

Весна Первый день (Ясли)								
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
1 Завтрак								
Каша молочная гречневая	8:10-8:30	Крупа гречневая-15, сахар-2, масло сливочное-2, молоко концентрированное-28	2-3М	150	4,84	7,67	26,17	194,72
Кофейный напиток на молоке		Концентрированное молоко-20, сахар-5, кофейный порошок-1,6	16-М	150	0,2	0,05	8,44	45,07
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное-4		34	1,75	7,19	14,24	74,04
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Банан ½ (30% при холодной обработке)	2-СА	65	1,5	0,1	9,2	89
Чай		Чай-0,8, сахар-5	20-Н	150	-	-	11,22	42,07
Печенье		Печенье-12	11-В	12	3,29	1,2	9,14	48,72
Обед								
Суп картофельный с рыбными консервами		Консервы рыбные-25, картофель- 150, лук-8, морковь-9, масло растительное -3, пшено-4	6-С	150	3,95	3,79	15,41	123
Котлета мясная		Мясо свинина-62, яйцо-1/8, хлеб пшеничный -5, масло растительное-3, мука-5, лук-10	11-М	65	12,06	12,82	11,2	174,32
Рис отварной		Крупа рисовая-30, масло сливочное-4	3-Г	90	4,06	6,96	19,09	135,1
Компот из сухофруктов		Сухофрукты-15, сахар-5	7-Н	150	0,07	0,01	10,31	40,32
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Консервированный зелёный горошек	16:00-16:30	Зелёный горошек (35% тепловой и 15% при холодной обработке) - 60	1-СА	30	0,9	-	2,07	11,97
Макаронные отварные с сыром		Макаронные- 30, масло сливочное- 4, сыр-12	3-З	90	6,08	8,17	25,43	204,71
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-25	11-В	25	2,07	0,32	15,15	56,75
Кефир		Кефир 3,2%-150, сахар- 5	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Итого					47,39	53,36	203,14	1409,39

Весна Второй день (Ясли)								
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
1 Завтрак								
Каша молочная геркулесовая	8:10-8:30	Геркулес-15, молоко-140, сахар-2, масло сливочное-2	5-3М	150	4,07	5,33	16,57	146,33
Какао с молоком		Молоко-100, какао-порошок-1,3, сахар-5	19-Н	150	4,57	4,27	18,71	134,53
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное-4		34	1,46	5,68	14,54	74
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Яблоко-95 (12% при холодной обработке)	2-СА	83	1,42	0,09	8,74	84,55
Фруктовый сок		Фруктовый сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
Обед								
Салат из квашеной капусты с луком	11:20-12:20	Капуста квашеная (30% при холодной обработке)-120, лук-10, масло растительное-3, сахар-5	6-СА	90	0,72	1,71	6,33	36,15
Суп вермишелевый с куриным мясом		Куры-30 (25% холодная обработка), масло растительное-3, вермишель-10, картофель-150, лук-8, морковь-9	26-С	150	5,17	3,26	10,99	111,3
Ёжик		Свинина-62, крупа рисовая-20, яйцо-1/4, масло растительное-2, лук-8	13-М	110	6,5	7,22	23,58	189,74
Соус сметанный		Мука-5, масло сливочное-2, сметана 15%-16	3-СО	25	0,8	2,12	4,56	80
Чай		Чай-0,8, сахар-5	7-Н	150	-	-	11,22	42,07
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
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) -90, сливочное масло-4, сахар-4, манка-10, яйцо - ¼, повидло-8, печенье-8	1-Т	110	5,13	10,14	21,83	138,83
Кефир		Кефир 3,2%-150	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-30	11-В	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Итого						48,78	50,36	204,85

