Наименование	Время	Осень Пер	Номер	Выход	Quentot	ическая це	HUOCTL	
блюд	выдачи	паименование продуктов, полуфабрикатов	техноло-	блюда	белки	жиры	углеводы	калорийность
олюд	ГОТОВЫХ	в граммах на 1 ребёнка	гической	Олюда	Оелки	жиры	углеводы	калорииност
	блюд	(брутто)	карты					
	олод							
	1		Вавтрак			1	1	1
Каша молочная		Крупа геркулесовая-20,	2-3M	200	5,38	8,52	29,08	216,36
геркулесовая		сахар-3, масло сливочное-						
		3, молоко						
	8:10-8:30	концентрированное-30						
Кофейный напиток		Концентрированное	16-M	200	0,26	0,06	11,26	60,1
на молоке		молоко-20, сахар-7,						
		кофейный порошок-2		L		L		
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-40,		45	2,32	9,52	19,24	98
		масло сливочное-5						
		23	Вавтрак					
Свежие фрукты	9:30-10:10	Банан ½ (30% при холодной обработке)	2-CA	70	1,5	0,1	9,2	89
Чай		Чай-1, сахар -7	7-H	200	0,29	-	17,57	116,56
Печенье		Печенье-20	11-B	20	5,48	2,0	15,24	81,2
	•		Обед			•	•	•
Салат капустный		Капуста белокочанная-	3-CA	86	1,5	2,97	9,85	70,71
Салат капустный		100, морковь-11, масло	J CA	00	1,5	2,77	7,03	70,71
		растительное-3, сахар-5						
Суп картофельный с		Консервы рыбные-30,	6-C	200	4,39	4,21	17,12	164
рыбными	11:20-	картофель- 90,лук-10,	0 0	200	4,57	7,21	17,12	104
консервами	12:20	морковь-11, масло						
Консервани	12.25	растительное -3, пшено-5,						
		томат-паста-10						
Котлета мясная		Мясо свинина-69, яйцо-	11-M	70	12,06	12,82	11,2	174,32
		1/8, хлеб пшеничный -10,			,		,	,
		масло растительное-3,						
		мука-5, лук-10						
Рис отварной		Крупа рисовая-40, масло	5-Г	120	4.03	4.6	31.74	176.73
·		сливочное-5			,		,	,
Соус красный		Мука-5, масло сливочное-	1-CO	20	0,96	2,54	5,49	48,8
основной		3, лук-10, морковь-11,				'		
		томат-паста-5						
Компот из		Сухофрукты-18, сахар-7	7-H	200	0,29	-	17,57	116,56
сухофруктов								
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-B	50	2,35	0,35	24,9	107
		Уплотнён	ный пол	ДНИК				
Макароны отварные		Макароны- 40, масло	3-3	130	8,11	8,9	23,91	172,94
с сыром		сливочное- 5, сыр-20	""	100	5,11	","	20,71	1,2,,, т
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-30	11-B	30	2,49	0,39	18,18	68,1
		Кефир 3,2%-200, сахар- 7	24-H	200	5,6	6,4	8,2	112
Кефир								

		Осень Вто	рой день	_ь (Сад)				
Наименование блюд	Время выдачи	Наименование продуктов, полуфабрикатов	Номер техноло-	Выход блюда	Энергет	ическая це	енность	
	готовых блюд	в граммах на 1 ребёнка (брутто)	гической карты		белки	жиры	углеводы	калорийность
		13	Вавтрак		I			
Молочная гречневая каша		Молоко-150, крупа гречневая-20, сахар- 3,сливочное масло-3	2-3M	200	6,43	5,11	22,1	175,1
Какао с молоком	8:10-8:30	Молоко-100, сахар-7, какао-порошок-1,6	19-H	200	6,1	6,7	24,95	179,38
Бутерброд с маслом, сыром		Хлеб пшеничный-40, масло сливочное-5, сыр- 10		55	3,73	7,88	14,56	139
	•	2 3	Вавтрак					
Свежие фрукты	9:30-10:10	Яблоко-100	2-CA	88	1,5	0,1	9,2	89
Фруктовый сок		Сок-200	6-H	200	-	-	15,6	76
