

Лето Первый день (Сад)								
Наименование блюда	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
<b>1 Завтрак</b>								
Каша молочная гречневая	8:10-8:30	Крупа гречневая-20, сахар-3, масло сливочное-3, молоко концентрированное-30	2-3М	200	5,38	8,52	29,08	216,36
Кофейный напиток на молоке		Концентрированное молоко-20, сахар-7, кофейный порошок-2	16-М	200	0,26	0,06	11,26	60,1
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-40, масло сливочное-5		45	2,32	9,52	19,24	98
<b>2 Завтрак</b>								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Банан ½ (30% при холодной обработке)	2-СА	70	1,5	0,1	9,2	89
Фруктовый сок		Сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
Печенье		Печенье-20	11-В	20	5,48	2,0	15,24	81,2
<b>Обед</b>								
Салат капустный	11:20-12:20	Капуста белокочанная-100, морковь-11, масло растительное-3, сахар-5	3-СА	86	1,5	2,97	9,85	70,71
Суп картофельный с рыбными консервами		Консервы рыбные-30, картофель-110, лук-10, морковь-11, масло растительное-3, пшено-5, томат-паста-10	6-С	200	4,39	4,21	17,12	164
Макароны отварные с сыром		Макароны-45, масло сливочное-5, сыр-20	3-3	130	8,11	8,9	23,91	172,94
Компот из сухофруктов		Сухофрукты-18, сахар-7	7-Н	200	0,29	-	17,57	116,56
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-В	50	2,35	0,35	24,9	107
<b>Уплотнённый полдник</b>								
Котлета мясная	16:00-16:30	Мясо свинина-69, яйцо-1/8, хлеб пшеничный-10, масло растительное-3, мука-5, лук-10	11-М	70	12,06	12,82	11,2	174,32
Перловка отварная		Перловка-40, масло сливочное-5	5-Г	120	4,03	4,6	31,74	176,73
Соус красный основной		Мука-10, масло сливочное-3, лук-10, морковь-11, томат-паста-5	1-СО	20	0,96	2,54	5,49	48,8
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-30	11-В	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Кефир		Кефир 3,2%-200, сахар-7	24-Н	200	5,6	6,4	8,2	112
<b>Итого</b>					<b>57,55</b>	<b>63,51</b>	<b>273,84</b>	<b>1854,52</b>

Лето Первый день (Сад)								
Наименование блюда	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
<b>1 Завтрак</b>								
Каша молочная гречневая	8:10-8:30	Крупа гречневая-20, сахар-3, масло сливочное-3, молоко концентрированное-30	2-3М	200	5,38	8,52	29,08	216,36
Кофейный напиток на молоке		Концентрированное молоко-20, сахар-7, кофейный порошок-2	16-М	200	0,26	0,06	11,26	60,1
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-40, масло сливочное-5		45	2,32	9,52	19,24	98
<b>2 Завтрак</b>								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Банан ½ (30% при холодной обработке)	2-СА	70	1,5	0,1	9,2	89
Фруктовый сок		Сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
Печенье		Печенье-20	11-В	20	5,48	2,0	15,24	81,2
<b>Обед</b>								
Салат капустный	11:20-12:20	Капуста белокочанная-100, морковь-11, масло растительное-3, сахар-5	3-СА	86	1,5	2,97	9,85	70,71
Суп картофельный с рыбными консервами		Консервы рыбные-30, картофель-110, лук-10, морковь-11, масло растительное-3, пшено-5, томат-паста-5	6-С	200	4,39	4,21	17,12	164
Котлета мясная		Мясо свинина-69, яйцо-1/8, хлеб пшеничный-10, масло растительное-3, мука-5, лук-10	11-М	70	12,06	12,82	11,2	174,32
Перловка отварная		Перловка-40, масло сливочное-5	5-Г	120	4,03	4,6	31,74	176,73
Соус красный основной		Мука-5, масло сливочное-3, лук-10, морковь-11, томат-паста-5	1-СО	20	0,96	2,54	5,49	48,8
Компот из сухофруктов		Сухофрукты-18, сахар-7	7-Н	200	0,29	-	17,57	116,56
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-В	50	2,35	0,35	24,9	107
<b>Уплотнённый полдник</b>								
Макароны отварные с сыром		Макароны-45, масло сливочное-5, сыр-20	3-3	130	8,11	8,9	23,91	172,94
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-30	11-В	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Кефир		Кефир 3,2%-200, сахар-7	24-Н	200	5,6	6,4	8,2	112
<b>Итого</b>					<b>57,55</b>	<b>63,51</b>	<b>273,84</b>	<b>1854,52</b>

