	Объединение повых	е школьных		22.08.2024 (Ясли, 2чт)			
д/с '	"Березка" (Я	сли)					
Вы	Наименова	ние блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)				
хо Д (г)							
	<u>трак</u>						
26	Бутерброд	с маслом	Ккал88, белки-2, жиры-4, углев10 и́ из муки в/с, масло				
14		очное несолен ая молочная	<i>ое</i> Ккал161, белки-5, жиры-	7 VEROR 10			
5	геркулесов		Витамин С-2	7, углев19,			
	молоко пастеризованное, 2,5% жирности, хлопья «геркулес», масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль пищевая						
14 2	Кофейный молоком		Ккал76, белки-2, жиры-2 Витамин С-1	, углев13,			
	молоко пастеризованное, 2 песок, кофейный напиток		2,5% жирности, сахар				
	Πετοκ, κοφει	Итого за Завтрак	Ккал325, белки-9, жиры- Витамин С-3	13, углев42,			
Втор	рой завтрак						
54	Яблоки свежие		Ккал25, углев5, Витами	н С-5			
		Итого за Второй завтрак	Ккал25, углев5, Витами	н С-5			
<u>Обе</u>	2 <u>4</u>						
39			Ккал28, жиры-2, углев2, Витамин С-8				
	томаты свех	кие, лук репча [.]	тый, масло				
14 3	Свекольний картофелемиясом, смет	К С М, С	Ккал66, белки-2, жиры-3 Витамин С-9	, углев7,			
	репчатый, сы растительно	метана 15%, т ре, соль пищев	вь, говядина 1 кат., лук оматная паста, масло ая, лук зеленый (перо), трушка), чеснок				
72		еная в соусе	Ккал147, белки-9, жиры- Витамин С-2	11, углев3,			
		томатная паст	тана 15%, мука а, масло растительное,				
81	Рис отварн		Ккал120, белки-2, жиры-	3, углев22			
		26 42652 6525	ко-сливочное				

	иесс	леное с	оль пишерэа						
несоленое, соль пищевая 13 Компот из кураги и Ккал57, углев14									
7	изюма								
34	сахар песок, курага, виногр			рад сушеный (кишмиш) Ккал59, белки-2, углев11					
<i></i>	Хлеб ржаной			•					
			Итого за			, жиры	-19, углев59,		
			Обед	Витамин	ı C-19				
	<u>ДНИК</u>			1					
13 2							углев5,		
2 10	Cviii	Витамин С-1					,		
	Сушка				Ккал34, белки-1, углев7				
			Итого за			жиры-3	3, углев12,		
Ужи			Полдник	Витамин	I C-1				
31		рец свех	КИИ	ккал3,	Витамин С	-2			
13		циями еканка		Ккал -26	9 белки-11	жипы	-15, углев23,		
<u>3</u>			іая с мясом	Витамин		., жиры	13, yi /iCb23,		
	с соусом молочным				-				
	карт	офель, г	овядина 1 кат	г., соус мо	почный (дл	1Я			
			пук репчатый,						
	сливочное несоленое, масло			ло раститє	ельное, мук	а			
1 /	_	ничная) VEROD 7				
14 5	Чаи	с сахар	ОМ	ккал29), углев7				
	сахар песок, чай черный кр		 рупнолист	овой					
22	Хлеб пшеничный Итого за				2, белки-2, у	/глев1	1		
				Ккал353, белки-13, жиры-15, углев41,					
			Ужин	Витамин		, mupu	13, yr neb. 41,		
			Итого за			42, жир	ы-50, углев159		
			день	Витамин	C-54				
V no i		Каль			22207				
Клад овщі	·	КУЛЯТ			Завед ующи				
овщі К		ор			јующи йд/с				
	Объе		ШКОЛЬНЫХ		л. д, с		22.08.2024		
	овых						(Сад, 2чт)		
д/с '	"Бере	зка" (Са	ад)						
Вы	Наи	MEHOBAL	ние блюда	3H IIEH	(ккап) бе	DKN (L), углеводы (г),		
XO		менован	ис олюда	эт. дет.	(KKan), O	2711(71 (1	у, угисводы (гу,		
Д					ны (мг), ми	кроэл	ементы (мг)		
(r)									
<u>Завт</u>	<u>трак</u>								
27	Бутерброд с маслом		Ккал91, белки-2, жиры-5, углев11						
	хлеб пшеничный формовой								
	сладко-сливочное несолено			2.6					
16 4	Каша вязкая молочная геркулесовая		Ккал18 Витамин		жиры-8	8, углев22,			
	молоко пастеризованное, 2								
			00140000111100						

		еркулес»,					
17			соль пищева напиток с	// Ккал92, белки-2, жиры-2, углев15,			
L		ЛОКОМ		Витамин С-1			
	молоко пастеризованное, 2			,5% жирности, сахар			
	песок, кофейный напиток		•				
			Итого за	Ккал366, белки-10, жиры-15, углев48,			
			Завтрак	Витамин С-3			
Вто	рой	<u>завтрак</u>	-				
54	Яблоки свежие			Ккал25, углев5, Витамин С-5			
	Итого за			Ккал25, углев5, Витамин С-5			
			Второй	TRAJI23, yr Jieb3, Burramun e-3			
			завтрак				
