



Неделя: 1
День: 1

МЕНЮ
24 Февраля 2025г.

Сад (3-7 лет)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энерг ет.	N рецеп- туры
		Белки	Жиры	Углево		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша вязкая на молоке (из хлопьев овсяных) Состав: Молоко в т/п; Крупа Геркулес; Масло сливочное; Сахар песок	170	5,18	3,4	31,42	177	ТК №173 сб.
Батон нарезной	40	3,04	1,12	20,56	104,8	6.1.3.
Кофейный напиток с молоком (2-й вариант) Состав: Молоко в т/п; Сахар песок; Кофейный напиток	200	1,4	1,6	17,35	89,32	ТК- 259
Масло сливочное (порциями)	5	0,04	3,63	0,07	33	ТК
Итого		9,66	9,75	69,4	404,1	
Второй завтрак						
Фрукты свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	9.1.2.
Итого		0,4	0,4	9,8	47	
Обед						
Кукуруза с яйцом и луком Состав: Кукуруза консервированная; Лук репчатый; Масло подсолнечное; Яйцо куриное	50	1,65	3,2	1,1	40	Т-к №158 ед.сб.
Борщ с капустой и картофелем Состав: Свекла свежая; Картофель свежий; Капуста свежая белокачанная; Морковь свежая; Сметана 15%; Лук репчатый; Масло подсолнечное; Сахар песок; Зелень свежая; Лук зеленый; Лимонная кислота	200	1,52	5,32	6,64	88,88	ТК-27 сб. Пермский 2001 г
Печень, тушеная в сметанном соусе Состав: Печень говяжья; Сметана 15%; Мука пшеничная в/с; Масло подсолнечное	70	8,9	6,4	2,5	104	ТТК №5,1 сб.
Каша гречневая рассыпчатая Состав: Крупа гречневая; Масло сливочное	140	4	4,37	27,98	167,3	ТК № 207
Соки фруктовые и ягодные	200	1	-	20,2	84,44	ТК
Хлеб ржано - пшеничный	50	2,8	0,55	24,7	115	ПР
Итого		19,87	19,84	83,12	599,6	
Полдник						
Булочка домашняя Состав: Мука пшеничная в/с; Сахар песок; Масло сливочное; Дрожжи сухие; Яйцо куриное	50	3,45	5,2	25,2	164	ТК № 290 сб.ре
Молоко кипячёное Состав: Молоко в т/п	200	5,78	5,89	9	111,1	ТК №299
Итого		9,23	11,09	34,2	275,1	
Ужин						
Овощи солёные (порциями) томаты	60	0,72	0,12	0,96	7,2	ТК
Котлета рыбная (минтай) Состав: Рыба Минтай свежемороженая, потраш.; Хлеб "Пшеничный"; Масло сливочное; Яйцо куриное	70	9,94	1,96	5,18	77,28	ТК№5 4-3р пособ
Рагу из овощей Состав: Картофель свежий; Капуста свежая белокачанная; Морковь свежая; Лук репчатый; Масло сливочное; Томатная паста; Масло подсолнечное; Мука пшеничная в/с; Сахар песок	180	3,09	12,91	16,57	200,8	ТК №158 сбор. Уфа 2022
Компот из изюма Состав: Изюм б/косточек; Сахар песок	180	0,36	0,09	16,56	68,22	ТК № 54 -
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	ПР
Итого		17,27	15,48	58,59	447	
Всего		56,43	56,56	255,1	1773	

Составил Заведующий производством (шеф-повар)
(должность)

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