

Утверждаю

Заведующая детским садом  
МДОУ №27 "Цветик-семицветик"  
Махалова Т.В./  
152303, Рф. Ярославская область,  
Гутаав, ул. Моторостроителей, д.71

# МЕНЮ

27 ноября 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)	5		4,4		40	0
2010	35	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	3,8	6	16,2	135	0,4
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	150	2,3	8,4	22,8	174	0
2010	78	КАКАО С МОЛОКОМ	180	4,6	4,7	15,2	122	0,7
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	30	2,4	0,3	14,7	71	0
<b>Итого</b>			<b>365</b>	<b>10,8</b>	<b>15,4</b>	<b>46,1</b>	<b>368</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 ЛУЩЕНЫМ), КУРОЙ	180	6,7	6,4	15,1	146	3,9
2012	56	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	60	6,6	6,7	3,2	101	1
2010	40	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	120	4,4	4,2	27,8	167	0
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,5		12,1	51	0,2
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОИ "ДАРНИЦКИИ"	40	2,5	0,4	16,5	80	0
<b>Итого</b>			<b>550</b>	<b>20,7</b>	<b>17,7</b>	<b>74,7</b>	<b>545</b>	<b>5,1</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	77	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	148	4,2	4,6	6,8	86	0,8
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	47	СУФЛЕ РЫБНОЕ "ЗОЛОТАЯ РЫБКА"	60	8,9	8,4	4,6	128	0,4
2012	25	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	120	2,6	5,4	14,7	118	6,5
1994	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	180	0,1		9,2	38	0,7
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	30	2,4	0,3	14,7	71	0
<b>Итого</b>			<b>538</b>	<b>18,2</b>	<b>18,7</b>	<b>50</b>	<b>441</b>	<b>8,4</b>
<b>Всего</b>				<b>50,1</b>	<b>52,2</b>	<b>180,1</b>	<b>1399</b>	<b>24,1</b>

Медицинская сестра

Волкова И.В.

Повар

Челнокова А.А.

Утверждаю

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



# МЕНЮ

27 ноября 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)	8		6,3	0,1	57	0
2010	35	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	4,6	7,7	19	165	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	14,7	120	0,7
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	40	3,2	0,4	19,7	96	0
<b>Итого</b>			<b>408</b>	<b>12,4</b>	<b>19,1</b>	<b>53,5</b>	<b>438</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	6,7	7,1	14,4	149	3,5
2012	56	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	80	8,5	8,8	3,4	130	1,3
2010	40	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	4,6	35	203	0
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,6		14,4	61	0,2
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОИ "ДАРНИЦКИИ"	50	3,2	0,6	20,7	101	0
<b>Итого</b>			<b>640</b>	<b>24,4</b>	<b>21,1</b>	<b>87,9</b>	<b>644</b>	<b>5</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	77	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	178	5	5,5	8,1	104	0,9
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	47	СУФЛЕ РЫБНОЕ "ЗОЛОТАЯ РЫБКА"	70	10,1	9,6	5,6	149	0,5
2012	25	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	150	3,1	6,1	18,3	141	8
1994	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	180	0,1		8,8	37	0,7
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	40	3,2	0,4	19,7	96	0
<b>Итого</b>			<b>618</b>	<b>21,5</b>	<b>21,6</b>	<b>60,5</b>	<b>527</b>	<b>10,1</b>
<b>Всего</b>				<b>58,7</b>	<b>62,2</b>	<b>211,7</b>	<b>1656</b>	<b>26,3</b>

Медицинская сестра

Волкова И.В.

Повар

Челнокова А.А.