## Согласовано

OHOE ABTOHOMA

Заведующая Заведующая мадоу центо развития ребенка - детский сад № 10" past Named Helmo

/Гераськина О.Д./

**МЕНЮ** 

9 июля 2025 г.

Ясли 12 часов

Сбор-	№ техн. карты	Наименование блюда		Химический состав			Энерге-	Puro
ник реце- птур			Выход	Белки,	Жиры,	Угле- воды, г	тическая цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
10,000		Завтр	 ак				KKGJ	
2008	189	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ (овсяные хлопья "геркулес", молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, сахар песок)	150	4,4	6,3	17,5	145	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	433	КАКАО С МОЛОКОМ. (какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок)	170	2	1,7	8,7	58	0,3
Итого			356	8,6	13,1	40,8	316	0,7
		Обед	1					
2008	92/1	СУП НА БУЛЬОНЕ ИНДЕЙКИ С ВЕРМИШЕЛЬЮ И СМЕТАНОЙ (картофель, морковь, лук репчатый, шейка индейки., вермишель, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, сметана 15% жирности, соль йодированная)	150	2,7	5,8	4,2	81	2
2008	262/2	КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С ИНДЕЙКОЙ (шейка индейки., капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, томатная паста, соль йодированная)	160	7,4	9,6	6,8	145	22,7
2008	441	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), свхар 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		Live de la constant d	510	12,7	15,8	33,8	331	24,7
	***	Полдн	ик	911				
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	200	5,6	4,9	9,3	105	1
2008	479	КРЕНДЕЛЬ.  (мука пшеничная высш.сорт, дрожжи, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, масло подсолнечное рафинированое, масло сладкосливочное несоленое, яйца куриные (шт.), соль йодированная)	50	4,9	4,4	26,3	163	0,1
Итого			250	10,5	9,3	35,6	268	1,1
		Ужи	H					
2012		САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (капуста белокочанная, соль йодированная, сахар песок, масло подсолнечное рафинированое)	40	0,7	1,1	3	25	6,8
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	110	2,3	3,9	15,8	107	7,7
2008	429	ЧАЙ С САХАРОМ.  (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180	0,1		6,5	26	С
2008	К/К	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	2,3	0,2	15,1	71	C
Итого		Mario immerial independent mine enemies (1)	360	5,4	5,2	40,4	229	14,5
Bcero				37,2	43,4	150,6	1144	41

Бухгалтер	ally	Ларина Е.Ю.			
*					
Повар	Muy	Мисюра А.К.			

## Согласовано

100 \* 050 MANUE \* 06190

МЕНЮ 9 июля 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
		Завтра	ак					
2008	189	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ (овсяные хлопья "геркулес", молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, сахар песок)	200	6	7	24,2	184	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	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок)	180	2,1	1,8	10,2	66	0,4
Итого			416	10,3	13,9	49	363	1
		Обед	1					
2008	92/1	СУП НА БУЛЬОНЕ ИНДЕЙКИ С ВЕРМИШЕЛЬЮ И СМЕТАНОЙ (картофель, морковь, лук репчатый, шейка индейки., вермишель, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, сметана 15% жирности, соль йодированная)	180	3,3	7,5	4,5	103	2,1
2008	262/2	КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С ИНДЕЙКОЙ (шейка индейки, капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, томатная паста, соль йодированная)	200	9,2	11,4	8,8	176	28,8
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	15,8	19,3	41,3	408	30,9
		Полдн	INK	· ·				
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	200	5,6	4,9	9,3	105	1
2008	479	КРЕНДЕЛЬ.  (мука пшеничная высш.сорт, дрожжи, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, масло подсолнечное рафинированое, масло сладкосливочное несоленое, яйца куриные (шт.), соль йодированная)	70	6,6	6,4	37	232	0,1
Итого		сливочное несоленое, яица хуриные (шт.), соль исдированналу	270	12,2	11,3	46,3	337	1,1
711010	- U - II-	Ужи	1					L
	т —	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ			Ι	T	T	
2012		(капуста белокочанная, соль йодированная, сахар песок, масло подсолнечное рафинированое)	50	0,8	1,3	3,7	30	8,4
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	130	2,7	4,1	18,8	124	9,1
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)	40	3,1	0,2	20,1	95	0
Итого	1		420	6,7	5,6	49,3	276	17,5
Bcero				45	50,1	185,9	1384	50,5

Бухгалтер	Clley	Ларина Е.Ю.			
100 100 100 100 100 100 100 100 100 100					
Повар	Muy	Мисюра А.К.			