



ООО "АЛЬФА-ПРОВИТАНТ"



**МЕНЮ**  
1 день  
Ясли 12 часов

2018

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа рисовая, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	130	3,2	4,8	22,4	134,3
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	40	3	1,2	20,6	104,8
МАСЛО (ПОРЦИОННО) (масло сливочное)	5	0,05	4,15	0,05	37,5
КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко, вода, сахар) 1*	150	3	2,5	12,6	84,9
ФРУКТЫ (мандарин свежий)	60	0,5	0,1	4,5	22,8
<b>Итого</b>	<b>385</b>	<b>9,75</b>	<b>12,75</b>	<b>60,15</b>	<b>384,3</b>
<b>II Завтрак</b>					
РЯЖЕНКА (ряженка)	150	4,48	1,49	6,27	59,76
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>4,48</b>	<b>1,49</b>	<b>6,27</b>	<b>59,76</b>
<b>Обед</b>					
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (огурцы соленые)	20	0,2	0	0,5	2,8
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ (картофель, горох пущеный, лук репчатый, морковь, масло сливочное, вода, соль, батон) 1*	150/10	4,6	1,3	21,22	120,37
МАКАРОНИК С МЯСОМ ЗАПЕЧЕННЫЙ (говядина бл, макаронные изделия, лук репчатый, масло сливочное, сухари панировочные, яйца куриные, соль) 2*	100	11,5	13,2	20,4	247,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
СОК ФРУКТОВЫЙ (сок "Малышам")	150	0	0	17,5	69,8
<b>Итого</b>	<b>470</b>	<b>18,9</b>	<b>14,9</b>	<b>76,62</b>	<b>621,77</b>
<b>Полдник</b>					
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СМЕТАННО-ТОМАТНОМ СОУСЕ (говядина бл, батон, вода, лук репчатый, соль, масло сливочное, сметана, мука пшеничная, томатная паста) 2*	60/20	9,5	10,7	6,4	160,3
КАПУСТА ТУШЕНАЯ (капуста бл, масло подсолнечное, морковь, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная, сахар, соль) 3*	120	3	4,2	12,8	102,4
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	30	2	0,3	12,7	61,2
ЧАЙ С САХАРОМ (вода, чай черный байковский, сахар) 1*	150	0	0	6,6	26,4
БРЮКВАРЕГА БЛАНШИРОВАННАЯ (ПОРЦИОННО) (брюква/репа)	100	2,6	0	4,1	29
<b>Итого</b>	<b>370</b>	<b>17,3</b>	<b>15,2</b>	<b>42,6</b>	<b>379,3</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>50,43</b>	<b>44,34</b>	<b>185,64</b>	<b>1346,13</b>

Зав. производством Михайлова. В. Ю.

Зав. БДОУ Федорова. Н. В.



Способ приготовления блюд:  
1\* - отварное блюдо  
2\* - запеченное блюдо  
3\* - тушеное блюдо  
4\* - выпеченное блюдо  
5\* - холодное блюдо