Свежий огурец		Огурец-60	1-CA	60	0,42	-	1,68	8,34
Суп гороховый с куриным мясом	11:20- 12:20	Куры-35 (25% холодная обработка), масло растительное-3, горох-20, картофель-90, лук-10, морковь-11	26-C	200	5,9	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-M	215	9,74	9,65	28,93	234,27
Соус сметанный		Мука-5, масло сливочное- 3, сметана 15%-20	3-CO	30	0,96	2,54	5,49	96
Кисель из свежих ягод		Ягоды свежие-20, сахар-7, крахмал-7	3-H	200	0,07	-	28,52	11,62
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-B	50	2,35	0,35	24,9	107
		Уплотнён	ный пол	дник	l	1	<u> </u>	
Яйцо		Яйцо-60	1-Я	48	7,52	6,9	0,42	76,5
Творожный торт	16:00- 16:30	Творог-100, сахар-7, манка-15,масло сливочное-5, яйцо-1/4, повидло-10, печенье-10	1-T	125	10,77	11,37	28,78	293
Кефир		Кефир 3,2%-200, сахар- 7	24-H	200	5,6	6,4	8,2	112
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-30	11-B	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Итого					62,85	68, 93	268,27	1863,88

		Осень Тре	тий день	(Сад)				
Наименование	Время	Наименование продуктов,	Номер	Выход	Энергет	ическая це	енность	
блюд	выдачи готовых блюд	полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	техноло- гической карты	блюда	белки	жиры	углеводы	калорийность
	олюд		вавтрак Вавтрак	ļ.	1	ļ	ļ	
Каша молочная		Крупа манная-20, молоко-	5-3M	200	5,43	7,11	22,1	195,1
манная		120, сахар-3, масло сливочное-3			,	,	,	,
Повидло	8:10-8:30	Повидло-20	11-B	20	0,08	-	13,74	52
Кофейный напиток на молоке		Молоко-100, кофейный порошок-2, сахар-7	16-H	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
		23	автрак		•	•	•	
Свежие фрукты		Груша-100 (12% при холодной обработке)	2-CA	88	0,4	0,3	9,5	42
Фруктовый сок	9:30-10:10	Сок-200	6-H	200	-	-	15,6	76
Кондитерские изделия		Печенье-20	11-B	20	5,48	2,0	15,24	81,2
			Обед	,	•	•	•	
Суп картофельный с мучными клёцками и куриным мясом		Куры-35 (25% холодная обработка), масло растительное-3, картофель-90, лук-10, морковь-11, мука	5-C	200	6,96	6,47	23,93	160,66
Капуста тушёная с мясом		пшеничная-20, яйцо-1/4 Свинина-69, капуста белокачанная-220, лук-10, морковь-42, масло сливочное-7, томат-паста-	5-M	230	3,58	8,64	20,37	201,17
Компот из	1	Сухофрукты-18, сахар-7	7-H	200	0,29	-	17,57	116,56
сухофруктов								
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-B	50	2,35	0,35	24,9	107
	1	Уплотнён				1	1	
Рыбная котлета	16:00-	Рыба (филе)-145, яйцо- 1/8, масло растительное- 3, лук-10, мука пшеничная-5, хлеб пшеничный-10	2-P	130	17,77	7,66	10,4	220,39
Картофельное пюре	16:30	Картофель-250, масло сливочное-5, молоко-30	2-Г	210	5,09	6,41	40,49	180,1
Кефир		Кефир 3,2%-200, сахар-7	24-H	200	5,6	6,4	8,2	112
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-30	11-B	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Итого					58,37	60,07	275,42	1857,38

		Осень Четвё	ртый де	нь (Сад)			
Наименование	Время	Наименование продуктов,	Номер	Выход	Энергет	ическая це	енность	
