Заведующий Алгираева Амнат Рамзановна

МЕНЮ

Сад 12 часов (3-7)

	Вых	код	Хи	мический (состав	Энерге- тическая
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	3a :	втрак				
КАША КУКУРУЗНАЯ ВЯЗКАЯ		180	4.0	7.6	12.2	133.9
КУКУРУЗА	11,15	11,15	1,1	0,5	6,5	35.1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	58,1	58,1	0	0	0	0.0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58.2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1	0	0	1,1	4.3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36.3
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ		35/5	1.8	14.7	12.0	187.4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	17	17	0,1	14	0,1	127.2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	23	23	1,7	0,7	11,8	60.3
ЧАЙ С САХАРОМ		185/15			9.7	38.7
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,2	0	0,4	2.4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38.7
	•		5.8	22.3	33.9	360.0
	II 3	автрак				
ПЕЧЕНЬЕ		20	1.5	2.0	14.9	83.4
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	2	14,9	83.4
СОК		100	0.5	0.1	9.9	43.0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	0,5	0,1	10,1	43.0
	•		2.0	2.1	24.8	126.4
	(Обед				
ЩИ СО СМЕТАНОЙ НА К/Б		180	1.7	7.7	6.2	101.3
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	58	46,4	0,8	0	2,1	12.6
МОРКОВЬ	9,51	7,13	0,1	0	0,5	2.4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,5	7,14	0,1	0	0,6	2.8
ТОМАТНАЯ ПАСТА	0,6	0,6	0	0	0,1	0.6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0	0,7	3.2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	7	7	0		0,1	50.8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	0	0	0	0.0
КАРТОФЕЛЬ	14,8	11,84	0,2	0	1,8	8.8
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	10	10	0,3	1,9	0,3	20.0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0	0	0	0.0
ПЛОВ С КУРИЦЕЙ		150	8.3	9.7	33.5	254.7
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	37,5	27	4,8	4,9	0	62.4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,5	5,5	0	4,4	0	39.9
МОРКОВЬ	18		0,2		0,9	4.6

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08	0,1	0	0,8	4.0
ТОМАТНАЯ ПАСТА	6,1	6,1	0,3	0	1,2	6.0

КРУПА РИСОВАЯ	43,1	42,67	2,9	0,4	30,7	137.8
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ		50	0.7	4.8	4.0	61.8
СВЕКЛА	62	46,5	0,7	0	4	18.9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,9	4,9	0	4,8	0	42.8
ЧЕСНОК	0,1	0,1	0	0	0	0.1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0.0
КИСЕЛЬ		180			26.4	105.7
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	21,7	21,7	0	0	16,8	67.0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38.7
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171	171	0	0	0	0.0
ХЛЕБ	•	45	3.4	0.3	22.6	106.6
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	45	45	3,4	0,3	22,6	106.6
			14.1	22.5	92.7	630.1
У	плотненнь	ай полдн	ник			
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ		60/5	13.1	16.4	5.8	226.8
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	69	69	12	6	2	113.1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,9	4,9	0,5	0,1	3,3	15.9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,6	0,2	0,2	0	2.4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	7,5	7,5	0	7,3	0	65.4
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	15	15	0,4	2,9	0,5	30.0
СУП МОЛОЧНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ		250	5.6	20.9	16.6	278.5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	187,5	187,5	5,2	5,8	8,5	109.1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105	105	0	0	0	0.0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	2,5	2,5	0,3	0	1,7	8.2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	18,8	18,8	0,1	15	0,2	136.4
САХАР ПЕСОК	6,4	6,4	0	0	6,2	24.7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0.0
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ		185/15/7	0.1		14.7	59.8
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,2	0	0,4	2.4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58.1
ЛИМОН	9	5,4	0	0	0,2	1.7
ХЛЕБ	<u> </u>	50	3.8	0.3	25.1	118.4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118.4
	•		22.6	37.6	62.2	683.5
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			44.5	84.5	213.6	1,800.0

Заведующий Алгираева Амнат Рамзановна

МЕНЮ

Сад 12 часов

	Вых	юд	Хи	мический (состав	Энерге- тическая
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	3a 1	втрак				
КАША "ДРУЖБА"		180	4.3	7.3	16.7	150.5
КРУПА РИСОВАЯ	8,1	8,02	0,6	0,1	5,7	25.9
ПШЕНО	8,1	8,02	0,9	0,2	5,4	27.4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	51,8	51,8	0	0	0	0.0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58.2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,9	4,9	0	3,9	0	35.6
САХАР ПЕСОК	0,9	0,9	0	0	0,9	3.5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0.0
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ		35/5	1.1	5.2	17.7	120.5
ДЖЕМ	15	15	0,1	0	10,9	42.6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	13,1	13,1	1	0,4	6,7	34.3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0	4,9	0	43.6
КАКАО С МОЛОКОМ		180	3.6	3.7	10.0	89.0
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,5	0,3	0,2	5.6
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19.4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	110	110	3,1	3,4	5	64.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	0	0	0	0.0
			9.0	16.2	44.4	360.0
	II 3	автрак				
ВАФЛИ		20	0.6	0.7	15.5	70.8
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	0,6	0,7	15,5	70.8
ЧАЙ С САХАРОМ		100/10		ŕ	4.8	19.2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1.5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29,5	29,5	0	0	0,5	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77,6	77,6	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	4,95	4,95	0	0	4,8	19.2
	· ·		0.6	0.7	20.3	90.0
	(Обед				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА М/Б		180	1.8	2.1	13.9	81.8
КАРТОФЕЛЬ	101,8	81,44	1,6		12,9	60.8
МОРКОВЬ	9,6	7,2	0,1	0,5	0,5	2.4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,22	0,1	0	0,6	2.9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,8	1,8	0	1,7	0	15.7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	126	126	0	0	0	0.0
РЫБА ТУШЕНАЯ		70	6.2	8.0	-	96.4
РЫБА ТРЕСКА ФИЛЕ	41,4	39,8	6,2	0,2	0	26.7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	8	8	0	7,8	0	69.7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	16,3	16,3	0	0		0.0

СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0.0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		130	5.9	6.3	37.8	231.8

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	55,2	55,2	5,9	0,7	37,7	181.0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	7	7	0	5,6	0,1	50.8
САЛАТ МОРКОВНЫЙ С ЗЕЛ. ГОРОШ.		50	0.7	6.4	3.4	74.2
МОРКОВЬ	64	48	0,6	0	3,2	16.3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	6,5	6,5	0	6,3	0	56.6
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	4,6	3	0,1	0	0,2	1.2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0.0
КОМПОТ		180			12.5	49.9
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	45	45	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	12,9	12,9	0	0	12,5	50.0
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	182,7	182,7	0	0	0	0.0
ХЛЕБ		45	3.1	0.3	20.3	95.9
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40,5	40,5	3,1	0,3	20,3	95.9
	•		17.7	23.1	87.9	630.0
y	ллотненн	ый полд	дник			
СУП МОЛОЧНЫЙ ГРЕЧНЕВЫЙ		250	8.5	25.6	25.9	364.1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,5% ЖИРНОСТИ	219,8	219,8	6,2	7,5	10	127.9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75	75	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	6,1	6,1	0	0	5,9	23.6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	22	22	0,1	17,7	0,2	159.7
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	17,9	17,72	2,1	0,6	9,8	53.0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0	0	0	0.0
ЙОГУРТ	-	200	10.0	6.4	17.0	174.0
ЙОГУРТ 3,2% ЖИРНОСТИ СЛАДКИЙ	200	200	10	6,4	17	174.0
ЧАЙ С САХАРОМ	_	185/15			15.9	63.5
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,2	0	0,4	2.4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	16,4	16,4	0	0	15,9	63.4
ХЛЕБ		50	3.8	0.3	25.1	118.4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118.4
	<u> </u>		22.3	32.3	83.9	720.0
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			49.6	72.3	236.5	1,800.0

Заведующий Алгираева Амнат Рамзановна

МЕНЮ

Сад 12 часов

день 3

	Вых	од	Хи	мический (состав	Энерге- тическая
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	3a :	втрак				
КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ		180	6.1	7.4	27.7	202.3
ПШЕНО	34,6	34,25	3,8	0,9	23,4	117.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	85	85	0	0	0	0.0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	80	80	2,2	2,5	3,7	46.6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	0,65	0,65	0	0	0,6	2.5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36.3
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ		35/5	2.1	7.4	13.9	130.6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	8	8	0	6,6	0,1	59.8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	27	27	2	0,8	13,9	70.7
ЧАЙ С САХАРОМ		185/15			6.8	27.1
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,2	0	0,4	2.4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0,2	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	7	7	0	0	6,8	27.1
	·	·	8.2	14.8	48.4	360.0
	II 3	автрак				
ПЕЧЕНЬЕ		20	1.5	2.0	14.9	83.4
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	2	14,9	83.4
СОК		100	0.5	0.1	9.9	43.0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	0,5	0,1	10,1	43.0
	100	100	2.0	2.1	24.8	126.4
	(Обед		-		
БОРЩ СО СМЕТАНОЙ НА К/Б		180	1.7	6.9	7.9	101.2
СВЕКЛА	38,31	28,73	0,4	0.5	2,4	11.7
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	18	14,4	0,3	0	0,7	3.9
КАРТОФЕЛЬ	18	14,4	0,3	0,1	2,2	10.8
МОРКОВЬ	12	9	0,1	0	0,6	3.1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6		0,1	0	0.6	2.9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,4	5,4	0,3	0	1	5.3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5	5	0	4,9	0	43.7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	0	0	0	0.0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	10		0,3	1,9	0,3	20.0
КУРИНОЕ МЯСО С ПОДЛИВОЙ		70	5.7	9.9	4.4	129.4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,1	2,7	13.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,6	14,6	0	0	0	0.0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0	0	0	0.0
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	30,77	28	4,9	5	0	64.6

МОРКОВЬ	16,53	12,4	0,2	0	0,9	4.2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08	0,1	0	0,8	4.0

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5	5	0	4,9	0	43.7
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	•	130	2.7	5.8	18.5	137.9
КАРТОФЕЛЬ	139	111,2	2,1	0,4	17,6	83.0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	19,5	19,5	0,6	0,6	0,9	11.3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0	4,9	0	43.6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0.0
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	•	50	0.5	6.2	1.8	65.3
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	25,3	24	0,3	0	0,9	5.6
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	18,8	17,5	0,1	0	0,4	2.4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,1	0	0,5	2.4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	6,3	6,3	0	6,1	0	54.9
КИСЕЛЬ	•	180			25.4	101.5
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	21,6	21,6	0	0	16,7	66.7
САХАР ПЕСОК	9	9	0	0	8,7	34.8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0		0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171	171	0	0	0	0.0
ХЛЕБ	•	40	3.1	0.3	20.1	94.7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94.7
	L		13.7	29.1	78.1	630.0
y	⁷ плотненн	ый пол	дник			
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ		60	4.8	9.5	38.9	260.3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	38,47	38,47	4,1	0,5	26,1	124.6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5	5	0,5	0,1	3,4	16.2
САХАР ПЕСОК	6,7	6,7	0	0		25.9
САХАР ПЕСОК	2,9	2,9	0	0	2,8	11.3
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	11,1	11,1	0	8,8	0,1	80.0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	1	0,1	0,1	0	1.6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0.0
ДРОЖЖИ	1	1	0,1	0	0	0.8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,1	17,1	0	0	0	0.0
СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ		250	6.2	17.6	21.2	269.6
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	187,5	187,5	5,2	5,8	8,5	109.1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75	75	0	0	0	0.0
КРУПА РИСОВАЯ	12,1	11,98	0,8	0,1	8,6	38.7
САХАР ПЕСОК	4,1	4,1	0	0	7	15.9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	14,6	14,6	0,1	11,6	· ·	105.9
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0	0	Ů	0.0
КОМПОТ		200			15.5	61.9
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	50	50	0	0		0.0
САХАР ПЕСОК	16	16	0	0	- /-	61.9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0		0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	0	0	-	0.0
ХЛЕБ		45	3.0	0.4	19.1	91.8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	45	45	3	0,4	19,1	91.8
			14.0	27.5	94.7	683.6
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			37.9	73.5	246.0	1,800.0

