	Объединение школьных повых	24.06.202 4 (Ясли, 2пн)					
д/с	"Березка" (Ясли)						
Вы хо д	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)					
(г) Завт							
24	Бутерброд с маслом	 Ккал81, белки-1, жиры-4, углев9					
	хлеб пшеничный формовой сладко-сливочное несолен	oe					
15 0	Каша вязкая молочная геркулесовая	сливочное несоленое,					
	молоко пастеризованное, 2 «геркулес», масло сладко- сахар песок, соль пищевая						
15 0	Кофейный напиток с молоком	Ккал80, белки-2, жиры-2, углев14, Витамин С-1					
	молоко пастеризованное, 2 песок, кофейный напиток						
	Итого за Завтрак	Ккал328, белки-9, жиры-13, углев43, Витамин С-3					
<u>Вто</u> ј	<u>рой завтрак</u>						
<i>53</i>	Яблоки свежие	Ккал25, углев5, Витамин С-5					
	Итого за Второй завтрак	Ккал25, углев5, Витамин С-5					
<u>Обе</u>							
40	Салат из свеклы	Ккал38, белки-1, жиры-2, углев4, Витамин С-4					
	свекла, масло растительно						
15 0	Щи из свежей капусты с мясом,со сметаной	Ккал59, белки-2, жиры-3, углев5, Витамин С-17					
	капуста белокачанная, кар говядина 1 кат., лук репча томатная паста, масло рас пищевая, лук зеленый (пер петрушка)	тый, сметана 15%, тительное, соль					
40/ 20	Тефтели мясные в соусе сметанном	Ккал140, белки-6, жиры-9, углев9, Витамин С-1					
	говядина 1 кат., соус смета пастеризованное, 2,5% жи хлеб пшеничный формовой пшеничная, масло растите сливочное несоленое	рности, лук репчатый, й из муки в/с, мука					

10 0		каронныю арные с	е изделия маслом	Ккал140, белки-4, жиры-3, углев25 по сладко-сливочное					
		•	изделия, масл Оль пищевая						
15 0		пот из к	•	Ккал62, углев15					
	сахар песок, курага, виногр			рад сушеный (кишмиш)					
33	Хле	еб ржано	рй	Ккал57, белки-2, углев11 Ккал496, белки-15, жиры-17, углев69, Витамин С-22					
			Итого за Обед						
<u>Пол</u>	ДНИК	<u> </u>							
13 0	Keq	рир		Ккал69, белки-4, жиры-3, углев5, Витамин С-1					
10	Пря	ІНИК		Ккал37, белки-1, углев8					
	Итого за Полдник			Ккал106, белки-5, жиры-3, углев13, Витамин С-1					
<u>Ужи</u>	<u>1H</u>	'							
18 0	Птица тушеная в соусе с овощами			Ккал219, белки-9, жиры-12, углев19, Витамин С-21					
	картофель, куриные грудки морковь, сметана 15%, гор масло растительное, мука и пищевая			рошек зеленый консерв.,					
15 0	Чай	; і с сахар іоном	ом и	Ккал32, углев8, Витамин С-2					
	сахар песок, лимон, чай чер			рный крупнолистовой					
20	Хлеб пшеничный			Ккал47, белки-2, углев10					
			Итого за Ужин	Ккал298, белки-11, жиры-12, углев37, Витамин С-23					
	Итого за день			Ккал1 253, белки-40, жиры-45, углев167 Витамин С-54					
Клад овщ к		Каль кулят		Завед ующи й д/с					
к ор МУП Объединение школьных столовых				24.06.202 4 (Сад, 2пн)					
д/с	"Бер	езка" (Са	ад)						
Вы	Наи	іменован	ие блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г) витамины (мг), микроэлементы (мг)					
ХО Д (г)									
	трак								
25	Бутерброд с маслом хлеб пшеничный формовой сладко-сливочное несолено			- I					

<i>17</i>	Kauu	a Raskas	я молочная	Ккал -189 белки-6 жи	nы-8 углев-23				
0		улесова		Ккал189, белки-6, жиры-8, углев23, Витамин С-2					
•		,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	- -						
	моло	ко пасте	ризованное. 2	2,5% жирности, хлопья					
	1		•	сливочное несоленое,					
		•	соль пищевая	inde neconcilecy					
18			апиток с	Ккал96, белки-3, жиры-2, углев16,					
0	моло		dillii on c	Витамин С-1	Di 2, ji nebi 10,				
			ризованное.	2,5% жирности, сахар					
			ный напиток	zyo ya saasiga saasia ga saasia					
	176607	1, Rogern	Итого за	Ккал369, белки-11, жі	иры-14 углев -49				
			Завтрак	Витамин С-3	ps. 11, y. nes. 13,				
Rτο	пой за	втрак	Susipun	Birramin e s					
				11/ 25 5 5					
5 <i>3</i>	Ябло	оки свех	кие	Ккал25, углев5, Вита	эмин С-5				
			Итого за	Ккал25, углев5, Вита	эмин С-5				
			Второй	14.42.11 23, 31.1163. 3, 31.116					
			завтрак						
Обе	· / · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		sasi paix						
				11/ 57.6					
60	Сала	т из све	еклы	Ккал57, белки-1, жирі	ы-з, углевб,				
				Витамин С-7					
	_		растительно						
18	Щии	из свеж	ей капусты	Ккал70, белки-3, жирі	ы-4, углев6,				
0	с мяс	сом,со с	метаной	Витамин С-20					
	капу	ста бело	Kallalillag Kar	Tohon Monkon					
			качаппая, как	лошель, морковь,					
			•	этофель, морковь, тый. сметана 15%.					