**МЕНЮ**  
2 день  
Ясли 12 часов

2018

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША КУКУРУЗНАЯ (крупа кукурузная, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	130	3,8	4,9	22,8	150,9
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ (джем, батон нарезной)	20/20	1,6	0,6	24,2	105,9
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (чай черный байховый, вода, сахар, лимон) 1*	180/7	0,1	0	13,3	54,6
ФРУКТЫ (яблоко свежее)	70	0,3	0,3	6,9	32,9
<b>Итого</b>	<b>427</b>	<b>5,8</b>	<b>5,8</b>	<b>67,2</b>	<b>344,3</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (йогурт 2,5% жирности)	150	4,2	3,8	6,8	84,8
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>4,2</b>	<b>3,8</b>	<b>6,8</b>	<b>84,8</b>
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА КОНСЕРВИРОВАННОГО (горошек зеленый консервы, масло подсолнечное) 5*	30	0,9	1,6	1,8	24,3
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПКОЙ И КУРОЙ (бройлеры цыпленка, картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло сливочное, вода, соль) 1*	150/10	8,3	8	7,9	100,2
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (С МОРКОВЬЮ) (филе трески, морковь, батон нарезной, лук репчатый, яйца куриные, вода, масло сливочное, соль) 2*	80	14,1	4,4	4,7	113,6
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко, масло сливочное, соль) 1*	100	2	3,3	14,2	95,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	8,5	40,8
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ (груша, вода, сахар, лимонная кислота) 1*	150	0,1	0,1	20,5	83,3
<b>Итого</b>	<b>540</b>	<b>26,7</b>	<b>17,6</b>	<b>67,6</b>	<b>498</b>
<b>Полдник</b>					
ОЛАДЬИ С ТВОРОГОМ И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (мука пшеничная, яйца куриные, молоко, дрожжи сухие, сахар, соль, творог, масло подсолнечное, молоко сгущенное) 4*	100/30	11,6	16	44,2	363,2
КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ С ВИТАМИНОМ "С" (напиток витаминизированный-концентрат, вода, сахар, крахмал картофельный) 1*	150	0,07	0,07	18,6	76,94
ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ (йогурт в индивидуальной упаковке)	125	3,4	3	5,4	66,5
<b>Итого</b>	<b>405</b>	<b>15,27</b>	<b>21,07</b>	<b>68,2</b>	<b>608,64</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>51,97</b>	<b>48,27</b>	<b>199,8</b>	<b>1395,74</b>

Зав. производством

*Александрово . О. И.*

Зав. ТБДОУ

*Александрово . И. С.*

Способ приготовления блюд:

- 1\* - отварное блюдо
- 2\* - запеченное блюдо
- 3\* - тушеное блюдо
- 4\* - выпечное блюдо
- 5\* - холодное блюдо



**МЕНЮ**  
3 день  
Ясли 12 часов

2018

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ (овсяные хлопья, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	130	4,1	5,8	17,1	136,3
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	40	3	1,2	20,5	104,8
МАСЛО (ПОРЦИОННОЕ) (масло сливочное)	5	0,05	4,15	0,05	37,5
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода, сахар) 1*	150	0	0	6,6	26,4
ФРУКТЫ (банан свежий)	100	1,5	0,5	21	96
<b>Итого</b>	<b>425</b>	<b>8,65</b>	<b>11,65</b>	<b>65,35</b>	<b>403</b>
<b>II Завтрак</b>					
КЕФИР (кефир 2,5% жирности)	150	4,4	3,8	6	79,5
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>4,4</b>	<b>3,8</b>	<b>6</b>	<b>79,5</b>
<b>Обед</b>					
ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты грунтовые)	20	0,2	0	0,6	4,8
БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ (свекла, капуста белокачанная, говядина бл, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, сахар, лимонная кислота, вода, сметана) 1*	150/10/5	8,9	5,7	5,7	81,6
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ) "ЕЖИГО" С СОУСОМ СМЕТАНЫМ (говядина, вода, крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, мука пшеничная, сметана, соль) 2*	50/15	8,5	8,4	6,9	132,2
ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ (морковь, картофель, горошек зеленый консервы, капуста белокачанная, молоко, масло сливочное, мука пшеничная, вода, соль, сахар) 3*	100	1,4	0,1	6,5	32,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	5,5	40,8
СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок "Малышам")	150	0	0	18	72
<b>Итого</b>	<b>520</b>	<b>20,4</b>	<b>14,4</b>	<b>46,4</b>	<b>374,4</b>
<b>Полдник</b>					
ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ (яйца куриные, молоко, морковь, масло сливочное, соль) 2*	100	7,5	14,7	4	176,7
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	40	3	1,2	20,5	104,8
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА С ВИТАМИНОМ "С" (шиповник сухой, сахар, вода) 1*	150	0,52	0,22	18,23	76,94
СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ (мука пшеничная, сахар, масло сливочное, масло подсолнечное, яйца куриные, соль, дрожжи сухие, вода) 4*	50	4,1	3,3	28,8	160,2
<b>Итого</b>	<b>340</b>	<b>15,12</b>	<b>19,42</b>	<b>71,63</b>	<b>520,64</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>48,57</b>	<b>49,27</b>	<b>189,38</b>	<b>1377,54</b>