блюд	выдачи	полуфабрикатов	техноло-	блюда	белки	жиры	углеводы	калорийность
	готовых	в граммах на 1 ребёнка	гической					
	блюд	(брутто)	карты					
		13	Вавтрак					
Каша молочная		Молоко-120, пшено-20,	4-3M	200	3,23	3,59	17,9	117,6
пшенная		масло сливочное-3, сахар-						
		3						
Какао на молоке	8:10-8:30	Молоко 3,2% -100, сахар-	19-H	200	6,1	6,7	24,95	179,38
		7, какао-порошок 1,6						
Бутерброд с		Хлеб пшеничный-40,		55	3,73	3,88	14,56	139
маслом, сыром		масло сливочное -5, сыр-						
		10						
	_	23	Вавтрак					
Свежие фрукты		Яблоко-100 (12% при холодной обработке)	2-CA	88	1,5	0,1	9,2	89
Кисель из свежих	9:30-10:10	Свежие ягоды-20, сахар-7,	3-H	200	0,07	+	23,52	111,62
ягод	7.00 10.10	крахмал-7	011	200	0,07		25,32	111,02
sH	1	· ·	Обед	-		-		
Свежий помидор		Свежий помидор-60	1-CA	60	0,18	1 -	1,74	7,62
Щи с куриным	1	Куры-35, картофель-90,	4-C	200	4,71	3,46	16,87	145,52
мясом и сметаной		лук-10, морковь-11, масло	4-0	200	4,71	3,40	10,67	143,32
MACON VI CINCIALION		растительное-3, капуста						
	11:20-	белокочанная-100, томат-						
	12:20	паста-5, сметана-10						
Суфле из печени		Печень говяжья-125,	17-M	120	,52	9,68	7,65	145,42
		яйцо-1/6, масло						
		растительное-10, манка-						
		10, лук-10, хлеб						
		пшеничный-10						
Картофельное пюре		Картофель-250, масло	2-Γ	210	5,09	6,41	40,49	230,1
	_	сливочное-5, молоко-30				.		
Соус красный		Мука-10, масло	1-CO	20	0,96	2,54	5,49	48,8
основной		сливочное-3, лук-10,						
 Чай	-	морковь-11, томат-паста-5 Чай-1, сахар-7	7-H	200	0,29	-	17,57	116,56
Хлеб ржаной	1	Хлеб ржаной-50	11-B	50	2,35	0,35	24,9	107
ллео ржанои		Уплотнён			2,33	0,33	24,7	107
		1		•	T 7.50	1.0	0.40	77.5
Яйцо отварное		Яйцо-60	1-Я	48	7,52	6,9	0,42	76,5
Творожная		Творог-100, сахар-10, манка-15, сливочное	2-T	120	14,99	9,37	24,29	280,4
запеканка		манка-15, сливочное масло -5, яйцо-1/4						
Соус сметанный	1	Мука пшеничная-5, масло	3-CO	30	0,78	7,17	13,87	102,2
сладкий		сливочное-5, сахар-5,	3 00	30	0,70	,,1/	15,57	102,2
o. 10H-1111		счметана-20						
Кефир	1	Кефир-200, сахар-7	24-H	200	5,6	6,4	8,2	112
Хлеб пшеничный	1	Хлеб пшеничный-40	11-B	40	3,32	0,52	24,24	90,8
Итого		1	!		50,59	52,82	253,35	1876,12
7.1.010					/	'	/=-	/

		Осень Па	тый ден	ь (Сад)				
Наименование	Время	Наименование	Номер	Выход		Энергет	ическая ценн	ЮСТЬ
блюд	выдачи	продуктов,	техноло-	блюда	белки	жиры	углеводы	калорийность
	готовых	полуфабрикатов	гической					
	блюд	в граммах на 1 ребёнка (брутто)	карты					
		1	Завтрак					
Каша молочная		Молоко 3,2% -120, крупа	4-3M	200	3,23	3,59	17,9	117,6
рисовая		рисовая-20,сливочное						
	8:10-8:30	масло-3, сахар-3						
Кофейный		Молоко-100, кофейный	16-H	200	4,12	6,46	25,65	106,1
напиток на		порошок-2, сахар-7						
молоке								
Бутерброд с		Хлеб пшеничный-40,		45	2,32	9,52	19,24	98
маслом		масло сливочное-5						
		2	Завтрак					
Свежие фрукты		Груша-100 (12% при	2-CA	88	0,4	0,3	7,45	42
	9:30-10:10	холодной обработке)						
