		Осень Пер	выи ден	ь (лсли	,			
Наименование	Время	Наименование	Номер	Выход	Энергет	ическая це	енность	
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 геркулесовая-15,	2-3M	150	4,03	6,39	21,81	162,27
геркулесовая		сахар-2, масло						
		сливочное-2, молоко						
	8:10-8:30	концентрированное-28						
Кофейный напиток		Концентрированное	16-M	150	0,2	0,05	8,45	45,08
на молоке		молоко-20, сахар-5,						
		кофейный порошок-1,6						
Бутерброд с	1	Хлеб пшеничный-30,		34	1,75	7,19	14,54	74,04
маслом		масло сливочное-4		04	1,75	7,17	14,54	74,04
	1	2	 Завтрак					
Свежие фрукты		Банан ½ (30% при	2-CA	67	1,43	0,1	8,81	85,18
	9:30-	холодной обработке)-95						
Чай	10:10	Чай-0,8, caxap -5	7-H	150	0,22	-	13,18	87,42
Печенье		Печенье-12	11-B	12	3,29	1,2	9,14	48,72
		1	Обед				-	
Салат капустный		Капуста белокочанная-	3-CA	70	1,22	2,42	8,02	57,55
		90, морковь-9, масло						
		растительное-2, сахар-4						
Суп картофельный	1	Консервы рыбные-30,	6-C	150	3,29	3,16	12,84	123
с рыбными	11:20-	картофель- 80,лук-8,						
консервами	12:20	морковь-9, масло						
		растительное -2, пшено-4						
Котлета мясная	1	Мясо свинина-62, яйцо-	11-M	65	11,7	11,9	10,4	161,87
		1/8, хлеб пшеничный -5,						
		масло растительное-2,						
		мука-5, лук-8						
Рис отварной	1	Крупа рисовая-30, масло	5-Г	100	3,96	6,81	26,66	164,24
		сливочное-4						
Компот из	1	Сухофрукты-15, сахар-5	7-H	150	0,22	-	13,18	87,42
сухофруктов								
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-B	40	1,88	0,28	19,92	85,6
		Уплотнё	нный пол	тдник				
Макароны		Макароны- 30, масло	3-3	100	6,76	7,42	19,92	144,12
отварные с сыром		сливочное- 4, сыр-12						
Хлеб пшеничный	1	Хлеб пшеничный-25	11-B	25	2,07	0,32	15,15	56,75
Кефир	1	Кефир 3,2%-150, сахар- 5	24-H	150	4,2	4,8	6,15	84
Итого		•			46,22	52,04	208,17	1467,26

		Осень Втор	оой день	(Ясли)				
Наименование	Время	Наименование продуктов,	Номер	Выход	Энергет	ическая це	енность	
блюд	выдачи	полуфабрикатов	техноло-	блюда				
	готовых блюд	в граммах на 1 ребёнка (брутто)	гической карты		белки	жиры	углеводы	калорийность
		13	 Вавтрак					
Молочная		Молоко 3,2%-140, крупа	2-3M	150	4,03	6,39	22,35	162,27
гречневая каша		гречневая-15, сливочное масло-2, сахар-2					·	
Какао с молоком	8:10-8:30	Молоко-100, сахар-5, какао-порошок-1,3	19-H	150	4,57	5,2	18,71	134,53
Бутерброд с маслом и сыром		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное-4, сыр-7		41	1,75	7,19	14,54	74,04
·		23	⊥ Вавтрак					
Chonara parati		Яблоко-95	2.04	0.4	1.40	0.1	0 70	94.05
Свежие фрукты	9:30-10:10		2-CA	84	1,43	0,1	8,78	84,95
Фруктовый сок		Сок-200	6-H	200	-	-	15,6	76
Свежий огурец		Огурец-50	1-CA	45	0,32	-	1,26	6,25
Суп гороховый с		Куры-30 (25% холодная	26-C	150	4,42	3,25	7,8	111,3
куриным мясом	11:20- 12:20	обработка), масло растительное-2, горох-15, картофель-80, лук-8, морковь-9						
Голубцы ленивые с мясом		Свинина-62, яйцо-1/4, лук-16, крупа рисовая-20, масло растительное-3, капуста белокочанная-120	4-M	195	5,21	6,94	26,24	212,48
Соус сметанный		Мука-5, масло сливочное- 2, сметана 15%-16	3-CO	25	0,8	2,12	4,57	80
Кисель из свежих ягод		Ягоды свежие-15, сахар-5, крахмал-5	3-H	150	0,05	-	17,64	8,71
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-B	40	1,88	0,28	19,92	85,6
		Уплотнён Уплотнён	∣ іный пол	∟ дник				
Яйцо		Яйцо-60	1-Я	48	7,52	6,9	0,42	76,5
Творожный торт	16:00-	Творог-75, сахар-5, манка-	1-T	100	8,61	9,1	23,04	234,4
твороживи торт	16:30	творот-75, сахар-5, манка- 10,масло сливочное-4, яйцо-1/4, повидло-6, печенье-6	T-1	100	0,01	7,1	23,04	۷۳,4
Кефир		Кефир 3,2%150, сахар- 5	24-H	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-25	11-B	25	2,07	0,32	15,15	56,75
Итого					53,72	55,94	196,93	1502,98