Обе			завірак				
59	Ca	лат из св	ежих	Ккал42, белки-1, жиры-3, углев3,			
	ПО	мидоров	с луком	Витамин С-12			
	pe	пчатым					
	TOI	чаты свеж	кие, лук репч	атый, масло			
		стительно					
16	Свекольник с			Ккал77, белки-3, жиры-4, углев9,			
7		ртофеле		Витамин С-10			
	мясом,сметаной						
	картофель, свекла, морков						
	1			OBL FORGINUS I KST INVK			
		•	•				
	pei	пчатый, сі	метана 15%,	томатная паста, масло			
	pei	пчатый, сі стительно	метана 15%, ре, соль пище	томатная паста, масло ввая, лук зеленый (перо),			
00	реі рас зе)	пчатый, сі стительно пень свеж	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп , п	томатная паста, масло евая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок			
90	реі рас зе)	пчатый, сі стительно пень свеж	метана 15%, ре,соль пище ая(укроп,п еная всоус е	томатная паста, масло ввая, лук зеленый (перо),			
90	реі рас зеі Пт (ф	пчатый, сі стительно пень свеж ица туше иле) (гул	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп , п еная в соусе ияш)	томатная паста, масло евая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок • Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, Витамин С-2			
90	рег рас зел Пт (ф	пчатый, сі стительно пень свеж ица туше иле) (гул	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп , п е ная в соусе я яш) дки филе, см	томатная паста, масло евая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок В Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, Витамин С-2			
90	рен рас зел Пт (ф	пчатый, сі стительно пень свеж ица туше иле) (гул риные гру пеничная,	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп , п е ная в соусе я яш) дки филе, см томатная пас	томатная паста, масло евая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок • Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, Витамин С-2			
11	рег рас зе) Пт (ф кур пш со)	пчатый, сі стительно пень свеж ица туше иле) (гул	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, п еная в соусе яяш) дки филе, см томатная пас ая, чеснок	томатная паста, масло евая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок В Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, Витамин С-2			
11	рег рас 3е) Пт (ф кур пш со)	пчатый, сп стительно пень свеж ица туше иле) (гул риные гру реничная, пь пищева с отварно	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, п еная в соусе яяш) Дки филе, см томатная пас ая, чеснок	томатная паста, масло ввая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок В Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, Витамин С-2 ветана 15%, мука ста, масло растительное, Ккал166, белки-3, жиры-4, углев30			
11	реі рас зе) Пт (ф кур пш со) Ри	пчатый, сп стительно пень свеж ица туше иле) (гул риные гру пеничная, пь пищева с отварно	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп , п еная в соусе яяш) дки филе, см томатная пас ая, чеснок ой	томатная паста, масло рвая, лук зеленый (перо), петрушка), чеснок Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, Витамин С-2 метана 15%, мука рста, масло растительное, Ккал166, белки-3, жиры-4, углев30			
11 2	рег рас зе) Пт (ф кур пш со) Ри	пчатый, сп стительно пень свеж ица туше иле) (гул оиные гру пеничная, пь пищева с отварно упа рисова соленое, с	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, п еная в соусе яяш) дки филе, см томатная пас ая, чеснок ой ая, масло сла соль пищевая	томатная паста, масло рвая, лук зеленый (перо), петрушка), чеснок Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, Витамин С-2 метана 15%, мука ста, масло растительное, Ккал166, белки-3, жиры-4, углев30			
