УТВЕРЖДАЮ: Директор Власова С.В.

Неделя: 2 День: 2

МЕНЮ

20 Мая 2025г.

Сад (3-7 лет)

Сад (3)-1 11G1)		A STORY	Words	40
Выход Химический			остав	Энергет.	N
гр	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецеп-
				ккал.	туры
		4	5	6	7
		7.00			T (0) - 00 (0
180	7,15	7,39	31,62	221,55	TK№86/0 4
30/5	2,68	3,84	13,26	70,2	№1сб Москва20
	1.5				06
185	1,3	1,67	16,04	82,61	№259сбП ермь2001
	11,13	12,9	60,92	374,36	
L Второй	завтрак				
100		1	9.8	44.4	Nº386
	•, •	1 -,.		,.	
50		-	3,95	15	№425 Справ
	0.4	0.4	13.75	59.4	M2003F
	0,4	0,4	10,70	55,4	
Of	ел	1			
	,	4 04	2.33	48	TTK122-
	, 0,00	,,,,,,	2,00	10	24-03-10.
180	3,2	5,65	13,82	119,52	№95сб
					Уха
180	12,52	11,81	23,8	302,76	TK№484
30	0,8	2,76	2,96	39,9	№370Дел и
			-		плюс2016
180	0,56	-	27,09	104,86	Nº394
50	2,25	0,38	16,61	70,88	тк№5;№4
	19,72	24,64	86,61	685,92	
олдник с	включе	нием бл	юд ужина	3	
70		-	-	-	нез-акт 17.02.03г
130	2,49	3,14	19,28	116,24	№335сбМ осква200
50	2.45	275	22 E	127.2	6 687-96-
50	3,15	2,75	22,5	127,2	895-97- яблок
10	0,11	0,42	0,8	7,43	<u>яолок</u> №366Дел и
					плюс2016
180	0,81		16,92	68,4	№418сбД ели плюс2016
			1	04.07	Nº573
40	3,16	0,4	19,32	94,67	Пермь
40	3,16 9,72	6,71	19,32 78,82	413,94	
	Выход гр. 2 Зав 180 30/5 185 Второй 100 50 180 30 180 30 180 50 ОДНИК С 70 130 50	Выход гр. Хим Белки гр. 2 3 Завтрак 180 7,15 30/5 2,68 185 1,3 11,13 11,13 Второй завтрак 100 0,4 50 - 180 3,2 180 12,52 30 0,8 180 0,56 50 2,25 19,72 200 200 3,15 10 0,11	Выход гр. Химический скан белки гр. Жиры гр. 2 3 4 3автрак 180 7,15 7,39 30/5 2,68 3,84 185 1,3 1,67 Второй завтрак 100 0,4 0,4 50 - - 50 0,39 4,04 180 3,2 5,65 180 12,52 11,81 30 0,8 2,76 180 0,56 - 50 2,25 0,38 19,72 24,64 ОЛДНИК С ВКЛЮЧЕНИЕМ БЛ 70 - 130 2,49 3,14 50 3,15 2,75 10 0,11 0,42	Выход гр. Химический состав Белки гр. Жиры гр. Углеводы гр. 2 3 4 5 Завтрак 180 7,15 7,39 31,62 30/5 2,68 3,84 13,26 185 1,3 1,67 16,04 11,13 12,9 60,92 Второй завтрак 100 0,4 0,4 9,8 50 - 3,95 Обед 0,39 4,04 2,33 180 3,2 5,65 13,82 180 12,52 11,81 23,8 30 0,8 2,76 2,96 180 0,56 - 27,09 50 2,25 0,38 16,61 19,72 24,64 86,61 ОЛДНИК С ВКЛЮЧЕНИЕМ БЛЮД УЖИНА 70 - 130 2,49 3,14 19,28 50 3,15 2,75 22,5 10 0,11 0,42 0,8 <td>Выход гр. р. белим гр. гр. тр. тр. тр. тр. тр. тр. тр. тр. тр. т</td>	Выход гр. р. белим гр. гр. тр. тр. тр. тр. тр. тр. тр. тр. тр. т

Составил

циалиста по организации

(должность)

4

Горбунова Е.Вик.

. 19.

УТВЕРЖДАЮ: Директор Власова С.В.

Неделя: 2 День: 2

МЕНЮ

20 Мая 2025г.