Зав. производством

Зав. ГБДОУ



*Машинкина - 0.10.*

*Дерягина - 0.1*

Способ приготовления блюда:  
1\* - отварное блюдо  
2\* - запеченное блюдо  
3\* - тушеное блюдо  
4\* - выпеченное блюдо  
5\* - холодное блюдо





ООО "АЛЬФА-ПРОВИАНТ"



**МЕНЮ**  
4 день  
Ясли 12 часов

2018

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ЖИДКАЯ ИЗ СМЕСИ КРУП (крупа гречневая, хлопья овсяные, молоко, вода, сахар, масло сливочное, соль) 1*	130	6,5	7,1	30	211,7
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	40	3	1,2	20,6	104,8
МАСЛО (ПОРЦИОННО) (масло сливочное)	5	0,05	4,15	0,05	37,5
НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ С МОЛОКОМ (кофейный напиток, вода, сахар, молоко) 1*	150	2,4	1,5	12,9	77,6
ФРУКТЫ (апельсин свежий)	80	0,7	0,2	6,5	34,4
<b>Итого</b>	<b>405</b>	<b>12,65</b>	<b>14,45</b>	<b>70,05</b>	<b>466</b>
<b>II Завтрак</b>					
РЯЖЕНКА (ряженка)	150	4,48	1,49	6,27	59,70
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>4,48</b>	<b>1,49</b>	<b>6,27</b>	<b>59,76</b>
<b>Обед</b>					
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (огурцы фруктовые)	20	0,2	0	0,6	2,8
СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ (говядина б/к, картофеля, капуста б/к, морковь, лук репчатый, крупа перловая, масло подсолнечное, вода, соль, сметана) 1*	150/10/10	4,5	7,1	8,3	119
ПЛОВ ИЗ ИНДЕЙКИ (филе индейки, масло подсолнечное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль) 1*	100	10,6	15,1	17,7	249,9
ХЛЕБ РЯЖЕНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ряжено-пшеничный)	30	2	0,3	12,7	61,2
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА С ВИТАМИНОМ "С" (изюм, сахар, лимонная кислота, вода) 1*	150	0,3	0,1	20,6	84,6
<b>Итого</b>	<b>470</b>	<b>17,7</b>	<b>22,5</b>	<b>59,8</b>	<b>517,5</b>
<b>Полдник</b>					
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (творог, соль, крупа манная, сахар, яйца куриные, масло подсолнечное, сухари панировочные, сметана, молоко сгущенное с сахаром) 2*	60/40	17,2	12,8	34,5	325,4
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (чай черный байховый, сахар, вода, лимон) 1*	180/7	0,1	0	13,3	54,6
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ БЛАНШИРОВАННАЯ (ПОРЦИОННО) (морковь)	100	1,3	0,1	6,7	34
<b>Итого</b>	<b>407</b>	<b>18,6</b>	<b>12,9</b>	<b>54,5</b>	<b>415</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>53,43</b>	<b>51,44</b>	<b>190,62</b>	<b>1480,26</b>

Зав. производством

Зав. ГБДОУ



Способ приготовления блюд:  
1\* - отварное блюдо  
2\* - запеченное блюдо  
3\* - тушеное блюдо  
4\* - выпечное блюдо  
5\* - холодное блюдо



ООО "Альфа-Провиант"