Лето Второй день (Сад)								
Наименование блюда	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
<b>1 Завтрак</b>								
Каша молочная геркулесовая	8:10-8:30	Геркулес-20, молоко-150, сахар-3, масло сливочное-3	7-3М	200	6,43	5,11	22,1	195,1
Какао с молоком		Молоко-100, сахар-7, какао-порошок-1,6	19-Н	200	6,1	6,7	24,95	179,38
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-40, масло сливочное-5		45	2,32	9,52	15,24	98
<b>2 Завтрак</b>								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Яблоко-100	2-СА	88	1,5	0,1	9,2	89
Кисель из сухофруктов		Сухофрукты-18, сахар-7, крахмал-7	4-Н	200	0,03	-	21,16	124,3
Кондитерские изделия		Печенье-20	11-В	20	5,48	2,0	15,24	81,2
<b>Обед</b>								
Суп картофельный с мучными клёцками и куриным мясом		Куры-35 (25% холодная обработка), масло растительное-3, картофель-110, лук-10, морковь-11, мука пшеничная-20, яйцо-1/4	5-С	200	6,96	6,47	28,93	210,66
Капуста, тушёная с мясом		Свинина-69, капуста белокачанная-220, лук-10, морковь-42, масло сливочное-7, томат-паста-6	5-М	230	3,58	8,64	20,37	201,17
Чай		Чай-1, сахар-7	20-Н	200	0,29	-	17,57	116,56
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-В	50	2,35	0,35	24,9	107
<b>Уплотнённый полдник</b>								
Яйцо	16:00-16:30	Яйцо-60	1-Я	48	7,52	6,9	0,42	76,5
Запеканка творожная		Творог-100, сахар-10, манка-15, масло сливочное-5, яйцо-1/4	2-Г	120	14,99	14,37	24,29	280,4
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-30	11-В	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Кефир		Кефир 3,2%-200, сахар-7	24-Н	200	5,6	6,4	8,2	112
<b>Итого</b>					<b>59,24</b>	<b>68,71</b>	<b>260,32</b>	<b>1826,34</b>

Лето Третий день (Сад)								
Наименование блюда	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
<b>1 Завтрак</b>								
Каша молочная рисовая	8:10-8:30	Крупа рисовая-20, молоко-120, сахар-3, масло сливочное-3	5-3М	200	5,43	7,11	22,1	195,1
Кофейный напиток на молоке		Молоко-100, кофейный порошок-2, сахар-7	16-Н	200	4,12	6,46	25,65	106,1
Бутерброд с маслом, сыром		Хлеб пшеничный-40, масло сливочное-5, сыр-10		55	3,73	7,88	14,56	139
<b>2 Завтрак</b>								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Груша-100 (12% при холодной обработке)	2-СА	88	0,4	0,3	9,5	42
Фруктовый сок		Сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
Кондитерские изделия		Печенье-20	11-В	20	5,48	2,0	15,24	81,2
<b>Обед</b>								
Свежий помидор	11:20-12:20	Свежие помидоры-60	1-СА	60	0,18	-	1,74	7,62
Суп овощной с куриным мясом и сметаной		Куры-35, картофель-110, лук-10, морковь-11, масло растительное-3, капуста белокочанная-80, зел. горошек-46, сметана-10	15-С	200	3,51	5,95	17,07	144,5
Суфле из печени		Печень говяжья-125, яйцо-1/6, масло растительное-10, манка-10, лук-10, хлеб пшеничный-10	17-М	120	11,52	9,68	7,65	185,42
Рис отварной		Крупа рисовая-40, масло сливочное-5	3-Г	125	4,96	8,51	33,33	205,03
Соус красный основной		Мука-5, масло сливочное-3, лук-10, морковь-11, томат-паста-5	1-СО	20	0,96	2,54	5,49	48,8
Компот из сухофруктов		Сухофрукты-18, сахар-7	7-Н	200	0,29	-	17,57	116,56
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-В	50	2,35	0,35	24,9	107
<b>Уплотнённый полдник</b>								
Рыбная котлета	16:00-16:30	Рыба (филе)-155, яйцо-1/8, хлеб пшеничный-10, лук-10, масло растительное-3, мука пшеничная-5	2-Р	130	17,77	7,66	10,4	220,39
Картофельное пюре		Картофель-300, масло сливочное-5, молоко-30	2-Г	210	5,09	6,41	40,49	230,1
Кефир		Кефир 3,2%-200, сахар-7	24-Н	200	5,6	6,4	8,2	112
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-30	11-В	30	2,49	0,39	18,18	68,1
<b>Итого</b>					<b>58,9</b>	<b>64,65</b>	<b>275,24</b>	<b>1882,98</b>