	говяд	цина 1 ка	ат., лук репча	тый, сметана 15%,					
	говяд тома	цина 1 ка тная пас	ат., лук репча та, масло рас	тый, сметана 15%, тительное, соль					
	говяд тома [:] пище	цина 1 ка тная пас евая, лук	ат., лук репча та, масло рас	тый, сметана 15%,					
50/	говяд тома [:] пище петру	дина 1 ка тная пас ввая, лук ушка)	ат., лук репча та, масло рас зеленый (пер	тый, сметана 15%, стительное, соль ро), зелень (укроп ,	DLI-12 VERIAR -12				
-	говяд тома пище петру Теф т	цина 1 ка тная пас ввая, лук ушка) гели мя	ат., лук репча та, масло рас зеленый (пер сные в	тый, сметана 15%, стительное, соль ро), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жи	ры-12, углев12,				
-	говяд тома пище петру Теф т	дина 1 ка тная пас ввая, лук ушка)	ат., лук репча та, масло рас зеленый (пер сные в	тый, сметана 15%, стительное, соль ро), зелень (укроп ,	ры-12, углев12,				
-	говяд тома пище петру Тефт соус	цина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета	ат., лук репча та, масло рас зеленый (пер сные в нном	тый, сметана 15%, стительное, соль со), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жи Витамин С-2	ры-12, углев12,				
-	говяд тома пище петру Тефт соус	цина 1 ка тная пас вая, лук ушка) гели мяс е смета цина 1 ка	ат., лук репча та, масло рас зеленый (пер сные в нном ат., соус смет	тый, сметана 15%, стительное, соль ро), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жи Витамин С-2 анный, молоко	ры-12, углев12,				
-	говяд тома пище петру Тефт соусе	цина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета цина 1 ка еризован	ат., лук репча та, масло рас зеленый (пер сные в нном ат., соус смет иное, 2,5% жи	тый, сметана 15%, стительное, соль ро), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жи Витамин С-2 анный, молоко прности, лук репчатый,	ры-12, углев12,				
-	говяд тома пище петру Тефт соусо говяд пасте хлеб	дина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшеничи	ат., лук репча та, масло рас зеленый (пер сные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовою	тый, сметана 15%, стительное, соль со), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жир Витамин С-2 анный, молоко прности, лук репчатый, й из муки в/с, мука	ры-12, углев12,				
-	говяд тома пище петру Тефт соусо говяд пасте хлеб пшен	дина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшеничи	ат., лук репча ста, масло рас с зеленый (пер сные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовог масло растите	тый, сметана 15%, стительное, соль ро), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жи Витамин С-2 анный, молоко прности, лук репчатый,	ры-12, углев12,				
30	говяд тома пище петру Тефт соусс говяд пасте хлеб пшен сливо	дина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшенич ничная, м	ат., лук репча ста, масло рас ста веленый (пер сные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовог масло растите ссоленое	тый, сметана 15%, стительное, соль ро), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жи Витамин С-2 анный, молоко прности, лук репчатый, й из муки в/с, мука ельное, масло сладко-					
11	говяд тома пище петру Тефт соусс говяд пасте хлеб пшен сливо	дина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшенич ничная, м	ат., лук репча ста, масло рас с зеленый (пер сные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовог масло растите	тый, сметана 15%, стительное, соль со), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жир Витамин С-2 анный, молоко прности, лук репчатый, й из муки в/с, мука					
11	говяд тома пище петру Тефт соусо говяд пасте хлеб пшен сливо	дина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшенич ничная, м	ат., лук репча та, масло рас зеленый (пер сные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовог масло растите соленое в изделия	тый, сметана 15%, стительное, соль ро), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жи Витамин С-2 анный, молоко прности, лук репчатый, й из муки в/с, мука ельное, масло сладко-					
11	говяд тома пище петру Тефт соусо говяд пасте хлеб пшен сливо	дина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшенич ичная, м очное не	ат., лук репча та, масло рас зеленый (пер сные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовог масло растите соленое в изделия	тый, сметана 15%, стительное, соль ро), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жи Витамин С-2 анный, молоко прности, лук репчатый, й из муки в/с, мука ельное, масло сладко-					