**МЕНЮ**  
5 день  
Ясли 12 часов

2018

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ (пшено, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	130	4,6	5,3	22,6	156,7
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	40	3	1,2	20,6	104,8
СЫР (ПОРЦИЯМИ) (сыр)	10	2,31	2,98	0	36,52
КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко, вода, сахар) 1*	150	3	2,5	12,6	84,9
ФРУКТЫ (груша свежая)	70	0,3	0,2	7,2	32,9
<b>Итого</b>	<b>400</b>	<b>13,21</b>	<b>12,18</b>	<b>63</b>	<b>415,82</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (йогурт 2.5% жирности)	150	4,2	3,8	6,8	84,8
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>4,2</b>	<b>3,8</b>	<b>6,8</b>	<b>84,8</b>
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ (капуста квашеная, лук репчатый, сахар, масло подсолнечное) 5*	30	0,48	1,59	2,33	25,02
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ И КУРОЙ (бройлеры целпята, макаронные изделия, картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, вода, соль) 1*	150/15	5,7	5,2	12,1	117
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ (филе трески, лук репчатый, вода, яйца куриные) 2*	80	12,3	1	1,3	62,8
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко, масло сливочное, соль) 1*	100	2	3,3	14,2	95,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	6,5	40,6
НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С" (напиток витаминизированный-концентрат, вода) 1*	150	0,6	0,3	1,65	46
<b>Итого</b>	<b>545</b>	<b>22,38</b>	<b>11,55</b>	<b>40,08</b>	<b>387,42</b>
<b>Полдник</b>					
ГОЛУБЦЫ ОВОЩНЫЕ (капуста белоочаяная, морковь, репа, лук репчатый, крупа рисовая, масло подсолнечное, мука пшеничная, вода, сметана, соль) 3*	150	2,4	7,2	11,1	110,4
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	30	2	0,3	12,7	61,2
СОК ФРУКТОВЫЙ (сок "Малышам")	150	0	0	17,5	69,8
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ (мука пшеничная, сахар, молоко, масло подсолнечное, соль, дрожжи сухие, вода) 4*	50	4,9	1,6	33,1	165,5
<b>Итого</b>	<b>380</b>	<b>9,3</b>	<b>9,1</b>	<b>74,4</b>	<b>415,9</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>49,09</b>	<b>36,63</b>	<b>184,28</b>	<b>1303,94</b>

Зав. производством

Зав. ГБДОУ

*Михайлов В. В. И.О.*  
*Дергунова И. И.*

Способ приготовления блюд:

- 1\* - отварное блюдо
- 2\* - запеченное блюдо
- 3\* - тушеное блюдо
- 4\* - выпеченное блюдо
- 5\* - холодное блюдо



ООО "АЛЬФА-ПРОВИАНТ"



**МЕНЮ**  
6 день  
Ясли 12 часов

2019

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ (крупа пшеничная, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	130	4,6	4,9	29,2	151,1
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ (батон нарезной, джем)	2020	1,6	0,6	24,2	105,9
ЧАЙ С САХАРОМ (вода, чай черный байховый, сахар) 1*	150	0	0	6,6	26,4
ФРУКТЫ (мандарин свежий)	60	0,5	0,1	4,5	22,8
<b>Итого</b>	<b>380</b>	<b>6,7</b>	<b>6,6</b>	<b>64,5</b>	<b>306,2</b>
<b>II Завтрак</b>					
КЕФИР (кефир 2.5% жирности)	150	4,4	3,8	6	79,5
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>4,4</b>	<b>3,8</b>	<b>6</b>	<b>79,5</b>
<b>Обед</b>					
ОГУРЕЦ СОПЕНЫЙ (огурцы соленные)	20	0,2	0	0,3	2,6
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ (бройлеры цыпленка, капуста белокачанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло сливочное, вода, соль, сметана) 1*	150/15/5	5,1	6,7	6,8	109,7
БИТОЧЕК ИЗ ГОВЯДИНЫ (говядина б/х, батон, вода, масло подсолнечное, сахар панировочные) 2*	50	8,1	7,9	7,5	133,2
ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ (картофель, морковь, капуста б/х, брокколи, горошек зеленый консервы, молоко, масло сливочное, соль) 1*	100	2,4	3,6	11,7	89,7
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок "Малышам")	150	0	0	18	72
<b>Итого</b>	<b>530</b>	<b>16,4</b>	<b>18,6</b>	<b>61,3</b>	<b>488,8</b>
<b>Полдник</b>					
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (яйца куриные, молоко, соль, масло подсолнечное, масло сливочное) 2*	130	11,3	20,7	2,2	239,7
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	40	3	1,2	20,6	104,8
НАПИТОК ИЗ КУРАГИ С ВИТАМИНОМ "С" (курага, сахар, вода) 1*	150	0,6	0	23,8	96,5
ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ (йогурт в индивидуальной упаковке)	125	3,4	3	5,4	68,5
<b>Итого</b>	<b>445</b>	<b>18,3</b>	<b>24,9</b>	<b>52</b>	<b>511,5</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>47,8</b>	<b>52,9</b>	<b>183,8</b>	<b>1386</b>