		Осень Тре	тии день	(ЯСЛИ)				
Наименование	Время	Наименование	Номер	Выход	Энергет	ическая ц	енность	
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 манная-15,	5-3M	150	3,37	4,51	16,31	81,98
манная		молоко-120, сахар-2,						
		масло сливочное-2						
Повидло	8:10-8:30	Повидло-12	11-B	12	0,05	-	8,24	31,2
Кофейный напиток	1	Молоко-100, кофейный	16-H	150	3,09	4,85	19,24	79,57
на молоке		порошок-1,6, сахар-5			,	,		
Бутерброд с	_	Хлеб пшеничный-30,		41	1,75	3,93	13,2	58,93
маслом, сыром		масло сливочное-4, сыр-			_,	-,	,-	,
massism, esipem		7						
			⊥ Завтрак					
Свежие фрукты		Груша-95 (12% при	2-CA	84	0,38	0,28	9,07	40,09
φρ,		холодной обработке)			0,00	3,23	,,,,,	.5,57
Фруктовый сок	9:30-	Сок-200	6-H	200	_	-	15,6	76
Кондитерские	10:10	Печенье-12	11-B	12	3,29	1,2	9,14	48,72
изделия		TICACHBC 12	110	12	3,27	1,2	7,14	40,72
изделия			06					
	1	T ()	Обед	T	I	1	T	
Суп картофельный		Куры-30 (25% холодная	5-C	150	5,22	4,85	21,7	157,99
с мучными		обработка), масло						
клёцками и		растительное-2,						
куриным мясом		картофель-80, лук-8,						
		морковь-9, мука						
		пшеничная-15, яйцо-1/4						
Капуста тушёная с		Свинина-62, капуста	5-M	200	3,11	7,51	17,71	174,93
мясом		белокачанная-180, лук-						
		8, морковь-35, масло						
		сливочное-5						
Компот из		Сухофрукты-15, сахар-5	7-H	150	0,22	-	13,18	87,42
сухофруктов								
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-B	40	1,88	0,28	19,92	85,6
		Уплотнё	нный пол	лдник				
Рыбная котлета		Рыба (филе)-145, яйцо-	2-P	120	16,4	7,07	9,6	203,44
		1/8, масло						
		растительное-2, лук-8,						
		мука пшеничная-5, хлеб						
	16:00-	пшеничный-5						
Картофельное	16:30	Картофель-200, масло	2-Г	170	4,12	5,19	32,78	160,1
пюре		сливочное-4, молоко-20						
Кефир	1	Кефир 3,2%-150, сахар-5	24-H	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный	1	Хлеб пшеничный-25	11-B	25	2,07	0,32	15,15	56,75
	1	1	1	1	i .	1		I.

