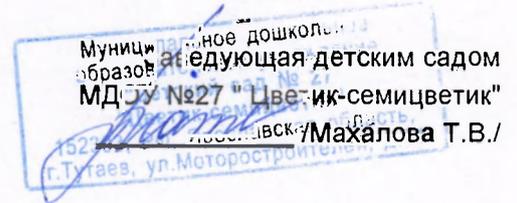


Утверждаю



# МЕНЮ

26 марта 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	3,8	6,5	16,9	142	0,4
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	150	2,3	8,4	22,8	174	0
2010	78	КАКАО С МОЛОКОМ	180	4,4	4,6	15,4	122	0,7
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	24	1,9	0,2	11,7	57	0
<b>Итого</b>			<b>359</b>	<b>10,1</b>	<b>15,4</b>	<b>44</b>	<b>358</b>	<b>1,1</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	6,8	7,1	15,5	154	4,2
2012	56	ПТИЦА, ТУШЁНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	70	6,8	6,5	4,2	105	1,3
2010	40	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	120	4,6	3,6	29,5	169	0
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,5		12,3	51	0,2
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИЙ"	38	2,5	0,4	16,5	80	0
<b>Итого</b>			<b>558</b>	<b>21,2</b>	<b>17,6</b>	<b>78</b>	<b>559</b>	<b>5,7</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	77	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	151	4,3	4,7	6,9	88	0,8
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	150	0,1		87,2	349	0
2008	47	СУФЛЕ РЫБНОЕ "ЗОЛОТАЯ РЫБКА"	50	7	8,5	4,3	122	0,4
2012	25	ПЮРЕ ОВОЩНОЕ	120	2,8	5,1	13,7	113	12,3
1994	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	180	0,1		79,5	319	0,7
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	24	1,9	0,2	11,7	57	0
<b>Итого</b>			<b>525</b>	<b>16,1</b>	<b>18,5</b>	<b>116,1</b>	<b>699</b>	<b>14,2</b>
<b>Всего</b>				<b>47,8</b>	<b>51,9</b>	<b>247,4</b>	<b>1661</b>	<b>30,5</b>

Медицинская сестра

Волкова И.В.

Повар

Челнокова А.А.

Утверждаю

Заведующая детским садом

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад №27 "Цветик-семицветик" /Махалова Т.В./  
152303, (РФ) Ярославская область, г.Тутаев, ул.Моторостроителей, д.71

# МЕНЮ

26 марта 2025 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	51	0
2010	35	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	4,6	7,6	19,4	166	0,5
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	180	2,2	4,3	17,9	119	0
2010	78	КАКАО С МОЛОКОМ	180	4,6	4,7	15,5	123	0,7
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	32	2,5	0,3	15,6	76	0
<b>Итого</b>			<b>399</b>	<b>11,7</b>	<b>18,3</b>	<b>50,6</b>	<b>416</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 ЛУЩЕНЫМ), КУРОЙ	180	6,6	6,4	14,7	145	3,8
2012	56	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	100	8,9	8,8	5,2	139	1,8
2010	40	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,7	4,6	36,9	211	0
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		13,6	58	0,2
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИЙ"	48	3,2	0,6	20,7	101	0
<b>Итого</b>			<b>658</b>	<b>24,9</b>	<b>20,4</b>	<b>91,1</b>	<b>654</b>	<b>5,8</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	77	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	182	5,1	5,6	8,3	106	1
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		87,3	350	0
2008	47	СУФЛЕ РЫБНОЕ "ЗОЛОТАЯ РЫБКА"	60	8,6	8,9	5,3	135	0,4
2012	25	ПЮРЕ ОВОЩНОЕ	150	3,3	6	17,2	137	15,5
1994	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	180	0,1		82,4	331	0,7
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	32	2,5	0,3	15,6	76	0
<b>Итого</b>			<b>604</b>	<b>19,6</b>	<b>20,8</b>	<b>128,8</b>	<b>785</b>	<b>17,6</b>
<b>Всего</b>				<b>56,6</b>	<b>59,9</b>	<b>280,3</b>	<b>1902</b>	<b>34,6</b>

Медицинская сестра

Волкова И.В.

Повар

Челнокова А.А.