11	говяд тома пище петру Тефт соусе говяд пасте хлеб пшен сливо Мака отва	дина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшенич ичная, м очное не аронные рные с п	ат., лук репча ста, масло рас ста, масло рас сные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовой насло растите соленое е изделия маслом	тый, сметана 15%, стительное, соль ро), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жи Витамин С-2 анный, молоко прности, лук репчатый, й из муки в/с, мука ельное, масло сладко-					
11	говяд тома пище петру Тефт соусо говяд пасте хлеб пшен сливо отва мака	дина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшенич ичная, м очное не аронные рные с п	ат., лук репча ста, масло рас ста, масло рас сные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовой насло растите соленое е изделия маслом	тый, сметана 15%, стительное, соль со), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жи Витамин С-2 анный, молоко грности, лук репчатый, й из муки в/с, мука ельное, масло сладко- Ккал154, белки-4, жи					
30 11 0	говяд тома пище петру Тефт соусо пасте хлеб пшен сливо Мака отва несол	дина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшенич ичная, м очное не риное с ронные и	ат., лук репча та, масло рас зеленый (пер сные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовог масло растите соленое в изделия маслом изделия, масл	тый, сметана 15%, стительное, соль со), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жир витамин С-2 анный, молоко рности, лук репчатый, из муки в/с, мука ельное, масло сладко- Ккал154, белки-4, жир со сладко-сливочное					
30 11 0	говяд тома пище петру Тефт соусо пасте хлеб пшен сливо Мака отва несол	дина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшенич ичная, м очное не аронные и ронные и пеное, со	ат., лук репча та, масло рас зеленый (пер сные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовог масло растите соленое в изделия маслом изделия, масл	тый, сметана 15%, стительное, соль со), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жи Витамин С-2 анный, молоко грности, лук репчатый, й из муки в/с, мука ельное, масло сладко- Ккал154, белки-4, жи					
30 11 0	говяд тома пище петру Тефт соусс говяд пасте хлеб пшен сливо Мака отва несол	дина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшенич ичная, м очное не аронные и ронные и пеное, со пот из ка	ат., лук репча та, масло рас та, масло рас таеленый (пер сные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовой масло растите соленое е изделия маслом изделия, маслоть пищевая ураги и	тый, сметана 15%, стительное, соль со), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жир витамин С-2 анный, молоко прности, лук репчатый, из муки в/с, мука ельное, масло сладко- Ккал154, белки-4, жир сладко-сладко-сливочное					
30 11 0	говяд тома пище петру Тефт соусо повяд пасте хлеб пшен сливо мака несо комп изюм сахар	дина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшеничная, м очное не аронные и ронные и пеное, со пот из ку ма	ат., лук репча та, масло рас зеленый (пер сные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовой масло растите соленое в изделия маслом изделия, масл оль пищевая ураги и	тый, сметана 15%, стительное, соль со), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жир витамин С-2 анный, молоко рности, лук репчатый, й из муки в/с, мука ельное, масло сладко- Ккал154, белки-4, жир сладко-сладко-сливочное Ккал75, углев18	ры-3, углев28				
30 11 0	говяд тома пище петру Тефт соусо повяд пасте хлеб пшен сливо мака несо комп изюм сахар	дина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшенич ичная, м очное не аронные и ронные и пеное, со пот из ка	ат., лук репча та, масло рас зеленый (пер сные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовой масло растите соленое в изделия маслом изделия, масл оль пищевая ураги и	тый, сметана 15%, стительное, соль со), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жир витамин С-2 анный, молоко прности, лук репчатый, из муки в/с, мука ельное, масло сладко- Ккал154, белки-4, жир сладко-сладко-сливочное	ры-3, углев28				
30 11 0	говяд тома пище петру Тефт соусо повяд пасте хлеб пшен сливо мака несо комп изюм сахар	дина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшеничная, м очное не аронные и ронные и пеное, со пот из ку ма	ат., лук репча та, масло рас зеленый (пер сные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовой масло растите соленое в изделия маслом изделия, масл оль пищевая ураги и	тый, сметана 15%, стительное, соль со), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жир витамин С-2 анный, молоко рности, лук репчатый, й из муки в/с, мука ельное, масло сладко- Ккал154, белки-4, жир сладко-сладко-сливочное Ккал75, углев18	ры-3, углев28 ы-1, углев14				
