

Меню ЯСЛИ 10 день

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углевод	Ккал			

Завтрак

1.52	0.58	13.72	66	.020/005	Бутерброд с повидлом	3-98
4.19	5.86	20.29	150	.130	Каша жидкая молочная	10-41
0.18	0	9.91	37	.150	Чай с сахаром	0-95
6	6	44	253			15-34

завтрак2

0.05	0.05	13.2	51	.100	Напиток яблочный	3-68
0	0	13	51			3-68

Обед

0.71	2.61	5.8	44	.030	Салат "Витаминка"	2-92
4.22	3.98	14.36	110	.150	Суп картофельный с	3-51
19.42	13.54	25.05	291	.150	Жаркое по-домашнему	32-82
0	3.1	36.59	138	.150	Напиток с витаминами	8-52
1.42	0.2	9.22	45	.010	Хлеб " Урожайный"	0-63
1.52	0.18	9.68	46	.020	Хлеб пшеничный	1-53
27	24	101	674			49-93

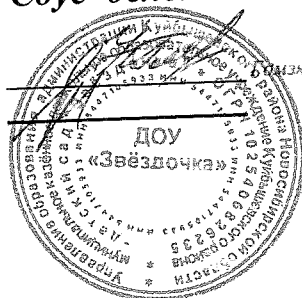
Полдник

3.4	4.78	30.33	177	.050	Булочка " Российская"	4-27
5.04	5.76	8.46	104	.100	Молоко кипяченое	9-92
8	11	39	281			14-19

Ужин

2.54	4.07	25.74	153	.100	Рис отварной	6-37
7.22	1.4	4.62	60	.050	Котлета рыбная	15-45
0.27	0	15.14	59	.150	Компот из изюма	3-51
1.52	0.18	9.68	46	.020	Хлеб пшеничный	1-53
0.71	0.1	4.61	22	.010	Хлеб " Урожайный"	0-63
0.17	1.26	1.09	16	.020	Соус белый основной	0-94
12	7	61	356			28-43

Руководитель
Старшая медсестра



Бимзякова Н.Н.

25 Сентября 2026 г.

Меню ОБЗ 10 день

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углева	ККал			

				<u>Завтрак</u>		
4.19	5.86	20.29	150	.150	Каша жидкая молочная	12-01
0.18	0	9.91	37	.180	Чай с сахаром	1-13
1.52	0.58	13.72	66	.020/.010	Бутерброд с повидлом	4-97
6	6	44	253			18-11

завтрак2

1	0	18.2	76	.200/1шт.	Сок фркутовый	30=
1	0	18	76			30=

Обед

0.71	2.61	5.8	44	.050	Салат "Витаминка"	4-87
4.22	3.98	14.36	110	.180/20	Суп картофельный с	25-38
19.42	13.54	25.05	291	.150	Жаркое по-домашнему	32-82
0	3.1	36.59	138	.180	Напиток с витаминами	10-22
1.52	0.18	9.68	46	.020	Хлеб пшеничный	1-53
1.42	0.2	9.22	45	.020	Хлеб "Урожайный"	1-25
27	24	101	674			76-07

Полдник

3.4	4.78	30.33	177	.050	Булочка "Российская"	4-27
5.04	5.76	8.46	104	.200	Молоко кипяченое	19-84
8	11	39	281			24-11

Ужин

2.54	4.07	25.74	153	.150	Рис отварной	9-55
7.22	1.4	4.62	60	.070	Котлета рыбная	21-63
0.27	0	15.14	59	.180	Компот из изюма	4-21
0.63	0	11.38	75	.125/1шт.	Пюре фруктовое	35=
1.52	0.18	9.68	46	.020	Хлеб пшеничный	1-53
0.71	0.1	4.61	22	.020	Хлеб "Урожайный"	1-25
0.17	1.26	1.09	16	.030	Соус белый основной	1-41
7.2	9.2	59.2	328	.080/1шт.	Печенье бонди	43=
20	16	131	759			117-58

Руководитель
Калькулятор

Гомзякова Н.Н.
Иершина Е.Г.