Зав. производством

Зав. БДОУ



Способ приготовления блюд:  
1\* - отварное блюдо  
2\* - запеченное блюдо  
3\* - тушеное блюдо  
4\* - выпеченное блюдо  
5\* - холодное блюдо





ООО "АЛЬФА - ПРОВИАНТ"



**МЕНЮ**  
7 день  
Ясли 12 часов

2018

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
МАКАРОНЫ С СЫРОМ (макаронные изделия, сыр, масло сливочное, соль) 1*	150	7,05	15,8	36,91	279,08
МАСЛО (ПОРЦИОННО) (масло сливочное)	5	0,05	4,15	0,05	37,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	35	2,8	1	18	91,7
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (чай черный байковый, вода, сахар, лимон) 1*	180/7	0,1	0	13,3	54,6
ФРУКТЫ (яблоко свежее)	70	0,3	0,3	6,9	32,9
<b>Итого</b>	<b>447</b>	<b>10,1</b>	<b>21,25</b>	<b>76,16</b>	<b>496,78</b>
<b>II Завтрак</b>					
РЯЖЕНКА (ряженка)	150	4,48	1,49	6,27	59,76
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>4,48</b>	<b>1,49</b>	<b>6,27</b>	<b>59,76</b>
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА, ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО (горошек зеленый консервы, масло подсолнечное) 5*	30	0,9	1,6	1,8	24,3
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, томатная паста, вода, филе трески, яйца куриные) 1*	150/50	3,6	0,8	11,8	96,6
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (говядина б/к, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль) 3*	150	16,1	14,4	13,8	324,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	8,5	40,8
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА С ВИТАМИНОМ "С" (изюм, сахар, вода, лимонная кислота) 1*	150	0,3	0,1	20,6	84,6
<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>22,2</b>	<b>17,1</b>	<b>58,5</b>	<b>470,5</b>
<b>Полдник</b>					
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (творог, соль, мука манная, сахар, яйца куриные, масло подсолнечное, сухари панировочные, сметана, молоко сгущенное с сахаром) 2*	80/40	17,2	12,7	34,5	325,8
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИЛОВНИКА (шиловник сухой, вода, сахар) 1*	150	0,52	0,22	18,23	76,94
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ БЛАНШИРОВАННАЯ (ПОРЦИОННО) (морковь)	100	1,3	0,1	6,7	34
<b>Итого</b>	<b>370</b>	<b>19,02</b>	<b>13,02</b>	<b>59,43</b>	<b>436,74</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>65,8</b>	<b>52,86</b>	<b>197,36</b>	<b>1462,78</b>

Зав. производством

Зав. ГБДОУ



Способ приготовления блюда:

- 1\* - отварное блюдо
- 2\* - запеченное блюдо
- 3\* - тушеное блюдо
- 4\* - выпечное блюдо
- 5\* - колодное блюдо



ООО "АЛЬФА-ПРОВИАНТ"



