

Утверждаю

Заведующая детским садом  
МДОУ №27 "Цветик-семицветик"  
Махалова Т.В./

**МЕНЮ**  
26 февраля 2025 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
2010	35	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4,1	7,2	16,6	149	0,4
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	150	2,3	8,4	22,8	174	0
2010	78	КАКАО С МОЛОКОМ	190	4,9	5	15,7	128	0,8
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	32	2,6	0,3	16	77	0
<b>Итого</b>			<b>377</b>	<b>11,6</b>	<b>16,6</b>	<b>48,3</b>	<b>391</b>	<b>1,2</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	61	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>								
2012	18	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХОМ ЛУЩЁНЫМ), КУРОЙ	180	6,6	6,8	15	148	4
2012	56	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	60	6,6	6,6	3,2	101	1
2010	40	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	120	4,4	3,9	27,9	164	0
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,4		11,4	48	0,1
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИЙ"	42	2,5	0,4	16,5	80	0
<b>Итого</b>			<b>552</b>	<b>20,5</b>	<b>17,7</b>	<b>74</b>	<b>541</b>	<b>5,1</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	77	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	159	4,5	4,9	7,3	93	0,8
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	150	0,1		9,8	39	0
2008	47	СУФЛЕ РЫБНОЕ "ЗОЛОТАЯ РЫБКА"	60	7,9	8	5,4	124	0,4
2008	307	ПТИЦА ОТВАРНАЯ (аллергики)	40	11,3	2,9	0,3	73	7,2
2012	25	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	120	2,7	4,5	14,6	110	6,3
1994	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	180	0,1		10	41	0,7
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	32	2,6	0,3	16	77	0
<b>Итого</b>			<b>551</b>	<b>17,8</b>	<b>17,7</b>	<b>53,3</b>	<b>445</b>	<b>8,2</b>
<b>Всего</b>				<b>50,3</b>	<b>52,4</b>	<b>184,9</b>	<b>1422</b>	<b>24</b>

Медицинская сестра Волкова И.В.

Повар Челнокова А.А.

Утверждаю

Муниципальное бюджетное учреждение  
05  
15230  
г. Татарск

Заведующая детским садом  
МДОУ №27 "Цветик-семицветик"  
И.И. Иванова  
Махалова Т.В./

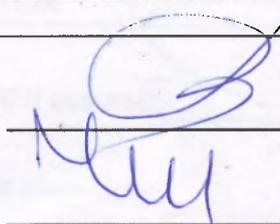
# МЕНЮ

26 февраля 2025 г.

## Сад 12 часов

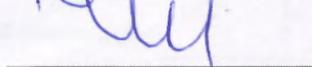
Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2010	3	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	8		6,5	0,1	59	0
2010	35	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	4,9	8,2	20,4	176	0,5
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	180	2,2	4,3	17,9	119	0
2010	78	КАКАО С МОЛОКОМ	190	4,8	4,9	15,8	129	0,7
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	43	3,4	0,4	21	102	0
<b>Итого</b>			<b>421</b>	<b>13,1</b>	<b>20</b>	<b>57,3</b>	<b>466</b>	<b>1,2</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	61	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>								
2012	18	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХОМ ЛУЩЁНЫМ), КУРОЙ	180	6,6	7,4	14	150	3,6
2012	56	ПТИЦА, ТУШЁНАЯ В СОУСЕ С ОВОЦАМИ	80	8,6	8,8	3,9	132	1,3
2010	40	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	4,9	35	206	0
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		13,1	56	0,2
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИЙ"	53	3,2	0,6	20,7	101	0
<b>Итого</b>			<b>643</b>	<b>24,3</b>	<b>21,7</b>	<b>86,7</b>	<b>645</b>	<b>5,1</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	77	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	191	5,3	5,9	8,7	111	1
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	47	СУФЛЕ РЫБНОЕ "ЗОЛОТАЯ РЫБКА"	70	9,6	8,9	5,8	140	0,5
2008	307	ПТИЦА ОТВАРНАЯ (аллергики)	50	14	3,6	0,4	91	8,96
2012	25	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	150	3,2	5,3	18,3	134	7,9
1994	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	180	0,1		9,4	39	0,7
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	43	3,4	0,4	21	102	0
<b>Итого</b>			<b>634</b>	<b>21,6</b>	<b>20,5</b>	<b>63,2</b>	<b>526</b>	<b>10,1</b>
<b>Всего</b>				<b>59,4</b>	<b>62,6</b>	<b>217</b>	<b>1684</b>	<b>26,4</b>

Медицинская сестра



Волкова И.В.

Повар



Челнокова А.А.