

**МЕНЮ**

10 февраля 2023 г.

**Ясли 12 часов**

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,4	6,9	10	69	0
2008	190	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА"	150	2,6	2,5	18,5	128	0,6
2008	190	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА ЖИДКАЯ "ДРУЖБА" (аллергии)	150	1,8	0,4	23,6	105	0
		ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,2	1,8	13,6	77	1,7
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии)	150	0,2		10	41	0
<b>Итого</b>			<b>360</b>	<b>9,2</b>	<b>11,2</b>	<b>42,1</b>	<b>274</b>	<b>2,3</b>
<b>II Завтрак</b>								
		ГРУША СВЕЖАЯ	104	0,6	0,5	15,5	71	3
<b>Итого</b>			<b>104</b>	<b>0,6</b>	<b>0,5</b>	<b>15,5</b>	<b>71</b>	<b>3</b>
<b>Обед</b>								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	40	0,6	2,3	1,2	37	0,1
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	160/15	5,3	4,7	10,2	104	5
2012	291	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	130	6,3	9	10	223	11,85
2012	354	СОУС СМЕТАННЫЙ	20	0,3	0,8	1,2	15	0
		КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150			5,3	22	0
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	27	1,6	0,2	10,6	52	0
<b>Итого</b>			<b>542</b>	<b>14,1</b>	<b>17</b>	<b>38,5</b>	<b>453</b>	<b>16,95</b>
<b>Полдник</b>								
		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	53	0,6	0,1	1,9	12	5
2012	208	МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ	120	4,2	6,7	23,1	192	0,1
2012	291	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ (аллергии)	240	10,1	14,4	16	358	19,04
	ТК№038	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	160	0,1		7,4	30	0,94
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	16	1	0,1	6,4	31	0
2014	249	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	60	3,5	16,8	70,5	278	0
<b>Итого</b>			<b>409</b>	<b>9,4</b>	<b>23,7</b>	<b>109,3</b>	<b>543</b>	<b>6,04</b>
<b>Всего</b>				<b>33,3</b>	<b>52,4</b>	<b>205,4</b>	<b>1341</b>	<b>28,29</b>

медицинская сестра

Неверова О.В.