

Весна 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
Чай		Чай-1, сахар-7	7-Н	200	0,29	-	17,57	116,56
Печенье		Печенье-20	11-В	20	5,48	2,0	15,24	81,2
<b>Обед</b>								
Суп картофельный с рыбными консервами	11:20-12:20	Консервы рыбные-30, картофель- 180, лук-10, морковь-11, масло растительное -3, пшено-5, томат-паста-10	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
Рис отварной		Крупа рисовая-40, масло сливочное-5	3-Г	110	4,96	8,51	23,33	165,03
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>								
Консервированный зелёный горошек	16:00-16:30	Зелёный горошек (35% тепловой и 15% при холодной обработке) - 80	1-СА	40	1,2	-	2,76	15,96
Макароны отварные с сыром		Макароны- 45, масло сливочное- 5, сыр-20	3-3	120	8,11	8,9	23,91	172,94
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-40	11-В	40	3,32	0,52	24,24	90,8
Кефир		Кефир 3,2%-200, сахар- 5	24-Н	200	5,6	6,4	8,2	112
<b>Итого</b>					<b>58,47</b>	<b>66,37</b>	<b>260,31</b>	<b>1828,63</b>

Весна 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,	5-3М	200	5,43	7,11	22,1	195,1
Какао с молоком		Молоко-100, какао-порошок-1,6, сахар-7	19-Н	200	3,1	4,7	24,95	159,38
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
Фруктовый сок		Фруктовый сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
<b>Обед</b>								
Салат из квашеной капусты с луком	11:20-12:20	Капуста квашеная (30% при холодной обработке) -130, лук-10, масло растительное-3, сахар-5	6-СА	100	0,96	2,28	8,44	61,54
Суп вермишелевый с куриным мясом		Куры-35 (25% холодная обработка), масло растительное-3, вермишель-15, картофель-170, лук-10, морковь-11	9-С	200	4,41	8,12	28,64	175,28
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
Чай		Чай-1, сахар-7	7-Н	200	0,29	-	12,57	116,56
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-В	50	2,35	0,35	24,9	107
<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
Творожный торт		Творог-9% (10% при запекании) -120, сливочное масло-5, сахар-7, манка-15, яйцо-1/4, повидло-10, печенье-10	1-Т	145	6,77	11,37	28,78	143
Кефир		Кефир 3,2%-200, сахар-5	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>57,9</b>	<b>63,18</b>	<b>248,62</b>	<b>1852,38</b>

Весна Третий 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 пшённая	8:10-8:30	Пшено-20, молоко-120, сахар-3, масло сливочное-3,	1-3М	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 и 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
Кисель из свежих ягод		Свежие ягоды-15, сахар-7, крахмал-7	3-Н	200	0,07	-	23,52	111,62
Кондитерские изделия		Печенье-20	11-В	20	4,48	2	15,24	81,2
<b>Обед</b>								
Солёный огурец	11:20-12:20	Солёный огурец-65 (7% холодная обработка)	1-СА	40	1,2	-	2,76	15,96
Свекольник с куриным мясом		Куры-35 (25% холодная обработка), масло растительное-3, свёкла-110, картофель-130, лук-10, морковь-11, томат-паста-5	1-С	200	7,15	8,53	17,53	122,7
Бефстроганов из печени с соусом		Печень-125 (7% холодная обработка и 28% тепловая), масло сливочное-5, мука пшеничная-10, лук-10, морковь-22, сметана-15%-20	18-М	120	8,51	5,46	8,51	194,58
Картофельное пюре		Картофель-300, сливочное масло-5, молоко-30	2-Г	210	5,09	6,41	40,49	230,1
Компот из сухофруктов		Сухофрукты-18, сахар-7	21-Н	200	0,1	0,01	13,74	53,76
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-В	50	2,35	0,35	24,9	107
<b>Уплотнённый полдник</b>								
Рыба, тушённая с овощами	16:00-16:30	Рыба (филе)-145, масло растительное-5, масло сливочное-5, морковь-33, лук-15	7-Р	150	15,55	9,11	7,89	175,29
Кефир		Кефир 3,2%-200, сахар-5	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>48,66</b>	<b>56,9</b>	<b>223,31</b>	<b>1539,12</b>