		Осень Четв	ертыи де	нь (ясл	и)			
Наименование	Время	Наименование	Номер	Выход	Энергет	ическая ц	енность	
блюд	выдачи	продуктов,	техноло-	блюда	белки	жиры	углеводы	калорийност
	готовых	полуфабрикатов	гической					
	блюд	в граммах на 1 ребёнка	карты					
		(брутто)						
		1	Завтрак					
Каша молочная		Молоко-120, пшено-15,	4-3M	150	2,42	2,69	13,42	88,2
пшенная		масло сливочное-2,						
		caxap-2						
Какао на молоке	8:10-8:30	Молоко 3,2% -100,	19-H	150	4,57	5,2	18,71	134,53
		сахар-5, какао-порошок						
		1,3						
Бутерброд с	1	Хлеб пшеничный-30,		41	1,75	3,93	13,2	103,61
маслом, сыром		масло сливочное -4,						
		сыр-7						
		2	Завтрак					•
Свежие фрукты		Яблоко-95 (12% при	2-CA	84	1,43	0,1	8,78	84,95
		холодной обработке)						
Кисель из свежих	9:30-	Свежие ягоды-15, сахар-	3-H	150	0,05	-	17,64	83,71
ягод	10:10	5, крахмал-5						
			Обед					
Свежий помидор		Свежий помидор-50	1-CA	50	0,15	-	1,45	6,35
Щи с кукриным	1	Куры-30, картофель-80,	4-C	150	3,53	3,46	12,65	109,14
мясом и сметаной		лук-8, морковь-9, масло						
		растительное-2, капуста						
	11:20-	белокочанная-80,						
	12:20	сметана-7						
Суфле из печени	†	Печень говяжья-100,	17-M	100	9,6	8,07	6,37	154,52
<i>,</i> .		яйцо-1/6, масло			,	,	,	,
		растительное-7, манка-						
		7, лук-8, хлеб						
		пшеничный-5						
Картофельное	-	Картофель-200, масло	2-Г	170	4,12	5,19	32,78	186,27
пюре		сливочное-4, молоко-20						
Чай		Чай-0,8, сахар-5	7-H	150	0,22	-	13,18	87,42
Хлеб ржаной	1	Хлеб ржаной-40	11-B	40	1,88	0,28	19,92	85,6
	•	Уплотнё	нный пол	лдник	•	•		•
Яйцо отварное		Яйцо-60	1-Я	48	7,52	6,9	0,42	76,5
Творожная		Творог-75, сахар-7,	2-T	95	11,86	7,42	18,22	221,98
запеканка		манка-10, сливочное						
	4	масло -4, яйцо-1/4			0.1-		44 = 1	0-1-
Соус сметанный		Мука пшеничная-5,	3-CO	25	0,65	5,97	11,56	85,17
сладкий		масло сливочное-4, сахар-4, счметана-16						
Кефир	1	Кефир-150, сахар-5	24-H	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный	+	Хлеб пшеничный-30	11-B	30	2,49	0,39	18,18	68,1

Итого	40,96	42,31	207,85	1507.78
-------	-------	-------	--------	---------

			тый ден	<u> </u>	<u>/</u>			
Наименование	Время	Наименование	Номер	Выход		Энергет	гическая ценн	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 рисовая	8:10-8:30	Молоко 3,2% -120, крупа рисовая-15, сливочное масло-2, сахар-2	4-3M	150	3,23	3,59	17,9	117,6
Кофейный напиток на молоке		Молоко-100, кофейный порошок-1,6, сахар-5	16-H	150	3,09	4,85	19,24	79,57
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное-4		34	1,75	7,19	14,54	74,04
		2	Завтрак					
Свежие фрукты	9:30-10:10	Груша-95 (12% при холодной обработке)	2-CA	84	0,38	0,28	9,07	40,09
Фруктовый сок		Фруктовый сок-200	6-H	200	-	-	15,6	76
			Обед					
Свежий огурец		Свежие огурцы-50	1-CA	50	0,35	-	1,4	6,95
Свекольник с куриным мясом		Куры-30, масло растительное-2, свёкла-90, картофель-80, лук-8, морковь-9	26-C	150	3,86	4,15	13,18	92,03
Гуляш с мясом и соусом	11:20-	Мясо свинина-62, масло сивочное-4, мука пшеничная-8, лук-8, морковь-18	15-M	80	2,49	11,4	11,84	124,58
Гречка рассыпчатая	12:20	Крупа гречневая-30, сливочное масло-5	1-Г	90	4,04	4,83	23,84	122,71
Компот из сухофруктов		Сухофрукты-15, сахар-5	7-H	150	0,22	-	13,18	87,42
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-B	40	1,88	0,28	19,92	85,6
		Уплотн ё	енный по	лдник				
Салат морковный с сахаром		Морковь-90, масло растительное-2, сахар-3	4-CA	45	0,78	2,3	8,22	55,92
Пирожок с мармеладом		Молоко-20, мука пшеничная-40, сливочное масло-4, растительное масло -4, яйцо-1/8, сахар-4, мармелад-8	1-B	80	6,59	10,31	40,39	281,31
Кефир		Кефир-150, сахар-5	24-H	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -30	11-B	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Итого					48,01	54,3	214,24	1442,34

