



Неделя: 1
День: 5

МЕНЮ
28 Февраля 2025г.

Сад (3-7 лет)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энерге т.	N рецеп- туры
		Белки г	Жиры г	Углев оды г		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	-	36	ТК
Каша вязкая(гречневая)с маслом Состав: Молоко в т/п; Крупа гречневая; Масло сливочное; Сахар песок	170	5,1	7,93	26,35	204	ТТК- №302 сб
Батон нарезной	40	3,04	1,12	20,56	104,8	6.1.3.
Чай чёрный байховый с молоком и сахаром Состав: Молоко в т/п; Сахар песок; Чай черный	180	1,35	1,26	7,74	47,61	ТК № 54 - 6
Итого		11,81	13,26	54,65	392,41	
Второй завтрак						
Соки фруктовые и ягодные	200	1	-	20,2	84,44	ТК
Итого		1	0	20,2	84,44	
Обед						
Чеснок	5	0,7	5,04	4,61	66,64	Проф
Салат из консервированных огурцов с зелёным горошком Состав: Огурцы консервированные; Горошек зеленый консервированный; Лук репчатый; Масло подсолнечное	50	0,65	4,43	1,41	47,37	ТТК №52 Депар
Лук репчатый	10	0,14	0,02	0,82	8,2	Проф
Свекольник Состав: Свекла свежая; Картофель свежий; Морковь свежая; Лук репчатый; Сметана 15%; Масло сливочное; Сахар песок; Томатная паста; Зелень свежая; Лук зеленый	200	1,54	5,07	8,04	83,31	ТК№3 5 сбор. рец.
Зразы рыбные с яйцом Состав: Рыба лососевая (горбуша); Хлеб "Пшеничный"; Лук репчатый; Масло подсолнечное; Мука пшеничная в/с; Яйцо куриное	80	10,48	4,63	12,1	132	ТК №281 сбор. рец.
Картофель отварной Состав: Картофель свежий; Масло сливочное	150	2,86	4,32	23,01	142,35	ТК- 336
Компот из клюквы Состав: Клюква свежемороженая; Сахар песок	200	0,1	-	7,1	28,8	ТК № 54 -12
Хлеб ржано - пшеничный	50	2,8	0,55	24,7	115	ПР
Итого		19,27	24,06	81,79	623,62	
Полдник						
Бантики слоёные с начинкой Состав: Тесто слоеное дрожжевое; Джем; Мука пшеничная в/с; Масло подсолнечное; Яйцо куриное	50	4,13	8,63	17,88	158,25	ТТК №6 Депар
Молоко кипячёное Состав: Молоко в т/п	200	5,78	5,89	9	111,11	ТК №299
Итого		9,91	14,52	26,88	269,36	
Ужин						
Соус молочный сладкий Состав: Молоко в т/п; Сахар песок; Масло сливочное; Мука пшеничная в/с; Ванилин	30	0,58	1,36	3,98	30,45	ТК №369 сбор.
Сырники из творога Состав: Творог зерненный; Мука пшеничная в/с; Сахар песок; Масло сливочное; Яйцо куриное	150	27,12	5,24	38,27	308,92	ТК №136 сборн
Фрукты свежие (яблоко)	70	0,28	0,28	6,86	32,9	9.1.2.
Кисель из смородины Состав: Черная смородина с/м; Сахар песок; Крахмал	180	0,18	0,09	11,07	45,45	ТК №54 -
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	ПР
Итого		31,32	7,37	79,5	511,24	
Всего		73,31	59,21	263	1881,1	

Составы Заведующий производством (шеф-повар)
(должность)

И.Д.Цыганок
(подпись) (расшифровка подписи)