Весна 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>								
Каша молочная рисовая	8:10-8:30	Крупа рисовая-20, молоко-120, сахар-3, масло сливочное-3,	7-3М	200	6,43	7,11	22,1	195,1
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		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>								
Суп гороховый с куриным мясом	11:20-12:20	Куры-35 (25% холодная обработка), масло растительное-3, горох-20, картофель-170, лук-10, морковь-11	26-С	200	4,9	4,34	10,66	148,4
Капуста тушёная с мясом		Свинина-69, капуста белокачанная-220, лук-10, морковь-42, масло сливочное-7, томат-паста-6	5-М	230	3,58	10,64	20,37	231,17
Чай		Чай-1, сахар-7	7-Н	200	0,29	-	12,57	116,56
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-В	50	2,35	0,35	24,9	107
<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
Консервированная кукуруза		Кукуруза консервированная-80	1-СА	40	0,8	2,4	0,4	23,6
Ватрушка с творогом		Мука пшеничная-50, сахар-7, молоко-30, масло сливочное-5, яйцо-1/8, творог-40, масло растительное-5, дрожжи сухие	7-В	90	10,48	7,63	42,21	298,2
Кефир		Кефир-200, сахар-5	24-Н	200	3,6	4,4	8,2	92
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-40	11-В	40	3,32	0,52	24,24	90,8
<b>Итого</b>						<b>56,7</b>	<b>65,18</b>	<b>253,68</b>

Весна 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 манная	8:10-8:30	Молоко 3,2% -150, крупа манная-20, сливочное масло-3, сахар-3	4-3М	200	3,23	3,59	17,9	117,6
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 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
Кефир		Кефир-200, сахар-5	24-Н	200	3,6	4,4	8,2	92
<b>Обед</b>								
Кабачковая икра	11:20-12:20	Кабачковая икра промышленная для детского питания-65		60	1,2	-	2,75	15,96
Щи с куриным мясом		Куры-35, капуста белокочанная-100, лук-10, морковь-11, масло растительное-3, картофель-120, томат-паста-5, сметана 15%-10	4-С	200	4,71	3,46	16,87	145,52
Тефтели мясные		Свинина-69, лук-10, хлеб пшеничный-10, мука-5, яйцо-1/8, масло растительное-3	12-М	70	11,3	14,89	11,2	218,85
Гречка рассыпчатая		Крупа гречневая ядрица-40, масло сливочное-5	1-Г	100	4,49	5,37	26,49	166,34
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
Кисель из свежих фруктов		Свежие фрукты-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>								
Сельдь	16:00-16:30	Сельдь(филе)-43		40	6,14	4,57	-	70,48
Винегрет		Картофель-120, свёкла-80, морковь-85 (25% при холодной обработке), лук-10, зелёный горошек-45, масло растительное -6, солёный огурец-40	12-СА	200	4,25	7,89	23,28	117,24
Отвар шиповника		Плоды шиповника-18, сахар-7	2-Н	200	0,51	-	18,19	62,6
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -30	11-В	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Печенье		Печенье-20	11-В	20	4,48	2	15,24	81,2
<b>Итого</b>						<b>57,01</b>	<b>59,33</b>	<b>264,17</b>

Весна 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	Молоко концентрированное-30, крупа гречневая-20, сахар-3, масло сливочное-3	2-3М	200	5,38	8,52	29,08	196,36
Чай		Чай-1, сахар-7	7-Н	200	0,29	-	17,57	116,56
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		Фруктовый сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
<b>Обед</b>								
Суп рассольник с куриным мясом	11:20-12:20	Куры-35, масло растительное-3, крупа перловая-5, картофель-170, лук-10, морковь-11, солёный огурец-40, томат-паста-10	2-С	200	3,04	5,61	15,11	159,04
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	107
<b>Уплотнённый полдник</b>								
Консервированные овощи (кукуруза)	16:00-16:30	Кукуруза (35% тепловой и 15% при холодной обработке) - 80	1-СА	40	0,8	2,4	0,4	23,6
Омлет		Яйцо-120, молоко 3,2%-100, масло сливочное-5	2-Я	200	12,86	11,12	5,58	248,4
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-40	11-В	40	3,32	0,52	24,24	90,8
Кефир		Кефир 3,2%-200, сахар-7	24-Н	200	5,6	6,4	8,2	112
Кондитерские изделия		Печенье-20	11-В	20	5,48	2,0	15,24	81,2
<b>Итого</b>					<b>58,47</b>	<b>62,42</b>	<b>250,31</b>	<b>1800,59</b>