Весна Третий день (Ясли)								
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
1 Завтрак								
Каша молочная пшённая	8:10-8:30	Пшено-15, молоко-120, сахар-2, масло сливочное-2	1-3М	150	5,43	7,11	25,1	195,1
Кофейный напиток на молоке		Молоко-100, кофейный порошок-1,6, сахар-5	16-Н	150	4,07	4,85	19,24	79,57
Бутерброд с маслом, сыром		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное-4, сыр-7		41	2,78	5,87	10,85	103,62
2 Завтрак								
Свежие фрукты	09:30-10:10	Груша-95 (12% при холодной обработке)	2-СА	83	1,41	0,09	8,68	84
Кисель из свежих ягод		Свежие ягоды-15, сахар-5, крахмал-5	3-Н	150	0,05	-	21,39	83,71
Кондитерские изделия		Печенье-12	11-В	12	3,29	1,2	9,14	48,72
Обед								
Солёный огурец	11:20-12:20	Солёный огурец-40 (7% холодная обработка)	1-СА	35	0,24	-	0,44	2,8
Свекольник с куриным мясом		Куры-30 (25% холодная обработка), масло растительное-3, свёкла-100, картофель-110, лук-8, морковь-9	1-С	150	5,36	4,39	13,15	92,03
Бефстроганов из печени с соусом		Печень-100 (7% холодная обработка и 28% тепловая), масло сливочное-4, мука пшеничная-8, лук-8, морковь-18, сметана15%-16	18-М	100	6,75	4,34	8,41	255,66
Картофельное пюре		Картофель-250, сливочное масло-4, молоко-20	2-Г	160	3,88	4,88	33,13	213,41
Компот из сухофруктов		Сухофрукты-15, сахар-5	21-Н	150	0,07	0,01	10,31	40,32
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Рыба, тушённая с овощами	16:00-16:30	Рыба (филе)-127, масло растительное-4, масло сливочное-4, морковь-25, лук-10	7-Р	120	12,44	7,29	10,31	160,23
Кефир		Кефир 3,2%-150	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-30	11-В	40	2,49	0,39	18,18	68,1
Итого					40,93	45,11	190,09	1318,82

Весна Четвёртый день (Ясли)								
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
1 Завтрак								
Каша молочная рисовая	8:10-8:30	Крупа рисовая -15, молоко-120, сахар-2, масло сливочное-2	7-3М	150	4,82	4,83	16,58	153,82
Какао с молоком		Молоко 3,2% -100, сахар-5, какао-порошок -1,3	19-Н	150	4,57	4,27	18,71	134,53
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное -4		34	1,46	5,68	14,54	74
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Яблоко-95 (12% при холодной обработке)	2-СА	83	1,5	0,1	9,2	89
Фруктовый сок		Фруктовый сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
Обед								
Суп гороховый с куриным мясом	11:20-12:20	Куры-30 (25% холодная обработка), масло растительное-3, горох-15, картофель-150, лук-8, морковь-9	26-С	150	5,34	5,0	18,2	117,04
Капуста тушёная с мясом		Свинина-62, капуста белокачанная-180, лук-8, морковь-30, масло сливочное-5	5-М	180	2,8	8,33	18,49	210,91
Чай		Чай-0,8, сахар-5	7-Н	150	-	-	11,22	42,07
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
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-60	1-СА	30	0,6	1,8	0,3	17,7
Ватрушка с творогом		Мука пшеничная-40, сахар-5, молоко 3,2%-20, масло сливочное-4, яйцо-1/8+1/8, творог-30, масло растительное-5, дрожжи сухие	7-В	70	11,8	5,31	35,68	160,93
Кефир		Кефир-150, сахар-3	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-30	11-В	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Итого						42,24	46,59	208,23