Лето Четвёртый день (Сад)								
Наименование блюд	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
<b>1 Завтрак</b>								
Молочная вермишелевая	8:10-8:30	Молоко-120, вермишель-20, масло сливочное-3, сахар-3	1-3М	200	5,43	7,11	22,1	175,1
Какао на молоке		Молоко 3,2% -100, сахар-7, какао-порошок 1,6	19-Н	200	6,1	6,7	24,95	179,38
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-40, масло сливочное -5		45	2,32	9,52	15,24	98
<b>2 Завтрак</b>								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Яблоко-100 (12% при холодной обработке)	2-СА	88	1,5	0,1	9,2	89
Кисель из свежих ягод		Свежие ягоды-15, сахар-7, крахмал-7	3-Н	200	0,07	-	23,52	111,62
<b>Обед</b>								
Свежий огурец	11:20-12:20	Свежий огурец-60	1-СА	60	0,42	-	1,68	8,34
Свекольник с куриным мясом		Куры-35 (25% холодная обработка), масло растительное-3, свёкла-110, картофель-110, лук-10, морковь-11, томат-паста-5	1-С	200	7,15	8,53	17,53	122,7
Тефтели мясные		Мясо свинина-69, яйцо-1/8, хлеб пшеничный -10, масло растительное-3, мука-5, лук-10	12-М	70	12,06	12,82	11,2	174,32
Гречка рассыпчатая		Мясо свинина-69, яйцо-1/8, хлеб пшеничный -10, масло растительное-3, мука-5, лук-10	1-Г	100	4,49	5,37	26,49	136,34
Соус красный основной		Мука пшеничная-5, масло сливочное -3, лук-10, морковь-11, томат-паста-5	1-СО	20	0,96	2,54	5,49	48,8
Чай		Чай-1, сахар-7	20-Н	200	0,29	-	17,57	116,56
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-В	50	2,35	0,35	24,9	107
<b>Уплотнённый полдник</b>								
Творожный торт		Творог-100, масло сливочное-5, сахар-7, манка-15, яйцо -1/4, повидло-10, печенье-10	1-Т	125	15,77	15,37	38,78	343
Кефир		Кефир-200, сахар-7	24-Н	200	5,6	6,4	8,2	112
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-30	11-В	30	2,49	0,39	18,18	68,1
<b>Итого</b>					<b>56,7</b>	<b>65,18</b>	<b>253,68</b>	<b>1871,04</b>

Лето Пятый день (Сад)								
Наименование блюда	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
<b>1 Завтрак</b>								
Каша молочная пшённая	8:10-8:30	Молоко 3,2% -120, крупа пшённая-20,сливочное масло-3, сахар-3	4-3М	200	3,23	3,59	17,9	117,6
Кофейный напиток на молоке		Молоко-90, кофейный порошок-2, сахар-7	16-Н	200	4,12	6,46	25,65	106,1
Бутерброд с маслом и сыром		Хлеб пшеничный-40, масло сливочное-5, сыр-10		55	3,73	4,88	14,56	139
<b>2 Завтрак</b>								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Груша-100 (12% при холодной обработке)	2-СА	88	0,4	0,3	7,45	42
Фруктовый сок		Фруктовый сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
Кондитерские изделия		Печенье-20	11-В	20	5,48	2,0	15,24	81,2
<b>Обед</b>								
Суп гороховый с куриным мясом		Куры-35, масло растительное-3, горох-20, картофель-110, лук-10, морковь-11	26-С	200	4,9	4,34	10,66	148,4
Голубцы ленивые с мясом		Свинина-69, яйцо-1/4, лук-20, крупа рисовая-25, масло растительное-3, капуста белокочанная-150	4-М	215	5,74	7,65	28,93	234,27
Соус сметанный		Мука-5, масло сливочное-3, сметана 15%-20	3-СО	30	0,96	2,54	5,49	96
Чай		Чай-1, сахар-7	20-Н	200	0,29	-	17,57	116,56
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-В	50	2,35	0,35	24,9	87,7
<b>Уплотнённый полдник</b>								
Яйцо отварное	16:00-16:30	Яйцо (13% при тепловой обработке)-60	1-Я	48	7,52	6,9	0,42	76,5
Салат из свежей моркови		Морковь-110, масло растительное-3, сахар-5	4-СА	58	1,0	2,97	10,59	72,07
Плюшка		Мука пшеничная-50, молоко-30, масло сливочное-5, яйцо-1/8, масло растительное-5, сахар-10, дрожжи сухие	5-В	80	7,54	11,78	46,16	321,5
Кефир		Кефир-200, сахар-7	24-Н	200	5,6	6,4	8,2	112
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -40	11-В	40	3,32	0,52	24,24	90,8
<b>Итого</b>					<b>57,01</b>	<b>59,33</b>	<b>264,17</b>	<b>1644,39</b>

