

Согласовано

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

**МЕНЮ**  
**27 марта 2025 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>								
2012	93	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (вермишель, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная)	150	2,8	4	7,7	80	0,5
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ С МАСЛОМ (хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое)	30/6	2,2	5,1	14,6	113	0
2008	429	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	170	0,1		5,8	24	0
<b>Итого</b>			<b>356</b>	<b>5,1</b>	<b>9,1</b>	<b>28,1</b>	<b>217</b>	<b>0,5</b>
<b>Обед</b>								
2008	99/1	СУП ГОРОХОВЫЙ НА БУЛЬОНЕ ИНДЕЙКИ (картофель, лук репчатый, морковь, горох лущеный, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, шейка индейки., соль йодированная)	150	6	5,2	13,1	125	3,4
2008	309/1	ОВОЩНОЕ РАГУ С МЯСОМ ИНДЕЙКИ (шейка индейки., капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное)	160	6,8	7,9	9,3	137	13,7
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	0,3	16,8	81	0
<b>Итого</b>			<b>510</b>	<b>15,4</b>	<b>13,4</b>	<b>45</b>	<b>366</b>	<b>17,1</b>
<b>Полдник</b>								
к/к	к/к	БИОПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ "НАРИНЭ" (биопродукт кисломолочный "наринэ" 3,2% жирности)	100	4,9	3,1	8,2	84	0,2
2008	467	БУЛОЧКА "ДОМАШНЯЯ". (мука пшеничная высш. сорт, дрожжи, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), соль йодированная)	50	4,9	4,4	26,3	163	0,1
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>9,8</b>	<b>7,5</b>	<b>34,5</b>	<b>247</b>	<b>0,3</b>
<b>Ужин</b>								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ (свекла, масло подсолнечное рафинированное)	40	0,6	2,3	3,2	37	1,5
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ. (яйца куриные (шт.), молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое)	80	6,7	9,3	1,6	118	0,2
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок)	181	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	0
<b>Итого</b>			<b>331</b>	<b>12,3</b>	<b>14,1</b>	<b>30,5</b>	<b>301</b>	<b>2,2</b>
<b>Всего</b>				<b>42,6</b>	<b>44,1</b>	<b>138,1</b>	<b>1131</b>	<b>20,1</b>

Бухгалтер *Мисюра* Ларина Е.Ю.

Повар *Мисюра* Мисюра А.К.

Согласовано

Заведующая  
 МАДОУ "Центр развития ребенка - детский сад № 10"  
 Гераскина О.Д./

**МЕНЮ**  
**27 марта 2025 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>								
2012	93	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (вермишель, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная)	200	3,7	6	10,5	112	0,7
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ С МАСЛОМ (хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое)	30/6	2,2	5,1	14,6	113	0
2008	429	ЧАЙ С САХАРОМ. (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	200	0,1		6,3	26	0
<b>Итого</b>			<b>436</b>	<b>6</b>	<b>11,1</b>	<b>31,4</b>	<b>251</b>	<b>0,7</b>
<b>Обед</b>								
2008	99/1	СУП ГОРОХОВЫЙ НА БУЛЬОНЕ ИНДЕЙКИ (картофель, морковь, лук репчатый, горох лущеный, шейка индейки., масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная)	180	6,7	6,3	15,1	144	4,2
2008	309/1	ОВОЩНОЕ РАГУ С МЯСОМ ИНДЕЙКИ (шейка индейки., капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное)	200	8,4	10,1	10,6	168	15,6
2008	441	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	200			6,8	27	0
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микроэлементами)	49	3,3	0,4	21	101	0
<b>Итого</b>			<b>629</b>	<b>18,4</b>	<b>16,8</b>	<b>53,5</b>	<b>440</b>	<b>19,8</b>
<b>Полдник</b>								
к/к	к/к	БИОПРОДУКТ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ "НАРИНЭ" (биопродукт кисломолочный "наринэ" 3,2% жирности)	100	4,9	3,1	8,2	84	0,2
2008	467	БУЛОЧКА "ДОМАШНЯЯ". (мука пшеничная высш. сорт, дрожжи, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), соль йодированная)	70	6,6	6,4	37	232	0,1
<b>Итого</b>			<b>170</b>	<b>11,5</b>	<b>9,5</b>	<b>45,2</b>	<b>316</b>	<b>0,3</b>
<b>Ужин</b>								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ (свекла, масло подсолнечное рафинированное)	60	0,9	3,6	4,9	55	2,3
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ. (яйца куриные (шт.), молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое)	90	7,6	10,7	1,9	135	0,2
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок)	201	2,7	2,4	10,8	76	0,5
2008		ХЛЕБ -ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн. формовой мука высш. сорт)	40	3,1	0,2	20,2	95	0
<b>Итого</b>			<b>391</b>	<b>14,3</b>	<b>16,9</b>	<b>37,8</b>	<b>361</b>	<b>3</b>
<b>Всего</b>				<b>50,2</b>	<b>54,3</b>	<b>167,9</b>	<b>1368</b>	<b>23,8</b>

Бухгалтер

Ларина Е.Ю.

Повар

Мисюра А.К.