Заведующий Алгираева Амнат Рамзановна

МЕНЮ

Сад 12 часов

	Вых	со д	Хи	мический (состав	Энерге- тическая
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	3a 1	втрак				
КАША МАННАЯ		180	4.6	4.9	26.1	165.8
КРУПА МАННАЯ	34,4	34,4	3,4	0,3	23,6	109.8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	40,4	40,4	1,2	1,3	1,8	23.5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	105,4	105,4	0	0	0	0.0
СУХАЯ СМЕСЬ "НУТРИНОР"	5,1	5,1	0	0	0	0.0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,1	4,1	0	3,3	0	29.8
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7	0	0	0,7	2.7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0	0	0	0.0
БУТЕРБРОД С СЫРОМ		35/5	2.9	6.4	10.3	111.0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4,1	0	37.4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1.5	0.6	10.2	52.4
ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	1,5	0,6	10,3	52.4
СЫР РОССИЙСКИЙ	6,6	6	1,4	1,7	0	21.1
КАКАО С МОЛОКОМ		180	3.3	3.4	9.6	83.2
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,5	0,3	0,2	5.6
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19.4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58.2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	0	0	0	0.0
			10.8	14.7	46.0	360.0
	II 3	автрак				
ВАФЛИ		20	0.6	0.7	15.5	70.8
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	0,6	0,7	15,5	70.8
ЧАЙ С САХАРОМ		100/10		ŕ	4.8	19.2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1.5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,8	27,8	0,1	0	0,5	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77,6	77,6	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	4,95	4,95	0	0	4,8	19.2
	<u> </u>	,	0.6	0.7	20.3	90.0
	(Обед				
СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ НА М/Б		180	7.5	3.6	19.2	141.7
ФАСОЛЬ	34,6	33,8	6,9	0,7	15,4	97.7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,6	13,7	0,2	0,7	1,1	5.4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,5	3,5	0,2	2,8	0	25.4
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,6	2,9	0,1	0	0,2	1.4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171,4	171,4	0	0	0	0.0
КАРТОФЕЛЬ	19,75	15,8	0,3	0,1	2,5	11.8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	,		
ПЛОВ С МЯСОМ	,,,	150	13.0	12.9	25.4	270.0
ГОВЯДИНА Б/К	65		10,6	9,1	0	123.7

КРУПА РИСОВАЯ	34	34	2,3	0,3	24,4	109.8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,6	3,6	0	3,5	0	31.4

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7	6	0,1	0	0,5	2.4
МОРКОВЬ	10,67	8	0,1	0	0,6	2.7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0	0	0	0.0
САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ		60	0.9	5.9	2.6	67.5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	59	47,2	0,8	0	2,1	12.8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,5	6	0,1	0	0,5	2.4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	6	6	0	5,8	0	52.3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0	0	0	0.0
КОМПОТ		180			14.0	56.1
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	45	45	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	14,5	14,5	0	0	14,1	56.2
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	182,7	182,7	0	0	0	0.0
ХЛЕБ		40	3.1	0.3	20.1	94.7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94.7
			24.5	22.7	81.3	630.0
y	ллотнени	ный пол	дник			
БАНАН		200	2.1	0.7	29.4	134.4
БАНАН	200	140	2,1	0,7	29,4	134.4
ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ С ТВОРОГОМ		200/30	22.6	28.4	17.2	418.7
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	112,9	112,9	19,7	9,9	3,3	185.1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	20,2	20,2	2,1	0,3	13,7	65.5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,14 шт.	5,64	0,7	0,6	0	8.6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0	0	0	0.0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	22	22	0,1	17,7	0,2	159.7
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ		185/15/7	0.1		18.9	76.9
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,2	0	0,4	2.4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	19,4	19,4	0	0	18,8	75.1
ЛИМОН	9	5,4	0	0	0,2	1.7
	24.8	29.1	65.5	630.0		
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			60.7	67.2	213.1	1,710.0

Заведующий Алгираева Амнат Рамзановна

МЕНЮ

Сад 12 часов

	Вых	код	Хи	мический (состав	Энерге- тическая
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	3a 1	втрак				
КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ		180	6.2	6.2	25.2	182.0
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	30,4	30,1	3,4	0,4	19,8	96.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	70	70	0	0	0	0.0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	58.2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0	0	0,8	3.1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,4	3,4	0	2,7	0	24.6
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ		35/5	1.9	9.0	12.9	140.3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	10	10	0,1	8,3	0,1	74.8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,9	0,7	12,9	65.5
ЧАЙ С САХАРОМ		185/15			9.5	37.9
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,2	0	0,4	2.4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	9,8	9,8	0	0	9,5	37.9
		.,.	8.1	15.2	47.6	360.2
	II 3	автрак				
ПЕЧЕНЬЕ		20	1.5	2.0	14.9	83.4
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20		1,5	2	14,9	83.4
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	0		0	0	0	0.0
СОК		100	0.5	0.1	9.9	43.0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100		0,5	0,1	10,1	43.0
			2.0	2.1	24.8	126.4
	(
РАССОЛЬНИК ПЕРЛОВОЙ НА К/Б	 	180	1.6	4.0	12.0	90.5
КАРТОФЕЛЬ	67,5	54	1,1	0,2	8,5	40.4
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	3,6	3,56	0,3	0,2	2,3	10.9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6		0,1	0	0,6	2.9
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	8,8		0,1	0	0.1	1.1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,8		0		0	33.2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	0.0
МОРКОВЬ	8,67	6,5	0,1	0	0,4	2.2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9		0	0	0	0.0
КУРИНОЕ ФИЛЕ С ПОДЛИВОЙ		60	5.0	7.1	3.3	96.9
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	35,69	25,7	4,6	4,6	0	59.4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,5		0	2,4	0	21.8
КАРТОФЕЛЬ	21,38		0,3	0,1	2,7	12.8
МОРКОВЬ	6,51		0,1	0		

