



ООО "АЛЬФА-ПРОВИАНТ"



МЕНЮ
1 день
Сад 12 часов

2018

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (крупа рисовая, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	150	3,7	5,4	22,5	155,1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	55	4,1	1,6	28,3	144,1
СЫР (ПОРЦИОННЫЙ) (сыр)	10	2,31	2,99	0	36,52
КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко, вода, сахар) 1*	180	3,6	3	15	101,9
ФРУКТЫ (мандарин свежий)	70	0,6	0,1	5,3	26,6
Итого	465	14,31	13,08	71,1	484,22
II Завтрак					
РЯЖЕНКА (ряженка)	180	5,4	1,8	7,56	72
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (печенье обогащенное)	20	1,5	2	14,9	83,4
Итого	200	6,9	3,8	22,46	155,4
Обед					
ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (огурцы соленные)	30	0,2	0	0,8	4,2
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ (картофель, горох пущеный, лук репчатый, морковь, масло сливочное, вода, соль, батон нарезной) 1*	200/10	9,6	13,7	25,1	191,2
МАКАРОНИК С МЯСОМ ЗАПЕЧЕННЫЙ (говядина, масло сливочное, макаронны, лук репчатый, ЯЙЦА КУРИНЫЕ, сахар, панировочные, соль)	150	17,4	19,8	48,5	402,3
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
СОК ФРУКТОВЫЙ (сок фруктовый)	180	0,5	0	28,8	116,7
Итого	610	30,3	33,9	120,2	798
Полдник					
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА В ТОМАТНОМ СОУСЕ (говядина, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, мука, вода) 3*	30/30	9,2	9,1	2,2	127,2
РИС ОТВАРНОЙ (крупа рисовая, соль, масло сливочное)	120	0,2	0,35	1,85	11,42
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	6,5	40,8
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байковый, вода, сахар песок)	200	0	0	8,7	34,9
БРЮКВА РЕПА БЛАНШИРОВАННАЯ (ПОРЦИОННО) (брюква/репа)	150	5,2	0,1	7,7	37
Итого	680	10,7	9,65	21,25	214,32
ВСЕГО		62,21	60,43	234,71	1621,04

Зав. производством

Зав. ГБДОУ



Способ приготовления блюд:

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



ООО "АЛЬФА-ПРОВИАНТ"



МЕНЮ
2 день
Сад 12 часов

2018

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША КУКУРУЗНАЯ ЖЕЛТАЯ (крупа кукурузная, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	150	4,3	5,4	26,3	173,7
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*	200/7	0,1	0	14,0	60,4
ФРУКТЫ (яблоко свежее)	80	0,3	0,3	7,8	37,6
Итого:	477	6,3	6,3	73,1	377,6
II Завтрак					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (йогурт 2,5% жирности)	180	5	4,5	8,1	101,7
Итого:	180	5	4,5	8,1	101,7
Обед					
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО (горошек зеленый консервный, масло подсолнечное рафинированное)	30	0,9	1,6	1,8	24,3
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ И КУРОЙ (бройлеры целопит, картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло сливочное, вода, соль) 1*	200/15	11	11,6	16	136,7
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (С МОРКОВЬЮ) (ФИЛЕ ТРЕСКИ, морковь, батон, лук репчатый, ЯИЦА КУРИНЫЕ, вода питьевая, масло сливочное, соль) 2*	80	17,1	14,3	4,7	126,7
ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко, масло сливочное, соль) 1*	150	3,2	5,1	21,4	143,9
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	61,6
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ (груша, вода, сахар, лимонная кислота) 1*	180	0,1	0,1	24,6	100
Итого:	695	34,9	33,1	85,5	617,2
Полдник					
ОВАДИИ С ТВОРОГОМ И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (яйца, яйцо куриное, молоко, дрожжи сухие, сахар, соль, творог, масло подсолнечное, молоко сгущенное с сахаром, соль) 3*	100/40	12,5	11,8	59,5	395,1
КАСЕЛЬ ЯБЛОКВЕННЫЙ С ВИТАМИНОМ "С" (напиток витаминизированный-концентрат, вода, сахар, крахмал картофельный) 1*	180	0,09	0,09	22,41	92,7
ЙОГУРТ В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ (йогурт в индивидуальной упаковке)	125	3,4	3	5,4	68,5
Итого:	445	15,99	14,89	87,31	556,3
ВСЕГО		62,19	58,79	254,01	1652,8



Зав. производством: Мамонтова О.Ю.
Зав. ГБДОУ: Величкова Н.В.

