

Утверждаю

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад МДОУ №27 "Цветик-семицветик" 152300 г. Тутаев ул. Моторостроителей, д. 71  
 Махалова Т.В./

**МЕНЮ**  
30 апреля 2025 г.

**Ясли 12 часов**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2010	3	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5		4,4		40	0
2008	29	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	3,2	5,5	18	135	0,2
2010	71	КОФЕИНЫИ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	180	1,8	1,9	11,8	73	0,3
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫИ ЙОДИРОВАННЫИ "УМНИЦА"	29	2,3	0,3	14,4	70	0
<b>Итого</b>			<b>364</b>	<b>7,3</b>	<b>12,1</b>	<b>44,2</b>	<b>318</b>	<b>0,5</b>
<b>II Завтрак</b>								
2010	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	180	0,1		10	41	0,6
<b>Итого</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>		<b>10</b>	<b>41</b>	<b>0,6</b>
<b>Обед</b>								
2008	7	ОГУРЕЦ СВЕЖИИ (ПОРЦИЯМИ)	30	0,2		0,8	4	3
2008	13	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ	180	3,8	3,7	11,9	100	5,4
1994	55	ШНИЦЕЛЬ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	60	13,3	14,5	4,8	203	1,1
2010	22	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	120	2,8	1,4	12	74	26,4
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,5		12,5	52	0,2
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОИ "ДАРНИЦКИЙ"	33					0
<b>Итого</b>			<b>573</b>	<b>20,6</b>	<b>19,6</b>	<b>42</b>	<b>433</b>	<b>36,1</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	67	СОК ЯБЛОЧНЫИ	200	1	0,2	20,2	86	4
2010	45	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ	170	20,8	12,1	11,2	238	1,1
2008	59	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	20	1	1,1	15,2	75	0
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ	150	0,1		7,9	32	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫИ ЙОДИРОВАННЫИ "УМНИЦА"	29	2,3	0,3	14,4	70	0
<b>Итого</b>			<b>569</b>	<b>25,2</b>	<b>13,7</b>	<b>68,9</b>	<b>501</b>	<b>5,1</b>
<b>Всего</b>				<b>53,2</b>	<b>45,4</b>	<b>165,1</b>	<b>1293</b>	<b>42,3</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ Волкова И.В.

Повар \_\_\_\_\_ Челнокова А.А.

Утверждаю

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение МДОУ №27 "Центр-семицветик" г. Тула, ул. Моторостроителей, д. 7  
 Заведующая детским садом  
 Махалова Т.В.

**МЕНЮ**  
 30 апреля 2025 г.

**Сад 12 часов**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2010	3	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	7		5,9	0,1	54	0
2008	29	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	3,9	6,7	21,3	161	0,2
2010	71	КОФЕИНЫИ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	180	1,8	1,9	12,3	75	0,3
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	39	3,1	0,4	19,2	93	0
<b>Итого</b>			<b>406</b>	<b>8,8</b>	<b>14,9</b>	<b>52,9</b>	<b>383</b>	<b>0,5</b>
<b>II Завтрак</b>								
2010	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	180	0,1		9,8	40	0,5
<b>Итого</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>		<b>9,8</b>	<b>40</b>	<b>0,5</b>
<b>Обед</b>								
2008	7	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (ПОРЦИЯМИ)	30	0,2		0,8	4	3
2008	13	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ	180	4,2	4	12,3	106	5,5
1994	55	ШНИЦЕЛЬ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	80	17,7	19,1	6,4	267	1,4
2010	22	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	3,6	1,9	15,5	95	33
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,6		14,4	61	0,2
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОИ "ДАРНИЦКИИ"	42	3,2	0,6	20,7	101	0
<b>Итого</b>			<b>662</b>	<b>29,5</b>	<b>25,6</b>	<b>70,1</b>	<b>634</b>	<b>43,1</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	67	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
2010	45	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ	200	23,8	13,6	12,7	270	1,3
2008	59	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	30	1,5	1,7	22,7	112	0
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ	180	0,1		9,2	37	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	39	3,1	0,4	19,2	93	0
<b>Итого</b>			<b>649</b>	<b>29,5</b>	<b>15,9</b>	<b>84</b>	<b>598</b>	<b>5,3</b>
<b>Всего</b>				<b>67,9</b>	<b>56,4</b>	<b>216,8</b>	<b>1655</b>	<b>49,4</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ Волкова И.В.

Повар \_\_\_\_\_ Челнокова А.А.