Лето Шестой день (Сад)								
Наименование блюд	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
<b>1 Завтрак</b>								
Каша молочная гречневая	8:10-8:30	Крупа гречневая-20, сахар-3, масло сливочное-3, молоко концентрированное-20	2-3М	200	5,38	8,52	29,08	216,36
Кофейный напиток на молоке		Концентрированное молоко-20, сахар-7, кофейный порошок-2	16-М	200	0,26	0,06	11,26	60,1
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-40, масло сливочное-5		45	2,32	9,52	15,24	98
<b>2 Завтрак</b>								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Банан ½ (30% при холодной обработке)	2-СА	70	1,5	0,1	9,2	89
Чай		Чай-1, сахар-7	20-Н	200	0,29	-	17,57	116,56
<b>Обед</b>								
Салат капустный	11:20-12:20	Капуста белокочанная-100, морковь-11, масло растительное-3, сахар-5	3-СА	86	1,5	2,97	9,85	70,71
Суп картофельный с куриным мясом и зелёным горошком		Куры-35, картофель-110, зелёный горошек-46, лук-10, морковь-11, масло растительное-3	22-С	200	2,97	3,36	23,69	193,68
Плов с мясом		Мясо свинина-69, крупа рисовая-40, масло сливочное-7, лук-10, морковь-42	2-М	180	15,01	15,88	33,69	286,07
Компот из сухофруктов		Сухофрукты-18, сахар-7	7-Н	200	0,29	-	17,57	116,56
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-В	50	2,35	0,35	24,9	87,7
<b>Уплотнённый полдник</b>								
Омлет	16:00-16:30	Яйцо-120, молоко 3,2%-100, масло сливочное-5	2-Я	200	12,86	11,12	5,58	248,4
Кефир		Кефир-200, сахар-7	24-Н	200	5,6	6,4	8,2	112
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -40	11-В	40	3,32	0,52	24,24	90,8
Кондитерские изделия		Печенье-20	11-В	20	5,48	2,0	15,24	81,2
<b>Итого</b>					<b>57,2</b>	<b>60,87</b>	<b>247,51</b>	<b>1797,44</b>

