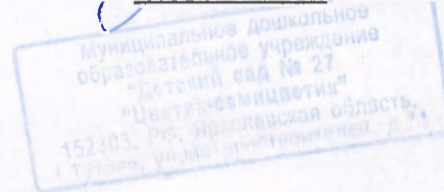


Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
31 октября 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	4	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	11	1,6	2,1		26	0
2008	28	КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ	150	4,4	8,5	16,5	160	0,5
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ БЕЗМОЛОЧ. (аллергики)	150	2,5	9,3	21,8	180	0
2010	71	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	180	4,3	4,7	15,9	124	0,8
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	45	3,6	0,5	22,1	107	0
<b>Итого</b>			<b>386</b>	<b>13,9</b>	<b>15,8</b>	<b>54,5</b>	<b>417</b>	<b>1,3</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	63	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>								
2010	19	ЩИ ПО-УРАЛЬСКИ (С КРУПОИ) НА М/К БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	180	4,2	6,6	7,5	111	8,3
2010	87	ЩИ ПО-УРАЛЬСКИ (С КРУПОИ) НА ОВОЩНОМ Б. (аллергики)	180	2,6	8,2	13,7	139	9,9
1994	48	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	70	15,3	4,8	4,8	124	0,9
2008	23	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	3,3	4,7	19,4	132	9,2
2017	73	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	0,3	0,1	12	57	44
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИЙ"	40	2,5	0,4	16,5	80	0
<b>Итого</b>			<b>560</b>	<b>25,6</b>	<b>16,6</b>	<b>60,2</b>	<b>504</b>	<b>62,4</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2010	70	СНЕЖОК 2,5% ЖИРНОСТИ	134	3,6	3,4	14,5	106	1,2
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	150	0,1		9,8	39	0
2008	42	ЯИЦО ВАРЕНОЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2010	36	МАННЫЙ ПУДИНГ С ПОВИДЛОМ И ПРЯНИКОМ	110	6	7,9	44	269	0,2
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ	150	0,1		7,4	30	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	30	2,4	0,3	14,7	71	0
<b>Итого</b>			<b>464</b>	<b>17</b>	<b>16,1</b>	<b>80,9</b>	<b>537</b>	<b>1,4</b>
<b>Всего</b>				<b>56,9</b>	<b>48,9</b>	<b>204,9</b>	<b>1503</b>	<b>74,6</b>

Медицинская сестра  Волкова И.В.

Повар  Челнокова А.А.

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
31 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	4	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	2,3	3		37	0
2008	28	КАША ОВСЯНАЯ МОЛОЧНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ	180	5,3	10,4	19,3	192	0,6
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ БЕЗМОЛОЧ. (аллергики)	180	2,4	5,2	16,9	124	0
2010	71	КОФЕИНЫИ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	180	4,4	4,7	16	125	0,8
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	59	4,7	0,6	29,1	141	0
<b>Итого</b>			<b>434</b>	<b>16,7</b>	<b>18,7</b>	<b>64,4</b>	<b>495</b>	<b>1,4</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	63	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>								
2010	19	ЩИ ПО-УРАЛЬСКИ (С КРУПОИ) НА М/К БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	180	3,9	6,2	6,6	103	8,2
1994	48	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	21	5,5	6,4	158	1,1
2008	23	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	4	5,9	24,3	165	11,5
2017	73	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,4	0,2	13,5	65	50,4
2008		ХЛЕБ РЖАНОИ "ДАРНИЦКИИ"	50	3,2	0,6	20,7	101	0
<b>Итого</b>			<b>660</b>	<b>32,5</b>	<b>18,4</b>	<b>71,5</b>	<b>592</b>	<b>71,2</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2010	70	СНЕЖОК 2,5% ЖИРНОСТИ	161	4,3	4	17,4	127	1,4
2008	42	ЯИЦО ВАРЕНОЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2010	36	МАННЫЙ ПУДИНГ С ПОВИДЛОМ И ПРЯНИКОМ	130	6,6	7,7	52,5	305	0,3
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ	180	0,1		8,2	33	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	39	3,1	0,4	18,9	92	0
<b>Итого</b>			<b>550</b>	<b>19</b>	<b>16,6</b>	<b>97,3</b>	<b>618</b>	<b>1,7</b>
<b>Всего</b>				<b>68,6</b>	<b>54,1</b>	<b>243</b>	<b>1752</b>	<b>84,3</b>

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

Повар \_\_\_\_\_ Челнокова А.А.