11 2	рег рас зел (ф Кур пш сол Ри	пчатый, сп стительно пень свеж ица туше иле) (гул оиные гру еничная, пь пищева с отварно упа рисова соленое, с	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, п еная в соусе яяш) дки филе, см томатная пас ая, чеснок ой ая, масло сла соль пищевая	томатная паста, масло рвая, лук зеленый (перо), петрушка), чеснок Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, Витамин С-2 метана 15%, мука рста, масло растительное, Ккал166, белки-3, жиры-4, углев30			
11 2	рег рас зел (ф Кур пш сол Ри Ко из	пчатый, сп стительно пень свеж ица туше иле) (гул оиные гру еничная, пь пищева с отварно упа рисова соленое, с юма	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, п еная в соусе яяш) Дки филе, см томатная пас ая, чеснок ой ая, масло сла соль пищевая кураги и	томатная паста, масло ввая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, Витамин С-2 метана 15%, мука ста, масло растительное, Ккал166, белки-3, жиры-4, углев30 мдко-сливочное Ккал68, углев16			
11 2 16 4	рен рас зе) Пт (ф кур пш со) Ри кру нес Ко изы	пчатый, сп стительно пень свеж ица туше иле) (гул риные гру пь пищева с отварно упа рисова соленое, с типот из н кар песок,	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, п еная в соусе яяш) дки филе, см томатная пас ая, чеснок ой ая, масло сла соль пищевая кураги и	томатная паста, масло ввая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, Витамин С-2 метана 15%, мука ста, масло растительное, Ккал166, белки-3, жиры-4, углев30 маско-сливочное в Ккал68, углев16			
11 2 16 4	рен рас зе) Пт (ф кур пш со) Ри кру нес Ко изы	пчатый, сп стительно пень свеж ица туше иле) (гул оиные гру еничная, пь пищева с отварно упа рисова соленое, с юма	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, п еная в соусе яяш) дки филе, см томатная пас ая, чеснок ой ая, масло сла соль пищевая кураги и	томатная паста, масло ввая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, Витамин С-2 метана 15%, мука ста, масло растительное, Ккал166, белки-3, жиры-4, углев30 мдко-сливочное Ккал68, углев16			
11 2 16 4	рен рас зе) Пт (ф кур пш со) Ри кру нес Ко изы	пчатый, сп стительно пень свеж ица туше иле) (гул риные гру пь пищева с отварно упа рисова соленое, с типот из н кар песок,	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, п еная в соусе яяш) дки филе, см томатная пас ая, чеснок ой ая, масло сла соль пищевая кураги и	томатная паста, масло ввая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, Витамин С-2 метана 15%, мука ста, масло растительное, Ккал166, белки-3, жиры-4, углев30 масло растительное в ккал68, углев16 моград сушеный (кишмиш) Ккал75, белки-3, жиры-1, углев14			
11 2 16 4	рен рас зе) Пт (ф кур пш со) Ри кру нес Ко изы	пчатый, сп стительно пень свеж ица туше иле) (гул риные гру пь пищева с отварно упа рисова соленое, с типот из н кар песок,	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, п еная в соусе яяш) дки филе, см томатная пас ая, чеснок ой ая, масло сла соль пищевая кураги и курага, винс	томатная паста, масло ввая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок Витамин С-2 Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, Витамин С-2 Ккал166, белки-3, жиры-4, углев30 Ккал166, белки-3, жиры-4, углев30 Ккал68, углев16 Ккал75, белки-3, жиры-1, углев14 Ккал611, белки-21, жиры-26, углев75,			
11 2 16 4	рег рас зе) Пт (ф Кур пш со) Ри Ко из сах	пчатый, сп стительно пень свеж ица туше иле) (гул оиные гру еничная, пь пищева с отварно упа рисова соленое, с емпот из н юма кар песок, еб ржано	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, п еная в соусе яяш) дки филе, см томатная пас ая, чеснок ой ая, масло сла соль пищевая кураги и	томатная паста, масло ввая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, Витамин С-2 метана 15%, мука ста, масло растительное, Ккал166, белки-3, жиры-4, углев30 масло растительное в ккал68, углев16 моград сушеный (кишмиш) Ккал75, белки-3, жиры-1, углев14			
