

Согласовано



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

# МЕНЮ

**10 апреля 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>								
2008	184	КАША ДРУЖБА МОЛОЧНАЯ (пшено, крупа рисовая, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная)	150	3,8	5,4	18,6	140	0,4
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>6,1</b>	<b>10,5</b>	<b>39</b>	<b>277</b>	<b>0,4</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)	41	2,7	0,4	17,3	83	0
<b>Итого</b>			<b>511</b>	<b>15,5</b>	<b>13,5</b>	<b>45,5</b>	<b>368</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>								
2008	183	СЛАДКИЙ ПЛОВ. (крупа рисовая, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, виноград сушеный (изюм), сахар песок)	140	2,7	3,2	31,8	167	0
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок)	179	2,7	2,2	10,6	74	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>349</b>	<b>7,7</b>	<b>5,6</b>	<b>57,5</b>	<b>312</b>	<b>0,5</b>
<b>Всего</b>				<b>39,1</b>	<b>37,1</b>	<b>176,5</b>	<b>1204</b>	<b>18,3</b>

Бухгалтер *Мш* Ларина Е.Ю.

Повар *Мш* Мисюра А.К.

Согласовано

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



**МЕНЮ**  
**10 апреля 2025 г.**  
**Сад 12 часов**

Сбор-ник рецеп-тур	№ 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	184	КАША ДРУЖБА МОЛОЧНАЯ (пшено, крупа рисовая, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, сахар песок)	200	5,2	6,6	24,8	180	0,6
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>7,5</b>	<b>11,7</b>	<b>45,7</b>	<b>319</b>	<b>0,6</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. микронутриентами)	51	3,4	0,5	21,7	105	0
<b>Итого</b>			<b>631</b>	<b>18,5</b>	<b>16,9</b>	<b>54,2</b>	<b>444</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>								
2008	183	СЛАДКИЙ ПЛОВ. (крупа рисовая, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, виноград сушеный (изюм), сахар песок)	160	3	3,6	35,9	189	0
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок)	199	2,7	2,3	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>399</b>	<b>8,8</b>	<b>6,1</b>	<b>66,9</b>	<b>360</b>	<b>0,5</b>
<b>Всего</b>				<b>46,3</b>	<b>44,2</b>	<b>212</b>	<b>1439</b>	<b>21,2</b>

Бухгалтер

Ларина Е.Ю.

Повар

Мисюра А.К.