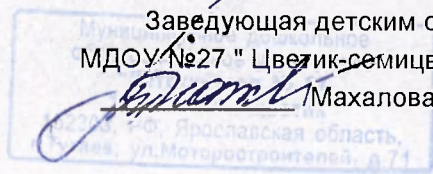


Утверждаю

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



# МЕНЮ

11 сентября 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
2008	29	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4,5	6,8	20	159	0,4
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ ЕЗМОЛОЧ. (аллергики)	150	3,3	0,8	30	140	0
1994	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	180	0,1		9	37	0,7
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	30	2,4	0,3	14,7	71	0
<b>Итого</b>			<b>365</b>	<b>7</b>	<b>11,2</b>	<b>43,7</b>	<b>304</b>	<b>1,1</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	62	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 СВЕЖИИ (ПОРЦИЯМИ)	33	0,3		0,8	5	3,3
2008	13	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРОЙ	180	3,8	3,2	12,3	96	5,7
1994	55	ШНИЦЕЛЬ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	60	13,6	14,7	5	207	0,9
2010	22	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	120	2,8	1,1	12	70	25,5
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,3		10,8	44	0,1
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОИ "ДАРНИЦКИЙ"	40					0
<b>Итого</b>			<b>583</b>	<b>20,8</b>	<b>19</b>	<b>40,9</b>	<b>422</b>	<b>35,5</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	77	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	152	4,3	4,8	7	89	0,8
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	150	0,1		9,8	39	0
2010	45	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ	80	16,5	6,8	4,5	145	0,3
2008	307	ПТИЦА ОТВАРНАЯ (аллергики)	40	11,3	2,9	0,3	73	7,2
2010	34	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (аллергики)	120	12,1	12,9	54,8	383	0
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ	150	0,1		7,9	32	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	30	2,4	0,3	14,7	71	0
<b>Итого</b>			<b>412</b>	<b>23,3</b>	<b>11,9</b>	<b>34,1</b>	<b>337</b>	<b>1,1</b>
<b>Всего</b>				<b>51,5</b>	<b>42,5</b>	<b>128</b>	<b>1108</b>	<b>47,2</b>

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

Шеф-повар \_\_\_\_\_ Ваганова Ю.А.

Утверждаю

Муниципальное дошкольное  
образовательное учреждение  
Зарегистрированная детским садом  
МДСУ №27 "Цветик-семицветик"  
Махалова Т.В./

## МЕНЮ

11 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		
<b>Завтрак</b>								
2010	3	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	8		6,4	0,1	58	0
2008	29	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	5,4	8,7	23,6	195	0,6
2008	189	КАША ПШЕННАЯ БЕЗМОЛОЧ. ЖИДКАЯ (аллергики)	180	3,9	4,9	28,6	174	0
2010	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	180	0,1		9	37	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			408	8,7	15,5	52,3	385	1,3
<b>II Завтрак</b>								
2008	62	ФРУКТЫ	100	0,4	0,4	9,8	47	10
Итого			100	0,4	0,4	9,8	47	10
<b>Обед</b>								
2008	7	ОГУРЕЦ СВЕЖИИ (ПОРЦИЯМИ)	33	0,3		0,8	5	3,3
2008	13	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРОЙ	180	4,1	3,2	12,8	98	5,8
1994	55	ШНИЦЕЛЬ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	80	17,8	19,1	7	271	1,3
2010	22	КАПУСТА ТУШЁНАЯ	150	3,5	1,9	15	92	31,6
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,4		12,4	52	0,1
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИЙ"	50	3,2	0,6	20,7	101	0
Итого			673	29,3	24,8	68,7	619	42,1
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	77	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	182	5,1	5,6	8,3	106	1
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2010	45	РЫБА, ЗАПЕЧЁННАЯ В ОМЛЕТЕ	90	19,6	8	4,9	170	0,3
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ	180	0,1		9,5	38	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	40	3,2	0,4	19,6	95	0
Итого			492	28	14	42,3	409	1,3
Всего				66,4	54,7	173,1	1460	54,7

Медицинская сестра

Волкова И.В.

Шеф-повар

Ваганова Ю.А.