

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
16 октября 2024 г.

Ясли 12 часов

Сборник рецептов	№ 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		4,1		37	0
2010	35	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4	6,4	17,3	144	0,4
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ БЕЗМОЛОЧ. ЖИДКАЯ (аллергики)	150	2,3	8,4	22,8	174	0
2010	78	КАКАО С МОЛОКОМ	190	4,8	4,9	15,3	126	0,7
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	30	2,4	0,3	14,7	71	0
<b>Итого</b>			<b>375</b>	<b>11,2</b>	<b>15,7</b>	<b>47,3</b>	<b>378</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>								
2008	7	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (ПОРЦИЯМИ)	22	0,2		0,5	3	2,2
2012	18	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ), КУРОЙ	180	6,7	6,7	14,9	147	4
2012	56	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	60	6,5	6,6	2,5	98	0,9
2010	40	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	120	4,4	3,7	28	163	0
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,4		11,8	49	0,1
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОИ "ДАРНИЦКИЙ"	37	2,5	0,4	16,5	80	0
<b>Итого</b>			<b>569</b>	<b>20,7</b>	<b>17,4</b>	<b>74,2</b>	<b>540</b>	<b>7,2</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	77	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	147	4,2	4,6	6,7	85	0,8
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	150	0,1		9,8	39	0
2008	47	СУФЛЕ РЫБНОЕ "ЗОЛОТАЯ РЫБКА"	50	7,2	6,9	5,5	113	0,4
2012	25	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	120	2,6	4,3	14,5	107	6,4
1994	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	180	0,1		10	41	0,7
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	30	2,4	0,3	14,7	71	0
<b>Итого</b>			<b>527</b>	<b>16,5</b>	<b>16,1</b>	<b>51,4</b>	<b>417</b>	<b>8,3</b>
<b>Всего</b>				<b>48,8</b>	<b>49,6</b>	<b>182,2</b>	<b>1380</b>	<b>26,1</b>

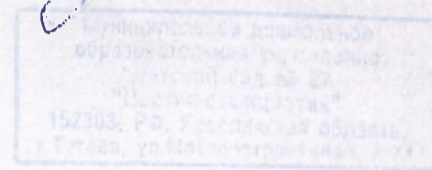
Медицинская сестра \_\_\_\_\_ Волкова И.В.

Шеф-повар \_\_\_\_\_ Ваганова Ю.А.

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
16 октября 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		5,5	0,1	50	0
2010	35	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	4,7	7,5	19,4	165	0,5
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	180	2,2	4,3	17,9	119	0
2010	78	КАКАО С МОЛОКОМ	190	4,7	4,8	15,5	125	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	19,5	94	0
<b>Итого</b>			<b>417</b>	<b>12,6</b>	<b>18,2</b>	<b>54,5</b>	<b>434</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>								
2008	7	ОГУРЕЦ СВЕЖИИ (ПОРЦИЯМИ)	22	0,2		0,5	3	2,2
2012	18	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ), КУРОЙ	180	6,4	6,8	13,7	143	3,4
2012	56	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	80	8,5	8,7	3,4	128	1,3
2010	40	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	4,4	35,1	202	0
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		13,3	56	0,2
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИЙ"	47	3,2	0,6	20,7	101	0
<b>Итого</b>			<b>659</b>	<b>24,2</b>	<b>20,5</b>	<b>86,7</b>	<b>633</b>	<b>7,1</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	77	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	176	4,9	5,4	8,1	103	0,9
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	47	СУФЛЕ РЫБНОЕ "ЗОЛОТАЯ РЫБКА"	60	8,7	8,8	6	138	0,4
2012	25	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	150	3,1	5,8	18	138	7,9
1994	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	180	0,1		9,6	40	0,7
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	40	3,2	0,4	19,5	94	0
<b>Итого</b>			<b>606</b>	<b>20</b>	<b>20,4</b>	<b>61,2</b>	<b>513</b>	<b>9,9</b>
<b>Всего</b>				<b>57,2</b>	<b>59,5</b>	<b>212,2</b>	<b>1627</b>	<b>28,2</b>

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

Шеф-повар \_\_\_\_\_ Ваганова Ю.А.