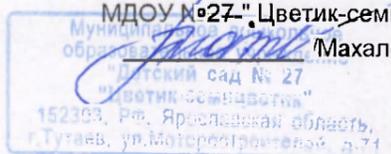


Утверждаю

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



**МЕНЮ**  
18 октября 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		4,4		40	0
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	3,9	6	16,8	139	0,4
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	150	2,3	8,4	22,8	174	0
2012	79	ЧАИ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	180	2,9	3	13,5	94	0,5
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
Итого			365	9,2	13,7	45	344	0,9
<b>II Завтрак</b>								
2008	61	ФРУКТЫ	95	0,4	0,4	9,3	45	9,5
Итого			95	0,4	0,4	9,3	45	9,5
<b>Обед</b>								
2008	6	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (ПОРЦИЯМИ)	44	0,4		0,7	6	2,2
2010	20	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯИЦОМ "КУДРЯШ" НА М/К БУЛЬОНЕ	180	5,4	4,1	16,1	123	8,1
2010	19.1	СУП ИЗ ОВОЩЕИ (аллергики)	180	1,3	9,9	8	126	6,4
2012	54	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ	60	9,8	7,8	9,3	145	0,2
2010	26	РАГУ ОВОЩНОЕ	110	2,4	2,4	13,5	87	10,7
2008	69	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150			7,5	30	0
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИЙ"	37					0
Итого			581	18	14,3	47,1	391	21,2
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,6		13,2	56	0,2
2012	38	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ	150	3	3,9	11,5	94	0,4
2008	189	КАША КУКУРУЗНАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	150	1,7	8,3	23,6	175	0
2001	65	БУЛОЧКА "ДОМАШНЯЯ" МОЛОЧНАЯ	50	5,7	4,7	36,3	210	0,2
1994	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	150	0,1		7,7	32	0,6
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	30	2,4	0,3	14,7	71	0
Итого			530	11,8	8,9	83,4	463	1,4
Всего				39,4	37,3	184,8	1243	33

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

Волкова И.В.

Шеф-повар \_\_\_\_\_

Ваганова Ю.А.

Утверждаю

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

"Цветик-семицветик"  
152303, РФ, Ярославская область,  
Тутаев, ул. Мухоморова, д. 71

**МЕНЮ**  
18 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
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	4,7	7,6	19,5	166	0,5
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	180	2,2	4,3	17,9	119	0
2012	79	ЧАИ С МОЛОКОМ И САХАРОМ	180	2,8	3	13,5	93	0,5
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	40	3,2	0,4	19,6	95	0
<b>Итого</b>			<b>407</b>	<b>10,7</b>	<b>16,5</b>	<b>52,7</b>	<b>404</b>	<b>1</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	6	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫИ (ПОРЦИЯМИ)	44	0,4		0,7	6	2,2
2010	20	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯИЦОМ "КУДРЯШ" НА М/К БУЛЬОНЕ	180	5,3	3,8	16,2	121	8,1
2012	54	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ	80	12,9	10,4	12,2	194	0,4
2010	26	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	3,1	2,7	18,4	113	14,2
2008	69	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			8,4	34	0
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОИ "ДАРНИЦКИИ"	46	3,2	0,6	20,7	101	0
<b>Итого</b>			<b>680</b>	<b>24,9</b>	<b>17,5</b>	<b>76,6</b>	<b>569</b>	<b>24,9</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,6		12,8	54	0,2
2012	38	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОИ	180	3,5	4,6	13,8	113	0,5
2008	189	КАША КУКУРУЗНАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	180	2	4,3	22,2	135	0
2001	65	БУЛОЧКА "ДОМАШНЯЯ" МОЛОЧНАЯ	80	8,7	7,8	58	338	0,3
1994	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	180	0,1		8,7	37	0,7
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	40	3,2	0,4	19,6	95	0
<b>Итого</b>			<b>630</b>	<b>16,1</b>	<b>12,8</b>	<b>112,9</b>	<b>637</b>	<b>1,7</b>
<b>Всего</b>				<b>52,1</b>	<b>47,2</b>	<b>252</b>	<b>1657</b>	<b>37,6</b>

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

Шеф-повар \_\_\_\_\_ Ваганова Ю.А.