		Осень Ше			<u>, </u>			
Наименование	Время	Наименование	Номер	Выход	_	1	гическая цень	
блюд	выдачи	продуктов,	техноло-	блюда	белки	жиры	углеводы	калорийност
	готовых	полуфабрикатов	гической					
	блюд	в граммах на 1 ребёнка	карты					
		(брутто)						
		1	Завтрак					
Молочная		Крупа гречневая-15,	2-3M	150	4,07	5,33	16,57	131,32
гречневая каша		сахар-2, масло						
	8:10-8:30	сливочное-2, молоко						
]	концентрированное-20						
Кофейный		Концентрированное	16-M	150	0,2	0,05	8,45	45,08
напиток на		молоко-20, сахар-5,						
молоке		кофейный порошок-1,6						
Бутерброд с		Хлеб пшеничный-30,		34	1,75	7,19	14,54	74,04
маслом		масло сливочное-4						
		2	Завтрак					
Свежие фрукты		Банан ½ (30% при	2-CA	67	1,43	0,1	8,81	85,18
		холодной обработке)-95						
Отвар шиповника	9:30-10:10	Плоды шиповника-15,	2-H	150	0,38	-	13,64	54,45
		сахар-5						
Кондитерские		Печенье-12	11-B	12	3,29	1,2	9,14	48,72
изделия								
			Обед					
Салат капустный		Капуста белокочанная-	3-CA	70	1,22	2,42	8,02	57,55
		90, морковь-9, масло						
		растительное-2, сахар-4						
Суп	1	Куры-30, картофель-80,	22-C	150	2,23	2,52	17,76	145,26
картофельный с		зелёный горошек-40,						
куриным мясом и		лук-8, морковь-9, масло						
зелёным		растительное-2						
горошком								
Плов с мясом	11:20-	Мясо свинина-62, крупа	2-M	150	10,01	13,23	28,07	238,39
	12:20	рисовая-30, масло						
		сливочное-5, лук-8,						
		морковь-35						
Чай		Чай-0,8, сахар-5	7-H	150	0,22	-	13,18	87,42
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-B	40	1,88	0,28	19,92	85,6
		Уплотн ё	енный по	лдник		-		
Омлет		Яйцо-120, молоко 3,2%-	2-Я	200	12,86	9,12	5,58	248,4
	16:00-	100, масло сливочное-4						
Салат морковный	16:30	Морковь-90,	4-CA	45	0,78	2,3	8,22	55,92
с сахаром		растительное масло-2,			,		,	, ·
·		caxap-3						
Кефир		Кефир-150, сахар-5	24-H	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный	1	Хлеб пшеничный -30	11-B	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Итого		<u> </u>			47,01	48,93	196,23	1409,43
711010					,		-,	

	1	Осень Сед	рычой де	HE (ZICZII	717			
Наименование	Время	Наименование	Номер	Выход		Энергет	гическая цень	юсть
блюд	выдачи готовых	продуктов, полуфабрикатов	техноло- гической	блюда	белки	жиры	углеводы	калорийност
	блюд	в граммах на 1 ребёнка (брутто)	карты					
		1	I Завтрак					
Каша молочная		Геркулес-15, молоко-	7-3M	150	4,82	3,83	16,57	146,32
геркулесовая	8:10-8:30	140, сахар-2, масло сливочное-2						
Какао с молоком		Молоко 3,2% -100, сахар-5, какао-порошок 1,3	19-H	150	4,57	5,2	18,71	134,53
Бутерброд с		хлеб пшеничный-30, масло сливочное -4		34	1,75	7,19	14,54	74,04
маслом			⊥ 2 Завтрак					
Chongra donate			2-CA	84	0.20	0.20	0.07	40.09
Свежие фрукты	9:30-10:10	Груша-95 (12% при холодной обработке)			0,38	0,28	9,07	,
Фруктовый сок	_	Сок-200	6-H	200	-	-	15,6	76
Кондитерские изделия		Пастила-12	11-B	20	0,06	-	15,89	53,4
			Обед					
Помидоры свежие		Помидоры свежие-50	1-CA	50	0,15	-	1,45	6,35
Суп рассольник с куриным мясом		Куры-30, лук-8, морковь-9, масло растительное- 2,картофель-80, крупа перловая-4, солёный огурец-30	2-C	150	2,28	3,46	11,33	119,28
Картофель, тушёный с мясом и овощами	11:20- 12:20	Свинина-62, картофель- 200, масло сливочное-5, лук-8, морковь-35	1-M	180	12,04	10,06	26,43	262,62
Чай	-	Чай-0,8, сахар-5	7-H	150	0,22	-	13,18	87,42
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-B	40	1,88	0,28	19,92	85,6
		Уплотн	ённый по	лдник				
Яйцо отварное		Яйцо (13% при тепловой обработке)-60	1-Я	48	7,52	6,9	0,42	76,5
Творожная запеканка	16:00- 16:30	Творог-75, сахар-7, манка-10,масло сливочное-4, яйцо-1/4	2-Г	95	11,87	8,18	19,23	182,4
Соус сметанный сладкий		Мука пшеничная-5, масло сливочное-4, сахар-4, сметана-16	3-CO	25	0,65	5,97	11,56	85,17
Кефир		Кефир-150, сахар-5	24-H	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -30	11-B	30	2,49 50,88	0,39 56,54	18,18 218,23	68,1 1450,32

