43,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	0	0	0	0,0
<b>БАТОН</b>		<b>20</b>	<b>1,5</b>	<b>0,6</b>	<b>10,3</b>	<b>52,4</b>
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,5	0,6	10,3	52,4
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		<b>20</b>	<b>1,3</b>	<b>0,2</b>	<b>8,5</b>	<b>40,8</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
<b>ФРУКТ СВЕЖИЙ ЯБЛОКО</b>		<b>95</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,3</b>	<b>44,7</b>
ЯБЛОКИ	108	95	0,4	0,4	9,3	44,7
			<b>18,8</b>	<b>16,1</b>	<b>62,4</b>	<b>474,9</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>54,2</b>	<b>61,2</b>	<b>197,6</b>	<b>1 567,7</b>

Утверждаю

*И.о. директора  
Мед. Сабзимо*

# МЕНЮ

Ясли 10,5 часов

ДЕНЬ 7

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ		150	5,2	7,6	21,8	177,2
ПШЕНО	18,2	18	2	0,5	12,3	61,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,4	48,4	0	0	0	0,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	112,5	112,5	3,2	3,5	5,1	65,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0	0	4,4	17,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0	3,6	0	32,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
ЧАЙ С САХАРОМ		150	0,1		6,1	24,7
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	101,3	101,3	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		5	0,1	4,1	0,1	37,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
СЫР (ПОРЦИЯМИ)		10	2,2	2,9		35,3
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,3	10	2,2	2,9	0	35,3
БАТОН		25	1,9	0,7	12,9	65,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ.МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,9	0,7	12,9	65,5
			<b>9,5</b>	<b>15,3</b>	<b>40,9</b>	<b>340,0</b>
<b>II Завтрак</b>						
БИОТВОРОГ С НАПОЛНИТЕЛЕМ		100	3,4	2,5	5,5	61,0
КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 4,2% ЖИРНОСТИ	100	100	3,4	2,5	5,5	61,0
ФРУКТ СВЕЖИЙ БАНАН		95	1,4	0,5	20,0	91,2
БАНАН	135,8	95	1,4	0,5	20	91,2
			<b>4,8</b>	<b>3,0</b>	<b>25,5</b>	<b>152,2</b>
<b>Обед</b>						
САЛАТ ИЗ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ		40	0,4	1,9	1,1	24,5
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	35,6	35,6	0,3	0	0,6	4,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,5	6,3	0,1	0	0,5	2,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
ЩИ С МЯСОМ		150	5,4	5,7	7,2	103,7
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	52,8	42	0,8	0	1,9	11,4
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	0,5	0,5	0	0	0,1	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,2	0	1,3	5,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,9	1,9	0	1,6	0	13,8

ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	0	0	0	0,0
КАРТОФЕЛЬ	27,7	18	0,4	0,1	2,8	13,5
МЯСО Б/К	22,22	20	3,6	3,1	0	42,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6	0,2	0,9	0,2	12,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ		120	2,7	5,2	17,3	126,9
КАРТОФЕЛЬ	146,6	102,6	2	0,4	16,2	76,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	24	24	0,7	0,8	1,1	14,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ		60	11,6	5,7	8,2	129,4
РЫБА ПИКША	130,4	60	10	0,3	0	42,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8,4	8,4	0,6	0,2	4,2	21,3
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	4,8	4,8	0	4,7	0	41,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,22	0,4	0,4	0	4,9
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		150			5,0	20,1
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	9	9	0	0	0	0,0
АХАР ПЕСОК	5,2	5,2	0	0	5	20,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	157,5	157,5	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>21,4</b>	<b>18,7</b>	<b>47,3</b>	<b>445,4</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА		120	19,5	13,2	24,4	297,6
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	100	100	17,5	8,7	2,9	163,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	15,6	15,6	1,6	0,2	10,6	50,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,22	0,4	0,4	0	4,9
САХАР ПЕСОК	11,2	11,2	0	0	10,9	43,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4	4	0	3,9	0	34,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
СОУС МОЛОЧНЫЙ №366		50	1,0	3,2	3,2	46,0
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
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ		150	4,3	4,7	6,9	87,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	4,3	4,7	6,9	87,3
БАТОН		20	1,5	0,6	10,3	52,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,5	0,6	10,3	52,4
			<b>26,3</b>	<b>21,7</b>	<b>44,8</b>	<b>483,3</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>62,0</b>	<b>58,7</b>	<b>158,5</b>	<b>1 420,9</b>

