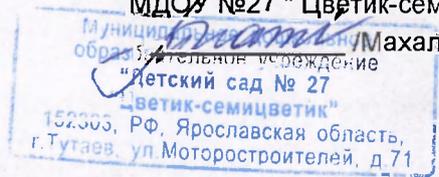


Утверждаю

Заведующая детским садом  
МДОУ №27 "Цветик-семицветик"



# МЕНЮ

18 декабря 2024 г.

Ясли 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)	5		4,1		37	0
2008	29	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4,8	7	20,9	166	0,5
2017	6.1	КАША ПШЕННАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	150	3,4	8,9	20,4	174	0
1994	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	180	0,1		9	37	0,7
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	31	2,5	0,3	15,2	74	0
<b>Итого</b>			<b>366</b>	<b>7,4</b>	<b>11,4</b>	<b>45,1</b>	<b>314</b>	<b>1,2</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	62	ФРУКТЫ	95	0,4	0,4	9,3	45	9,5
<b>Итого</b>			<b>95</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,3</b>	<b>45</b>	<b>9,5</b>
<b>Обед</b>								
2008	7	ОГУРЕЦ СВЕЖИИ (ПОРЦИЯМИ)	30	0,2		0,7	4	3
2008	13	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ	180	3,8	4	12,8	106	5,7
1994	55	ШНИЦЕЛЬ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	60	13,7	14,6	5,7	209	1
2010	22	КАПУСТА ТУШЁНАЯ	120	2,8	1,1	12,2	72	25,6
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,5		11,3	47	0,2
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИЙ"	37					0
<b>Итого</b>			<b>577</b>	<b>21</b>	<b>19,7</b>	<b>42,7</b>	<b>438</b>	<b>35,5</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	77	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	4,3	4,7	6,9	87	0,8
2010	66	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	150	0,1		9,8	39	0
2010	45	РЫБА, ЗАПЕЧЁННАЯ В ОМЛЕТЕ	80	15,8	7,3	4,5	147	0,3
2010	40	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (аллергики)	130	10,7	1,3	68,4	328	0
2008	307	ПТИЦА ОТВАРНАЯ (аллергики)	40	11,3	2,9	0,3	73	7,2
2008	516	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	20	1	1,1	15	74	0
2010	66	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,1		7,9	32	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	31	2,5	0,3	15,2	74	0
<b>Итого</b>			<b>431</b>	<b>23,7</b>	<b>13,4</b>	<b>49,5</b>	<b>414</b>	<b>1,1</b>
<b>Всего</b>				<b>52,5</b>	<b>44,9</b>	<b>146,6</b>	<b>1211</b>	<b>47,3</b>

Медицинская сестра

Волкова И.В.

Повар

Челнокова А.А.

Утверждаю

Заведующая детским садом

МДОУ №27 "Цветик-семицветик"



/Махалова Т.В./

# МЕНЮ

18 декабря 2024 г.

## Сад 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2010	3	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	7		5,7	0,1	52	0
2008	29	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	5,7	8,3	24,3	196	0,6
2017	6.1	КАША ПШЕННАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	180	3,9	4,9	23,7	155	0
2010	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	180	0,1		8,6	36	0,7
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	41	3,3	0,4	20,1	97	0
<b>Итого</b>			<b>408</b>	<b>9,1</b>	<b>14,4</b>	<b>53,1</b>	<b>381</b>	<b>1,3</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	62	ФРУКТЫ	100	0,4	0,4	9,8	47	10
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>47</b>	<b>10</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	4,4	3,9	13	109	6
1994	55	ШНИЦЕЛЬ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	80	18	18,9	7,4	272	1,4
2010	22	КАПУСТА ТУШЁНАЯ	150	3,5	1,8	14,7	90	32
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		13,2	56	0,2
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИЙ"	46	3,2	0,6	20,7	101	0
<b>Итого</b>			<b>666</b>	<b>29,8</b>	<b>25,2</b>	<b>69,8</b>	<b>632</b>	<b>42,6</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	77	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	5	5,6	8,2	105	0,9
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2010	45	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ	90	18,5	7,9	4,6	163	0,3
2008	516	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ	20	1	1,1	15	74	0
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ	180	0,1		8,5	35	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	41	3,3	0,4	20,1	97	0
<b>Итого</b>			<b>511</b>	<b>27,9</b>	<b>15</b>	<b>56,4</b>	<b>474</b>	<b>1,2</b>
<b>Всего</b>				<b>67,2</b>	<b>55</b>	<b>189,1</b>	<b>1534</b>	<b>55,1</b>

Медицинская сестра

Волкова И.В.

Повар

Челнокова А.А.