

МЕНЮ

1 ДЕНЬ 1 НЕДЕЛЯ

САД 1-3 ГОДА



№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак						
12С	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (масло сладко-сливочное несоленое)	10	0,1	8,3	0,1	75
107С	КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ ЖИДКАЯ (крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 3,2% жирности, соль йодированная, сахар песок,)	150	4,5	5	24	159
3С	ЧАЙ С МОЛОКОМ (вода питьевая, сахар песок, чай черный байховый, молоко пастер. 3,2% жирности)	180	0,1	0,1	0,8	5
ГОСТ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	25	2,6	1	18	92
Итого		365	7,3	14,4	42,9	331
II Завтрак						
69С	КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ (молоко пастер. 3,2% жирности, сахар песок, крахмал картофельный,	150	3	3	17	110
Итого		150	3	3	17	110
Обед						
86(1)С	СОЛЯНКА ПО-ДОМАШНЕМУ С МЯСОМ СО СМЕТАНОЙ (сол огурцы, сметана, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, свинина мясная, лавровый лист, соль йодированная, приправа, чеснок)	180	2	4	10	93
71С	КОТЛЕТА МОСКОВСКАЯ (кфиле кур грудки, свинина, сухари панир, лук репчатый, батон, соль, масло растительное)	50	7	10	6	143
72С	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (греча, масло сливочное, вода, соль)	110	6	5	28	180
21С	ЧАЙ С САХАРОМ чай черный байховый, сахар, вода	180	0	0	0	0
ГОСТ	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб украинский формовой)	25	2	0	14	69
Итого		545	17	19	58	485
Уплотненный полдник						
32С	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (яйца куриные (шт.), молоко пастер. 3,2% жирности, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое)	130/5	13,3	17,5	2,4	220,2
21С	ЧАЙ С САХАРОМ (вода питьевая, сахар песок, чай черный байховый)	180	0	0	6	24
ГОСТ	ПЕЧЕНЬЕ 1ШТ (печенье "мария")	12	0,9	1,1	8,8	60,4
ГОСТ	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	30	2,3	0,9	15,4	78,6
Итого		357	16,5	19,5	32,6	383,2
Всего			43,8	55,9	150,5	1309,2

ДИРЕКТОР ООО "МАКСИМУМ"
ЗАВ ПРОИЗВОДСТВОМ

П.Е. ОСИНЕВСКАЯ