



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

МЕНЮ

9 апреля 2025 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								
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	7,6	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	14,4	112	0
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок)	170	2,6	2	10,6	72	0,4
Итого			356	7,6	11,1	32,6	264	0,9
II Завтрак								
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ (сок яблочный)	101	0,5	0,1	10,2	44	2
Итого			101	0,5	0,1	10,2	44	2
Обед								
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙНА К/Б СО СМЕТАНОЙ И ГРЕНКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, куры потрош. 1 категории, вода питьевая, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, сметана 15% жирности, соль йодированная)	150	4,1	6,5	12,3	129	2,5
2008	338	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, томатная паста, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное)	109	2,3	2,6	11,7	79	14,8
2008	283	ТЕФТЕЛИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ НА ПАРУ (мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, томатная паста, соль йодированная, куры потрош. 1 категории, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, крупа рисовая)	44/20	8,6	8,3	15,1	170	1,1
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)	21	1,4	0,2	8,8	42	0
Итого			504	16,4	17,6	53,7	443	18,4
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	149	4,2	3,6	7	78	0,8
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	13	1	1,3	9,9	56	0
Итого			162	5,2	4,9	16,9	134	0,8
Ужин								
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	429	ЧАЙ С САХАРОМ. (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180	0,1		6	25	0
2008	К/К	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	2,3	0,2	14,8	70	0
Итого			330	9,7	11,8	25,6	250	1,7
Всего				39,4	45,5	139	1135	23,8

Бухгалтер  Ларина Е.Ю.

Повар  Мисюра А.К.

Согласовано

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

МЕНЮ
 9 апреля 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		
Завтрак								
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	5,9	10,4	111	0,7
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ С МАСЛОМ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое)	30/6	2,2	5,1	14,4	112	0
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок)	180	2,7	2,1	11,5	77	0,5
Итого			416	8,6	13,1	36,3	300	1,2
II Завтрак								
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ (сок яблочный)	101	0,5	0,1	10,2	44	2
Итого			101	0,5	0,1	10,2	44	2
Обед								
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙНА К/Б СО СМЕТАНОЙ И ГРЕНКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, кури потрош. 1 категории, вода питьевая, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, сметана 15% жирности, соль йодированная)	180	4,6	7,5	13,3	143	2,6
2008	338	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, томатная паста, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное)	129	2,6	3	13,3	91	17
2008	283	ТЕФТЕЛИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ НА ПАРУ (мука пшеничная высш.сорт, томатная паста, соль йодированная, кури потрош. 1 категории, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, вода питьевая, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, крупа рисовая)	59/30	9,7	10,2	18,3	203	1,2
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)	31	2,1	0,3	13,2	63	0
Итого			629	19	21	64,9	527	20,8
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	199	5,6	4,9	9,3	104	1
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	13	1	1,3	9,9	56	0
Итого			212	6,6	6,2	19,2	160	1
Ужин								
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	429	ЧАЙ С САХАРОМ. (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	200	0,1		6,7	27	0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	39	3	0,2	19,7	93	0
Итого			389	11,6	14,5	33,2	310	2,5
Всего				46,3	54,9	163,8	1341	27,5

Бухгалтер *Ларина Е.Ю.* Ларина Е.Ю.

Повар *Мисюра А.К.* Мисюра А.К.