Весна Пятый день (Ясли)								
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
1 Завтрак								
Каша молочная манная	8:10-8:30	Молоко 3,2% -140, крупа манная-15, сливочное масло-2, сахар-2	4-3М	150	2,42	2,69	13,43	88,2
Кофейный напиток на молоке		Молоко-100, кофейный порошок-1,6, сахар-5	16-Н	150	4,07	4,85	19,24	79,57
Бутерброд с маслом и сыром		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное-4, сыр-7		41	2,78	5,87	10,85	103,62
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Груша-95 (12% при холодной обработке)	2-СА	83	1,41	0,09	8,68	84
Кефир		Кефир-150, сахар-3	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Обед								
Кабачковая икра	11:20-12:20	Кабачковая икра промышленная для детского питания-45		40	0,8	-	1,83	10,64
Щи с куриным мясом		Куры-30, капуста белокачанная-80, лук-8, морковь-9, масло растительное-3,картофель-90, сметана 15%-7	4-С	150	3,53	1,84	12,65	109,14
Тефтели мясные		Свинина-62, яйцо-1/8, лук-8, масло растительное-3, мука пшеничная-5, хлеб пшеничный-5	12-М	60	8,47	10,92	8,4	154,14
Гречка рассыпчатая		Крупа гречневая ядрица-30, сливочное масло-4	1-Г	80	2,59	4,09	17,19	161,07
Кисель из свежих фруктов		Свежие фрукты-15, сахар-5, крахмал-5	3-Н	150	0,05	-	21,39	83,71
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Сельдь	16:00-16:30	Сельдь (филе)-35		32	4,68	4,48	-	53,7
Винегрет		Картофель-90,свёкла-70, морковь-65,лук-8, зелёный горошек-35, солёный огурец-30,растительное масло-5	12-СА	160	3,4	6,31	18,62	93,79
Отвар шиповника		Плоды шиповника сушёные-15, сахар-5	2-Н	150	0,38	-	13,64	46,95
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -25	11-В	25	2,07	0,33	15,15	56,75
Печенье		Печенье-12	11-В	12	3,29	1,2	9,14	48,72
Итого					44,52	46,25	196,28	1328,86

Весна Шестой день (Ясли)								
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
1 Завтрак								
Каша молочная гречневая	8:10-8:30	Молоко концентрированное-28, крупа гречневая ядрица-15, масло сливочное -2, сахар-2	2-3М	150	4,04	6,39	21,81	147,27
Чай		Чай-0,8, сахар-5	7-Н	150	-	-	11,22	42,07
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное -4		34	1,46	5,68	14,54	74
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Банан ½ (30% при холодной обработке)	2-СА	65	1,5	0,1	9,2	89
Фруктовый сок		Фруктовый сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
Обед								
Суп рассольник с куриным мясом		Куры-30, масло растительное-3, крупа перловая-4, лук-8, морковь-9, картофель-140, солёные огурцы-30	2-С	150	2,28	4,21	11,33	119,28
Плов с мясом		Свинина-62, крупа рисовая-30, масло сливочное- 5, лук-8, морковь-30	2-М	150	10,51	10,73	38,07	258,39
Компот из сухофруктов		Сухофрукты-15, сахар-5	7-Н	150	0,24	-	14,64	97,13
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной -40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Консервированные овощи (кукуруза)	16:00-16:30	Кукуруза консервированная-60	1-СА	30	0,6	1,8	0,3	17,7
Омлет		Яйцо-120,масло сливочное-4, молоко 3,2%-100	2-Я	180	11,57	10,01	5,02	223,56
Хлеб пшеничный		Кефир 3,2% -150, сахар-5	24-Н	150	3,45	4,8	6,15	84
Кефир		Хлеб пшеничный-30	11-В	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Кондитерские изделия		Печенье-12	11-В	12	3,29	1,2	9,14	48,72
Итого					43,31	45,59	195,12	1346,82