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



ООО "АЛЬФА-ПРОВИАНТ"



МЕНЮ
3 день
Сад 12 часов

2018

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ОВСЯНАЯ "ТЕРИУЛЕС" ЖИДКАЯ (овсяные хлопья, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	150	4,8	6,6	19,8	169,1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	50	3,8	1,5	25,7	131
МАСЛО (ПОРЦИОНЫ) (масло сливочное)	5	0,05	4,15	0,05	37,5
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байковский, вода, сахар) 1*	180	0	0	7,9	31,4
ФРУКТЫ (банан свежий)	100	1,5	0,5	21	96
Итого	485	10,15	12,75	74,45	455
II Завтрак					
КЕФИР (кефир 2,5% жирности)	200	5,8	5	8	106
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (вафли витаминизированные)	20	0,6	0,7	15,5	70,8
Итого	220	6,4	5,7	23,5	176,8
Обед					
ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты грунтовые)	30	0,3	0,1	1,1	7,2
БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ (свекла, капуста белокочанная, говядина, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, сахар, лимонная кислота, вода, сметана) 1*	250/10/5	9,1	6,5	7,8	107,8
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ) "ЕЖИКИ" С СОУСОМ СМЕТАНЫМ (говядина, вода, рис, лук репчатый, масло сливочное, мука, сметана, соль,) 2*	80/20	11,2	9,2	8,4	161,3
ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ (морковь, картофель, горошек зеленый консервы, капуста белокочанная, молоко, масло сливочное, мука пшеничная, вода, соль, сахар) 3*	150	2,1	0,1	9,7	49,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	180	0,9	0,18	17,8	77,32
Итого	695	26,2	16,48	61,8	484,42
Полдник					
ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ (яйца куриные, молоко, морковь, масло сливочное, соль) 2*	150	11,3	22,3	6	269,1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	55	4,1	1,6	28,3	144,1
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА С ВИТАМИНОМ "С" (шиповник сухой, сахар, вода) 1*	180	0,63	0,27	21,96	92,7
СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ (мука пшеничная, сахар, масло сливочное, масло подсолнечное, яйца куриные, соль, дрожжи сухие, вода) 4*	50	4,1	3,3	28,8	160,3
Итого	435	20,13	27,47	85,06	666,2
ВСЕГО		62,88	62,4	244,81	1782,42

Зад. производством

Зав. ГБУОУ



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



МЕНЮ
4 день
Сад 12 часов

2018

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак					
СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ (сосиски молочные) 1*	30	3,36	7,32	0,12	79,8
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макарон, масло сливочное) 1*	150	5,4	4,7	34,9	203,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	55	4,1	1,6	28,3	144,1
НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ С МОЛОКОМ (кофейный напиток, вода, сахар, молоко) 1*	180	2,8	2,2	15,5	93,3
ФРУКТЫ (апельсин свежий)	80	0,7	0,2	6,5	34,4
Итого	495	16,36	16,02	85,32	555,1
II Завтрак					
РЫБЕНКА (рыбенка)	180	5,4	1,6	7,56	72
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (печенье обогащенное)	20	1,5	2	14,9	83,4
Итого	200	6,9	3,6	22,46	155,4
Обед					
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (огурцы грунтовые)	30	0,2	0	0,8	4,2
СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ (говядина, картофель, капуста бк, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, крупа перловая, вода, соль, сметана) 1*	200/10/10	0,8	4,1	11,2	140,5
ПЛОВ ИЗ ИНДЕЙКИ (грудка индейки, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль, масло подсолнечное) 1*	150	15,8	22,9	26,8	215,3
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
КОМПОТ ИЗ ИЖИМЫ С ВИТАМИНОМ "С" (ижма, сахар, лимонная кислота, вода) 1*	180	0,4	0,1	24,5	101,4
Итого	620	19,8	27,5	80,3	543
Полдник					
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (творог, соль, крупа манная, сахар, яйца куриные, масло подсолнечное, сахар панировочный, сметана, молоко сгущенное) 2*	120/40	24,4	17,4	41,1	424,2
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (чай черный байховый, сахар, вода, лимон) 1*	200/7	0,1	0	14,8	60,4
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ БЛАНШИРОВАННАЯ (ПОРЦИОННО) (морковь)	150	1,9	0,2	10,1	50,8
Итого	517	26,4	17,6	66	535,5
ВСЕГО		68,46	54,92	254,08	1789