Фруктовый сок		Фруктовый сок-200	6-H	200	-	-	15,6	76
			Обед					
Свежий огурец		Свежие огурцы-60	1-CA	60	0,42	-	1,68	8,34
Свекольник с		Куры-35, масло	26-C	200	5,15	5,53	17,57	122,7
куриным мясом		растительное-3, свёкла-						
		110, картофель-90, лук-10,						
		морковь-11, томат-псата-						
		5						
Гуляш с мясом и		Мясо свинина-69, масло	15-M	90	2,8	12,82	13,32	140,15
соусом	44.00	сивочное-5, мука						
	11:20-	пшеничная-10, лук-10,						
	12:20	морковь-22, томат-паста-						
Гранца	1	5	1-Г	100	4,49	F 27	26,49	136,34
Гречка рассыпчатая		Крупа гречневая-40, сливочное масло-5	1-1	100	4,49	5,37	20,49	130,34
Компот из	-	Сухофрукты-18, сахар-7	7-H	200	0,29		17,57	116,56
сухофруктов		Сухофрукты-10, сахар-7	7-11	200	0,27	-	17,57	110,50
Хлеб ржаной	1	Хлеб ржаной-50	11-B	50	2,35	0,35	24,9	87,7
логео ржиной		•	———— нный пол		2,03	0,03	27,7	07,7
Салат морковный		Морковь-110, масло	4-CA	л дпик 58	1,0	2,97	10,59	72,07
с сахаром		растительное-3, сахар-5	7-CA	30	1,0	2,77	10,57	72,07
Пирожок с	1	Молоко-30, мука	1-B	120	6,62	11,78	30.9	254,8
мармеладом		пшеничная-50, сливочное	10	123	0,02	11,70	55,7	254,0
p		масло-5, растительное						
		масло -5, яйцо-1/8, сахар-						
		5, мармелад-12						
Кефир	1	Кефир-200, сахар-7	24-H	200	5,6	6,4	8,2	112
Хлеб пшеничный	1	Хлеб пшеничный -40	11-B	40	3,32	0,52	24,24	90,8
Итого			•	•	57,78	64,3	258,3	1713,39

		Осень Ше	естой ден	ь (Сад)				
Наименование	Время	Наименование	Номер	Выход		Энергет	ЮСТЬ	
блюд	выдачи	продуктов,	техноло-	блюда	белки	жиры	углеводы	калорийность
	готовых	полуфабрикатов	гической					
	блюд	в граммах на 1 ребёнка	карты					
		(брутто)						
		1	Завтрак					
Молочная		Молоко 3,2%-120, крупа	2-3M	200	5,38	8,52	29,08	216,36
гречневая каша		гречневая-20, сливочное						
	8:10-8:30	масло-3, сахар-3						
Кофейный		Концентрированное	16-M	200	0,26	0,06	11,26	60,1
напиток на		молоко-20, сахар-7,						
молоке		кофейный порошок-2						
Бутерброд с		Хлеб пшеничный-40,		45	2,32	9,52	15,24	98
маслом		масло сливочное-5						
		2	Завтрак					
Свежие фрукты		Банан ½ (30% при	2-CA	70	1,5	0,1	9,2	89
		холодной обработке)						
Отвар шиповника	9:30-10:10	Плоды шиповника-18,	2-H	200	0,51	-	18,19	72,6
		сахар-7						
Кондитерские		Печенье-20	11-B	20	5,48	2,0	15,24	81,2
изделия								
			Обед					
Салат капустный		Капуста белокочанная-	3-CA	86	1,5	2,97	9,85	70,71
		100, морковь-11, масло						
		растительное-3, сахар-5						
Суп картофельный		Куры-35, картофель-90,	22-C	200	2,97	3,36	23,69	193,68
с куриным мясом		зелёный горошек-46, лук-						
и зелёным		10, морковь-11, масло						
горошком		растительное-3						
Плов с мясом		Мясо свинина-69, крупа	2-M	180	12,01	15,88	33,69	286,07
	11:20-	рисовая-40, масло						
	12:20	сливочное-7, лук-10,						
		морковь-42, томат-паста-						
		5						
Чай		Чай-1, сахар-7	7-H	200	0,29	-	17,57	116,56
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-B	50	2,35	0,35	24,9	87,7
		Уплотнё	нный пол	лдник				