Весна Седьмой день (Ясли)								
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
1 Завтрак								
Каша молочная рисовая	8:10-8:30	Крупа рисовая-15, молоко-140, сахар-2, масло сливочное-2	7-3М	150	2,82	4,83	16,58	133,82
Какао с молоком		Молоко 3,2% -100, сахар-5, какао-порошок -1,3	19-Н	150	4,57	4,27	18,71	134,53
Бутерброд с маслом и сыром		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное-4, сыр-7		41	2,78	2,91	10,92	103,62
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Яблоко-95 (12% при холодной обработке)	2-СА	83	1,5	0,1	9,2	89
Чай		Чай-0,8, сахар-5	7-Н	150	-	-	11,22	42,07
Кондитерские изделия		Печенье-12	11-В	12	3,29	1,2	9,14	48,72
Обед								
Салат из квашеной капусты с луком	11:20-12:20	Капуста квашеная (30% при холодной обработке)-120, лук-10, масло растительное-3, сахар-5	6-СА	90	0,72	1,71	6,33	36,15
Суп гороховый с куриным мясом		Куры-30 (25% холодная обработка), масло растительное-3, горох-15, картофель-150, лук-8, морковь-9	26-С	150	5,34	5,0	18,2	117,04
Гуляш с мясом и соусом		Свинина-62, лук-8, морковь-18, масло сливочное-4, мука пшеничная-8	15-М	80	2,45	8,62	11,84	124,58
Макаронные изделия отварные		Макаронные-30, сливочное масло-4	4-Г	90	1,25	3,49	18,37	175,52
Компот из свежих фруктов		Свежие фрукты-15, сахар-5	8-Н	150	0,44	0,23	13,44	52,89
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной -40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
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%-90 (10% при запекании), сахар-4, мука пшеничная-10, яйцо-1/4, масло растительное-8, ванилин-0,01	5-Т	110	3,55	4,57	13,48	122,05
Соус сметанный сладкий		Мука пшеничная-8, масло сливочное-2, сметана 15%-16, сахар-2	3-СО	25	0,65	3,44	11,56	74,33
Кефир		Кефир 3,2%-150, сахар-5	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -25	11-В	25	2,07	0,33	15,15	56,75
Итого					44,36	48,72	212,86	1508,58

Весна Восьмой день (Ясли)								
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
1 Завтрак								
Каша молочная пшённая	8:10-8:30	Молоко 3,2% -140, крупа пшённая-15, сливочное масло-2, сахар-2	4-3М	150	2,42	2,69	13,43	88,2
Кофейный напиток на молоке		Молоко-100, кофейный порошок-1,6, сахар-5	16-Н	150	4,07	4,85	19,24	79,57
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное -4		34	1,46	5,68	14,54	74
2 Завтрак								
Фрукты свежие	9:30-10:10	Груша-95 (12% при холодной обработке)	2-СА	83	1,41	0,09	8,68	84
Кефир		Кефир 3,2%-150, сахар-5	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Кондитерские изделия		Печенье-12	11-В	12	3,29	1,2	9,14	48,72
Обед								
Кабачковая икра	11:20-12:20	Кабачковая икра промышленная для детского питания-45		40	0,8	-	1,83	10,64
Суп картофельный с куриным мясом и яйцом		Куры-30, картофель-150, яйцо-1/3, лук-8, морковь-8, масло растительное-3	12-С	150	3,63	6,05	13,46	90,64
Суфле из печени		Печень говяжья-100, яйцо-1/6, лук-8, масло растительное-6, хлеб пшеничный-5, манка-5	17-М	90	5,64	5,26	5,74	119,06
Гречка рассыпчатая		Крупа гречневая ядрица-30, масло сливочное -4	1-Г	80	2,59	4,09	17,19	101,07
Фруктовый сок		Фруктовый сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной -40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Рыбная котлета	16:00-16:30	Рыба (филе)-127, яйцо-1/8, хлеб пшеничный-5, лук-8, масло растительное-3, мука пшеничная-5	2-Р	120	15,77	8,66	13,4	220,39
Салат свекольный		Свекла-90 (25% при холодной и 27% при тепловой обработке), сахар-2, масло растительное-2, огурец солёный -8	5-СА	50	1,22	2,47	8,16	70,64
Кисель из сухофруктов		Сухофрукты-15, сахар-5, крахмал-5	4-Н	150	0,02	-	15,87	93,23
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -25	11-В	25	2,07	0,33	15,15	56,75
Итого					42,69	48,01	195,88	1415,09