Зав. производством

Зав. ГБУДО



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



МЕНЮ
5 день
Сад 12 часов

2018

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ (пшено, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	150	5,2	5,9	26,1	182,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	55	4,1	1,6	28,3	144,1
СЫР (ПОРЦИОННИ) (сыр)	10	2,31	2,98	0	36,52
КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко, вода, сахар) 1*	180	3,6	3	15	101,9
ФРУКТЫ (фрукта свежие)	70	0,3	0,2	7,2	32,9
Итого	465	15,51	13,68	76,6	495,92
II Завтрак					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (йогурт 2,5% жирности)	180	5	4,5	8,1	101,7
Итого	180	5	4,5	8,1	101,7
Обед					
САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ (капуста квашеная, лук репчатый, сахар, масло подсолнечное) 5*	30	0,48	1,53	2,31	24,9
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ И КУРОЙ (бройлеры цыплята, макаронные изделия, картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, вода, соль,) 1*	200/15	10,2	15,6	16,2	140,5
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ (филе трески, лук репчатый, вода, яйца куриные) 2*	100	15,5	8,2	12,6	188,7
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ (картофель, морковь, молоко, масло сливочное) 1*	150	3	3,3	19,0	122,1
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	8,5	40,8
НАПИТОК ФРУКТОВЫЙ С ВИТАМИНОМ "С" (напиток витаминизированный-концентрат, вода) 1*	180	0,9	0,6	2,3	54
Итого	695	31,38	28,43	61,81	571
Полдник					
ГОЛУБЦЫ ОВОЩНЫЕ (капуста белокочанная, морковь, репа, лук репчатый, крупа рисовая, масло подсолнечное, мука пшеничная, вода, сметана, соль) 3*	200	3,3	9,5	14,7	159,3
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	8,5	40,8
СОК ФРУКТОВЫЙ (сок фруктовый)	180	0,5	0	28,8	118,7
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ (мука пшеничная, сахар, молоко, масло подсолнечное, соль, дрожжи сухие, вода) 4*	50	4,9	1,6	33,1	165,5
Итого	450	10	11,3	85,1	484,3
ВСЕГО		61,89	58,91	231,61	1852,92

Зав. производством

Зав. ГБДОУ

Михаилова О.Ю.

Рябенкова И.В.

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



ООО "АЛЬФА - ПРОВИАНТ"



МЕНЮ
6 день
Сад 12 часов

2018

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	

Завтрак

КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ (крупа пшеничная, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	150	5,2	5,5	25,4	174
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ (джем, батон нарезной)	20/20	1,6	0,0	24,2	105,9
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода, сахар) 1*	180	0	0	7,9	31,4
ФРУКТЫ (мандарин свежий)	70	0,6	0,1	5,3	26,0
Итого	440	7,4	6,2	62,8	337,9

II Завтрак

КЕСИР (кефир)	180	5,2	4,5	7,2	95,4
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (вафли витаминизированные)	20	0,6	0,7	15,5	70,6
Итого	200	5,8	5,2	22,7	166,2

Обед

ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (огурцы соленые)	30	0,2	0	0,5	3,9
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРАМИ И СМЕТАНОЙ (бройлера цыпленка, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло сливочное, вода, соль, сметана) 1*	200/10/10	12,4	8,1	19,3	165,4
БИТОЧЕК ИЗ ГОВЯДИНЫ (говядина, батон нарезной, вода, сахар панировочный, масло подсолнечное) 2*	50	8,1	8,9	7,5	141,9
ПЮРЕ ОВОЩНОЕ (картофель, морковь, капуста бл, брокколи, горошек зеленый, молоко, соль, масло сливочное) 1*	150	3,4	4,9	17,2	127,9
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГАТЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	180	0,9	0,18	17,8	77,32
Итого	670	27,6	22,48	79,3	598,02

Полдник

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (яйца куриные, молоко, масло сливочное, масло подсолнечное, соль) 2*	150	13	23,7	2,7	276
БАТОН НАРЕЗНОЙ БОГАТЕННЫЙ (батон нарезной)	40	3	1,2	20,6	104,8
НАПИТОК ИЗ КУРАГИ С ВИТАМИНОМ "С" (курага, вода, сахар) 1*	180	0,7	0	28,7	118,3
Итого	370	16,7	24,9	52	499,1
ВСЕГО		57,5	58,78	216,8	1601,22

Зав. производством

Маймаишвили. О.И.

Зав. ГБУОУ

Дарушвили. Н.В.