Весна 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 рисовая	8:10-8:30	Крупа рисовая -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	Яблоко-100 (12% при холодной обработке)	2-СА	88	1,5	0,1	9,2	89
Чай		Чай-1, сахар-7	7-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>								
Салат из квашеной капусты с луком	11:20-12:20	Капуста квашеная (30% при холодной обработке)-130, лук-10, масло растительное-3, сахар-5	6-СА	100	0,96	2,28	8,44	61,54
Суп гороховый с куриным мясом		Куры-35 (25% холодная обработка), масло растительное-3, горох-20, картофель-170, лук-10, морковь-11	26-С	200	11,12	6,67	30,93	182,72
Гуляш с мясом и соусом		Свинина-69, лук-10, морковь-22, масло сливочное-5, мука пшеничная-5, томат-паста-5	15-М	90	2,8	10,82	13,32	140,15
Макароны отварные		Макароны-45, сливочное масло-5	4-Г	110	1,53	4,27	22,45	214,52
Компот из свежих фруктов		Свежие фрукты-20, сахар-7	8-Н	200	0,59	0,31	17,92	70,53
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-50	11-В	50	2,35	0,35	24,9	107
<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
Сырники		Творог 9%-120, яйцо-1/4, сахар-4, мука пшеничная-20, масло растительное-10, ванилин-0,1	5-Т	140	8,33	8,36	17,15	150,8
Соус сметанный сладкий		Мука пшеничная-5, сахар-3, масло сливочное-5, сметана 15%-20	3-СО	30	0,78	4,13	13,87	89,2
Кефир		Кефир-200	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>59,33</b>	<b>64,66</b>	<b>260,39</b>	<b>1891,41</b>

Весна 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 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
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	19,24	98
<b>2 Завтрак</b>								
Фрукты свежие	9:30-10:10	Груша -100 (12% при холодной обработке)	2-СА	88	1,5	0,1	9,2	89
Кефир		Кефир 3,2%-200, сахар-7	24-Н	200	5,6	6,4	8,2	112
Кондитерские изделия		Печенье-20	11-В	20	5,48	2,0	15,24	81,2
<b>Обед</b>								
Кабачковая икра	11:20-12:20	Кабачковая икра промышленная для детского питания-65		60	1,2	-	2,75	15,96
Суп картофельный с куриным мясом и яйцом		Куры-35, картофель-180, яйцо-1/3, лук-10, морковь-11, масло растительное-3	12-С	200	6,17	9,06	17,94	120,85
Суфле из печени		Печень говяжья-125, яйцо-1/6, лук-10, манка-10, масло растительное-10, хлеб пшеничный-10	17-М	120	11,52	9,68	7,65	185,42
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
Фруктовый сок		Фруктовый сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
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)-145, яйцо-1/8, хлеб пшеничный-10, лук-10, масло растительное-3, мука пшеничная-5	2-Р	120	25,77	9,66	13,4	220,39
Салат свекольный		Свекла-110 (25% при холодной и 27% при тепловой обработке), сахар-3, масло растительное-3, огурец солёный -10	5-СА	60	1,46	2,97	9,79	84,77
Кисель из сухофруктов		Сухофрукты-18, сахар-7, крахмал-7	4-Н	200	0,03	-	21,16	124,3
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -30	11-В	30	2,49	0,39	18,18	68,1
<b>Итого</b>					<b>59,55</b>	<b>61,83</b>	<b>241,99</b>	<b>1748,24</b>

Весна Девятый 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 геркулесовая	8:10-8:30	Геркулес-20, молоко-120, сахар-3, масло сливочное-3,	1-3М	200	5,43	7,11	22,1	175,1
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 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	9,5	42
Отвар шиповника		Плоды шиповника сушёные-18, сахар-7	2-Н	200	0,51	-	18,19	72,6
<b>Обед</b>								
Солёный огурец	11:20-12:20	Солёный огурец - 65	11-СА	60	0,36	-	0,66	4,2
Суп овощной с куриным мясом		Куры-35 (25% холодная обработка), лук-10, морковь-11, картофель-170, масло растительное-3, капуста белокачанная-80, консервированный зелёный горошек-46	15-С	200	3,51	5,95	17,07	144,5
Котлета мясная		Свинина-69, яйцо-1/8, лук-10, масло растительное-3, мука пшеничная-5, хлеб пшеничный-10	11-М	80	13,3	12,89	11,2	148,85
Картофельное пюре		Картофель-300, масло сливочное-5, молоко-30	2-Г	210	5,09	4,41	33,49	230,1
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
Фруктовый сок		Фруктовый сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной	11-В	50	2,35	0,35	21,9	107
<b>Уплотнённый полдник</b>								
Яйцо отварное	16:00-16:30	Яйцо-60	1-Я	48	4,52	6,9	0,42	66,5
Пудинг творожно-яблочный		Творог 9%-120, 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-5	24-Н	200	3,6	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>58,74</b>	<b>66,76</b>	<b>270,74</b>	<b>1883,63</b>

