

Утверждаю

заведующий  
МДОУ "Детский сад "ДЮЙМОВОЧКА"  
\_\_\_\_\_ / Колтунова О. А./

**МЕНЮ**

7 мая 2024 г.

**Ясли 12 часов**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	1	<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> (масло сливочное бутербродное, хлеб пшеничный "подмосковный")	25	1,5	5,6	10	97	0
2008	189	<b>КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ</b> (крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко пастер. 3,2% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	155	5,6	6,4	24,8	179	1
2012	397	<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> (какао-порошок, сахар песок, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая)	170	4,3	4,7	11,5	107	0,8
<b>Итого</b>			<b>350</b>	<b>11,4</b>	<b>16,7</b>	<b>46,3</b>	<b>383</b>	<b>1,8</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		<b>БАНАН</b> (банан)	200	3	1	42	192	20
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>42</b>	<b>192</b>	<b>20</b>
<b>Обед</b>								
2008	105	<b>СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИЦЕЙ</b> (вермишель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, вода питьевая, бройлеры цыпленка потрош. 1 категории, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное)	180	5,4	7,5	5,4	111	1,2
		<b>РАГУ ОВОЩНОЕ С КУРИЦЕЙ</b> (бройлеры цыпленка потрош. 1 категории, картофель, капуста белокочанная, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	180	12,8	12,8	18,3	241	26,7
2008	402	<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	150			4,9	19	0
2008		<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> (хлеб ржаной "дарницкий")	40	2,4	0,3	16,5	80	0
<b>Итого</b>			<b>550</b>	<b>20,6</b>	<b>20,6</b>	<b>45,1</b>	<b>451</b>	<b>27,9</b>
<b>Полдник</b>								
		<b>НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ "СНЕЖОК"</b> (напиток кисломолочный "снежок")	143	3,8	3,5	14,9	110	0
		<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> (хлеб пшеничный "подмосковный")	20	1,5	0,6	9,7	50	0
<b>Итого</b>			<b>163</b>	<b>5,3</b>	<b>4,1</b>	<b>24,6</b>	<b>160</b>	<b>0</b>
<b>Ужин</b>								
2012	237	<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА со сгущенным МОЛОКОМ</b> (творог 5,0% жирности, мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, сухари панировочные, сметана 15% жирности, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, масло подсолнечное рафинированное)	130	17,3	15,6	24,1	313	0,3
		<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	150	0,1		5	20	0
		<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> (хлеб пшеничный "подмосковный")	20	1,5	0,6	9,7	50	0
<b>Итого</b>			<b>300</b>	<b>18,9</b>	<b>16,2</b>	<b>38,8</b>	<b>383</b>	<b>0,3</b>
<b>Всего</b>				<b>59,2</b>	<b>58,6</b>	<b>196,8</b>	<b>1569</b>	<b>50</b>

медсестра \_\_\_\_\_ Золотавина Е. А.

повар \_\_\_\_\_ Аврамова И. А.

Утверждаю

заведующий  
МДОУ "Детский сад "ДЮЙМОВОЧКА"  
\_\_\_\_\_ / Колтунова О. А./

**МЕНЮ**

7 мая 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>								
2008	1	<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> (масло сливочное бутербродное, хлеб пшеничный "подмосковный")	26	1,5	6,4	10,1	104	0
2008	189	<b>КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ</b> (крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко пастер. 3,2% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	200	7	9,2	27	220	0,8
2012	397	<b>КАКАО С МОЛОКОМ</b> (какао-порошок, сахар песок, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая)	180	4,8	5	13,9	121	0,8
<b>Итого</b>			<b>406</b>	<b>13,3</b>	<b>20,6</b>	<b>51</b>	<b>445</b>	<b>1,6</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		<b>БАНАН</b> (банан)	200	3	1	42	192	20
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>42</b>	<b>192</b>	<b>20</b>
<b>Обед</b>								
2008	105	<b>СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КУРИЦЕЙ</b> (вермишель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, вода питьевая, бройлеры цыпленка потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	200	5,3	6	7,2	105	1,5
		<b>РАГУ ОВОЩНОЕ С КУРИЦЕЙ</b> (бройлеры цыпленка потрош. 1 категории, картофель, капуста белокочанная, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	200	15	16,1	20,2	288	29,4
2008	402	<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	180			5,8	23	0
2008		<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ</b> (хлеб ржаной "дарницкий")	50	3,1	0,4	20,6	100	0
<b>Итого</b>			<b>630</b>	<b>23,4</b>	<b>22,5</b>	<b>53,8</b>	<b>516</b>	<b>30,9</b>
<b>Полдник</b>								
		<b>НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ "СНЕЖОК"</b> (напиток кисломолочный "снежок")	180	5,1	4,9	20,8	152	0
		<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> (хлеб пшеничный "подмосковный")	30	2,2	0,9	14,6	76	0
<b>Итого</b>			<b>210</b>	<b>7,3</b>	<b>5,8</b>	<b>35,4</b>	<b>228</b>	<b>0</b>
<b>Ужин</b>								
2008	224	<b>ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА со сгущенным МОЛОКОМ</b> (творог 5,0% жирности, соль йодированная, мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сухари панировочные, сметана 15% жирности, молоко пастер. 3,2% жирности, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое)	140	24	21,7	33,7	434	0,4
2008	430	<b>ЧАЙ С САХАРОМ</b> (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	190/7	0,2	0,1	15	60	0
		<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ</b> (хлеб пшеничный "подмосковный")	30	2,2	0,9	14,6	76	0
<b>Итого</b>			<b>367</b>	<b>26,4</b>	<b>22,7</b>	<b>63,3</b>	<b>570</b>	<b>0,4</b>
<b>Всего</b>				<b>73,4</b>	<b>72,6</b>	<b>245,5</b>	<b>1951</b>	<b>52,9</b>

медсестра \_\_\_\_\_ Золотавина Е. А.

повар \_\_\_\_\_ Аврамова И. А.