

Утверждаю

Заведующая детским садом  
МДОУ №27 "Цветик-семицветик"  
Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
Махаплова Т.В./

"Детский сад № 27  
"Цветик-семицветик"  
152303, РФ, Ярославская область,  
г.Тутаев, ул.Маслобродячий д.71

**МЕНЮ**  
28 декабря 2024 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)	2		2,1		19	0
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	3,6	3,6	15,5	109	0,4
2012	79	ЧАИ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	180	2,6	2,8	12,7	87	0,5
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	30	2,4	0,3	14,7	71	0
<b>Итого</b>			<b>362</b>	<b>8,6</b>	<b>8,8</b>	<b>42,9</b>	<b>286</b>	<b>0,9</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	72	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ	140			8	32	0
<b>Итого</b>			<b>140</b>			<b>8</b>	<b>32</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>								
2012	9	ИКРА МОРКОВНАЯ	40	0,7	2,4	4,4	43	1,5
2010	15	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ НА МК БУЛЬОНЕ	180	3,5	3,3	7,5	75	3,7
2010	52	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	30/40	6,8	9	2	116	0,8
2010	34	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	110	6,3	5,1	28,7	186	0
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,4		11	46	0,1
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОИ "ДАРНИЦКИЙ"	40	2,5	0,4	16,5	80	0
<b>Итого</b>			<b>590</b>	<b>20,2</b>	<b>20,2</b>	<b>70,1</b>	<b>546</b>	<b>6,1</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	69	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			8,4	34	0
2012	39	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	150	4,9	7	15,3	145	0,6
1994	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	150	0,1		7,5	31	0,6
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	30	2,4	0,3	14,7	71	0
<b>Итого</b>			<b>510</b>	<b>7,4</b>	<b>7,3</b>	<b>45,9</b>	<b>281</b>	<b>1,2</b>
<b>Всего</b>				<b>36,2</b>	<b>36,3</b>	<b>166,9</b>	<b>1145</b>	<b>8,2</b>

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

Повар \_\_\_\_\_ Челнокова А.А.

Утверждаю

Заведующая детским садом  
МДОУ №27 "Цветик-семицветик"  
Махалова Т.В./  
"Цветик-семицветик"  
152303, РФ, Ярославская область,  
г. Тутаев, ул. Металлостроителей д. 71

**МЕНЮ**  
28 декабря 2024 г.

Сад 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)	3		2,3		21	0
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	4,3	4,4	19,5	134	0,5
2012	79	ЧАИ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	180	2,6	2,8	12,9	88	0,5
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	40	3,2	0,4	19,6	95	0
<b>Итого</b>			<b>403</b>	<b>10,1</b>	<b>9,9</b>	<b>52</b>	<b>338</b>	<b>1</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	72	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ	170			10,2	41	0
<b>Итого</b>			<b>170</b>			<b>10,2</b>	<b>41</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>								
2012	9	ИКРА МОРКОВНАЯ	50	0,8	4,3	4,7	61	1,9
2010	15	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ НА МК БУЛЬОНЕ	180	3,6	4,3	7,5	84	3,6
2010	52	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	30/40	6,9	9,4	2,3	121	0,6
2010	34	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	130	7,4	6	33,7	219	0
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		12,7	53	0,2
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОИ "ДАРНИЦКИИ"	50	3,2	0,6	20,7	101	0
<b>Итого</b>			<b>660</b>	<b>22,4</b>	<b>24,6</b>	<b>81,6</b>	<b>639</b>	<b>6,3</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	69	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			8,2	33	0
2012	39	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	180	5,8	8,1	18,3	170	0,8
1994	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	180	0,1		8,5	35	0,7
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	40	3,2	0,4	19,6	95	0
<b>Итого</b>			<b>580</b>	<b>9,1</b>	<b>8,5</b>	<b>54,6</b>	<b>333</b>	<b>1,5</b>
<b>Всего</b>				<b>41,6</b>	<b>43</b>	<b>198,4</b>	<b>1351</b>	<b>8,8</b>

Медицинская сестра

Волкова И.В.

Повар

Челнокова А.А.