Меню-раскладка (02.11.2023)

Наименование							1		Ясли		Сад					
	Выход	блюд	Брутто		Нетто		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин С	№ рецептуры
	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	Б	ж	У	Ккал	Б	Ж	У	Ккал		
						завтра	к									
	400	105	1		l l	1				101.5	F.0					100
Каша манная молочная масло сливочное	120	125	3	4	3	4	5.69	6.9	29	161.5	5.9	7.7	30.3	174	 	189
масло сливочное крупа манная			14		14										 	
	├ ──		14	4	3											
сахар молоко			150												 	
Батон	30	47	130	100	130	100	1.80	0.65	11.5	56	3.3	1.3	23	112	 	б/н
Кофейный напиток	150						3.64	4.16	18.1	120.9	3.9	4.5	21.6	138		395
кофе	130	100	1	2	1	2	3.04	4.10	10.1	120.3	5.5	4.5	21.0	130	 	333
caxap			13	_											 	
II завтрак			13	14	10	17									+	
Чай с лимоном	150	200					0.1	0.02	13.3	54	0.1	0.02	13.3	54	 	504
чай	130	200	0.6	0.6	0.6	0.6	0.1	0.02	10.0	34	0.1	0.02	10.0	34	+	304
caxap			12	12	12										+	
лимон	 	1	12	12	8		1	1							1	
Обед		 	12	12	<u> </u>	<u> </u>	 								 	
Суп картофельный с бобовымина м/б	150	180	 				6.9	3.24	23.1	148.4	9.6	4	37.8	226	 	149
мясо курицы	130	100	32	32	28	28	0.9	3.24	۷۵.۱	140.4	9.0	4	31.0	220	 	148
мясо курицы картофель	-	†	90		54		 	 						 	 	
лук репчатый		 	3		2		 	 							 	1
морковь	├ ──		8													
зелёный горошек	├ ──		30		30											
масло растительное	├ ──		2	3	2											
масло растительное масло сливочное	├ ──		2	2	3											
Масло сливочное Пудинг рыбный запеченный	70	75		3	3	3	10.1	5.3	20.1	165	10.1	5.3	20.1	165		269
филе рыбы мороженое	70	/5	56.5	56.5	54.4	54.4	10.1	5.3	20.1	100	10.1	5.3	20.1	100	 	209
			12.8	1.28		1,28									 	
молоко яйцо куриное			0.003	0.003	0.1	0.1									 	
			3.2	3.2	3.2	3.2									 	
масло сливочное			0.3	0.3	0.3			l						l	 	
соль батон	├ ──		8.5	8.5	8.5			1								
Рис отворной	110	110		0.5	0.5	0.5	3.11	2.83	30.55	160	3.11	2.83	30.55	160	 	11
крупа рисовая	110	110	52	52			3.11	2.03	30.33	100	3.11	2.03	30.33	100	 	
масло сливочное	├ ──		5	5												
масло сливочное	├ ──		3	5												
Компот из сухофруктов с витамином С	150	180					0.4		20.9	80.7	0.54		27.9	107.7	0.05	376
	130	100	10	10	10	10	0.4		20.9	00.7	0.54		21.9	107.7	0.03	370
сухофрукты	├ ──		13	14	13											
caxap	30.00	40.00		14	13	14	2.31	0.90	14.90	78.60	3.08	1.20	19.90	104.00	 	б/н
Хлеб пшеничный Уплотнённый полдник	30.00	40.00					2.31	0.90	14.90	70.00	3.06	1.20	19.90	104.00	 	U/H
	90	95					1.9	4.01	16.0	150.0	2.2	4.64	24.2	100.0	 	467
Булочка ванильная	90	95		FO	35	50	1.9	4.01	16.2	150.2	2.2	4.61	31.2	190.8	 	467
мука		1	45 25	50 30	35 25		1	1		1				1	 	
молоко		1	1/4				1	1		1				1	 	
яйцо	├──	 	1/4			1/4	-	 							1	—
сахар масло сливочное		1	25	16			1	1		1				1	 	
		1	25	16	1.5		1	1		1				1	 	
масло растительное	├──	 	3	4	1.5		-	1							┼──	
Чай сладкий	150.00	175.00	 	-	 	1	27.70	0.00	0.00	13.00		 			 	392
чаи сладкии чай	130.00	175.00	0.20		0.20	1	21.10	0.00	0.00	13.00				1	 	392
	├──	 	13.00	—	13.00	-	-	1							┼──	1
caxap	├──	 	13.00	-	13.00	-	-	 							├ ───	
Vygun	├──	 	-	-	 	-	-	 							├ ───	<u> </u>
<u>Ужин</u>		 	-	-	 	-	2.25	3.54	22.47	125.1					├ ───	i 6/
Печенье	20		-	-	 	-	2.25	3.54	22.47						├ ───	б/н 392
Чай сладкий	150	1	0.0	-	0.0	-	21./	0	0	13					1	
чай	├──	 	0.2	-	0.2	-	-								1	
caxap		1	13	-	13	 	 	 				 			4	
2 Ужин		 		-	 	 	 	 				\vdash		-	 	1
	├──	 	-	-	 	-	-								├ ───	<u> </u>
RCEFO	#DEE!	4DCC.	040	007	40.1	501	~ .	200	000	4000	#D==:	~	050	4.00	1	
ВСЕГО	#REF!	#REF!	610	627	484	521	94	32	220	1326	#REF!	31	256	1432	0.05	