		Осень Вос	ьмой де	нь (Яслі	4)			
Наименование	Время	Наименование	Номер	Выход		Энерге	гическая 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 рисовая	8:10-8:30	Молоко 3,2% -120, крупа рисовая-15,сливочное масло-2, сахар-2	5-3M	150	4,07	5,33	16,57	146,32
Кофейный напиток на молоке		Молоко-100, кофейный порошок-1,6, сахар-5	16-H	150	3,09	4,84	19,24	79,57
Бутерброд с маслом и сыром		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное-4, сыр- 7		41	1,75	2,89	10,85	103,62
		2	Завтрак			•	•	
Свежие фрукты	9:30-10:10	Яблоко-95 (12% при холодной обработке)	2-CA	84	1,43	0,1	8,78	84,95
Кисель из свежих ягод		Ягоды свежие-15, сахар- 5, крахмал-5	3-H	150	0,05	-	21,39	8,71
Кондитерские изделия		Печенье-12	11-B	12	3,29	1,2	9,14	48,72
			Обед					
Свежий огурец		Свежий огурец-50	1-CA	50	0,35	-	1,4	6,95
Борщ с куриным мясом		Куры-30, картофель-80, лук-8, морковь-9, масло растительное-2, капуста белокочанная-50, свёкла-40	3-C	150	4,34	6,15	11,17	138,97
Бефстроганов из печени с соусом	11:20- 12:20	Печень-100 (7% холодная обработка и 28% тепловая), масло сливочное-4, мука пшеничная-8, лук-8, морковь-18, сметана15%-16	18-M	100	4,59	4,55	7,09	120,48
Макароны		Макароны-30,	4-Г	90	1,25	3,49	18,37	175,52
отварные Компот из сухофруктов		сливочное масло-4 Сухофрукты-15, сахар-5	7-H	150	0,22	-	13,18	87,42
Хлеб ржаной	†	Хлеб ржаной-40	11-B	40	1,88	0,28	19,92	85,6
	1	· •	———— ённый по		_,			1 20,0
Рыба, тушёная с овощами		Рыба (филе)-135, масло растительное-4, масло сливочное-4, лук-15, морковь-30	7-Р	140	8,91	8,5	7,36	163,6
Картофельное пюре	16:00- 16:30	Картофель-200, сливочное масло-4, молоко-20	2-Г	170	4,12	5,19	24,68	121,51

Кефир	Кефир-150, сахар-5	24-H	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный -30	11-B	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Итого				46,03	47,71	213,47	1551,04