Утверждаю

*И.О. Директора  
М.В. Савинко*

# МЕНЮ

Если 10,5 часов

ДЕНЬ 8

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ		40	0,8	3,6	3,1	47,6
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	42,1	40	0,8	3,6	3,1	47,6
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ		120	10,1	12,6	2,2	163,4
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,82 шт.	73,255	9	8,1	0,5	111,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	39,1	39,1	1,1	1,3	1,7	22,8
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0	3,2	0	29,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
ЧАЙ С МОЛОКОМ		150	3,0	3,1	10,7	83,3
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,8	0,8	0,2	0	0,3	1,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	56,4	56,4	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58,2
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ		30	1,9	4,8	12,9	102,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,9	0,7	12,9	65,5
			<b>15,8</b>	<b>24,1</b>	<b>28,9</b>	<b>397,2</b>
<b>II Завтрак</b>						
КЕФИР		150	4,5	0,2	6,0	46,3
КЕФИР 3,2 % ЖИРНОСТИ	155,2	150	4,4	3,8	6	79,5
ПЕЧЕНЬЕ		20	1,5	2,0	14,9	83,4
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	2	14,9	83,4
			<b>6,0</b>	<b>2,2</b>	<b>20,9</b>	<b>129,7</b>
<b>Обед</b>						
СУП РЫБНЫЙ		150	5,6	2,1	9,7	80,6
РЫБН.КОНСЕРВЫ В МАСЛЕ.САЙРА БЛАНШИРОВАН.	24	24	4,3	0	0	17,1
КАРТОФЕЛЬ	60	42	0,8	0,2	6,6	31,3
МОРКОВЬ	12,4	9,6	0,1	0	0,7	3,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,7	4,8	0,1	0	0,4	1,9
ПШЕНО	3	3	0,3	0,1	2	10,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0	1,8	0	16,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ		150	12,3	11,4	12,2	201,3
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	156,3	124,9	2,1	0,1	5,7	34,0
МЯСО Б/К	55,56	50	9	7,8	0	105,7
КРУПА РИСОВАЯ	7,07	7	0,5	0,1	5	22,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	14,6	12,2	0,2	0	1	4,9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,7	3,7	0	3	0	26,9



ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,22	0,4	0,4	0	4,9
МОРКОВЬ	9,1	6,8	0,1	0	0,5	2,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
СОУС СМЕТАННЫЙ №371		50	0,5	0,6	2,8	19,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,1	2,7	13,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38	38	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3	3	0,1	0,5	0,1	6,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		150			5,0	20,1
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	9	9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	5,2	5,2	0	0	5	20,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	157,5	157,5	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>19,7</b>	<b>14,3</b>	<b>38,2</b>	<b>361,8</b>

### Уплотненный полдник

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		120	3,6	4,0	23,3	144,2
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	34	34	3,6	0,4	23,3	111,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0	3,6	0	32,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ		60	9,2	4,8	1,9	101,3
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	53,76	50	8,7	1,8	0	61,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,3	2,3	0	1,8	0	16,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,9	1,9	0,2	0	1,3	6,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,5	22,5	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,7	7,7	0,2	1,2	0,3	15,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,5	1,5	0,1	0	0,3	1,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
КАКАО С МОЛОКОМ		150	2,9	3,0	10,1	79,8
КАКАО-ПОРОШОК	1,5	1,5	0,4	0,2	0,2	4,2
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	2,5	2,8	4,1	52,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	67,5	67,5	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
БАТОН		20	1,5	0,6	10,3	52,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ БОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,5	0,6	10,3	52,4
ФРУКТ СВЕЖИЙ ЯБЛОКО		95	0,4	0,4	9,3	44,7
ЯБЛОКИ	107,9	95	0,4	0,4	9,3	44,7
			<b>18,9</b>	<b>13,0</b>	<b>63,4</b>	<b>463,2</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>60,4</b>	<b>53,6</b>	<b>151,4</b>	<b>1 351,9</b>

