

Утверждаю

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

## МЕНЮ

23 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		
<b>Завтрак</b>								
2010	3	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5		4,1		37	0
2008	27	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4,4	6,7	17,3	148	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		8,6	35	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	22	1,8	0,2	11	54	0
<b>Итого</b>			<b>357</b>	<b>6,3</b>	<b>11</b>	<b>36,9</b>	<b>274</b>	<b>0,5</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	к/к	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150			7,3	29	0
<b>Итого</b>			<b>150</b>			<b>7,3</b>	<b>29</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>								
2012	5	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	40	1,2	2,5	2,4	37	1,6
2010	19.1	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ НА М/К БУЛЬОНЕ	180	3,6	3,6	8,9	82	6,4
2010	19.1	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (аллергики)	180	1,4	9,9	9,2	131	7
2012	49	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ	60/25	5,9	8,8	6,1	127	0,7
2010	33	РИС ОТВАРНОЙ	120	2,9	3,4	31,1	167	0
2008	401	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,5		11,7	49	0,2
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИЙ"	31					0
<b>Итого</b>			<b>606</b>	<b>14,1</b>	<b>18,3</b>	<b>60,2</b>	<b>462</b>	<b>8,9</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2010	70	СНЕЖОК 2,5% ЖИРНОСТИ	150	4,1	3,8	16,2	119	1,4
2008	42	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2010	40	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	4,7	35	204	0
2010	71	КОФЕИНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	150	3,4	3,7	13,3	101	0,6
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	19	1,5	0,2	9,2	45	0
2008	60	ФРУКТЫ	95	1,4	0,5	20	92	9,5
<b>Итого</b>			<b>604</b>	<b>20,7</b>	<b>17,4</b>	<b>94</b>	<b>622</b>	<b>11,5</b>
<b>Всего</b>				<b>41,1</b>	<b>46,7</b>	<b>198,4</b>	<b>1387</b>	<b>20,9</b>

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

Шеф-повар \_\_\_\_\_ Ваганова Ю.А.

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
23 сентября 2024 г.

Сад 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)	8		6,2	0,1	56	0
2008	27	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	5,1	8	20,2	174	0,6
2010	27	КАША БЕЗМОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (аллергики)	190	7,6	10,7	26,7	235	1,1
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ	170	0,1		8,3	34	0
2010	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	31	2,5	0,3	15,1	73	0
Итого			389	7,7	14,5	43,7	337	0,6
<b>II Завтрак</b>								
2008	к/к	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180			9	36	0
Итого			180			9	36	0
<b>Обед</b>								
2012	5	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	50	1,5	2,1	3	37	1,9
2010	19.1	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ НА М/К БУЛЬОНЕ	180	3,6	3,1	8,8	78	6,2
2012	49	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ	80/50	11	14,9	10,6	220	1,5
2010	33	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,7	4,5	38,7	211	0
2008	401	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,5		13,7	58	0,2
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ "ДАРНИЦКИИ"	38	3,2	0,6	20,7	101	0
Итого			728	23,5	25,2	95,5	705	9,8
<b>Уплотненный полдник</b>								
2010	70	СНЕЖОК 2,5% ЖИРНОСТИ	180	4,9	4,5	19,4	142	1,6
2008	42	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2010	40	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	6,6	5,7	42,3	248	0
2010	71	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	180	4,2	4,4	16	122	0,7
2010	66	ЧАИ С САХАРОМ (аллергики)	180	0,1		9,9	40	0
2008	1	БАТОН-ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ "УМНИЦА"	22	1,8	0,2	10,9	53	0
2008	60	ФРУКТЫ	100	1,5	0,5	21	96	10
Итого			702	23,9	19,8	109,9	722	12,3
Всего				55,1	59,5	258,1	1800	22,7

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

Шеф-повар \_\_\_\_\_ Ваганова Ю.А.