

Утверждаю

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

МЕНЮ
9 сентября 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		
Завтрак								
2010	3	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5		4,1		37	0
2008	32	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4	5,3	17,3	133	0,5
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ	180	0,1		8,9	36	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	30	2,4	0,3	14,7	71	0
Итого			365	6,5	9,7	40,9	277	0,5
II Завтрак								
2008	401	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,4		11,8	49	0,1
Итого			150	0,4		11,8	49	0,1
Обед								
2010	10	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	40	0,6	3	4,8	49	1,9
2012	16	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	180	6,8	2,1	12,2	96	4,5
2012	53	"ЕЖИКИ" МЯСНЫЕ	120/30	12,8	14,6	16,6	249	1,3
2008	к/к	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150			7,8	31	0
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОИ "ДАРНИЦКИЙ"	40	2,5	0,4	16,5	80	0
Итого			560	22,7	20,1	57,9	505	7,7
Уплотненный полдник								
2010	70	СНЕЖОК 2,5% ЖИРНОСТИ	150	4,1	3,8	16,2	119	1,4
2012	41	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	8,2	11,5	1,6	143	0,1
2010	71	КОФЕИНЫИ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	150	3,4	3,6	14,1	103	0,6
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	30	2,4	0,3	14,7	71	0
Итого			410	18,1	19,2	46,6	436	2,1
Всего				47,7	49	157,2	1267	10,4

Медицинская сестра Болкова И.В.

Шеф-повар Ваганова Ю.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ
9 сентября 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		
Завтрак								
2010	3	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	8		6,7	0,1	60	0
2008	32	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	4,7	6,9	20,7	165	0,6
2008	189	КАША МАННАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	180	2	4,2	18,6	120	0
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ	180	0,1		9,4	38	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	40	3,2	0,4	19,6	95	0
Итого			408	8	14	49,8	358	0,6
II Завтрак								
2008	401	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		13,4	56	0,2
Итого			180	0,5		13,4	56	0,2
Обед								
2010	10	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	50	0,7	3,8	5,2	59	2,2
2012	16	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	180	6,7	2	12,2	94	4,5
2012	53	"ЁЖИКИ" МЯСНЫЕ	160/50	18,3	18,8	22,7	333	1,8
2008	к/к	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			8,6	35	0
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОИ "ДАРНИЦКИИ"	50	3,2	0,6	20,7	101	0
Итого			670	28,9	25,2	69,4	622	8,5
Уплотненный полдник								
2010	70	СНЕЖОК 2,5% ЖИРНОСТИ	180	4,9	4,5	19,4	142	1,6
2012	41	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	10,1	14,2	1,9	176	0,2
2010	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ (аллергики)	180	7,4	18,6	26,6	303	13,6
2010	71	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	180	4	4,3	15,6	118	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	19,6	95	0
Итого			500	22,2	23,4	56,5	531	2,5
Всего				59,6	62,6	189,1	1567	11,8

Медицинская сестра  Волкова И.В.

Шеф-повар  Ваганова Ю.А.