П Объединение школьных столовых	26.07.2024
	(Ясли, 2nm)

## д/с "Березка" (Ясли)

	о/с верезко	и (лели)		
Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г) витамины (мг), микроэлементы (мг)		
	Завтрак			
8	<b>Сыр ( порциями)</b> Ккал29, белки-2, жиры-2			
24	Бутерброд с маслом	Ккал81, белки-1, жиры-4, углев9		
	хлеб пшеничный формовой из муки в/с, масло сладко-сливочное и	несоленое		
150	Каша вязкая молочная пшеничная	<b>Я</b> Ккал166, белки-5, жиры-6, углев22, Витамин С-1		
	молоко пастеризованное, 2,5% жирности, крупа «артек», масл песок, соль пищевая	•		
180	Кофейный напиток с молоком	Ккал96, белки-3, жиры-2, углев16, Витамин С-1		
	молоко пастеризованное, 2,5% жирности, сахар песок, кофейн			
	Итого за За	<b>автрак</b> Ккал372, белки-11, жиры-14, углев47, Витамин С-2		
	Второй завтрак			
<i>53</i>	Яблоки свежие	Ккал25, углев5, Витамин С-5		
	Итого за Второй за	автрак Ккал25, углев5, Витамин С-5		
	Обед	•		
30	Икра овощная	Ккал33, белки-1, жиры-2, углев3, Витамин С-3		
	свекла, морковь, лук репчатый, масло растительное, чеснок			
150	Суп куриный (тушка) с макаронны изделиями	<b>ЫМИ</b> Ккал111, белки-4, жиры-4, углев15, Витамин С-4		
	макаронные изделия, картофель, бройлеры (цыплята) 1 кат., м растительное, соль пищевая, лук зеленый (перо), зелень свежая			
<i>60</i>	Котлета рыбная ( запеченная)	Ккал96, белки-9, жиры-4, углев6, Витамин С-1		
	треска, хлеб пшеничный формовой из муки в/с, лук репчатый, яйцо столовое, масло растительное, масло сладко-сливочное несоленое, соль пищевая			
<i>20</i>	Соус сметанный	Ккал6, углев1		
	сметана 15%, мука пшеничная, соль пищевая			
110	Картофель отварной	Ккал118, белки-2, жиры-4, углев18, Витамин С-22		
450	картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль пищевая	Tr. 60 45		
150	Компот из смеси сухофруктов	Ккал62, углев15		
22	яблоки сушеные, сахар песок	V 57 6 2 11		
33	Хлеб ржаной	Ккал57, белки-2, углев11		
	Итого з	<b>га Обед</b> Ккал483, белки-18, жиры-14, углев69, Витамин С-30		
	Полдник			
130	<b>Кефир</b> Ккал69, белки-4, жиры-3, углев5, Витамин С-1			
<i>7</i> 5	Ватрушка с повидлом	Ккал249, белки-5, жиры-4, углев49		
	мука пшеничная, повидло яблочное, молоко пастеризованное, 2, песок, масло растительное, масло сладко-сливочное несоленое,	соль пищевая, дрожжи сухие, ванилин		
	Итого за По	<b>олдник</b> Ккал318, белки-9, жиры-7, углев54,		

