



ИП Бушueva Д.А.
Меню на 28.04.2021 года

ДЕТСКИЙ САД №71 (1-3 ГОДА)

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

ЗАВТРАК

	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ 150	150	3,97	4,89	16,91	127,54
4	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 30/10	30\10	4,93	11,43	15,42	184,27
508	КАКАО С МОЛОКОМ ЯСЛИ	180	3,10	2,25	18,55	106,85

2-ОЙ ЗАВТРАК

	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПОРЦ.	100				
--	---------------------	-----	--	--	--	--

ОБЕД

27	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЗЕЛЕНЬМ ГОРОШКОМ ЯСЛИ	45	0,89	0,06	2,91	15,73
23	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ ЯСЛИ	150	1,45	0,17	8,31	40,55
92	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 100	100	1,95	2,41	15,69	92,27
	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЯСЛИ	60	9,35	2,12	6,41	81,72
528	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК С ЛИМОНОМ	200	0,26	0,21	17,81	74,16
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

534	МОЛОКО КИПЯЧЕННОЕ 150	150	4,50	3,75	7,05	79,95
585	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	50	4,76	0,95	34,13	164,07

УЖИН

	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	100	2,84	2,81	9,94	76,37
	КНЕЛИ ГОВЯЖЬИ ЯСЛИ	60	10,14	4,80	3,67	98,77
	СОК ФРУКТОВЫЙ ПОРЦ.	200			23,00	92,00
114	ХЛЕБ ПОРЦ 20 Г	20	1,60	0,20	9,94	47,96

Итого по меню:

52,99 36,50 217,11 1408,68

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

Калькулятор

/ Бушueva Д.А. /



ИП Бушуева Д.А.
Меню на 28.04.2021 года

ДЕТСКИЙ САД №71 (3-7 ЛЕТ)

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

ЗАВТРАК

	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ 150	150	3,97	4,89	16,91	127,54
4	БУТЕРБРОД С СЫРОМ 30/10	30\10	4,93	11,43	15,42	184,27
508	КАКАО С МОЛОКОМ (1-й ВАРИАНТ)	200	3,75	2,75	13,28	92,85

2-ОЙ ЗАВТРАК

	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ПОРЦ.	100				
--	---------------------	-----	--	--	--	--

ОБЕД

27	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЗЕЛЕНЬМ ГОРОШКОМ	60	1,28	0,09	4,39	23,47
74	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ 200	200	2,26	1,53	11,86	70,20
411	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ 150	150	15,68	4,02	31,77	225,93
528	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК С ЛИМОНОМ	200	0,26	0,21	17,81	74,16
115	ХЛЕБ РЖАНОЙ ПОРЦ.	40	1,88	0,28	19,92	89,72
114	ХЛЕБ ПОРЦИОН.	25	2,00	0,25	12,43	59,95

ПОЛДНИК

560	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	60	11,39	8,90	26,99	233,30
534	МОЛОКО КИПЯЧЕННОЕ	200	6,00	5,00	9,40	106,60

УЖИН

434	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 120 ГР	120	2,65	4,80	17,41	123,40
34	КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	70	12,69	7,07	4,51	132,30
114	ХЛЕБ ПОРЦИОН.	25	2,00	0,25	12,43	59,95
	СОК ФРУКТОВЫЙ ПОРЦ.	200			23,00	92,00

Итого по меню:

70,74 51,47 237,53 1695,64

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

Калькулятор

/ Бушуева Д.А. /