**МЕНЮ**  
8 день  
Ясли 12 часов

2019

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА" (крупа рисовая, пшено, вода, молоко, масло сливочное, сахар, соль) 1*	150	3,7	8,6	1,2	161,9
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	40	3	1,2	20,6	104,8
СЫР (ПОРЦИЙМИ) (сыр)	10	2,31	2,98	0	36,52
КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко, вода, сахар) 1*	150	3	2,5	12,6	64,9
ФРУКТЫ (банан свежий)	100	1,5	0,5	21	96
<b>Итого</b>	<b>430</b>	<b>13,61</b>	<b>15,78</b>	<b>55,4</b>	<b>484,12</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (йогурт 2,5% жирности)	150	4,2	3,8	6,8	84,8
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>4,2</b>	<b>3,8</b>	<b>6,8</b>	<b>84,8</b>
<b>Обед</b>					
ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты грунтовые)	20	0,2	0	0,8	4,8
ЩИ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРОЙ И СМЕТАНОЙ (бройлеры цыплята, капуста квашеная, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, вода, соль, сметана) 1*	150/10/5	9,1	5,5	11,8	85,4
КОТЛЕТА ИЗ ИНДЕЙКИ (филе индейки, батон, вода, сухари панировочные, масло сливочное, соль, масло подсолнечное) 2*	50	8,4	11,3	7,5	164,1
РАГУ ОВОЩНОЕ (3-й ВАРИАНТ) (картофель, морковь, лук репчатый, репа, капуста белокачанная, масло сливочное, вода, масло подсолнечное, мука пшеничная, томатная паста, морковь, соль, сахар, лавровый лист) 3*	100	1,3	3,3	7,7	66,9
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
СОК ФРУКТОВЫЙ (сок "Малышам")	150	0	0	17,5	69,8
<b>Итого</b>	<b>525</b>	<b>21,6</b>	<b>20,5</b>	<b>62,3</b>	<b>472,6</b>
<b>Полдник</b>					
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ И СОУСОМ СМЕТАНЫМ (говядина, бек, масло сливочное, картофель, лук репчатый, сухари панировочные, сметана, мука пшеничная, вода, соль) 2*	100/20	8,4	10	18,2	198,1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	40	3	1,2	20,6	104,8
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода, сахар) 1*	150	0	0	6,6	26,4
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ (мука пшеничная, дрожжи сухие, молоко, соль, масло подсолнечное, сахар) 4*	50	4,9	1,6	33,1	165,5
<b>Итого</b>	<b>360</b>	<b>16,3</b>	<b>12,8</b>	<b>78,5</b>	<b>494,8</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>65,61</b>	<b>62,88</b>	<b>203</b>	<b>1636,32</b>

Зав. производством

Зав. БДОУ

Способ приготовления блюд:

- 1\* - отварное блюдо
- 2\* - запеченное блюдо
- 3\* - тушеное блюдо
- 4\* - выпечное блюдо
- 5\* - холодное блюдо





ООО "АЛЬФА-ПРОВИАНТ"



**МЕНЮ**  
9 день  
Ясли 12 часов

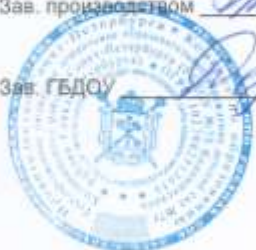
2018

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (крупа ячневая, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 2*	130	4,4	5,3	21,0	151,4
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ (джем, батон нарезной)	20/20	1,6	0,6	24,2	105,0
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода, сахар) 1*	150	0	0	6,5	26,4
ФРУКТЫ (апельсин свежий)	80	0,7	0,2	6,5	34,4
<b>Итого</b>	<b>400</b>	<b>6,7</b>	<b>6,1</b>	<b>59,1</b>	<b>318,1</b>
<b>II Завтрак</b>					
КЕФИР (кефир 2,5% жирности)	150	4,4	3,8	6	79,5
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>4,4</b>	<b>3,8</b>	<b>6</b>	<b>79,5</b>
<b>Обед</b>					
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (огурцы грунтовые)	20	0,2	0	0,5	2,8
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, вода, говядина бл, яйца куриные, соль) 1*	150/30	1,6	11,8	11,7	66,1
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С ГОВЯДИНОЙ (капуста белокочанная, говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное, соль) 3*	150	13,5	12	11,6	209,5
СОУС СМЕТАННЫЙ (мука пшеничная, вода, сметана, соль) 1*	20	0,28	0,8	1,29	13,67
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	30	2	0,3	12,7	61,2
КИСЕЛЬ КЛУБНИЧНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С" (напиток витаминизированный-концентрат, вода, сахар, крахмал картофельный) 1*	150	0,07	0,07	18,6	70,94
<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>17,65</b>	<b>24,97</b>	<b>56,39</b>	<b>432,31</b>
<b>Полдник</b>					
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (творог, мука пшеничная, яйца куриные, сахар, соль, масло подсолнечное, молоко сгущенное с сахаром) 2*	100/40	22,1	17,4	41,9	416,1
СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок "Малышам")	180	0	0	21,6	86,4
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ БЛАНШИРОВАННАЯ (ПОРЦИОННО) (морковь)	100	1,3	0,1	6,7	34
<b>Итого</b>	<b>420</b>	<b>23,4</b>	<b>17,5</b>	<b>70,2</b>	<b>536,5</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>52,15</b>	<b>52,37</b>	<b>191,69</b>	<b>1366,41</b>

