

Утверждаю

Заредующая детским садом

МДОУ №27 "Цветик-семицветик"

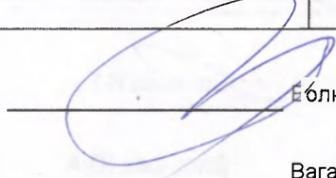
И.В. Махалова Т.В./

МЕНЮ

18 сентября 2024 г.

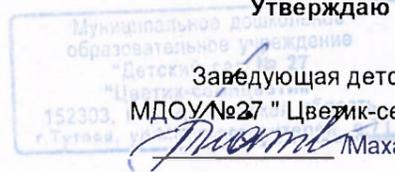
Ясли 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2010	3	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5		4,1		37	0
2010	35	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4	6,1	16,8	139	0,4
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	150	2,3	8,4	22,8	174	0
2010	78	КАКАО С МОЛОКОМ	180	4,8	4,8	14,9	124	0,7
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	24	1,9	0,2	11,7	57	0
Итого			359	10,7	15,2	43,4	357	1,1
II Завтрак								
2008	к/к	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150			7,3	29	0
Итого			150			7,3	29	0
Обед								
2008	7	ОГУРЕЦ СВЕЖИИ (ПОРЦИЯМИ)	30	0,2		0,7	4	3
2012	18	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ), КУРОЙ	180	6,7	5,2	15	134	4
2012	56	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	60	6,5	6,5	2,8	98	1
2010	40	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	120	4,4	3,5	28,2	163	0
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,5		11,7	49	0,2
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИЙ"	32	2,5	0,4	16,5	80	0
Итого			572	20,8	15,6	74,9	528	8,2
Уплотненный полдник								
2008	77	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	151	4,3	4,7	6,9	88	0,8
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	150	0,1		9,8	39	0
2008	47	СУФЛЕ РЫБНОЕ "ЗОЛОТАЯ РЫБКА"	50	7,4	7,4	4,8	114	0,4
1994	330/2	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ (аллергики)	80	13,7	19,9	1,4	239	1,1
2012	25	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	120	2,6	4,5	14,9	111	6,5
2012	322	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ БЕЗМОЛОЧ. (аллергики)	120	1,9	19,7	13,4	238	6,2
1994	75	ЧАИ С ЛИМОНОМ	180	0,1		8,7	36	0,7
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	24	1,9	0,2	11,7	57	0
2008	61	ФРУКТЫ	95	1,4	0,5	20	92	9,5
Итого			620	17,7	17,3	67	498	17,9
Всего				49,2	48,1	192,6	1412	27,2

Медицинская сестра  Еблкова И.В.

Шеф-повар _____ Ваганова Ю.А.

Утверждаю



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

МЕНЮ
18 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		
Завтрак								
2010	3	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	7		5,7	0,1	52	0
2010	35	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	4,6	7,5	19,7	166	0,5
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	180	2,2	4,3	17,9	119	0
2010	78	КАКАО С МОЛОКОМ	180	4,5	4,6	15,7	124	0,7
2010	66	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	31	2,5	0,3	15,3	74	0
Итого			398	11,6	18,1	50,8	416	1,2
II Завтрак								
2008	к/к	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			8,8	35	0
Итого			180			8,8	35	0
Обед								
2008	7	ОГУРЕЦ СВЕЖИИ (ПОРЦИЯМИ)	30	0,2		0,8	4	3
2012	18	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХОМ ЛУЩЕНЫМ), КУРОЙ	180	6,5	6,5	14,1	142	3,5
2012	56	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	80	8,5	8,8	3,5	129	1,3
2010	40	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	4,5	35	202	0
2008	76	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		13,8	58	0,2
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИИ"	40	3,2	0,6	20,7	101	0
Итого			660	24,3	20,4	87,9	636	8
Уплотненный полдник								
2008	77	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	181	5	5,6	8,2	105	1
2010	66	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	47	СУФЛЕ РЫБНОЕ "ЗОЛОТАЯ РЫБКА"	60	8,6	7,5	5,2	122	0,4
2012	25	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	150	3,2	4,9	18,6	132	8,2
1994	75	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180	0,1		8,5	35	0,7
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	31	2,5	0,3	15,3	74	0
2008	61	ФРУКТЫ	100	1,5	0,5	21	96	10
Итого			702	20,9	18,8	76,8	564	20,3
Всего				56,8	57,3	224,3	1651	29,5

Медицинская сестра _____ Волкова И.В.

Шеф-повар _____ Ваганова Ю.А.