

Утверждаю

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

# МЕНЮ

5 ноября 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	27	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4,5	6,8	17,5	150	0,6
2010	27	КАША БЕЗМОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	150	2	8,4	22,3	171	0
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ	200	0,1		9,9	40	0
2008	1.	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	39	3,1	0,4	19	92	0
<b>Итого</b>			<b>394</b>	<b>7,7</b>	<b>11,3</b>	<b>46,4</b>	<b>319</b>	<b>0,6</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	69	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150			8,4	34	0
<b>Итого</b>			<b>150</b>			<b>8,4</b>	<b>34</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>								
2012	5	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	40	1,2	2,5	2,4	37	1,5
2010	19.1	СУП ИЗ ОВОЩЕИ НА МК БУЛЬОНЕ	180	3,6	3,6	8,5	80	6,7
2010	19.1	СУП ИЗ ОВОЩЕИ (аллергики)	180	1,3	9,9	8,7	129	6,8
2012	49	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ	60/25	6,3	8,9	8,8	140	0,7
2010	33	РИС ОТВАРНОЙ	120	2,8	3,4	30,2	163	0
2008	401	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,6		12,8	54	0,2
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИИ"	46					0
<b>Итого</b>			<b>621</b>	<b>14,5</b>	<b>18,4</b>	<b>62,7</b>	<b>474</b>	<b>9,1</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2010	70	СНЕЖОК 2,5% ЖИРНОСТИ	150	4,1	3,8	16,2	119	1,4
2008	42	ЯИЦО ВАРЕНОЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2010	40	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	5,7	35,1	213	0
2010	71	КОФЕИНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	150	3,6	3,8	14,7	108	0,6
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	150	0,1		9,8	39	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	31	2,5	0,3	15,3	74	0
<b>Итого</b>			<b>521</b>	<b>20,5</b>	<b>18,1</b>	<b>81,6</b>	<b>575</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>				<b>42,7</b>	<b>47,8</b>	<b>199,1</b>	<b>1402</b>	<b>11,7</b>

Медицинская сестра

Волкова И.В.

Повар

Челнокова А.А.

Утверждаю

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

## МЕНЮ

5 ноября 2024 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		6,1	0,1	55	0
2008	27	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	5,1	7,9	20,4	174	0,6
2010	27	КАША БЕЗМОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	180	1,9	4,3	17,4	116	0
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ	190	0,1		9,6	39	0
2010	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	52	4,1	0,5	25,4	123	0
<b>Итого</b>			<b>429</b>	<b>9,3</b>	<b>14,5</b>	<b>55,5</b>	<b>391</b>	<b>0,6</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	69	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			9,7	39	0
<b>Итого</b>			<b>180</b>			<b>9,7</b>	<b>39</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>								
2012	5	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОВОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	50	1,5	2,6	3	41	1,9
2010	19.1	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ НА М/К БУЛЬОНЕ	180	3,6	3,5	8,3	79	6,6
2012	49	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ	80/50	11,7	15,7	14,7	248	1,8
2010	33	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,6	4,4	37,5	204	0
2008	401	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,7		15,8	67	0,2
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОИ "ДАРНИЦКИИ"	58	3,2	0,6	20,7	101	0
<b>Итого</b>			<b>748</b>	<b>24,3</b>	<b>26,8</b>	<b>100</b>	<b>740</b>	<b>10,5</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2010	70	СНЕЖОК 2,5% ЖИРНОСТИ	180	4,9	4,5	19,4	142	1,6
2008	42	ЯИЦО ВАРЕНОЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2010	40	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,4	7,3	41,3	257	0
2010	71	КОФЕИНЫИ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	180	4,3	4,6	17,3	128	0,8
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	38	3	0,4	18,6	90	0
<b>Итого</b>			<b>618</b>	<b>23,5</b>	<b>21,3</b>	<b>96,9</b>	<b>678</b>	<b>2,4</b>
<b>Всего</b>				<b>57,1</b>	<b>62,6</b>	<b>262,1</b>	<b>1848</b>	<b>13,5</b>

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

Волкова И.В.

Повар \_\_\_\_\_

Челнокова А.А.