Омлет		Яйцо-120, молоко 3,2%-	2-Я	200	12,86	9,12	5,58	248,4
	16:00-	100, масло сливочное-5						
Салат морковный	16:30	Морковь-110,	4-CA	58	1,0	2,97	10,59	72,07
с сахаром		растительное масло-3,						
		сахар-5						
Кефир	_	Кефир-200, сахар-7	24-H	200	5,6	6,4	8,2	112
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -40	11-B	40	3,32	0,52	24,24	90,8
					57,4	60,36	249,54	1853,99

	-	Осень Сед			' 			
Наименование	Время	Наименование	Номер	Выход	_	T	гическая ценн	
блюд	выдачи	продуктов,	техноло-	блюда	белки	жиры	углеводы	калорийност
	готовых	полуфабрикатов	гической					
	блюд	в граммах на 1 ребёнка (брутто)	карты					
		1	Завтрак					
Каша молочная		Геркулес-20, молоко-150,	7-3M	200	6,43	7,11	22,1	175,1
геркулесовая		сахар-3, масло						
	8:10-8:30	сливочное-3,						
Какао с молоком		Молоко 3,2% -100, сахар-	19-H	200	0,26	0,06	11,26	60,1
		7, какао-порошок 1,6						
Бутерброд с		Хлеб пшеничный-40,		45	2,32	9,52	19,24	98
маслом		масло сливочное -5	_					
		2	Завтрак					
Свежие фрукты		Груша-100 (12% при	2-CA	88	0,4	0,3	7,45	42
	9:30-10:10	холодной обработке)						
Фруктовый сок		Сок-200	6-H	200	-	-	15,6	76
Кондитерские		Пастила-20	11-B	20	0,1	-	26,28	89
изделия								
			Обед					
Помидоры свежие		Помидоры свежие-60	1-CA	60	0,18	-	1,74	7,62
Суп рассольник с		Куры-35, лук-10, морковь-	2-C	200	3,04	4,61	15,11	159,04
куриным мясом		11, масло растительное-						
		3,картофель-90, томат-						
		паста-5, крупа перловая-						
		5, солёный огурец-40						
Картофель,		Свинина-69, картофель-	1-M	230	15,38	12,85	33,77	335,57
тушёный с мясом		250, масло сливочное-7,						
и овощами	11:20-	лук-10, морковь-42,						
	12:20	томат-паста-5						
Чай	-	Чай-1, сахар-7	7-H	200	0,29	-	17,57	116,56
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-B	50	2,35	0,35	24,9	87,7
		Уплотнё	нный пол	тдник				
Яйцо отварное		Яйцо (13% при тепловой	1-Я	48	7,52	6,9	0,42	76,5
		обработке)-60						
Творожная	16:00-	Творог-100, сахар-10,	2-Г	120	10,99	10,37	24,29	230,4
запеканка	16:30	манка-15,масло						
		сливочное-5, яйцо-1/4						
Соус сметанный		Мука пшеничная-5, масло	3-CO	30	0,78	7,17	13,87	102,2
сладкий		сливочное-5, сахар-5,						
1/ - 1	-	сметана-20	04	000	- ·		0.0	440
Кефир	-	Кефир-200, сахар-7	24-H	200	5,6	6,4	8,2	112
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -40	11-B	40	3,32	0,52	24,24	90,8
Итого					58,96	66,16	266,04	1858,59

	1 =	Осень Вос						
Наименование	Время	Наименование	Номер	Выход	_	1	ическая ценн	
блюд	выдачи	продуктов,	техноло-	блюда	белки	жиры	углеводы	калорийності
	готовых	полуфабрикатов	гической					
	блюд	в граммах на 1 ребёнка	карты					
		(брутто)	2					
W	1		Завтрак	000	5.40	7.44	00.4	405.4
Каша молочная		Молоко 3,2% -120, крупа	5-3M	200	5,43	7,11	22,1	195,1
рисовая	8:10-8:30	рисовая-20,сливочное						
Кофейный	6:10-6:30	масло-3, сахар-3 Молоко-100, кофейный	16-H	200	4,12	6,46	25,65	106.1
напиток на		порошок-2, сахар-7	10-H	200	4,12	0,40	25,65	100,1