Весна 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 манная	8:10-8:30	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	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	9,5	42
Чай		Чай-1, сахар-7	7-Н	200	0,29	-	17,57	116,56
<b>Обед</b>								
Кабачковая икра	11:20-12:20	Кабачковая икра промышленная для детского питания-65		60	1,2	-	2,75	15,96
Суп вермишелевый с куриным мясом		Куры-35, картофель-180, лук-10, морковь-11, масло растительное-3, вермишель-15	10-С	200	5,65	6,76	22,66	152,96
Голубцы ленивые с мясом		Свинина-69, яйцо-1/4, лук-20, крупа рисовая-25, масло растительное-3, капуста белокочанная-150	4-Г	215	5,74	7,65	28,93	234,27
Соус сметанный		Мука пшеничная-5, масло сливочное-3, сметана 15%-20	2-СО	30	0,78	5,17	3,89	83,5
Кисель из свежих ягод		Свежие ягоды-20, сахар-7, крахмал-7	3-Н	200	0,07	-	23,52	101,62
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной	11-В	50	2,35	0,35	21,9	107
<b>Уплотнённый полдник</b>								
Яйцо отварное	16:00-16:30	Яйцо-60	1-Я	48	4,52	6,9	0,42	66,5
Консервированные овощи (кукуруза)		Кукуруза (35% тепловой и 15% при холодной обработке) - 80	1-СА	40	0,8	2,4	0,4	23,6
Пирожок с мармеладом		Мука-50, Молоко-30, сахар-5, масло сливочное-5, масло растительное-5, яйцо-1/8, мармелад-20, дрожжи сухие	9-В	80	5,62	9,78	34,39	257
Кефир		Кефир-200, сахар-5	24-Н	200	3,6	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>59,02</b>	<b>64,38</b>	<b>255,07</b>

Весна Первый 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-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
Чай		Чай-1, сахар-7	7-Н	200	0,29	-	17,57	116,56
<b>Обед</b>								
Консервированный зелёный горошек	11:20-12:20	Зелёный горошек (35% тепловой и 15% при холодной обработке) - 80	1-СА	40	1,2	-	2,76	15,96
Суп картофельный с рыбными консервами		Консервы рыбные-30, картофель- 180,лук-10, морковь-11, масло растительное -3, пшено-5, томат-паста-10	6-С	200	4,39	4,21	17,12	164
Макаронные отварные с сыром		Макаронные- 40, масло сливочное- 5, сыр-20	3-3	120	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
Рис отварной		Крупа рисовая-30, масло сливочное-5	3-Г	110	4,96	8,51	23,33	165,03
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-40	11-В	40	3,32	0,52	24,24	90,8
Кефир		Кефир 3,2%-200, сахар- 7	24-Н	200	5,6	6,4	8,2	112
Печенье		Печенье-20	11-В	20	5,48	2,0	15,24	81,2
<b>Итого</b>						<b>58,47</b>	<b>66,37</b>	<b>260,31</b>

### Весна 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 манная	8:10-8:30	Молоко 3,2% -150, крупа манная-20, сливочное масло-3, сахар-3	4-3М	200	3,23	3,59	17,9	117,6
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 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
Кефир		Кефир-200, сахар-5	24-Н	200	3,6	4,4	8,2	92
<b>Обед</b>								
Кабачковая икра	11:20-12:20	Кабачковая икра промышленная для детского питания-65		60	1,2	-	2,75	15,96
Щи с куриным мясом		Куры-35, капуста белокачанная-100, лук-10, морковь-11, масло растительное-3, картофель-120, томат-паста-5, сметана 15%-10	4-С	200	4,71	3,46	16,87	145,52
Тефтели мясные		Свинина-69, лук-10, хлеб пшеничный-10, мука-5, яйцо-1/8, масло растительное-3	12-М	70	11,3	14,89	11,2	218,85
Гречка рассыпчатая		Крупа гречневая ядрица-40, масло сливочное-5	1-Г	100	4,49	5,37	26,49	166,34
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
Кисель из свежих фруктов		Свежие фрукты-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 картофельный с зелёным горошком		Картофель-150, морковь-50 (25% при холодной обработке), лук-10, зелёный горошек-45, масло растительное -5, солёный огурец-40	11-СА	180	4,25	7,89	23,28	117,24
Отвар шиповника		Плоды шиповника-18, сахар-7	2-Н	200	0,51	-	18,19	62,6
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -30	11-В	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Печенье		Печенье-20	11-В	20	4,48	2	15,24	81,2
<b>Итого</b>						<b>57,01</b>	<b>59,33</b>	<b>264,17</b>