Способ приготовления блюд:

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





МЕНЮ
7 день
Сад 12 часов

2018

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
МАКАРОНЫ С СЫРОМ (макаронные изделия, сыр, масло сливочное, соль) 1*	150	3,2	13	20,2	139,8
МАСЛО (ПОРЦИОННО) (масло сливочное)	5	0,05	4,15	0,05	37,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	55	4,1	1,6	28,3	144,1
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (чай черный байховый, вода, сахар, лимон) 1*	200/7	0,1	0	14,8	60,4
ФРУКТЫ (яблоко свежее)	60	0,3	0,3	7,8	37,6
Итого	497	7,75	19,05	71,15	419,4
II Завтрак					
РЫБЕНКА (рыбенка)	180	5,4	1,8	7,56	72
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (печенье обогащенное)	20	1,5	2	14,9	83,4
Итого	200	6,9	3,8	22,46	155,4
Обед					
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО (горошек зеленый консервированный, масло подсолнечное) 5*	30	0,9	1,6	1,8	24,3
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное, вода, филе трески, яйца куриные, соль) 1*	200/60	7,3	3,1	15,6	151,4
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (говядина, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль) 3*	150	16,1	16,4	13,8	267,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
КОМПЛОТ ИЗ ИЗЮМА С ВИТАМИНОМ "С" (изюм, сахар, вода, лимонная кислота) 1*	180	0,4	0,1	24,5	101,4
Итого	660	27,3	21,6	72,7	626,3
Полдник					
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (творог, соль, крупа манная, сахар, яйца куриные, масло подсолнечное, сахар панирогенный, сметана, молоко сгущенное с сахаром) 2*	120/40	24,4	17,4	41,1	424,2
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ЦИТРУСОВОГО (джем из сухой, вода, сахар) 1*	180	0,63	0,27	21,96	92,7
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ БЛАНШИРОВАННАЯ (ПОРЦИОННО) (морковь)	150	1,9	0,2	10,1	50,9
Итого	480	26,93	17,87	73,16	567,8
ВСЕГО		68,88	62,32	239,47	1768,9

Зав. производством *Мандрышев. О.О.*
Зав. ГБДОУ *Мандрышев. Н.Б.*

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



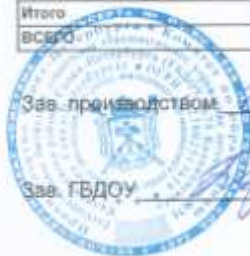
ООО "АЛЬФА - ПРОВИАНТ"



МЕНЮ
8 день
Сад 12 часов

2018

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА" (крупа рисовая, пшено, вода, молоко, масло сливочное, сахар, соль) 1*	150	4,4	9,8	19,4	195,9
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	50	3,8	1,5	25,7	131
СЫР (ПОРЦИФИМ) (сыр)	10	2,31	2,56	0	36,52
КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко, вода, сахар) 1*	180	3,6	3	15	101,9
ФРУКТЫ (банан свежий)	100	1,5	0,5	21	96
Итого	490	15,61	17,79	81,1	551,32
II Завтрак					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (йогурт 2,5% жирности)	180	5	4,5	8,1	101,7
Итого	180	5	4,5	8,1	101,7
Обед					
ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты грунтовые)	30	0,3	0,1	1,1	7,2
ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРОЙ И СМЕТАНОЙ (бройлеры цыплята, капуста квашеная, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, вода, соль, сметана) 1*	200/15/10	5,5	8,2	6,3	125,6
КОТЛЕТА ИЗ ИНДЕЙКИ (филе индейки, батон нарезной, вода, сухари панировочные, масло подсолнечное, масло сливочное, соль) 2*	70	11,6	10,8	10,5	148
РАГУ ОВОЩНОЕ (3-й ВАРИАНТ) (картофель, морковь, лук репчатый, репа, капуста белокочанная, масло сливочное, вода, масло подсолнечное, мука пшеничная, томатная паста, соль, сахар, лавровый лист) 3*	150	2	5,1	11,6	100,5
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
СОК ФРУКТОВЫЙ (сок фруктовый)	180	0,5	0	28,8	118,7
Итого	695	22,5	24,5	75,3	581,6
Полдник					
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ И СОУСОМ СМЕТАНЫМ (говядина, картофель, лук репчатый, сухари панировочные, сметана, мука пшеничная, масло сливочное, вода, соль) 2*	130/40	11,2	13,3	24,3	285,7
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	40	3	1,2	20,6	104,8
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байковский, сахар, вода) 1*	200	0	0	8,7	34,9
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ (мука пшеничная, дрожжи сухие, молоко, соль, масло подсолнечное, сахар) 4*	50	4,9	1,6	33,1	165,5
Итого	460	19,1	16,1	66,7	570,9
ВСЕГО		62,21	62,98	251,2	1805,52