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4,1	3,4	0	0	0,3	1.4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0	0	0	0.0

ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ		130	7.4	4.7	33.3	204.7
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	60	60	7,4	1,9	33,3	179.3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	0	0	0	0.0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0	0	0	0.0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	3,5	3,5	0	2,8	0	25.4
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ		50	0.5	2.2	1.8	29.6
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	25,3	24	0,3	0	0,9	5.6
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	18,8	17,5	0,1	0	0,4	2.4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,1	0	0,5	2.4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,2	2,2	0	2,1	0	19.2
КИСЕЛЬ		180	0.1	0.1	25.1	101.7
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	21,6	21,6	0	0	16,7	66.7
САХАР ПЕСОК	9	9	0	0	8,7	34.8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171	171	0	0	0	0.0
ХЛЕБ	•	45	3.4	0.3	22.6	106.6
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	45	45	3,4	0,3	22,6	106.6
	I		18.0	18.4	98.1	630.0
У	ллотненнь	ій полдн	ик			
ОЛАДЬИ СО СМЕТАНОЙ		60	3.3	13.5	23.1	227.1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	24.5	24,5	2,5	0,3	16,6	79.3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,3	0,2	0,1	0	1.9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23,1	23,1	0	0	0	0.0
ДРОЖЖИ	0,7	0,7	0,1	0	0	0.5
САХАР ПЕСОК	6,1	6,1	0	0	5,9	23.6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0.0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5,2	5,2	0	5	0	45.3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	6	6	0	4,9	0	43.6
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	16,4	16,4	0,4	3,2	0,6	32.8
СУП МОЛОЧНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ	•	200	5.4	12.2	18.5	206.9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	130	130	3,7	4,1	5,9	75.3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	84	84	0	0	0	0.0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	16	16	1,7	0,2	11	52.5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	10	10	0,1	8,1	0,1	72.6
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6	0	0	1,6	6.2
КОМПОТ	•	200	0.6	0.1	31.7	131.0
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	24	24	0	0	23,3	92.9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	210	210	0	0	0	0.0
ХЛЕБ	•	50	3.8	0.3	25.1	118.4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118.4
	ı		13.1	26.1	98.4	683.4

Заведующий Алгираева Амнат Рамзановна

МЕНЮ

Сад 12 часов

	Вых	юд	Хи	мический (состав	Энерге- тическая
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	3a 1	втрак				
КАША "ДРУЖБА"		180	4.1	6.4	16.2	139.0
КРУПА РИСОВАЯ	8,1	8,02	0,6	0,1	5,7	25.9
ПШЕНО	8,1	8,02	0,9	0,2	5,4	27.4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	41,2	41,2	0	0	0	0.0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	92,8	92,8	2,6	2,9	4,3	54.0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4	4	0	3,2	0	29.0
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7	0	0	0,7	2.7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0.0
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ		35/5	1.7	4.8	18.9	124.3
ДЖЕМ	10,3	10,3	0,1	0	7,5	29.3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4,1	0	37.4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	22	22	1,7	0,6	11,3	57.6
КАКАО С МОЛОКОМ		180	3.6	3.7	12.0	96.7
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,5	0,3	0,2	5.6
САХАР ПЕСОК	7	7	0	0	6,8	27.1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	110	110	3,1	3,4	5	64.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	0	0	0	0.0
			9.4	14.9	47.1	360.0
	II 3	автрак				
ВАФЛИ		20	0.6	0.7	15.4	70.6
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	19,95	19,95	0,6	0,7	15,4	70.6
ЧАЙ С САХАРОМ		100/10			4.8	19.4
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1.5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	28,7	28,7	0	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77,6	77,6	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19.4
	•		0.6	0.7	20.2	90.0
	(Обед				
ЩИ СО СМЕТАНОЙ НА М/Б		180	1.6	3.3	6.8	64.5
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	43	34,4	0,6		1,6	9.3
КАРТОФЕЛЬ	27	21,6	0,4	0,1	3,4	16.1
МОРКОВЬ	12	9	0,1	0	0,6	3.1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,1	0	0,6	2.9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,8	1,8	0,1	0	0,3	1.7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,3	1,3	0	1,3	0	11.3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	0	0	0	0.0
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	10	10	0,3	1,9	0,3	20.0
КОТЛЕТЫ МЯСНЫЕ		70	10.7	9.7	11.6	176.1

БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ	12.1	12.1	1	0.4	(5	22.2
ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	13,1	13,1	1	0,4	0,5	33.3

МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	18,4	18,4	0,5	0,6	0,9	10.7
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,9	0	4,2	20.3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2	2	0	1,6	0	14.6
ГОВЯДИНА Б/К	51,1	45,99	8,3	7,2	0	97.3
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		130	4.7	4.6	30.1	180.5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	44	44	4,7	0,6	30,1	144.2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36.3
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ		50	0.6	3.5	3.2	46.9
СВЕКЛА	50	37,5	0,6	0		15.3
ЧЕСНОК	0,1	0,1	0,0	0	0	0.1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,5	3,5	0	3,5	0	31.5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	Ü	0.0
КОМПОТ	0,5	180	- U		13.8	55.4
	10		0	0		0.0
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ) САХАР ПЕСОК	18	18	0	0	·	55.4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	14,3	14,3 0,2	0	0	15,>	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189	189	0	0	Ţ.	0.0
7.7	189		Ů		ŭ	
ХЛЕБ		45	3.4	0.3	22.6	106.6
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	45	45	3,4	0,3	22,6	106.6
_			21.0	21.4	88.1	630.0
•	Уплотнені	ный поп	пник			
ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ	T 11310111C111	60		14.5	500	403.2
	7.0		9.6	14.3		
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	76,8	76,8	8,1	1	52,1	248.8
CAXAP TIECOK	2,1	2,1	0	0		8.1
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	10	10	0	8	0,1	72.1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1 шт.	3,9	0,5	0,4	0	5.9
ижжочрованная	1,2	1,2	0	0	Ü	1.7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,3	2,3	0,3	0	·	0.0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ			0,2	0	_	4.6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	1,4	1,4	0,2	4,9	0	43.7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 IIIT.	1	0,1	0,1	0	1.6
КАРТОФЕЛЬ	24,4	19,52	0,1	0,1	3,1	14.6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,7	5,6	0,4	0,1		2.2
СУП МОЛОЧНЫЙ ГРЕЧНЕВЫЙ	0,7	-			0,5	
		200	5.3	8.5	13.4	152.8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150		4,7		87.3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60		0	Ü	0.0
CAXAP TIECOK	1,6	1,6	0	0	1,0	6.2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,5	4,5	0	3,6		32.7
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	9	8,91	1,1	0,3	4,9	26.6
	0,1	0,1	0		v	0.0
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	ļ	185/15/7	0.3	0.1	15.2	62.0
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,2	0	- ,	2.4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	-	0.0
вода питьевая	135	135	0	0	Ü	0.0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	,.	58.1
лимон	8	7	0,1	0	٠,5	2.3
ХЛЕБ		50	3.3	0.4	21.2	102.0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	3,3	0,4	21,2	102.0
			18.5	23.5	108.6	720.0
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			49.5	60.5	264.0	1,800.0

Заведующий Алгираева Амнат Рамзановна

МЕНЮ

Сад 12 часов

	Вых	со д	Хи	мический (состав	Энерге- тическая
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	3a 1	втрак				
КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ		180	6.1	5.3	25.1	173.3
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	30,55	30,24	3,4	0,4	19,9	96.5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	88,1	88,1	0	0	0	0.0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	95,4	95,4	2,7	3	4,4	55.5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0	0	0,8	3.1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,5	2,5	0	2	0	18.1
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ		35/5	1.9	9.0	12.9	140.3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	10	10	0,1	8,3	0,1	74.8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	25	25	1,9	0,7	12,9	65.5
ЧАЙ С САХАРОМ		185/15			11.6	46.4
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,2	0	0,4	2.4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46.5
	•	ı.	8.0	14.3	49.6	360.0
	II 3	автрак				
ПЕЧЕНЬЕ		20	1.5	2.0	14.9	83.4
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	2	14,9	83.4
СОК		100	0.5	0.1	9.9	43.0
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	0,5	0,1	10,1	43.0
			2.0	2.1	24.8	126.4
	(Обед				
СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ НА К/Б	<u>`</u>	200	2.3	4.3	15.1	108.6
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	10,42	10,42	1,1	0,1	7,1	34.1
КАРТОФЕЛЬ	50	40	0,8	0,2	6,3	29.9
МОРКОВЬ	10,67	8	0,1	0,2	0,6	2.7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	9,6	8	0,1	0	0,7	3.2
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,0	5		-	0,7	
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2,4	2,4	0,1	0	0,5	2.3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	170,4	170,4	0	0		0.0
КУРИНОЕ МЯСО С ПОДЛИВОЙ	/	70	5.7	9.8	4.4	128.6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4	4	0,4	0,1	2,7	13.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,6	14,6	0,4	0,1	0	0.0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0	0	0	0.0
КУРИНАЯ ГРУДКА ФИЛЕ	30,8	28,03	4,9	5	0	
МОРКОВЬ	16,53	12,4	0,2	0		
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,08	0,1	0	0,8	

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	4,9	4,9	0	4,8		42.8
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ		130	2.7	5.0	18.5	130.7

КАРТОФЕЛЬ	139	111,2	2,1	0,4	17,6	83.0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	19,5	19,5	0,6	0,6	0,9	11.3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36.3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0	0	0	0.0
ВИНЕГРЕТ	•	50	0.7	3.2	4.1	48.1
КАРТОФЕЛЬ	15,6	12,48	0,2	0	1,9	9.3
СВЕКЛА	13,33	10	0,2	0	0,9	4.1
МОРКОВЬ	10	7,5	0,1	0	0,5	2.5
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	10	10	0,1	0	0,2	1.3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,9	7,5	0,1	0	0,6	3.0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3,2	3,2	0	3,1	0	27.9
КИСЕЛЬ	•	180			26.8	107.4
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	21,6	21,6	0	0	16,7	66.7
САХАР ПЕСОК	10,5	10,5	0	0	10,2	40.6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171	171	0	0	0	0.0
ХЛЕБ	•	45	3.4	0.3	22.6	106.6
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	45	45	3,4	0,3	22,6	106.6
	1		14.8	22.6	91.5	630.0
	Уплотненн	ый пол				
БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ		60	4.5	9.4	38.2	255.0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	38,5	38,5	4,1	0,5	26,1	124.7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	20,2	0,2	0,5	1,4	6.5
САХАР ПЕСОК	5,5	5,5	0,2	0	5,3	21.2
САХАР ПЕСОК	5,4	5,4	0	0	5,2	20.9
МАРГАРИН СЛИВОЧНЫЙ	11	11	0	8,7	0,1	79.2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,02 шт.	1	0,1	0,1	0	1.6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0.0
ДРОЖЖИ	1	1	0,1	0	0	0.8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17,1	17,1	0	0	0	0.0
СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ	•	200	4.8	14.3	14.2	206.2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	150	150	4,3	4,7	6,9	87.3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	0	0	0	0.0
КРУПА РИСОВАЯ	8	7,92	0,6	0,1	5,7	25.6
САХАР ПЕСОК	1,62	1,62	0	0	1,6	6.3
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	12	12	0,1	9,6	0,1	87.1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0	0	0	0.0
КОМПОТ		200	0.5	0.2	27.3	115.8
ЯБЛОКИ	45,45	40	0,2	0,2	3,8	18.2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	172	172	0	0	0	0.0
ВИШНЯ	47	39,95	0,3	0,1	4,1	20.2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	166	166	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	19,4	77.4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0.0
ХЛЕБ		45	3.4	0.3	22.6	106.6
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	45	45	3,4	0,3	22,6	106.6
	1		40.0	242	100.0	(02 (
			13.2	24.2	102.3	683.6