молоке		порошок 2, сахар 7						
Бутерброд с	-	Хлеб пшеничный-40,		55	3,73	3,88	14,56	139
маслом и сыром		масло сливочное-5, сыр-			0,70	0,00	14,50	107
Macrom vi esiponi		10						
	1	2	Завтрак		1	'		1
Свежие фрукты		Яблоко-100 (12% при	2-CA	88	1,5	0,1	9,2	89
	9:30-10:10	холодной обработке)						
Кисель из свежих		Ягоды свежие-20, сахар-7,	3-H	200	0,07	-	28,52	11,62
ягод		крахмал-7						
			Обед					
Свежий огурец		Свежий огурец-60	1-CA	60	0,42	-	1,68	8,34
Борщ с куриным		Куры-35, картофель-90,	3-C	200	5,79	8,2	14,89	185,3
мясом		лук-10, морковь-11,						
		масло растительное-3,						
		капуста белокочанная-70,						
		свёкла-50, томат-паста-5	_					_
Бефстроганов из		Печень-125 (7% холодная	18-M	120	5,51	5,46	8,51	144,58
печени с соусом	11:20- 12:20	обработка и 28%						
		тепловая), масло сливочное-5, мука						
	12.20	пшеничная-10, лук-10,						
		морковь-22, сметана15%-						
		20						
Макароны		Макароны-40, сливочное	4-Г	110	1,53	4,27	22,45	214,52
отварные		масло-5						
Компот из		Сухофрукты-18, сахар-7	7-H	200	0,29	-	17,57	116,56
сухофруктов								
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-B	50	2,35	0,35	24,9	87,7
		Уплотнё	нный пол	лдник				
Рыба, тушёная с		Рыба (филе)-145, масло	7-P	150	9,55	9,11	7,89	175,29
овощами		растительное-5, масло						
		сливочное-5, лук-15,						
		морковь-33						
Картофельное	16:00-	Картофель-250,	2-Γ	210	5,09	6,41	30,49	150,1
пюре	16:30	сливочное масло-5,						
Vodun	-	молоко-30 Кофир 200, savap 7	24.11	200	5 <i>L</i>	<i>L</i> 1	0.0	110
Кефир Хлеб пшеничный	-	Кефир-200, сахар-7 Хлеб пшеничный -30	24-H	200	5,6	6,4 0,39	8,2 18,18	112 68,1
	-	Печенье-20	11-B	30	2,49			81,2
Кондитерские изделия		TICHCHDC-ZU	11-B	20	5,48	2,0	15,24	01,2
<u>Итого</u>			1	l .	58,95	60,14	270,03	1884,51
VII () ()	1				, ,,,,	55,17		1 200-7,51

		Осень Дег	вятый де	нь (Сад)			
Наименование	Время	Наименование	Номер	Выход		Энергет	ическая цень	юсть
блюд	выдачи готовых блюд	продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	техноло- гической карты	блюда	белки	жиры	углеводы	калорийность
		1	Завтрак					
Каша молочная манная	8:10-8:30	Крупа манная-20, молоко- 120, сахар-3, масло сливочное-3	5-3M	200	5,43	7,11	22,1	195,1
Какао с молоком		Молоко 3,2%-100, сахар- 7, какао-порошок-1,6	19-H	200	6,1	4,7	19,95	159,38
Бутерброд с маслом и сыром		Хлеб пшеничный-40, масло сливочное -5, сыр- 10		55	3,73	3,88	14,56	139
		2	Завтрак					
Свежие фрукты	9:30-10:10	Груша-100 (12% при холодной обработке)	2-CA	88	0,4	0,3	7,45	42
Фруктовый сок		Сок-200	6-H	200	-	-	15,6	76
			Обед					
Свежие огурцы		Свежие огурцы-60	1-CA	60	0,42	-	1,68	8,34
Суп картофельный с куриным мясом и яйцом		Куры-35, картофель-90, лук-10, морковь-11, масло растительное-3, яйцо-1/3	12-C	200	5,17	6,06	15,94	120,85
Ёжик	11:20- 12:20	Свинина-69, крупа рисовая-30, яйцо- 1/4,масло растительное- 3, лук-10	13-M	130	5,68	10,9	27,87	214,24