11 0	говяд тома пище петру Тефт соусо повяд пасте хлеб пшен сливо мака несо комп изюм сахар	дина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшеничная, м очное не аронные и ронные и пеное, со пот из ку ма	ат., лук репча та, масло рас та, масло рас к зеленый (пер кные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовой масло растите коленое в изделия маслом изделия, масл оль пищевая ураги и	тый, сметана 15%, стительное, соль со), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жир витамин С-2 анный, молоко рности, лук репчатый, й из муки в/с, мука ельное, масло сладко- Ккал154, белки-4, жир слад сушеный (кишмиш) ккал73, белки-3, жир Ккал73, белки-3, жир	ры-3, углев28 ы-1, углев14				
11 0 18 0	говяд тома пище петру Тефт соусо пасте хлеб пшен сливо Мака отва несол Комп изюм сахар	дина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшеничная, м очное не аронные и ронные и пеное, со пот из ку ма	ат., лук репча та, масло рас та, масло рас таеленый (пер сные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовой масло растите соленое е изделия маслом изделия, масло расти и курага, виног й	тый, сметана 15%, стительное, соль со), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жир Витамин С-2 анный, молоко рности, лук репчатый, из муки в/с, мука ельное, масло сладко- Ккал154, белки-4, жир слад сушеный (кишмиш) Ккал73, белки-3, жир Ккал73, белки-20, жир Ккал615, белки-20, жир	ры-3, углев28 ы-1, углев14				
30 11 0 18 0 42	говяд тома пище петру Тефт соус пасте хлеб пшен сливо Мака отва несол Комп изюм сахар Хлеб	дина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшенич ичная, м очное не ронные и ронные и ронные и пеное, со тот из ка о песок, а	ат., лук репча та, масло рас та, масло рас таеленый (пер сные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовой масло растите соленое е изделия маслом изделия, масло расти и курага, виног й	тый, сметана 15%, стительное, соль со), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жир Витамин С-2 анный, молоко рности, лук репчатый, из муки в/с, мука ельное, масло сладко- Ккал154, белки-4, жир слад сушеный (кишмиш) Ккал75, углев18 град сушеный (кишмиш) Ккал73, белки-3, жир Ккал615, белки-20, жир Витамин С-29	ры-3, углев28				
30 11 0 18 0 42 Пол	говяд тома пище петру Тефт соусо пасте хлеб пшен сливо Мака отва несол Комп изюм сахар	дина 1 ка тная пас евая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшенич ичная, м очное не ронные и ронные и ронные и пеное, со тот из ка о песок, а	ат., лук репча та, масло рас та, масло рас таеленый (пер сные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовой масло растите соленое е изделия маслом изделия, масло расти и курага, виног й	тый, сметана 15%, стительное, соль со), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жир Витамин С-2 анный, молоко прности, лук репчатый, из муки в/с, мука ельное, масло сладко- Ккал154, белки-4, жир Ккал75, углев18 град сушеный (кишмиш) Ккал73, белки-3, жир Ккал615, белки-20, жир Витамин С-29	ры-3, углев28				
50/ 30 11 0 18 0 42 Пол 15 0 35	говяд тома пище петру Тефт соус пасте хлеб пшен сливо Мака отва несол Комп изюм сахар Хлеб	дина 1 ка тная пас вая, лук ушка) гели мяс е смета дина 1 ка еризован пшеничная, м очное не аронные и пеное, со пот из ка иа о песок,	ат., лук репча та, масло рас та, масло рас таеленый (пер сные в нном ат., соус смет нное, 2,5% жи ный формовой масло растите соленое е изделия маслом изделия, масло расти и курага, виног й	тый, сметана 15%, стительное, соль со), зелень (укроп , Ккал186, белки-9, жир Витамин С-2 анный, молоко рности, лук репчатый, из муки в/с, мука ельное, масло сладко- Ккал154, белки-4, жир слад сушеный (кишмиш) Ккал75, углев18 град сушеный (кишмиш) Ккал73, белки-3, жир Ккал615, белки-20, жир Витамин С-29	ры-3, углев28 ы-1, углев14 иры-23, углев84, ы-4, углев6,				

				Итого за Полдник	Ккал208, белки-6, жиры-6, углев32, Витамин С-1						
Ужи	<u>ин</u>		•								
22 0	Птица тушеная в соусе с овощами				Ккал268, белки-11, жиры-14, углев23, Витамин С-26						углев23,
картофель, куриные грудки филе, лук репчатый, морковь, сметана 15%, горошек зеленый консерв., масло растительное, мука пшеничная, соль пищевая											
20 0	70 Чай с сахаром и Ккал42, угле лимоном						•	Τć	эмин С	-3	
					рный крупнолистовой						
<i>30</i>	Хлеб пшеничный				Ккал71, белки-2, углев15						
				Итого за Ужин	Ккал381, белки-13, жиры-14, углев48 Витамин С-29						углев48,
				Итого за день	1	Ккал1 598, белки-50, жиры-57, углев Витамин С-67					
Кла, овщ			Каль кулят				Завед ующи				
K			ор				й д/с				