Заведующий Алгираева Амнат Рамзановна

МЕНЮ

Сад 12 часов

день 8

	Вых	од	Хи	мический (состав	Энерге- тическая
Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	3a 1	втрак				
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ		180	6.2	4.9	22.9	161.4
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	34,1	33,76	4,2	1,1	18,7	100.9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75,7	75,7	0	0	0	0.0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	75	75	2,1	2,3	3,4	43.7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,9	0,9	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	0,8	0,8	0	0	0,8	3.1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,9	1,9	0	1,6	0	13.8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0	0	0	0.0
БУТЕРБРОД С СЫРОМ		35/5	3.3	6.9	8.3	108.7
СЫР РОССИЙСКИЙ	10	9,09	2,1	2,7	0	33.1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,5	4,5	0	3,7	0	33.7
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	16	16	1,2	0,5	8,2	41.9
КАКАО С МОЛОКОМ		180	3.2	3.4	11.5	89.9
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,5	0,3	0,2	5.6
САХАР ПЕСОК	7	7	0	0	6,8	27.1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	98,3	98,3	2,8	3	4,5	57.2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	0	0	0	0.0
		•	12.7	15.2	42.7	360.0
	II 3	автрак				
ВАФЛИ		20	0.6	0.7	15.5	70.8
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	0,6	0,7	15,5	70.8
ЧАЙ С САХАРОМ		100/10	•		4.8	19.2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1.5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	29,4	29,4	0	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77,6	77,6	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	4,95	4,95	0	0	4,8	19.2
			0.6	0.7	20.3	90.0
	(Обед				
РАССОЛЬНИК ПЕРЛОВОЙ НА М/Б		200	2.5	4.4	18.3	123.7
КАРТОФЕЛЬ	104,13		1,6		13,2	62.2
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	5,6		0,5	0,1	3,6	17.1
МОРКОВЬ	14,8	11,1	0,1	0	0,8	3.8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6,7	5,6	0,1	0	0,5	2.2
ОГУРЦЫ СОЛЕНЫЕ	18,9	16,7	0,1	0	0,3	2.1
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36.3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	211,1	211,1	0	0	0	0.0
ПЛОВ С МЯСОМ		150	14.2	15.3	25.4	295.9
ГОВЯДИНА Б/К	72,2	64,98	11,7	10,1	0	

КРУПА РИСОВАЯ	34	34	2,3	0,3	24,4	109.8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	5	5	0	4,9	0	43.7

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7	6	0,1	0	0,5	2.4
МОРКОВЬ	10,67	8	0,1	0	0,6	2.7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0	0	0	0.0
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЗЕЛ. ГОРОШ.		50	0.9	3.0	3.7	45.7
МОРКОВЬ	64	48	0,6	0	3,2	16.3
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	12,9	8,4	0,3	0	0,5	3.3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0.0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	3	3	0	2,9	0	26.2
КОМПОТ		180			14.5	58.1
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	18	18	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58.1
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189	189	0	0	0	0.0
ХЛЕБ		45	3.4	0.3	22.6	106.6
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	45	45	3,4	0,3	22,6	106.6
			21.0	23.0	84.5	630.0
У	плотненн	ый пол	дник			
ЯБЛОКИ		100	0.4	0.4	9.5	45.6
ЯБЛОКИ	113,7	100	0,4	0,4	9,5	45.6
ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ С ТВОРОГОМ		200/30	25.6	32.1	29.2	512.4
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	123.3	100.0				
	123,3	123,3	21,5	10,8	3,6	202.1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	27,3	123,3 27,3	21,5 2,8	10,8	3,6 18,5	
,	- /-			,		202.1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	- /-		2,8	0,4	18,5	202.1 88.5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК	27,3	27,3	2,8	0,4	18,5 2,9	202.1 88.5 11.6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	27,3 3 0,21 шт.	27,3 3 8,5	2,8 0 1,1	0,4	18,5 2,9 0,1	202.1 88.5 11.6 12.9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	27,3 3 0,21 шт.	27,3 3 8,5 0,3	2,8 0 1,1 0	0,4 0 1 0	18,5 2,9 0,1 0	202.1 88.5 11.6 12.9 0.0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	27,3 3 0,21 шт. 0,3 25	27,3 3 8,5 0,3 25	2,8 0 1,1 0 0,1	0,4 0 1 0 20	18,5 2,9 0,1 0	202.1 88.5 11.6 12.9 0.0 181.4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ САХАР ПЕСОК	27,3 3 0,21 шт. 0,3 25	27,3 3 8,5 0,3 25 4,1	2,8 0 1,1 0 0,1	0,4 0 1 0 20	18,5 2,9 0,1 0 0,2 4	202.1 88.5 11.6 12.9 0.0 181.4 15.9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ САХАР ПЕСОК ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	27,3 3 0,21 mr. 0,3 25 4,1	27,3 3 8,5 0,3 25 4,1	2,8 0 1,1 0 0,1 0 0.1	0,4 0 1 0 20	18,5 2,9 0,1 0 0,2 4 17.6	202.1 88.5 11.6 12.9 0.0 181.4 15.9 72.0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ САХАР ПЕСОК ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	27,3 3 0,21 mr. 0,3 25 4,1	27,3 3 8,5 0,3 25 4,1 185/15/7	2,8 0 1,1 0 0,1 0 0.1 0,2	0,4 0 1 0 20 0	18,5 2,9 0,1 0 0,2 4 17.6	202.1 88.5 11.6 12.9 0.0 181.4 15.9 72.0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ САХАР ПЕСОК ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,3 3 0,21 urr. 0,3 25 4,1	27,3 3 8,5 0,3 25 4,1 185/15/7 1 54	2,8 0 1,1 0 0,1 0 0.1 0,2	0,4 0 1 0 20 0	18,5 2,9 0,1 0 0,2 4 17.6 0,4	202.1 88.5 11.6 12.9 0.0 181.4 15.9 72.0 2.4 0.0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ САХАР ПЕСОК ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,3 3 0,21 mr. 0,3 25 4,1 1 54 135	27,3 3 8,5 0,3 25 4,1 185/15/7 1 54 135	2,8 0 1,1 0 0,1 0 0.1 0,2 0	0,4 0 1 0 20 0	18,5 2,9 0,1 0 0,2 4 17.6 0,4 0	202.1 88.5 11.6 12.9 0.0 181.4 15.9 72.0 2.4 0.0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ САХАР ПЕСОК ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.) СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ САХАР ПЕСОК ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ ВОДА ПИТЬЕВАЯ ВОДА ПИТЬЕВАЯ САХАР ПЕСОК	27,3 3 0,21 urr. 0,3 25 4,1 1 54 135	27,3 3 8,5 0,3 25 4,1 185/15/7 1 54 135	2,8 0 1,1 0 0,1 0 0.1 0,2 0	0,4 0 1 0 20 0 0	18,5 2,9 0,1 0 0,2 4 17.6 0,4 0	202.1 88.5 11.6 12.9 0.0 181.4 15.9 72.0 2.4 0.0 0.0 69.6