11 2 16 4 43	рег рас зе) Пт (ф кур пш со) Ри кру нес Ко из са)	пчатый, сп стительно пень свеж ица туше иле) (гул оиные гру еничная, пь пищева с отварно упа рисова соленое, с мпот из н кар песок, еб ржано к	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, п еная в соусе яяш) дки филе, см томатная пас ая, чеснок ой ая, масло сла соль пищевая кураги и курага, винс	томатная паста, масло ввая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок Е Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, Витамин С-2 ветана 15%, мука ста, масло растительное, Ккал166, белки-3, жиры-4, углев30 вдко-сливочное в Ккал68, углев16 оград сушеный (кишмиш) Ккал75, белки-3, жиры-1, углев14 Ккал611, белки-21, жиры-26, углев75, Витамин С-24			
11 2 16 4 43 Пол	рег рас зе) Пт (ф кур пш со) Ри кру нес Ко из са)	пчатый, сп стительно пень свеж ица туше иле) (гул оиные гру еничная, пь пищева с отварно упа рисова соленое, с емпот из н юма кар песок, еб ржано	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, п еная в соусе яяш) дки филе, см томатная пас ая, чеснок ой ая, масло сла соль пищевая кураги и курага, винс	томатная паста, масло (ввая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок (ветрушка), чеснок (ветрушка), чеснок (ветана 15%, мука ста, масло растительное, (кал166, белки-3, жиры-4, углев30 (кал68, углев16 (кал75, белки-3, жиры-1, углев14 (кал611, белки-21, жиры-26, углев75, Витамин С-24 (кал81, белки-4, жиры-4, углев6,			
11 2 16 4 43 Пол 15 2	рег рас зе) Пт (ф кур пш со) Ри кру нес Ко из са)	пчатый, сп стительно пень свеж ица туше иле) (гул оиные гру еничная, пь пищева с отварно упа рисова соленое, с мпот из н кар песок, еб ржано к	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, п еная в соусе яяш) дки филе, см томатная пас ая, чеснок ой ая, масло сла соль пищевая кураги и курага, винс	томатная паста, масло ввая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок Вкал183, белки-11, жиры-14, углев3, Витамин С-2 метана 15%, мука ста, масло растительное, Ккал166, белки-3, жиры-4, углев30 масло растительное в кал68, углев16 масло белки-3, жиры-1, углев14 кал611, белки-21, жиры-26, углев75, Витамин С-24 Ккал81, белки-4, жиры-4, углев6, Витамин С-1			
11 2 16 4 43 Пол 15 2	рей рас зе) Пт (ф Кур пш со) нес Ко из Хл	пчатый, сп стительно пень свеж ица туше иле) (гул оиные гру еничная, пь пищева с отварно упа рисова соленое, с мпот из н кар песок, еб ржано к	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, п еная в соусе яяш) дки филе, см томатная пас ая, чеснок ой ая, масло сла соль пищевая кураги и курага, винс	томатная паста, масло (ввая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок (ветрушка), чеснок (ветрушка), чеснок (ветана 15%, мука ста, масло растительное, (кал166, белки-3, жиры-4, углев30 (кал68, углев16 (кал75, белки-3, жиры-1, углев14 (кал611, белки-21, жиры-26, углев75, Витамин С-24 (кал81, белки-4, жиры-4, углев6,			
11 2 16 4 43 Пол 15 2	рей рас зе) Пт (ф Кур пш со) нес Ко из Хл	пчатый, ст стительно пень свеж ица туше иле) (гул риные гру реничная, пь пищева с отварно упа рисова соленое, с мпот из и кар песок, чеб ржано кар песок,	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, пеная в соусе яяш) ТДКИ филе, сматоматная пасая, чеснокой ая, масло сласоль пищевая кураги и Курага, винорй Итого за Обед	томатная паста, масло ввая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок витамин С-2 Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, витамин С-2 Ккал166, белки-3, жиры-4, углев30 Ккал68, углев16 Ккал75, белки-3, жиры-1, углев14 Ккал611, белки-21, жиры-26, углев75, витамин С-24 Ккал81, белки-4, жиры-4, углев6, витамин С-1 Ккал34, белки-1, углев7			