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
9 день
Сад 12 часов

2018

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак					
КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (крупа ячневая, молоко, масло сливочное, соль, вода, сахар) 1*	150	5,1	6	25,1	175,3
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ (батон нарезной, джем)	20/20	1,6	0,6	24,2	105,9
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байковый, вода, сахар.) 1*	180	0	0	7,9	31,4
ФРУКТЫ (апельсин свежий)	80	0,7	0,2	6,5	34,4
Итого	450	7,4	6,8	63,7	347
II Завтрак					
КЕФИР (кефир 2,5% жирности)	180	5,2	4,5	7,2	95,4
КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (вафли витаминизированные)	20	0,6	0,7	15,5	70,8
Итого	200	5,8	5,2	22,7	166,2
Обед					
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (огурцы грунтовые)	30	0,2	0	0,8	4,2
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (говядина, картофель, морковь, яйца куриные, лук репчатый, масло сливочное, вода, соль) 1*	200/40	8,9	12,3	20,6	205,9
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С ГОВЯДИНОЙ (капуста белокочанная, говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное, соль) 3*	150	15,15	10,65	9,3	252
СОУС СМЕТАННЫЙ (мука пшеничная, вода, сметана, соль) 1*	20	0,42	1,2	1,92	20,4
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
ЮЗЕЛЬ КУРКОВЕННЫЙ С ВИТАМИНОМ "С" (напиток витаминизированный-концентрат, вода, сахар, крахмал картофельный) 1*	180	0,09	0,09	22,41	62,7
Итого	670	27,36	20,64	72,03	656,8
Полдник					
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (творог, мука пшеничная, яйца куриные, сахар, соль, масло подсолнечное, молоко сгущенное с сахаром) 2*	100/40	20,7	15,7	31,2	352,4
СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	180	0,9	0,2	18,2	77,4
МОРКОВЬ СВЕЖАЯ БЛАНШИРОВАННАЯ(ПОРЦИОННО) (морковь)	150	1,9	0,2	10,1	50,9
Итого	470	23,5	16,1	59,5	480,7
ВСЕГО		64,06	58,74	217,93	1650,7

Зав. производством

Мухомов В. В.



Зав. ГБДОУ

Дерягина Н. В.

Способ приготовления блюда:

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



ООО "АЛЬФА - ПРОВИАНТ"



МЕНЮ
10 день
Сад 12 часов

2018

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	

Завтрак

КАША ГРЕЧЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (крупа гречневая, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	150	6,4	6,7	25,1	187
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	50	3,8	1,5	25,7	131
СЫР (ПОРЦИЯМИ) (сыр)	10	2,31	2,98	0	36,52
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, вода, молоко, сахар) 1*	180	1,35	1,17	20,16	98,3
ФРУКТЫ (груша свежая)	70	0,3	0,2	7,2	32,9
Итого	460	14,16	12,55	78,16	483,72

II Завтрак

ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (йогурт 2.5% жирности)	180	5	4,5	8,1	101,7
Итого	180	5	4,5	8,1	101,7

Обед

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (свекла очищенная, сахар, соль, масло подсолнечное) 5*	30	0,4	1	3,3	23,9
РАССОЛЫ-НИК ПЕНИНГРАДСКИЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ (бройлера цыпленка, картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло сливочное, вода, соль, сметана) 1*	200/10/10	14,8	15,9	19,6	176,3
ЦАПЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ (филе трески, лук репчатый, вода, яйца куриные, сахар панировочный, масло подсолнечное) 2*	80	12,7	8,6	7,3	156,2
ПЮРЕ ИЗ ОВОЩЕЙ (картофель, морковь, капуста белокочанная, горошек зеленый консервы, брокка, молоко, масло сливочное, соль) 1*	150	3,4	4,9	17,2	127,9
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
НАПИТОК ИЗ КУРАГИ С ВИТАМИНОМ "С" (курага, сахар, вода, лимонная кислота) 1*	180	0,7	0	24,4	100,8
Итого	700	34,6	30,8	88,8	668,7

Полдник

СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ (сосиски молочные) 1*	30	3,36	7,32	0,12	79,8
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия, масло сливочное) 1*	100	3,6	3	23,3	135,5
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ (чай черный байковый, сахар, лимон, вода) 1*	200/7	0,1	0	14,8	60,4
СОК В ИНДИВИДУАЛЬНОЙ УПАКОВКЕ (сок фруктовый)	200	0,6	0	22	131,9
Итого	557	8,96	10,52	68,72	448,4
ВСЕГО:		62,72	58,37	243,78	1702,82

Зав. производством

Зав. ГБУ

Смирнов В. В. 0.10
Варушкин И. В.

Способ приготовления блюд:

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