Заведующий Алгираева Амнат Рамзановна

МЕНЮ

Сад 12 часов

Наименование блюда	Вых	Выход		Химический состав			
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	тическая ценность, ккал	
	3a	втрак					
КАША КУКУРУЗНАЯ ВЯЗКАЯ		180	4.3	8.0	13.8	144.7	
КУКУРУЗА	11,8	11,8	1,2	0,6	6,9	37.2	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	58,1	58,1	0	0	0	0.0	
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	109	109	3,1	3,4	4,9	63.4	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0	0	0	0.0	
САХАР ПЕСОК	2	2	0	0	1,9	7.8	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36.3	
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ		35/5	1.9	10.6	13.0	155.3	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	12	12	0,1	9,9	0,1	89.8	
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ	25	25	1,9	0,7	12,9	65.5	
ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	23	23	1,9	0,7	12,9	05.5	
ЧАЙ С САХАРОМ		185/15	0.2	0.1	15.0	60.0	
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,2	0	0,4	2.4	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	0	0.0	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	0.0	
САХАР ПЕСОК	15	15	0	0	14,6	58.1	
			6.4	18.7	41.8	360.0	
	II 3	автрак					
ПЕЧЕНЬЕ		20	1.5	2.0	14.9	83.4	
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	2	14,9	83.4	
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	0		0	0	0	0.0	
СОК		100	0.5	0.1	9.9	43.0	
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	100	0,5	0,1	10,1	43.0	
	•		2.0	2.1	24.8	126.4	
	(Обед					
СУП ГОРОХОВЫЙ НА К/Б		180	4.1	4.4	13.5	110.2	
КАРТОФЕЛЬ	45	36	0,7	0,1	5,7	26.9	
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	14,4	14,4	3,2	0,2	6,7	41.8	
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,1	0	0,6	2.9	
МОРКОВЬ	9,6	7,2	0,1	0	0,5	2.4	
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5		0	4	0	36.3	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	129,6	129,6	0	0	0	0.0	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0.0	
ПТИЦА ТУШЕНАЯ		70	6.3	7.0	1.7	94.7	
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5		0,1	1	0,2	10.0	
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,2	2,2	0,2	0	1,5	7.1	
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,9		0	0	0	0.0	
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0		0	0.0	
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	46,7	33,62	5,9	6	0	77.6	

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		130	4.7	4.6	30.1	180.5
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	44	44	4,7	0,6	30,1	144.2

МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4	0	36.3
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	•	60	0.6	2.8	2.1	36.3
ТОМАТЫ ГРУНТОВЫЕ	32,4	27,6	0,3	0,1	1	6.6
ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	26,4	21	0,2	0	0,5	2.9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,2	6	0,1	0	0,5	2.5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,7	2,7	0	2,7	0	24.3
КИСЕЛЬ		180	0.1	0.1	25.1	101.7
КИСЕЛЬ (КОНЦЕНТРАТ) НА ПЛОДОВЫХ ЭКСТР.	21,6	21,6	0	0	16,7	66.7
САХАР ПЕСОК	9	9	0	0	8,7	34.8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	171	171	0	0	0	0.0
ХЛЕБ		45	3.4	0.3	22.6	106.6
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	45	45	3,4	0,3	22,6	106.6
			19.2	19.2	95.1	630.0
y	⁷ плотненн	ный пол	дник			
БЛИНЧИКИ С ДЖЕМОМ		70/10	3.6	16.1	45.9	340.1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	26	26	2,7	0,3	17,7	84.2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	65,4	65,4	0	0	0	0.0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,13 шт.	5,1	0,6	0,6	0	7.8
САХАР ПЕСОК	7,8	7,8	0	0	7,6	30.2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0	0	0	0.0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	19	19	0,1	15,2	0,2	137.8
ДЖЕМ	29,05	29,05	0,2	0	20,6	80.0
ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ		40	4.9	4.5	0.3	60.9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,99 шт.	40	4,9	4,5	0,3	60.9
КОМПОТ	•	180	0.6	0.3	29.6	127.0
ЯБЛОКИ	60,8	53,5	0,2	0,2	5	24.3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	154,8	154,8	0	0	0	0.0
ВИШНЯ	58,7	49,9	0,4	0,1	5,1	25.1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	149,4	149,4	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	20	20	0	0	19,4	77.4
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0.0
ХЛЕБ		50	3.3	0.4	21.2	102.0
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	50	50	3,3	0,4	21,2	102.0
IMPIRE OTT TE PIETET AND P			12.4	21.3	97.0	630.0
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			40.0	61.3	258.7	1,746.4
всего за день:			40.0	01.5	430.7	1,740