11 2 16 4 43 Пол 15 2	рей рас зе) Пт (ф Кур пш со) нес Ко из Хл	пчатый, ст стительно пень свеж ица туше иле) (гул риные гру реничная, пь пищева с отварно упа рисова соленое, с мпот из и кар песок, чеб ржано кар песок,	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, пеная в соусе яяш) дки филе, сметоматная пастая, чеснок ой ая, масло славоль пищевая курага, виноой Итого за Обед Итого за	томатная паста, масло ввая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок витамин С-2 Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, витамин С-2 Ккал166, белки-3, жиры-4, углев30 Ккал68, углев16 Ккал75, белки-3, жиры-1, углев14 Ккал611, белки-21, жиры-26, углев75, витамин С-24 Ккал34, белки-1, углев7 Ккал34, белки-1, углев7 Ккал34, белки-1, углев7 Ккал34, белки-1, углев7 Ккал15, белки-5, жиры-4, углев13,			
11 2 16 4 43 Пол 15 2	реправов в по	пчатый, ст стительно пень свеж ица туше иле) (гул риные гру реничная, пь пищева с отварно упа рисова соленое, с мпот из и кар песок, чеб ржано кар песок,	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, пеная в соусе яяш) ТДКИ филе, сматоматная пасая, чеснокой ая, масло сласоль пищевая кураги и Курага, винорй Итого за Обед	томатная паста, масло ввая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок витамин С-2 Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, витамин С-2 Ккал166, белки-3, жиры-4, углев30 Ккал68, углев16 Ккал75, белки-3, жиры-1, углев14 Ккал611, белки-21, жиры-26, углев75, витамин С-24 Ккал81, белки-4, жиры-4, углев6, витамин С-1 Ккал34, белки-1, углев7			
11 2 16 4 43 Пол 15 2	реправов в по	пчатый, ст стительно пень свеж ица туше иле) (гул риные гру реничная, пь пищева с отварно упа рисова соленое, с мпот из и кар песок, чеб ржано кар песок,	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, пеная в соусе яяш) дки филе, сметоматная пастая, чеснок ой ая, масло славоль пищевая курага, виноой Итого за Обед Итого за	томатная паста, масло ввая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок витамин С-2 Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, витамин С-2 Ккал166, белки-3, жиры-4, углев30 Ккал68, углев16 Ккал75, белки-3, жиры-1, углев14 Ккал611, белки-21, жиры-26, углев75, витамин С-24 Ккал34, белки-1, углев7 Ккал34, белки-1, углев7 Ккал34, белки-1, углев7 Ккал34, белки-1, углев7 Ккал15, белки-5, жиры-4, углев13,			
16 4 43	рей рас 3 е) Пт (ф Кур ПШ со) Нес Ко из Са) Хл	пчатый, ст стительно пень свеж ица туше иле) (гул риные гру реничная, пь пищева с отварно упа рисова соленое, с мпот из и кар песок, чеб ржано кар песок,	метана 15%, ре, соль пище ая (укроп, пеная в соусе яяш) дки филе, сметоматная пастая, чеснок ой ая, масло славом курага, виноой Итого за Обед Итого за Полдник	томатная паста, масло ввая, лук зеленый (перо), ветрушка), чеснок витамин С-2 Ккал183, белки-11, жиры-14, углев3, витамин С-2 Ккал166, белки-3, жиры-4, углев30 Ккал68, углев16 Ккал75, белки-3, жиры-1, углев14 Ккал611, белки-21, жиры-26, углев75, витамин С-24 Ккал34, белки-1, углев7 Ккал34, белки-1, углев7 Ккал34, белки-1, углев7 Ккал34, белки-1, углев7 Ккал15, белки-5, жиры-4, углев13,			

17 5	Запеканка картофельна		Ккал353, белки-14, жиры-20, углев30, Витамин С-31					
	с соусом мол	ОЧНЫМ						
			, соус молочный (д	для				
	запекания), лу							
сливочное несоленое, масло растительное, мука								
	пшеничная	тшеничная						
19	Чай с сахаро	М	Ккал39, углев10					
4								
	сахар песок, чай черный крупнолистовой							
33	Хлеб пшенич	НЫЙ	Ккал78, белки-3,	, углев	16			
		Итого за	Ккал475, белки-1	17, жиј	оы-20,	углев56,		
	Ужин Витамин С-34							
		Итого за	Ккал1 592, белки-53, жиры-65, углев197					
		день	Витамин С-67					