Зав. производством

*Мандришва. В. Ю.*

Зав. ГБДОУ



*Мандришва. В. Ю.*

Способ приготовления блюд:

- 1\* - отварное блюдо
- 2\* - запеченное блюдо
- 3\* - тушеное блюдо
- 4\* - выпеченное блюдо
- 5\* - холодное блюдо



**МЕНЮ**  
10 день  
Ясли 12 часов

2018

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа гречневая, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	130	5,6	6	24,3	92,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (Батон нарезной)	40	3	1,2	20,6	104,8
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (масло сливочное)	5	0,05	4,15	0,05	37,5
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, вода, сахар, молоко) 1*	150	1,12	0,97	16,73	79,93
ФРУКТЫ (груша свежая)	70	0,3	0,2	7,2	32,9
<b>Итого</b>	<b>395</b>	<b>10,07</b>	<b>12,52</b>	<b>68,88</b>	<b>347,33</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (йогурт 2,5% жирности)	150	4,2	3,8	6,8	84,8
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>4,2</b>	<b>3,8</b>	<b>6,8</b>	<b>84,8</b>
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (свекла очищенная, масло подсолнечное, соль, сахар) 5*	30	0,4	1,1	3,4	24,9
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ (бройлера цыпленка, картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло сливочное, вода, соль, сметана) 1*	150/10/10	4,3	2,8	11,2	64,6
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ (филе трески, лук репчатый, вода, яйца куриные, сахар pancreatic, масло подсолнечное) 2*	80	12,7	12,6	7,3	156,2
ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ (картофель, морковь, капуста белокачанная, горошек зеленый консервы, броквила, молоко, масло сливочное, соль) 1*	100	2,4	3,6	11,7	89,7
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	30	2	0,3	12,7	61,2
НАПИТОК ИЗ ЮРАГИ С ВИТАМИНОМ "С" (юрага, сахар, вода, лимонная кислота) 1*	150	0,6	0	20,3	84,2
<b>Итого</b>	<b>560</b>	<b>22,4</b>	<b>20,4</b>	<b>68,6</b>	<b>480,7</b>
<b>Полдник</b>					
ФРИКАДЕЛКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ СМЕТАННО-ТОМАТНОМ (говядина Б/к, батон, вода, лук репчатый, масло сливочное, сметана, мука пшеничная, томатная паста, соль) 2*	60/20	9,5	10,7	6,4	180,3
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (картофель, масло сливочное) 1*	100	2	4,4	16,6	114,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	30	2	0,3	12,7	61,2
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (чай черный байховый, вода, сахар, лимон) 1*	180/7	0,1	0	13,3	54,6
<b>Итого</b>	<b>297</b>	<b>13,5</b>	<b>15,4</b>	<b>49</b>	<b>390,9</b>
<b>ВСЕГО</b>	<b>66,27</b>	<b>62,12</b>	<b>191,28</b>	<b>1303,73</b>	

Зав. производством

Зав. ГБДОУ



Способ приготовления блюд:  
1\* - отварное блюдо  
2\* - запеченное блюдо  
3\* - тушеное блюдо  
4\* - выпеченное блюдо  
5\* - холодное блюдо