



МЕНЮ
20 января 2023 г.

Ясли 12 часов

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
ПЛОЧНЫЙ ЯЧНЕВЫЙ	180	14,29	5,1	8,1	16,5	
КОФЕ С МАСЛОМ	30/8	6,61	2,2	5,7	15	
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	11,20	4,3	4,8	14,8	
		32,11	11,6	18,6	46,3	
II Завтрак						
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	144	2,47	0,3	0,1	3,6	
		2,47	0,3	0,1	3,6	
Обед						
СОУП ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	35	4,05	0,7	1,4	2,8	
ПЕЧЕНЬ НА М.К.Б. СО СМЕТАНОЙ	200/10	13,05	4,4	7,2	9,7	
ХЛЕБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	120	4,18	3,9	3,7	25,2	
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ ГОВЯИНЫ	75	44,28	14,1	15,3	3,2	
КОМПОЗИЦИЯ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С МОЛОКОМ "С"	180	2,16			9,7	
КОМПОЗИЦИЯ ПШЕНИЧНО-ОБОГАЩЕННАЯ	40	1,70	2,7	0,4	17,1	
КОМПОЗИЦИЯ ПШЕНИЧНО-ОБОГАЩЕННАЯ	21	1,00	1,6	0,1	10,5	
		70,41	27,4	28,1	78,2	
Полдник						
	135	10,08	3,9	3,4	5,4	
		10,08	3,9	3,4	5,4	
Ужин						
КОМПОЗИЦИЯ ТУШЕНАЯ	165	4,42	2,6	3,4	6,9	
КОМПОЗИЦИЯ НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННАЯ	20	1,21	1,5	0,6	10	
	180	0,43	0,2		0,3	
		6,07	4,3	4	17,2	
		121,14	47,5	54,2	150,7	

производством (шеф-повар) Девяшина М.А.



МЕНЮ

20 января 2023 г.

Сад 12 часов

Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав		
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Завтрак					
Омлет яичный	200	16,23	6,1	8,7	18,9
С маслом	30/8	6,41	2,2	5,5	15
Пюре	200	13,55	5,2	5,6	16,7
		36,18	13,5	19,8	50,6
II Завтрак					
Фруктов шиповника	164	2,63	0,3	0,1	3,9
		2,63	0,3	0,1	3,9
Обед					
Суп из капусты	50	5,32	0,9	1,9	3,8
Суп на м.к.б. со сметаной	230/10	17,74	6,3	9,8	18,7
Хлебобулочные изделия отварные	120	5,41	4,5	5,5	28,3
Стейк говядины	100	59,09	18,5	20,9	3,9
Салат из фруктов сухофруктов с "С"	200	2,42			9,7
Пюре пшеничное обогащенное	51	2,12	3,3	0,4	21,4
Пюре пшеничное обогащенное	37	1,78	2,8	0,2	18,6
		93,89	36,3	38,7	104,4
Полдник					
	162	12,11	4,7	4,1	6,5
		12,11	4,7	4,1	6,5
Ужин					
Суп мясной	185	5,66	2,9	5,2	7,6
Пюре пшеничное обогащенное	20	1,21	1,5	0,6	10
	200	0,43	0,2		0,3
		7,30	4,6	5,8	17,9
		152,11	59,4	68,5	183,3

Подготовлено (подпись) Деяшина Деяшина М.А.