Весна Девятый день (Ясли)								
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
1 Завтрак								
Каша молочная геркулесовая	8:10-8:30	Молоко 3,2%-120, геркулес-15, сливочное масло-2, сахар-2	6-3М	150	3,37	4,51	16,31	81,97
Какао с молоком		Молоко 3,2%-100, сахар-5, какао-порошок-1,3	19-Н	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	2,91	10,92	103,62
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Груша-95 (12% при холодной обработке)	2-СА	83	1,41	0,09	8,68	84
Отвар шиповника		Плоды шиповника сушёные-15, сахар-5	2-Н	150	0,38	-	13,64	46,95
Обед								
Солёный огурец	11:20-12:20	Солёный огурец-40 (7% холодная обработка)	1-СА	35	0,24	-	0,44	2,8
Суп овощной с куриным мясом		Куры-30 (25% холодная обработка), лук8, морковь-8, картофель-150, масло растительное -3, капуста белокочанная-60 ,консервированный зелёный горошек-40	15-С	150	2,63	3,46	12,8	108,38
Котлета мясная		Свинина-62, лук-8, хлеб пшеничный-5, мука-5, яйцо-1/8, масло растительное-3	11-М	65	8,18	8,66	9,1	177,81
Картофельное пюре		Картофель-200, масло сливочное-4, молоко-20	2-Г	160	3,88	4,88	33,13	163,41
Фруктовый сок		Фруктовый сок-200	6-Н	200	-	-	15,6	76
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной -40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Яйцо отварное	16:00-16:30	Яйцо-60	1-Я	48	4,52	6,9	0,42	66,5
Пудинг творожно-яблочный		Творог 9%-90, сахар-8, масло сливочное-4, яйцо-1/4, манка— 10, яблоки-20	10-Т	100	6,83	6,31	12,6	158,12
Кефир		Кефир-150, сахар-3	24-Н	150	2,7	3,3	6,15	69
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -25	11-В	25	2,07	0,33	15,15	56,75
Итого					43,87	48,42	208,78	1463,02

Весна Десятый день (Ясли)

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
1 Завтрак								
Каша молочная манная	8:10-8:30	Крупа манная-15, молоко-140, сахар-2, масло сливочное-2	1-ЗМ	150	4,07	5,33	16,57	131,33
Повидло		Повидло-10	11-В	10	0,04	-	6,87	26
Кофейный напиток на молоке		Молоко-100, кофейный порошок-1,6, сахар-5	16-Н	150	4,07	4,85	19,24	79,57
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное -4		34	1,46	5,68	14,54	74
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Груша-95 (12% при холодной обработке)	2-СА	83	1,41	0,09	8,68	84
Чай		Чай-0,8, сахар-5	6-Н	150	-	-	10,2	57
Обед								
Кабачковая икра	11:20-12:20	Кабачковая икра промышленная для детского питания-45		40	0,8	-	1,83	10,64
Суп вермишелевый с куриным мясом		Куры-30, картофель-150, лук-8, морковь-9, масло растительное-3, вермишель-10	10-С	150	3,24	5,07	16,99	114,72
Голубцы ленивые с мясом		Свинина-62, яйцо-1/4, лук-15, крупа рисовая-20, масло растительное-2, капуста белокочанная-100	4-Г	175	4,67	6,23	23,55	206,96
Соус сметанный		Мука пшеничная-5, масло сливочное-3, сметана 15%-16	2-СО	20	0,52	3,45	2,59	55,67
Кисель из свежих ягод		Свежие ягоды-10, сахар-5, крахмал-5	11-Н	150	0,05	-	17,81	69,69
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной -40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Яйцо отварное	16:00-16:30	Яйцо-60	1-Я	48	4,52	6,9	0,42	66,5
Консервированные овощи (кукуруза)		Кукуруза консервированная-60	1-СА	30	0,6	1,8	0,3	17,7
Пирожок с мармеладом		Мука-40, Молоко-20, сахар-4, масло сливочное-4, масло растительное-4, яйцо-1/8, мармелад-12, дрожжи сухие	9-В	80	4,62	7,78	24,39	177
Кефир		Кефир-150, сахар-3	24-Н	150	2,7	3,3	6,15	69
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-30	11-В	30	2,49	0,39	18,18	68,1
Итого					44,4	49,08	198,16	1379,62

Весна Первый день (Ясли)						
Наименование	Время	Наименование продуктов,	Номер	Выход	Энергетическая ценность	

