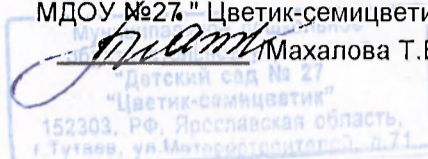


Утверждаю

Заведующая детским садом №1  
МДОУ №27 "Цветик-семицветик"  
Махалова Т.В./



**МЕНЮ**  
16 сентября 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	3	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5		4,5		41	0
2008	27	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4,1	6,3	16,6	141	0,5
2010	27	КАША БЕЗМОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	150	2	8,4	22,3	171	0
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ	180	0,1		9	36	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	24	1,9	0,2	11,6	56	0
<b>Итого</b>			<b>359</b>	<b>6,1</b>	<b>11</b>	<b>37,2</b>	<b>274</b>	<b>0,5</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	401	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,4		11,6	48	0,1
<b>Итого</b>			<b>180</b>	<b>0,4</b>		<b>11,6</b>	<b>48</b>	<b>0,1</b>
<b>Обед</b>								
2012	5	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	40	1,2	1,8	2,4	31	1,6
2010	19.1	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ НА М/К БУЛЬОНЕ	180	3,6	3,1	8,5	77	6,1
2010	19.1	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (аллергики)	180	1,4	9,9	9,2	131	7
2012	49	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ	60/25	5,9	8,1	5,5	121	0,6
2010	33	РИС ОТВАРНОЙ	120	2,8	4	29,7	167	0
2017	113	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	0,2	0,1	10,5	47	24
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИИ"	31					0
<b>Итого</b>			<b>606</b>	<b>13,7</b>	<b>17,1</b>	<b>56,6</b>	<b>443</b>	<b>32,3</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2010	70	СНЕЖОК 2,5% ЖИРНОСТИ	93	2,5	2,3	10	73	0,8
2012	41	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	8,3	9,9	1,6	129	0,1
2010	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ (аллергики)	170	6,6	13,3	24,3	243	11,91
2010	71	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	150	3,6	3,8	14,4	106	0,6
2010	66	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	18	1,5	0,2	8,9	43	0
2008	60	ФРУКТЫ	95	1,4	0,5	19,9	91	9,5
<b>Итого</b>			<b>436</b>	<b>17,3</b>	<b>16,7</b>	<b>54,8</b>	<b>442</b>	<b>11</b>
<b>Всего</b>				<b>37,5</b>	<b>44,8</b>	<b>160,2</b>	<b>1207</b>	<b>43,9</b>

Медицинская сестра

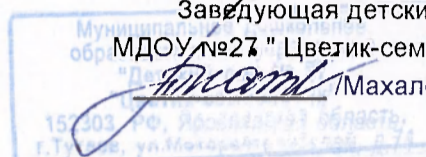
Волкова И.В.

Шеф-повар

Ваганова Ю.А.

Утверждаю

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



**МЕНЮ**  
16 сентября 2024 г.

**Сад 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	3	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	8		6,3	0,1	57	0
2008	27	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	4,9	7,7	19,8	170	0,6
2010	27	КАША БЕЗМОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	180	1,9	4,3	17,4	116	0
2010	66	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		9	36	0
2010	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	31	2,5	0,3	15,2	74	0
<b>Итого</b>			<b>399</b>	<b>7,5</b>	<b>14,3</b>	<b>44,1</b>	<b>337</b>	<b>0,6</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	401	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,4		12,8	53	0,1
<b>Итого</b>			<b>180</b>	<b>0,4</b>		<b>12,8</b>	<b>53</b>	<b>0,1</b>
<b>Обед</b>								
2012	5	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	50	1,5	2,2	3,1	38	2
2010	19.1	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ НА М/К БУЛЬОНЕ	180	3,6	3,3	8,4	77	6
2012	49	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ	80/50	10,9	15,3	10,4	222	1
2010	33	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,5	4,4	37,3	204	0
2017	113	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	180	0,2	0,1	11,7	52	28,8
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИЙ"	39	3,2	0,6	20,7	101	0
<b>Итого</b>			<b>729</b>	<b>22,9</b>	<b>25,9</b>	<b>91,6</b>	<b>694</b>	<b>37,8</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2010	70	СНЕЖОК 2,5% ЖИРНОСТИ	111	3	2,8	12	88	1
2012	41	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	10,1	11,7	2	155	0,2
2010	71	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	180	4,3	4,5	16,2	123	0,8
2010	66	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	23	1,8	0,2	11,1	54	0
2008	60	ФРУКТЫ	100	1,5	0,5	21	96	10
<b>Итого</b>			<b>514</b>	<b>20,7</b>	<b>19,7</b>	<b>62,3</b>	<b>516</b>	<b>12</b>
<b>Всего</b>				<b>51,5</b>	<b>59,9</b>	<b>210,8</b>	<b>1600</b>	<b>50,5</b>

Медицинская сестра  Волкова И.В.

Шеф-повар \_\_\_\_\_ Ваганова Ю.А.