Утверждаю

*И.В. Директор*  
*Мед. Службы*

# МЕНЮ

Ясли 10,5 часов

ДЕНЬ 9

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА		120	19,8	12,2	20,1	274,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	4	4	0,1	0,6	0,1	8,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	34,6	34,6	1	1,1	1,6	20,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
ТВОРОГ 9,0% ЖИРНОСТИ	100	100	17,5	8,7	2,9	163,9
КРУПА МАННАЯ	8	8	0,8	0,1	5,4	25,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,2	0,4	0,4	0	4,9
САХАР ПЕСОК	10,4	10,4	0	0	10,1	40,3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	1,6	1,6	0	1,3	0	11,6
МОРКОВЬ ТЕРТАЯ		40	0,5	2,0	3,5	34,7
МОРКОВЬ	51,6	38,7	0,5	0	2,7	13,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	2	0	18,0
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0	0	0,8	3,2
СОУС МОЛОЧНЫЙ №366		50	1,0	2,4	3,2	38,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	25	25	0,7	0,8	1,2	14,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	3	3	0,3	0	2	9,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
ЧАЙ С САХАРОМ		150	0,1		6,1	24,7
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	101,3	101,3	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		5		4,1		37,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4,1	0	37,4
БАТОН		25	1,9	0,7	12,9	65,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН. МУКА ВЫСШ. СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,9	0,7	12,9	65,5
			<b>23,3</b>	<b>21,4</b>	<b>45,8</b>	<b>475,6</b>
<b>II Завтрак</b>						
БИОЛАКТ		150	5,1	3,8	8,3	91,5
КИСЛОМОЛ. ПРОДУКТ С БИФИДОФЛОРОЙ 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	5,1	3,8	8,3	91,5
ФРУКТ СВЕЖИЙ БАНАН		95	1,4	0,5	20,0	91,2
БАНАН	135,8	95	1,4	0,5	20	91,2
			<b>6,5</b>	<b>4,3</b>	<b>28,3</b>	<b>182,7</b>
<b>Обед</b>						
СВЕКОЛЬНИК		150	5,6	7,1	10,8	131,1
КАРТОФЕЛЬ	46,2	30	0,6	0,1	4,8	22,4
МОРКОВЬ	9,7	7,5	0,1	0	0,5	2,5

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,1	0	0,5	2,4
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	4,5	4,5	0,2	0	0,5	2,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	0	0	0	0,0
МЯСО Б/К	22,22	20	3,6	3,1	0	42,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6	0,2	0,9	0,2	12,0
СВЕКЛА	66,7	50	0,8	0,1	4,3	20,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,01	0,01	0	0	0	0,0
<b>ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ</b>		<b>120</b>	<b>3,0</b>	<b>2,3</b>	<b>16,6</b>	<b>99,4</b>
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	75	60	1,1	0,1	2,7	16,3
КАРТОФЕЛЬ	92,3	60	1,2	0,2	9,5	44,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,6	5,6	0,6	0,1	3,8	18,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	0	0	0	0,0
МОРКОВЬ	10,7	8	0,1	0	0,6	2,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
<b>СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ</b>		<b>60</b>	<b>10,2</b>	<b>5,6</b>	<b>4,0</b>	<b>118,4</b>
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	53,76	50	8,7	1,8	0	61,6
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	20	20	0,6	0,6	0,9	11,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,7	9	0,1	0	0,7	3,6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2	2	0	1,6	0	14,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,22	0,4	0,4	0	4,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b>		<b>150</b>			<b>5,0</b>	<b>20,1</b>
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	9	9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	5,2	5,2	0	0	5	20,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	157,5	157,5	0	0	0	0,0
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		<b>20</b>	<b>1,3</b>	<b>0,2</b>	<b>8,5</b>	<b>40,8</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>20,1</b>	<b>15,2</b>	<b>44,9</b>	<b>409,8</b>

### Уплотненный полдник

КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ		120	2,5	2,7	19,0	111,2
КАРТОФЕЛЬ	136	102	1,9	0,4	16,1	76,1
МОРКОВЬ	15,6	12	0,2	0	0,8	4,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	22,8	19,2	0,3	0	1,6	7,7
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,4	2,4	0,1	0	0,5	2,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,4	2,4	0	2,3	0	21,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36	36	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
<b>КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ</b>		<b>60</b>	<b>12,8</b>	<b>4,1</b>	<b>13,1</b>	<b>140,8</b>
РЫБА ПИКША	130,5	60	10	0,3	0	42,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11,1	11,1	0,8	0,3	5,5	28,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	15	15	0,4	0,5	0,7	8,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0	2,5	0	22,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ 1 СОРТ	9,9	9,9	1,1	0,1	6,5	31,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/12 шт.	3,34	0,4	0,4	0	5,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,3	5,3	0,1	0	0,4	2,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
<b>НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ</b>		<b>150</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>11,4</b>	<b>47,2</b>
ЯБЛОКИ	21,3	18,8	0,1	0,1	1,7	8,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	156	156	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b>		<b>20</b>	<b>1,3</b>	<b>0,2</b>	<b>8,5</b>	<b>40,8</b>
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
<b>БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ</b>		<b>60</b>	<b>7,3</b>	<b>4,3</b>	<b>46,8</b>	<b>255,5</b>

МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	56,2	56,2	5,9	0,7	38,1	182,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,2	0	1,5	6,8
САХАР ПЕСОК	6,6	6,6	0	0	6,4	25,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0	2,5	0	22,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,03	0,6	0,6	0	7,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
ДРОЖЖИ	0,9	0,9	0,1	0	0	0,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	17,1	17,1	0,5	0,5	0,8	10,0
			<b>24,0</b>	<b>11,4</b>	<b>98,8</b>	<b>595,5</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>73,9</b>	<b>52,3</b>	<b>217,8</b>	<b>1 663,6</b>

