Согласовано

Заведующая МАДОУ "Центо развития ребенка - детский сад № 10" /Гераськина О.Д./

6006190 * 30H

МЕНЮ 3 марта 2025 г.

Ясли 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая	Вита-
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	цен- ность, ккал	мин С, мг
		Завтр	ак					
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	150	5,4	5,3	24,6	167	0
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ С МАСЛОМ И СЫРОМ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое, сыр российский)	30/6/4	3,1	6,3	14,6	127	0
2008	429	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	170	0,1		5,8	24	0
Итого			360	8,6	11,6	45	318	0
07/11/0 1/2 20 - 11/		Обед	4					
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ И СМЕТАНОЙ (картофель, морковь, лук репчатый, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, яйца куриные (шт.), сметана 15% жирности, соль йодированная)	150	4	7,3	5,9	109	2,8
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (капуста белокочанная, куры потрош. 1 категории, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, томатная паста, соль йодированная)	160	7,5	7,7	12	148	17,6
2008	441	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	160			5,8	23	0
2008	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	40	2,6	0,4	17	82	0
Итого			510	14,1	15,4	40,7	362	20,4
		Полдн	ІИК				*	
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ (сок яблочный)	150	0,8	0,2	15,4	67	3,12
2008	471	БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА". (мука пшеничная высш.сорт, дрожжи, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, масло подсолнечное рафинированое, яйца куриные (шт.), виноград сушеный (изюм), соль йодированная)	50	5	4,4	27,3	168	0,1
Итого			200	5,8	4,6	42,7	235	3,22
		Ужи	Н					
2008	189/1	СУП МОЛОЧНЫЙ С РИСОМ (крупа рисовая, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная)	150	3	4,5	13,9	109	0,4
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок)	180	2,7	2,3	10,6	75	0,5
2008	К/К	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	2,3	0,2	15,1	71	(
Итого		I	360	8	7	39,6	255	0,9
Всего				36,5	38,6	168	1170	24,5

Бухгалтер	My	Ларина Е.Ю.			
	10				
Повар	Mus	Мисюра А.К.			

Согласовано

Заведующая МАДОУ "Центо развития ребенка детский сад № 10"

5006190 * 30HOL

МЕНЮ

3 марта 2025 г.

Сад 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая	Вита-
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	цен- ность, ккал	мин С, мг
		Завтр	ак					
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая ядрица, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	160	5,8	5,6	26,3	178	0
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ С МАСЛОМ И СЫРОМ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое, сыр российский)	30/6/6	3,6	6,8	14,6	134	0
2008	429	ЧАЙ С САХАРОМ. (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	200	0,1		6,3	26	0
Итого			402	9,5	12,4	47,2	338	0
		Обед				Vers (0.00 and		
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ И СМЕТАНОЙ (картофель, морковь, лук репчатый, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, сметана 15% жирности, яйца куриные (шт.), соль йодированная)	180	4,6	8,4	6,6	125	3,1
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (капуста белокочанная, куры потрош. 1 категории, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, томатная паста, соль йодированная)	200	9,6	9,8	16,3	194	21,2
2008	441	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	200			6,8	27	0
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	50	3,3	0,4	21,2	102	0
Итого			630	17,5	18,6	50,9	448	24,3
		Полдн	ик		-			
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ (сок яблочный)	150	0,8	0,2	15,4	67	3,12
2008	471	БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА". (мука пшеничная высш.сорт, дрожки, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, масло подсолнечное рафинированое, масло сладкосливочное несоленое, яйца куриные (шт.), виноград сушеный (изюм), соль йодированная)	70	6,6	6,3	39,2	241	0,1
Итого		•	220	7,4	6,5	54,6	308	3,22
***************************************		Ужи	H	•				
2008	189/1	СУП МОЛОЧНЫЙ С РИСОМ (крупа рисовая, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, сахар песок)	200	4	5,2	18,8	139	0,6
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок)	200	2,9	2,5	11,2	79	0,5
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	40	3,1	0,2	20,1	95	0
Итого			440	10	7,9	50,1	313	1,1
Всего				44,4	45,4	202,8	1407	28,62

Бухгалтер	cllup	Ларина Е.Ю.			
O Œ					
Повар	Muss	Мисюра А.К.			