Лето Седьмой день (Сад)								
Наименование блюда	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
<b>1 Завтрак</b>								
Каша молочная геркулесовая	8:10-8:30	Геркулес-20, молоко-150, сахар-3, масло сливочное-3,	7-3М	200	6,43	7,11	22,1	175,1
Какао с молоком		Молоко 3,2% -100, сахар-7, какао-порошок 1,6	19-Н	200	0,26	0,06	11,26	60,1
Бутерброд с маслом и сыром		Хлеб пшеничный-40, масло сливочное -5, сыр-10		55	3,73	3,88	14,56	139
<b>2 Завтрак</b>								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Груша-100 (12% при холодной обработке)	2-СА	88	0,4	0,3	7,45	42
Кисель из свежих фруктов		Фрукты свежие-20, сахар-7, крахмал -7	3-Н	200	0,07	-	28,52	11,62
Кондитерские изделия		Печенье-20	11-В	20	5,48	2,0	15,24	81,2
<b>Обед</b>								
Свежий огурец	11:20-12:20	Свежие огурцы-60	1-СА	60	0,42	-	1,68	8,34
Щи с куриным мясом и сметаной		Куры-35, капуста белокочанная-100, лук-10, морковь-11, масло растительное-3,картофель-110, томат-паста-5, сметана-10	4-С	200	4,71	3,46	16,87	145,52
Картофель, тушённый с мясом и овощами		Свинина-69, картофель-300, масло сливочное-7, лук-10, морковь-42, томат-паста-5	1-М	230	15,38	17,85	33,77	335,57
Чай		Чай-1, сахар-7	20-Н	200	0,29	-	17,57	116,56
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-В	50	2,35	0,35	24,9	87,7
<b>Уплотнённый полдник</b>								
Яйцо отварное	16:00-16:30	Яйцо (13% при тепловой обработке)-60	1-Я	48	7,52	6,9	0,42	76,5
Творожная запеканка		Творог-100, сахар-10, манка-15,масло сливочное-5, яйцо-1/4	2-Г	120	14,99	14,37	24,29	280,4
Соус сметанный сладкий		Мука пшеничная-5, масло сливочное-5, сахар-5, сметана-20	3-СО	30	0,78	7,17	13,87	102,2
Кефир		Кефир-200, сахар-7	24-Н	200	5,6	6,4	8,2	112
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -40	11-В	40	3,32	0,52	24,24	90,8
<b>Итого</b>					<b>60,43</b>	<b>66,04</b>	<b>250,12</b>	<b>1816,14</b>



Лето Восьмой день (Сад)								
Наименование блюда	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
<b>1 Завтрак</b>								
Каша молочная манная		Молоко 3,2%-120, крупа манная-20, сливочное масло-3, сахар-3	6-3М	200	4,49	6,01	21,74	109,3
Повидло		Повидло-20	11-В	20	0,08	-	13,74	52
Кофейный напиток на молоке		Молоко-100, кофейный порошок-2, сахар-7	16-Н	200	4,12	6,46	25,65	106,1
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-40, масло сливочное-5		45	2,32	9,52	15,24	98
<b>2 Завтрак</b>								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Яблоко-100 (12% при холодной обработке)	2-СА	88	1,5	0,1	9,2	89
Фруктовый сок		Фруктовый сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
<b>Обед</b>								
Свежий помидор	11:20-12:20	Свежие помидоры-60	1-СА	60	0,18	-	1,74	7,62
Суп картофельный с куриным мясом и яйцом		Куры-35, картофель-110, яйцо-1/3, лук-10, морковь-11, масло растительное-3	12-С	200	5,17	6,06	15,94	120,85
Бефстроганов из печени с соусом		Печень-125 (7% холодная обработка и 28% тепловая), масло сливочное-5, мука пшеничная-10, лук-10, морковь-22, сметана15%-20	18-М	120	6,51	5,46	8,51	194,58
Макароны отварные		Макароны-45, сливочное масло-5	4-Г	110	1,53	4,27	22,45	214,52
Компот из сухофруктов		Сухофрукты-18, сахар-7	7-Н	200	0,29	-	17,57	116,56
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-В	50	2,35	0,35	24,9	87,7
<b>Уплотнённый полдник</b>								
Рыба, тушёная с овощами	16:00-16:30	Рыба (филе)-145, масло растительное-5, масло сливочное-5, морковь-33, лук-15	7-Р	150	12,55	9,11	7,98	175,29
Картофельное пюре		Картофель-300, сливочное масло-5, молоко-30	2-Г	210	5,09	6,41	30,49	230,1
Кефир		Кефир-200, сахар-7	24-Н	200	5,6	6,4	8,2	112
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -40	11-В	40	3,32	0,52	24,24	90,8
<b>Итого</b>					<b>64,07</b>	<b>68,7</b>	<b>269,31</b>	<b>1887, 57</b>