Ясли (1-3 года)

	лан (1-3 года)			330W * .E	OD HOLODKS	
Наименование блюда	Выход Химический состав			остав			
••	гр	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецеп-	
		гр.	rp.	гр.	ккал.	туры	
1	2	3	4	5	6	7	
	Зав	трак					
Каша гречневая вязкая на молоке Состав Молоко 3,2%; Крупа гречневая; Месло сливочное; Сахар песок	150	5,96	6,16	26,35	184,62	TK№86/0	
Батон с маслом(M) Состав. Батон в ассортименте, Масло сливочное	20/5	1,79	2,56	8,84	46,8	№1сб Москва20	
	175	1 22	1 50	45.47	70.45	06	
Кофеный напиток с молоком(2вар) Состав: Молокс 3.2%; Сахар песок; Кофейный напиток растворимый	1/5	1,23	1,58	15,17	78,15	№259сбГ ермь200	
Итого		8,98	10,3	50,36	309,57		
	Второй	завтрак	l	1	L	L	
Плоды и ягоды свежие (яблоко) М	100	0,4	0,4	9.8	44.4	Nº386	
Состав Яблаки свежие	100	0,4	0,4	9,0	77,7	145200	
Итого		0,4	0,4	9,8	44,4		
	06	ед					
Винегрет с морской капустой	30	0,23	2,42	1,4	28,8	TTK122-	
Состав: Картофель свежий; Огурцы консервированные; Свекла свежая, Лук репчатый, Консервы; Морковь свежая; Масло растительное; Соль		·	,			24-03-10	
Уха рыбацкая(M) Состав: Картофель свежий: Горбуша; Лук регнатый; Крупа рис; Масло еливочное, Зелень свежая; Лавровый лист	150	2,67	4,71	11,52	99,6	№95сб Уха	
Перец фаршированный мясом и рисом(М)	140	9,74	9,19	18,51	235,48	TK № 484	
Состав: Перец свежий; Мясо говядина; Лук репчатый; Крупа рис; Масло растительное; Зелень свежая		0.50	1.21			11.0707	
Соус молочный для запекания овощей,мяса,рыбы (М)	20	0,53	1,84	1,97	26,6	№370Дел и	
ОВОЩЕИ, МИСА, РВІОВІ (IVI) Состав: Молоко 3,2%; Мука пшеничная в/с; Масло сливочное; Соль						плюс2016	
Компот из чернослива(М)	150	0,47	-	22,57	87,38	Nº394	
Состав: Черноспия(р); Сахар песок; Лимонная кислота Хлеб "Дарницкий"(М) и 8злаков	40	1,8	0,3	13,29	56,7	⊤κ Ν 25;Ν24	
Состав: Хлоб зерновой "8-злаков"		15,44	18,46	69,26	534,56		
11.7					in.		
"Уплотненный" по			нием ол	юд ужина			
Язык отварной Состав Язык говяжий; Морковь свежая; Лук регчатый	50	-	-	-	-	нез-акт 17.02.03г	
Макаронные изделия отварные(M)	110	2,11	2,66	16,31	98,36	№335cбN	
остав Макаронные изделия. Масло сливочное	110	2,11	2,00	10,51	30,00	осква200	
Пирожки печеные с яблоками	50	3,15	2,75	22,5	127,2	687-96-	
Состав: Мука пшеничная в/с; Яблоки свежие; Сахар песок; Масло ливочное; Соль; Дрожки сухие, Масло растительное, Яйцо куриное		-,	_,	,_	,,	895-97- яблок	
Соус томатный	10	0,12	0,42	0,8	7,44	№366Дел и	
Состав Томатная паста, Морковь свежая: Масло спивочное; Мука						плюс2016	
шеничная в/с, Лук репчатый; Сахар песок; Соль Соки овощные, фруктовые, ягодные(М)	150	0.67		14,1	57	№418сбД	
остав Нектар фруктовый	,	-,				ели плюс2016	
остав: нектар фруктовый Хлеб пшеничный	30	2.37	0,3	14,49	71	Nº573	
клео пшеничный	30	۷,۵۱	0,3	17,48	/ 1	Пермь 2021	
Лтого		8,42	6,13	68,2	361	2021	
3cero		33,24	35,29	197,62	1249,53	_	
		,	,	,•=	,		

Составил

циалиста по организации

должность)

Горбунова Е. Вик.