Соус сметанный		Мука-5, масло сливочное- 3, сметана 15%-20	3-CO	30	0,96	2,54	5,49	96
Чай		Чай-1, сахар-7	7-H	200	0,29	-	17,57	116,56
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-B	50	2,35	0,35	24,9	87,7
		Уплотнё	нный пол	лдник				
Салат морковный с сахаром		Морковь-100, сахар-5, растительное масло-3	4-CA	58	1,0	2,97	10,59	72,07
Плюшка с сахаром	16:00- 16:30	Молоко-30, мука пшеничная-50, сливочное масло-5, растительное масло-5, яйцо-1/8, сахар-10, дрожжи сухие	5-B	80	10,54	11,78	36,16	321,5
Кефир]	Кефир-200, сахар-7	24-H	200	5,6	6,4	8,2	112
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -40	11-B	40	3,32 50,94	0,52 58,92	24,24 259,28	90,8 1872,8
Итого					50,94	56,72	257,28	10/2,8

		Осень Дес	:ятыи ден	нь (Сад)				
Наименование	Время	Наименование	Номер	Выход		Энергет	ическая ценн	ость
блюд	выдачи	продуктов,	техноло-	блюда	белки	жиры	углеводы	калорийност
	готовых	полуфабрикатов	гической					
	блюд	в граммах на 1 ребёнка	карты					
		(брутто)						
		1	Завтрак					
Каша молочная		Крупа пшённая-20,	4-3M	200	3,23	3,59	17,9	117,6
пшённая		молоко-150, сахар-3,						
	8:10-8:30	масло сливочное-3,						
Кофейный		Молоко-100, кофейный	16-H	200	4,12	6,46	25,65	106,1
напиток на		порошок-2, сахар-7						
молоке								
Бутерброд с		Хлеб пшеничный-40,		45	2,32	9,52	15,24	98
маслом		масло сливочное-5						
		2	Завтрак					
Свежие фрукты		Яблоко-100 (12% при	2-CA	88	1,5	0,1	9,2	89
	9:30-10:10	холодной обработке)						
Кисель из свежих		Фрукты-20, сахар-7,	3-H	200	0,07	-	23,52	111,62
фруктов		крахмал-7						
Кондитерские		Печенье-20	11-B	20	5,48	2,0	15,24	81,2
изделия								
			Обед					
Свежий помидоры		Свежий помидоры-60	1-CA	60	0,18	-	1,74	7,62
Суп овощной с		Куры-35, лук-10, морковь-	8-C	200	5,19	8,01	17,01	164,95
куриным мясом		11, картофель-90, масло						
		растительное-3, капуста						
		белокочанная-80, зел.						
		горошек-46						
Котлета мясная	11:20-	Мясо свинина-69, яйцо-	11-M	70	8,06	12,82	11,2	174,32
	12:20	1/8, хлеб пшеничный -10,						
		масло растительное-3,						
		мука-5, лук-10						
Гречка		Крупа гречневая ядрица-	1-Γ	100	4,49	5,37	21,49	136,34
рассыпчатая		40, масло сливочное-5						
Соус красный		Мука-5, масло сливочное-	1-CO	20	0,96	2,54	5,49	48,8
основной		3, лук-10, морковь-11,						
		томат-паста-5		200			47.57	447.57
Компот из		Сухофрукты-18, сахар-7	7-H	200	0,29	-	17,57	116,56
сухофруктов Хлеб ржаной	-	Хлеб ржаной-50	11 D	50	2.25	0.25	24.0	87,7
ллео ржанои		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	11-B		2,35	0,35	24,9	07,7
G *			нный пол	•••	7.50		0.40	7/5
Яйцо отварное	-	Яйцо-60	1-Я	48	7,52	6,9	0,42	76,5
Пудинг творожно-	14.00	Творог-100, сливочное	10-T	140	8,36	11,64	12,64	221,37
яблочный	16:00- 16:30	масло-5, яйцо-1/4, сахар-						
Vodun	10.30	10, манка-15, яблоки-30 Кефир-200, сахар-7	24-H	200	5,6	6,4	8,2	112
Кефир Хлеб пшеничный	-	хлеб пшеничный -30				0,39	18,18	
		учео итеничный -30	11-B	30	2,49	-		68,1
Итого					62,21	66,09	245,59	1817,78