Утверждаю

*И.О. Директор  
Мед. Службы*

# МЕНЮ

Ясли 10,5 часов

ДЕНЬ 10

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ВЕРМИШЕЛЬ МОЛОЧНАЯ		150	4,8	7,3	19,8	164,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	112,5	112,5	3,2	3,5	5,1	65,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	0	0	0	0,0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,6	0,2	10,3	49,2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4,5	4,5	0	3,6	0	32,7
САХАР ПЕСОК	4,5	4,5	0	0	4,4	17,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ		150	2,9	3,0	11,5	85,6
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	2,3	2,3	0,2	0	1,2	5,7
САХАР ПЕСОК	6	6	0	0	5,8	23,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	97,5	97,5	2,7	3	4,5	56,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52,5	52,5	0	0	0	0,0
БУТЕРБРОД С СЫРОМ И МАСЛОМ		40	4,1	7,0	12,3	129,2
СЫР РОССИЙСКИЙ	11	10	2,3	3	0	36,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	4	4	0	3,3	0	29,9
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	24	24	1,8	0,7	12,3	62,9
			<b>11,8</b>	<b>17,3</b>	<b>43,6</b>	<b>379,7</b>
<b>II Завтрак</b>						
КЕФИР		150	4,5	0,2	6,0	46,3
КЕФИР 3,2 % ЖИРНОСТИ	155,3	150	4,4	3,8	6	79,5
БАТОН		20	1,5	0,6	10,3	52,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,5	0,6	10,3	52,4
			<b>6,0</b>	<b>0,8</b>	<b>16,3</b>	<b>98,7</b>
<b>Обед</b>						
СУП ГОРОХОВЫЙ С ГРЕНКАМИ		150	7,6	7,5	17,0	166,1
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	15,08	15	3,4	0,2	7	43,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,1	0	0,5	2,4
МОРКОВЬ	7,5	6	0,1	0	0,4	2,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0	4	0	36,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	0	0	0	0,0
КУРЫ ПОЛУПОТР. 1 КАТЕГОРИИ	24,6	15	2,6	2,7	0	34,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА 1 СОРТ	18,8	18,8	1,4	0,6	9,1	47,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ		120	4,6	3,7	20,5	133,8
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	37,37	37	4,6	1,2	20,5	110,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	83,1	83,1	0	0	0	0,0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	3,2	3,2	0	2,5	0	23,2
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ		60	11,9	14,7	10,0	219,4

КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	72,9	52,5	9,3	9,4	0	121,3
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10,8	10,8	0,8	0,3	5,4	27,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	15,6	15,6	0,5	0,5	0,7	9,1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	2,4	2,4	0	1,9	0	17,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,8	0	3,6	17,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0	2,2	0	20,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,5	3,8	0,1	0	0,3	1,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	3,22	0,4	0,4	0	4,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
СОУС ТОМАТНЫЙ №364		50	0,4	1,9	2,7	30,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	45	45	0	0	0	0,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2	2	0	1,9	0	17,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0	1,4	6,5
МОРКОВЬ	4	3	0	0	0,2	1,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	1,2	1	0	0	0,1	0,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,2	0	1	4,9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ		150			5,0	20,1
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	9	9	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	5,2	5,2	0	0	5	20,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	157,5	157,5	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
			<b>25,8</b>	<b>28,0</b>	<b>63,7</b>	<b>610,6</b>

### Уплотненный полдник

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ		120	1,4	4,3	8,6	79,6
КАРТОФЕЛЬ	46,2	30	0,6	0,1	4,8	22,4
СВЕКЛА	32,1	24	0,4	0	2	9,8
МОРКОВЬ	11,1	8,4	0,1	0	0,6	2,8
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	15,9	12,6	0,1	0	0,2	1,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15	12,6	0,2	0	1	5,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,2	4,2	0	4,2	0	37,8
ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ		20	2,5	2,2	0,1	30,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/2 шт.	20,125	2,5	2,2	0,1	30,7
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ		150	0,1		16,5	66,3
ПОВИДЛО	15	15	0,1	0	9,6	38,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0	0	2,9	11,6
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	5,3	5,3	0	0	4	16,1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	143,3	143,3	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ		20	1,3	0,2	8,5	40,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,3	0,2	8,5	40,8
БАТОН		20	1,5	0,6	10,3	52,4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,5	0,6	10,3	52,4
			<b>6,8</b>	<b>7,3</b>	<b>44,0</b>	<b>269,8</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>50,4</b>	<b>53,4</b>	<b>167,6</b>	<b>1 358,8</b>