			Витамин С-1		
		<u>Ужин</u>			
180	80 Капуста тушеная с мясом		Ккал156, белки-10, жиры-8, углев10, Витамин С-71		
	капуста белокачанная, говяс морковь, мука пшеничная, со	дина 1 кат., лук репчатый, томатная паста оль пищевая	, масло растительное,		
200	Напиток из пл	Напиток из плодов шиповника		Ккал137, белки-1, углев30, Витамин С- 200	
	шиповник сухой, сахар песок				
20	Хлеб пшеничнь	ıŭ	Ккал47, белки-2, угле	ев10	
			<b>ин</b> Ккал340, белки-13, жиры-8, углев50, Витамин С-271		
		Итого за ден	<b>ь</b> Ккал1 538, белки-51, 225, Витамин С-309	жиры-43, углев	
Кладовщи	ик Калькулятор		Заведующий д/с		
УП Объе	динение школьных столовых			26.07.2024	
				(Сад, 2nm)	
		д/с "Березка"		·	
Выход (г)	Наи	менование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г) витамины (мг), микроэлементы (мг)		
		Завтрак			
12	Сыр ( порциямі	u)	Ккал44, белки-3, жир	ы-4	
25	<b>Бутерброд с маслом</b> Ккал84, белки-2, жиры-4, углев хлеб пшеничный формовой из муки в/с, масло сладко-сливочное несоленое		ы-4, углев10		
170	Каша вязкая мо	олочная пшеничная	Ккал188, белки-6, жи Витамин С-2	ры-7, углев25,	
	молоко пастеризованное, 2,5 песок, соль пищевая	5% жирности, крупа «артек», масло сладко-	сливочное несоленое, сахар		
180	Кофейный нап	иток с молоком	Ккал96, белки-3, жиры-2, углев16, Витамин С-1		
	молоко пастеризованное, 2,5	5% жирности, сахар песок, кофейный напит			
		Итого за завтра	<b>к</b> Ккал412, белки-14, ж Витамин С-3	иры-17, углев51,	
		Второй завтрак			
<i>53</i>	Яблоки свежие		Ккал25, углев5, Вит	гамин С-5	
		Итого за Второй завтра	<b>К</b> Ккал25, углев5, Вит	гамин С-5	
		Обед			
<i>50</i>	Икра овощная		Ккал56, белки-1, жир Витамин С-5	ы-3, углев6,	
		ый, масло растительное, чеснок			
180	Суп куриный (п изделиями	<b>пушка) с макаронными</b>	Ккал133, белки-5, жи Витамин С-5	ры-4, углев18,	
	-	фель, бройлеры (цыплята) 1 кат., морковь, лу 1, лук зеленый (перо), зелень свежая ( укроп ,	петрушка)		
80	Котлета рыбная ( запеченная)		Ккал128, белки-11, ж Витамин С-2	иры-6, углев8,	
	треска, хлеб пшеничный формасло сладко-сливочное несо	омовой из муки в/с, лук репчатый, яйцо столо пленое, соль пищевая	овое, масло растительное,		
<i>30</i>	Соус сметаннь		Ккал9, углев2		
	сметана 15%, мука пшеничн	ая, соль пищевая	Ккал160, белки-3, жи	IDLI-6 VEROP 25	
150	Картофель от	варной	Витамин С-30	ры-о, углев25,	

100	картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль пищева	
180	Компот из смеси сухофруктов	Ккал74, углев18
	яблоки сушеные, сахар песок	
42	Хлеб ржаной	Ккал73, белки-3, жиры-1, углев14
	Итог	<b>о за Обед</b> Ккал633, белки-23, жиры-20, углев91, Витамин С-42
	Полдник	
150	Кефир	Ккал80, белки-4, жиры-4, углев6, Витамин С-1
<i>7</i> 5	Ватрушка с повидлом	Ккал249, белки-5, жиры-4, углев49
	мука пшеничная, повидло яблочное, молоко пастеризованно песок, масло растительное, масло сладко-сливочное несоле	
	Итого за	<b>Полдник</b> Ккал329, белки-9, жиры-8, углев55, Витамин С-1
	<u>Ужин</u>	
210	Капуста тушеная с мясом	Ккал182, белки-11, жиры-10, углев12, Витамин С-83
	капуста белокачанная, говядина 1 кат., лук репчатый, том морковь, мука пшеничная, соль пищевая	атная паста, масло растительное,
200	Напиток из плодов шиповника	Ккал137, белки-1, углев30, Витамин С 200
	шиповник сухой, сахар песок	
<i>30</i>	Хлеб пшеничный	Ккал71, белки-2, углев15
	Итого	<b>за Ужин</b> Ккал390, белки-14, жиры-10, углев57, Витамин С-283
	Итог	<b>°0 за день</b> Ккал1 789, белки-60, жиры-55, углев 259, Витамин С-334