Наименование	Время	Наименование	Номер	Выход		Энергет	гическая цень	IOCTH
блюд	выдачи готовых блюд	продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	техноло- гической карты	блюда	белки	жиры	углеводы	калорийност
		1	Завтрак					
Каша молочная манная	8:10-8:30	Молоко 3,2%-120, крупа гречневая-15, сливочное масло-2, сахар-2	5-3M	150	4,03	6,39	22,35	162,27
Какао с молоком		Молоко 3,2%-100, сахар- 5 какао-порошок-1,3	19-H	150	4,57	3,52	14,96	119,53
Бутерброд с маслом и сыром		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное -4, сыр-7		41	2,78	2,89	10,85	103,62
	•	2	Завтрак					
Свежие фрукты	9:30-10:10	Груша-95 (12% при холодной обработке)	2-CA	84	0,38	0,28	9,07	40,09
Фруктовый сок		Сок-200	6-H	200	-	-	15,6	76
			Обед	•	•	•	•	
Свежие огурцы		Свежие огурцы-50	1-CA	50	0,35	-	1,4	6,95
Суп картофельный с куриным мясом и яйцом		Куры-30, картофель-80, лук-8, морковь-9, масло растительное-2, яйцо- 1/3	12-C	150	3,88	4,54	11,95	90,64
Ёжик	11:20- 12:20	Свинина-62, крупа рисовая-20, яйцо- 1/4,масло растительное- 2, лук-8	13-M	110	4,81	9,22	23,58	181,28
Соус сметанный		Мука-5, масло сливочное-2, сметана 15%-16	3-CO	25	0,8	2,12	4,57	80
Чай	1	Чай-0,8, сахар-5	7-H	150	0,22	-	13,18	89,67
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-B	40	1,88	0,28	19,92	85,6
		Уплотн ё	ённый по	лдник				
Салат морковный с сахаром		Морковь-90, сахар-3, растительное масло-2	4-CA	45	0,78	2,3	8,22	55,92
Плюшка с сахаром	16:00- 16:30	Молоко-20, мука пшеничная-40, сливочное масло-4, растительное масло-4, яйцо-1/8, сахар-8, дрожжи сухие	5-B	70	9,22	10,31	31,64	281,31
Кефир	1	Кефир-150, сахар-5	24-H	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -30	11-B	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Итого					40,39	47,07	211,62	1440,98

		Осень Де	сятый деі	нь (Яслі	4)			
Наименование	Время	Наименование	Номер	Выход		Энерге	тическая цень	ЮСТЬ
блюд	выдачи готовых блюд	продуктов, полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	техноло- гической карты	блюда	белки	жиры	углеводы	калорийность
		1	l Завтрак					
Каша молочная пшённая	8:10-8:30	Крупа пшённая-15, молоко-140, сахар-2, масло сливочное-2,	4-3M	150	2,42	2,69	13,42	88,2
Кофейный напиток на молоке		Молоко-100, кофейный порошок-1,6, сахар-5	16-H	150	3,09	4,84	19,24	79,57
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное-4		34	1,75	7,14	11,43	73,5
		2	2 Завтрак					1
Свежие фрукты	9:30-10:10	Яблоко-95 (12% при холодной обработке)	2-CA	84	1,43	0,1	8,78	84,95
Кисель из свежих фруктов		Фрукты-15, сахар-5, крахмал-5	3-H	150	0,05	-	17,64	83,71
Кондитерские изделия		Печенье-12	11-B	12	3,29	1,2	9,14	48,72
			Обед					
Свежий помидоры		Свежий помидоры-50	1-CA	50	0,15	-	1,45	6,35
Суп овощной с куриным мясом	11:20- 12:20	Куры-30, лук-8, морковь-9, картофель- 80, масло растительное- 2, капуста белокочанная-60, зел. горошек-40	8-C	150	3,89	6,01	12,76	123,71
Котлета мясная		Мясо свинина-62, яйцо- 1/8, хлеб пшеничный -5, масло растительное-2, мука-5, лук-8	11-M	65	7,48	11,9	10,4	161,87
Гречка рассыпчатая		Крупа гречневая ядрица-30, масло сливочное-4	1-Г	80	3,59	4,3	17,19	109,07
Компот из сухофруктов]	Сухофрукты-15, сахар-5	7-H	150	0,22	-	13,18	87,42
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-B	40	1,88	0,28	19,92	85,6
		Уплотн	ённый по	лдник				
Яйцо отварное		Яйцо-60	1-Я	48	7,52	6,9	0,42	76,5
Пудинг творожно- яблочный	16:00- 16:30	Творог-75, сливочное масло-4, яйцо-1/4, сахар-7, манка-10, яблоки-25	10-T	100	5,97	8,34	9,03	158,12
Кефир		Кефир-150, сахар-5	24-H	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -25	11-B	25	2,07	0,32	15,15	56,75

Итого	49,0	58,82	205,3	1408,04