Лето Девятый день (Сад)								
Наименование блюда	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
<b>1 Завтрак</b>								
Каша молочная пшённая	8:10-8:30	Молоко 3,2% -150, крупа пшённая-20,сливочное масло-3, сахар-3	4-3М	200	3,23	3,59	17,9	117,6
Какао с молоком		Молоко 3,2%-100, сахар-7, какао-порошок-1,6	19-Н	200	6,1	4,7	19,95	159,38
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-40, масло сливочное -5		45	4,73	4,88	14,56	139
<b>2 Завтрак</b>								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Груша-100 (12% при холодной обработке)	2-СА	88	0,4	0,3	7,45	42
Чай		Чай-1, сахар-7	20-Н	200	0,29	-	17,57	116,56
Кондитерские изделия		Печенье-20	11-В	20	5,48	2,0	15,24	81,2
<b>Обед</b>								
Свежий огурец	11:20-12:20	Свежие огурцы-60	1-СА	60	0,42	-	1,68	8,34
Борщ с куриным мясом		Куры-35, картофель-110, свёкла-50, лук-10, морковь-11, масло растительное-3, капуста белокочанная-70,томат-паста-5	3-С	200	9,79	8,2	24,89	235,3
Ёжик		Свинина-69, крупа рисовая-30, яйцо-1/4,масло растительное-3, лук-10	13-М	130	5,68	10,9	27,87	214,24
Соус сметанный		Мука-5, масло сливочное-3, сметана 15%-20	3-СО	30	0,96	2,54	5,49	96
Компот из сухофруктов		Сухофрукты-18, сахар-7	7-Н	200	0,29	-	17,57	116,56
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-В	50	2,35	0,35	24,9	87,7
<b>Уплотнённый полдник</b>								
Пудинг творожно-яблочный		Творог 9%-100, сахар-10,масло сливочное-5, яйцо-1/4, манка— 15, яблоки-30	10-Т	140	12,36	11,64	17,64	221,37
Кефир		Кефир-200, сахар-7	24-Н	200	5,6	6,4	8,2	112
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -40	11-В	40	3,32	0,52	24,24	90,8
<b>Итого</b>					<b>60,9</b>	<b>63,22</b>	<b>249,03</b>	<b>1816,14</b>

Лето Десятый день (Сад)								
Наименование блюда	Время выдачи готовых блюд	Наименование продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	Номер технологической карты	Выход блюда	Энергетическая ценность			
					белки	жиры	углеводы	калорийность
<b>1 Завтрак</b>								
Каша молочная рисовая	8:10-8:30	Крупа рисовая-20, молоко-120, сахар-3, масло сливочное-3,	5-3М	200	5,43	7,11	22,1	195,1
Кофейный напиток на молоке		Молоко-100, кофейный порошок-2, сахар-7	16-Н	200	4,12	6,46	25,65	106,1
Бутерброд с маслом, сыром		Хлеб пшеничный-40, масло сливочное-5, сыр-10		55	3,73	7,88	14,56	139
<b>2 Завтрак</b>								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Яблоко-100 (12% при холодной обработке)	2-СА	88	1,5	0,1	9,2	89
Фруктовый сок		Фруктовый сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
<b>Обед</b>								
Свежий огурец	11:20-12:20	Свежий огурец-60	1-СА	60	0,42	-	1,68	8,34
Суп вермишелевый с куриным мясом		Куры-35, вермишель-10, лук-10, морковь-11, картофель-110, масло растительное-3	8-С	200	7,19	8,01	17,01	164,95
Котлета мясная		Мясо свинина-69, яйцо-1/8, хлеб пшеничный -10, масло растительное-3, мука-5, лук-10	11-М	70	12,06	12,82	11,2	174,32
Гречка рассыпчатая		Крупа гречневая ядрица-40, масло сливочное-5	1-Г	100	4,49	5,37	26,49	136,34
Соус красный основной		Мука-5, масло сливочное-3, лук-10, морковь-11, томат-паста-5	1-СО	20	0,96	2,54	5,49	48,8
Кисель из свежих фруктов		Фрукты свежие-20, сахар-7, крахмал-7	3-Н	200	0,07	-	28,52	11,62
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-В	50	2,35	0,35	24,9	87,7
<b>Уплотнённый полдник</b>								
Яйцо отварное	16:00-16:30	Яйцо (13% при тепловой обработке)-60	1-Я	48	7,52	6,9	0,42	76,5
Салат морковный с сахаром		Морковь-100, масло растительное-3, сахар-5	4-СА	58	1,0	2,97	10,59	72,07
Пирожок с повидлом		Мука-50, Молоко-30, сахар-5, масло сливочное-5, масло растительное-5, яйцо-1/8, повидло-20, дрожжи сухие	1-В	80	5,62	9,78	34,39	257
Кефир		Кефир-200, сахар-7	24-Н	200	5,6	6,4	8,2	112
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -30	11-В	30	2,49	0,39	18,18	68,1
<b>Итого</b>					<b>58,05</b>	<b>66,7</b>	<b>279,31</b>	<b>1867, 57</b>