

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

Никитина Е.А.



Неделя: 2

День: 3

МЕНЮ

2 Апреля 2025г.

Ясли (1-3 года)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценност
		Белки	Жиры	Углевод	
	2	3	4	5	6
Завтрак					
Каша ячневая молочная вязкая Состав: Молоко в т/п; Крупа ячневая; Масло сливочное; Сахар песок	135	4,76	4,39	26,03	162,57
Батон нарезной	30	2,28	0,84	15,42	78,6
Кофейный напиток с молоком (2-й вариант)	180	1,26	1,44	15,62	80,39
Состав: Молоко в т/п; Сахар песок; Кофейный напиток					
Масло сливочное (порциями)	5	0,04	3,63	0,07	33
Итого		8,34	10,3	57,14	354,56
Второй завтрак					
Фрукты свежие (виноград)	100	0,6	0,6	15,4	72
Итого		0,6	0,6	15,4	72
Обед					
Перец болгарский в нарезке	40	0,53	0,07	1,93	10,27
Суп из овощей Состав: Картофель свежий; Капуста свежая белокачанная; Морковь свежая; Сметана 15%; Горошек зеленый консервированный; Лук репчатый; Масло сливочное; Лук зеленый; Зелень свежая	150	1,12	2,1	6,45	51,75
Плов по-узбекски Состав: Мясо говядина; Крупа рис; Морковь свежая; Лук репчатый; Масло подсолнечное	160	11,52	15,2	36,32	334,4
Компот из клюквы Состав: Клюква свежемороженая; Сахар песок	150	0,07	-	5,32	21,6
Хлеб ржано - пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	91,96
Итого		15,48	17,81	69,78	509,98
Полдник					
Булочка сдобная Состав: Мука пшеничная в/с; Сахар песок; Масло сливочное; Молоко в т/п; Дрожжи сухие; Яйцо куриное; Ванилин	40	3,12	3,4	20,96	128,8
Молоко кипячёное	160	4,62	4,71	7,2	88,89
Итого		7,74	8,11	28,16	217,69
Ужин					
Соус молочный сладкий Состав: Молоко в т/п; Сахар песок; Масло сливочное; Мука пшеничная в/с; Ванилин	50	0,97	2,26	6,63	50,75
Пудинг из творога с яблоками Состав: Творог зерненный; Яблоки свежие; Сахар песок; Сметана 15%; Сухари панировочные (фасованные); Масло сливочное; Яйцо куриное; Ванилин	140	17,64	14,18	14,38	254,9
Чай с сахаром	180	0,18	-	5,85	24,12
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14
Итого		21,16	16,74	41,35	399,91
Всего		53,32	53,56	211,83	1554,14

Заведующий производством (шеф-повар)

Кайгородова Н.В.