Заведующий Алгираева Амнат Рамзановна

МЕНЮ

Сад 12 часов

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энерге- тическая
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ценность, ккал
	3a	втрак				
КАША МАННАЯ		180	5.1	4.2	24.7	156.9
КРУПА МАННАЯ	31,4	31,4	3,1	0,3	21,5	100.2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	70	70	1,9	2,1	3,2	40.7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	104,5	104,5	0	0	0	0.0
СУХАЯ СМЕСЬ "НУТРИНОР"	1,8	1,8	0	0	0	0.0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	2,2	2,2	0	1,7	0	16.0
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ		35/5	1.7	4.8	17.4	118.0
ДЖЕМ	9		0,1	0	6,6	25.6
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0	4,1	0	37.4
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	21	21	1,6	0,6	10,8	55.0
КАКАО С МОЛОКОМ		180	3.3	2.7	11.6	85.1
КАКАО-ПОРОШОК	2		0,5	0,3	0,2	5.6
САХАР ПЕСОК	7	7	0,0		6,8	27.1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3.2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	2,4	4,7	52.4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90		0	,	0	0.0
7,			10.1	11.7	53.7	360.0
	II 3	автрак				
ВАФЛИ		20	0.6	0.7	15.5	70.8
ВАФЛИ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКАМИ	20	20	0,6	0,7	15,5	70.8
ЧАЙ С САХАРОМ		100/10			4.8	19.2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1.5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30,1	30,1	0		0,5	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	77,6	77,6	0		0	0.0
САХАР ПЕСОК	4,95	4,95	0		4,8	19.2
	,,,,,	.,,,	0.6	0.7	20.3	90.0
	(Обед				<u> </u>
БОРЩ СО СМЕТАНОЙ НА М/Б		180	1.6	3.0	8.5	68.2
СВЕКЛА	35,6		0,4	0	2,2	10.9
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	27		0,4			
МОРКОВЬ	12	9	0,1	0	0,6	3.1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,1	0	0,6	2.9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,4	5,4	0,3		1	5.3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2	2	0		0	17.5
САХАР ПЕСОК	1,1	1,1	0		1,1	4.3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144	144	0		0	0.0
КАРТОФЕЛЬ	14,25	11,4	0,2	0	1,8	8.5
СМЕТАНА 20% ЖИРНОСТИ	5		0,1	1	0,2	10.0
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С ПОДЛИВОЙ		70	8.9	11.4	7.1	166.2

ГОВЯДИНА Б/К	49,3	44,3	8	6,9	0	93.7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7	7	0	0	0	0.0

КРУПА РИСОВАЯ	5,9	5,8	0,4	0,1	4,2	18.7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,3	12,8	0,2	0	1	5.0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	4,2	4,2	0	3,4	0	30.5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,7	2,7	0,3	0	1,8	8.7
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	1,3	1,3	0	1,1	0	9.4
ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ		130	7.4	6.3	33.3	219.2
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	60	60	7,4	1,9	33,3	179.3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	0	0	0	0.0
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1,3	1,3	0	0	0	0.0
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5,5	5,5	0	4,4	0	39.9
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЗЕЛ. ГОРОШ.		50	0.7	2.1	3.2	35.0
МОРКОВЬ	60,51	45,38	0,6	0	3	15.4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАНОЕ	2,1	2,1	0	2	0	18.3
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	5	3,25	0,1	0	0,2	1.3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0	0	0	0.0
КОМПОТ		180			8.7	34.8
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	18	18	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	9	9	0	0	8,7	34.8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	189	189	0	0	0	0.0
ХЛЕБ		45	3.4	0.3	22.6	106.6
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	45	45	3,4	0,3	22,6	106.6
1	ı		22.0	23.1	83.4	630.0
У	плотненн	ый пол	дник			
ЙОГУРТ		250	12.5	8.0	21.3	217.5
ЙОГУРТ 3,2% ЖИРНОСТИ СЛАДКИЙ	250	250	12,5	8	21,3	217.5
СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ	<u>I</u>	250	6.7	18.1	26.9	298.9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	190	190	5,3	5,9	8,6	110.6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	95	95	0	0	0	0.0
КРУПА РИСОВАЯ	19,6	19,4	1,4	0,2	14	62.7
САХАР ПЕСОК	4,35	4,35	0	0	4,2	16.9
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	15	15	0,1	12	0,1	108.8
ЧАЙ С САХАРОМ		185/15			21.3	85.2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	1	1	0,2	0	0,4	2.4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	54	54	0	0	0	0.0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	135	135	0	0	0	0.0
САХАР ПЕСОК	22	22	0	0	21,3	85.2
ХЛЕБ	<u> </u>	50	3.8	0.3	25.1	118.4
AJIED						
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.COPT	50	50	3,8	0,3	25,1	118.4
	50			0,3 26.4	25,1 94.6	720.0