блюды	выдачи готовых блюд	полуфабрикатов в граммах на 1 ребёнка (брутто)	технологической карты	блюда	белки	жиры	углеводы	калорийность
1 Завтрак								
Каша молочная гречневая	8:10-8:30	Крупа гречневая-15, сахар-2, масло сливочное-2, молоко концентрированное-24	2-3М	150	4,84	7,67	26,17	194,72
Кофейный напиток на молоке		Концентрированное молоко-24, сахар-5, кофейный порошок-1,6	16-М	150	0,2	0,05	8,44	45,07
Бутерброд с маслом		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное-4		34	1,75	7,19	14,24	74,04
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Банан ½ (30% при холодной обработке)	2-СА	65	1,5	0,1	9,2	89
Чай		Чай-0,8, сахар-5	20-Н	150	-	-	11,22	42,07
Обед								
Консервированный зелёный горошек	11:20-12:20	Зелёный горошек (35% тепловой и 15% при холодной обработке) - 60	1-СА	30	0,9	-	2,07	11,97
Суп картофельный с рыбными консервами		Консервы рыбные-30, картофель- 150,лук-8, морковь-9, масло растительное -3, пшено-4	6-С	150	3,95	3,79	15,41	123
Макароны отварные с сыром		Макароны- 30, масло сливочное- 4, сыр-12	3-3	90	6,08	8,17	25,43	204,71
Компот из сухофруктов		Сухофрукты-15, сахар-5	7-Н	150	0,07	0,01	10,31	40,32
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Котлета мясная	16:00-16:30	Мясо свинина-62, яйцо-1/8, хлеб пшеничный -5, масло растительное-3, мука-5, лук-10	11-М	65	12,06	12,82	11,2	174,32
Рис отварной		Крупа рисовая-25, масло сливочное-4	3-Г	90	4,06	6,96	19,09	135,1
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный-25	11-В	25	2,07	0,32	15,15	56,75
Кефир		Кефир 3,2%-150, сахар- 5	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Печенье		Печенье-12	11-В	12	3,29	1,2	9,14	48,72
Итого					47,39	53,36	203,14	1409,39

Весна Пятый день (Ясли)								
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
1 Завтрак								
Каша молочная манная	8:10-8:30	Молоко 3,2% -140, крупа манная-15, сливочное масло-2, сахар-2	4-3М	150	2,42	2,69	13,43	88,2
Кофейный напиток на молоке		Молоко-100, кофейный порошок-1,6, сахар-5	16-Н	150	4,07	4,85	19,24	79,57
Бутерброд с маслом и сыром		Хлеб пшеничный-30, масло сливочное-4, сыр-7		41	2,78	5,87	10,85	103,62
2 Завтрак								
Свежие фрукты	9:30-10:10	Груша-95 (12% при холодной обработке)	2-СА	83	1,41	0,09	8,68	84
Кефир		Кефир-150, сахар-3	24-Н	150	4,2	4,8	6,15	84
Обед								
Кабачковая икра	11:20-12:20	Кабачковая икра промышленная для детского питания-45		40	0,8	-	1,83	10,64
Щи с куриным мясом		Куры-30, капуста белокачанная-80, лук-8, морковь-9, масло растительное-3,картофель-90, сметана 15%-7	4-С	150	3,53	1,84	12,65	109,14
Тефтели мясные		Свинина-62, яйцо-1/8, лук-8, масло растительное-3, мука пшеничная-5, хлеб пшеничный-5	12-М	60	8,47	10,92	8,4	154,14
Гречка рассыпчатая		Крупа гречневая ядрица-30, сливочное масло-4	1-Г	80	2,59	4,09	17,19	161,07
Кисель из свежих фруктов		Свежие фрукты-15, сахар-5, крахмал-5	3-Н	150	0,05	-	21,39	83,71
Хлеб ржаной		Хлеб ржаной-40	11-В	40	1,88	0,28	19,92	85,6
Уплотнённый полдник								
Яйцо отварное	16:00-16:30	Сельдь (филе)-35		32	4,68	4,48	-	53,7
Салат картофельный с зелёным горошком		Картофель-130, морковь-45,лук-8, зелёный горошек-35, солёный огурец-30,растительное масло-5	12-СА	160	3,4	6,31	18,62	93,79
Отвар шиповника		Плоды шиповника сушёные-15, сахар-5	2-Н	150	0,38	-	13,64	46,95
Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный -25	11-В	25	2,07	0,33	15,15	56,75
Печенье		Печенье-12	11-В	12	3,29	1,2	9,14	48,72
Итого						44,52	46,25	196,28