



ИП Бушуева Д.А.
Меню на 27.04.2021 года

ДЕТСКИЙ САД №71 (1-3 ГОДА)

№ тех.кар.	Наименование блюда	Выход	Белки, г	Жиры, г	Углев., г	Калор., кк
------------	--------------------	-------	----------	---------	-----------	------------

ЗАВТРАК

171	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 150	150	5,97	4,01	26,35	165,37
514	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК 150	150	2,24	1,87	9,36	63,22
117	БАТОН	30	2,25	8,70	15,42	148,98

2-ОЙ ЗАВТРАК

1	СОК ФРУКТОВЫЙ 130	130			14,95	59,80
---	-------------------	-----	--	--	-------	-------

ОБЕД

17	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ ЯСЛИ	45	0,72	0,01	1,46	8,82
136	СВЕКОЛЬНИК ЯСЛИ	150	1,50	2,90	10,30	73,28
	КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ И СОУСОМ Я	150/15	17,69	7,34	22,12	226,67
529	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК С АПЕЛЬСИНАМИ ЯСЛИ	150	0,36	0,15	17,50	72,83
114	ХЛЕБ ПОРЦ ЯСЛИ	20	1,60	0,20	9,94	47,96
15	ХЛЕБ РЖАНОЙ ЯСЛИ	35	1,65	0,25	17,43	78,51

ПОЛДНИК

607	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ 15 Г ЯСЛИ	15	0,42	0,35	5,40	26,39
535	РЯЖЕНКА ПОРЦ. ЯСЛИ	180	5,22	6,30	7,20	106,38

УЖИН

	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 150					
56	МОРКОВЬ ОТВАРНАЯ ПОРЦИОННАЯ	30	0,39	0,03	2,07	10,11
114	ХЛЕБ ПОРЦИОН.	25	2,00	0,25	12,43	59,95
538	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА ЯСЛИ	150	0,36	0,12	14,63	61,02

Итого по меню:

42,37 32,48 186,56 1209,29

Использован сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений 2013 года. под редакцией Перевалова А.Я.

Калькулятор

/ Бушуева Д.А. /



ИП Бушуева Д.А.
Меню на 27.04.2021 года

ДЕТСКИЙ САД №71 (3-7 ЛЕТ)

№ тех.кар.	Наименование блюда	Выход	Белки, г	Жиры, г	Углев., г	Калор., кк
------------	--------------------	-------	----------	---------	-----------	------------

ЗАВТРАК

2	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30/5					
514	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (2-Й ВАРИАНТ)	30\5	2,30	12,33	15,49	182,08
171	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	3,00	2,50	12,50	84,50
		200	5,88	5,13	20,15	150,28

2-ОЙ ЗАВТРАК

1	СОК ФРУКТОВЫЙ 130	130			14,95	59,80
---	-------------------	-----	--	--	-------	-------

ОБЕД

17	САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ С ЛУКОМ	60	1,18	0,01	2,32	14,12
136	СВЕКОЛЬНИК 200	200	2,00	4,13	13,70	99,91
	КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ И СОУСОМ	190/30	21,62	9,24	30,70	293,99
529	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК С АПЕЛЬСИНАМИ	200	0,48	0,20	19,36	81,16
115	ХЛЕБ РЖАНОЙ ПОРЦ.	40	1,88	0,28	19,92	89,72
114	ХЛЕБ ПОРЦ 20 Г	20	1,60	0,20	9,94	47,96

ПОЛДНИК

607	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	30				
535	РЯЖЕНКА ПОРЦ.	200	5,80	7,00	8,00	118,20

УЖИН

307	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 190	190	14,05	16,80	4,54	215,78
56	МОРКОВЬ ОТВАРНАЯ ПОРЦИОННАЯ	30	0,39	0,03	2,07	10,11
114	ХЛЕБ ПОРЦИОН.	25	2,00	0,25	12,43	59,95
538	НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА	200	0,53	0,18	16,67	70,36

Итого по меню:

62,71 58,28 202,74 1577,92

Использован сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений 2013 года. под редакцией Перевалова А.Я.

Калькулятор

/ Бушуева Д.А. /