

Согласовано

Заведующая  
МАДОУ "Детский сад №82"  
/Фадеекина Е.И./

## МЕНЮ

18 апреля 2024 г.  
Ясли 12 часов

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
<b>Завтрак</b>								
		КАША "ДРУЖБА" НА МОЛОКЕ <small>(молоко, пшено, рис, масло сливочное, соль, сахарный песок)</small>	150	6,2	6,4	29	199	0,6
		БАТОН С МАСЛОМ <small>(батон, масло сливочное)</small>	30/5	2,4	3,7	14,9	103	0
		КОФЕ С МОЛОКОМ <small>(молоко, сахарный песок, кофе)</small>	150	3,5	2,9	11,8	88	0,6
		СЫР <small>(сыр)</small>	15	3,1	4,1		50	0,2
<b>Итого</b>			<b>350</b>	<b>15,2</b>	<b>17,1</b>	<b>55,7</b>	<b>440</b>	<b>1,4</b>
<b>Обед</b>								
		САЛАТ "ОВОЩНОЙ" <small>(морковь, картофель, лук репчатый, огурцы консервированные, горошек консервированный, масло растительное, соль)</small>	40	0,1	2,2	1,1	26	0,6
		БОРЩ С КУРОЙ, СО СМЕТАНОЙ <small>(капуста свежая, картофель, морковь, свекла, сметана, мясо птицы, масло растительное, томатная паста, лук репчатый, соль)</small>	150	5,2	6,7	4,5	101	4,8
		ТЕФТЕЛЯ (МЯСО ПТИЦЫ) <small>(мясо птицы, яйца куриные (шт.), лук репчатый, хлеб пшеничный, соль, масло растительное, рис)</small>	70	12	11,8	8,2	188	0,4
		ГРЕЧКА (ГАРНИР) <small>(масло сливочное, гречка, соль)</small>	100	3,7	4,4	16,6	120	0
		КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ <small>(сахарный песок, сухофрукты, аскорбиновая кислота)</small>	150			5,6	22	21,2
		ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>(хлеб ржаной)</small>	40	2,8	0,4	17,8	85	0
<b>Итого</b>			<b>550</b>	<b>23,8</b>	<b>25,5</b>	<b>53,8</b>	<b>542</b>	<b>27</b>
<b>Полдник</b>								
		СОК <small>(сок)</small>	150	0,8	0,2	17	77	4,6
		ШТОЛИ <small>(яйца куриные (шт.), мука, дрожжи, масло растительное, сахарный песок, молоко, соль, масло сливочное)</small>	60	5	4,7	28,4	175	0,1
<b>Итого</b>			<b>210</b>	<b>5,8</b>	<b>4,9</b>	<b>45,4</b>	<b>252</b>	<b>4,7</b>
<b>Ужин</b>								
		МАКАРОННИК <small>(макароны, яйца куриные (шт.), молоко, масло сливочное, масло растительное, сахарный песок, соль)</small>	220	5,5	6,4	24,7	178	0,2
		ЧАЙ С САХАРОМ <small>(чай, сахарный песок)</small>	150	0,2		6	25	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб пшеничный)</small>	30	2,3	0,2	15,1	71	0
<b>Итого</b>			<b>400</b>	<b>8</b>	<b>6,6</b>	<b>45,8</b>	<b>274</b>	<b>0,2</b>
<b>Всего</b>				<b>52,8</b>	<b>54,1</b>	<b>200,7</b>	<b>1508</b>	<b>33,3</b>

Согласовано



Заведующая

МАДОУ "Детский сад №82"

/Фадеева Е.И./

**МЕНЮ**  
18 апреля 2024 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>								
		КАША "ДРУЖБА" НА МОЛОКЕ <small>(рис, пшено, молоко, масло сливочное, соль, сахарный песок)</small>	200	6,1	6,4	28,6	198	0,6
		БАТОН С МАСЛОМ <small>(батон, масло сливочное)</small>	30/6	2,4	4,8	14,9	112	0
		КОФЕ С МОЛОКОМ <small>(молоко, сахарный песок, кофе)</small>	200	3,5	2,9	13,4	94	0,6
		СЫР <small>(сыр)</small>	15					0
<b>Итого</b>			<b>451</b>	<b>12</b>	<b>14,1</b>	<b>56,9</b>	<b>404</b>	<b>1,2</b>
<b>Обед</b>								
		САЛАТ "ОВОЩНОЙ" <small>(морковь, картофель, лук репчатый, горошек консервированный, огурцы консервированные, масло растительное, соль)</small>	60	0,3	2,3	1,6	29	0,8
		БОРЩ С КУРОЙ, СО СМЕТАНОЙ <small>(мясо птицы, картофель, капуста свежая, лук репчатый, морковь, свекла, сметана, соль, масло растительное, томатная паста)</small>	200	6,1	8,9	5,4	126	5,8
		ТЕФТЕЛЯ (МЯСО ПТИЦЫ) <small>(мясо птицы, яйца куриные (шт.), лук репчатый, хлеб пшеничный, соль, масло растительное, рис)</small>	70	13,1	12,7	10,1	208	0,6
		ГРЕЧКА (ГАРНИР) <small>(масло сливочное, гречка, соль)</small>	130	4,9	4,9	22,1	153	0
		КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ <small>(сахарный песок, сухофрукты, аскорбиновая кислота)</small>	200			7,2	29	20,8
		ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>(хлеб ржаной)</small>	50	3,5	0,5	22,2	107	0
<b>Итого</b>			<b>710</b>	<b>27,9</b>	<b>29,3</b>	<b>68,6</b>	<b>652</b>	<b>28</b>
<b>Полдник</b>								
		СОК <small>(сок)</small>	150	0,8	0,2	17	77	4,6
		ШТОЛИ <small>(яйца куриные (шт.), мука, масло растительное, сахарный песок, соль, дрожжи, масло сливочное, молоко)</small>	60	7	5,2	40,2	236	0,1
<b>Итого</b>			<b>210</b>	<b>7,8</b>	<b>5,4</b>	<b>57,2</b>	<b>313</b>	<b>4,7</b>
<b>Ужин</b>								
		МАКАРОННИК <small>(макароны, яйца куриные (шт.), молоко, масло сливочное, масло растительное, сахарный песок, соль)</small>	220	6,1	7,7	25,6	197	0,2
		ЧАЙ С САХАРОМ <small>(чай, сахарный песок)</small>	200	0,2		7,6	31	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб пшеничный)</small>	30	2,3	0,2	15,1	71	0
<b>Итого</b>			<b>450</b>	<b>8,6</b>	<b>7,9</b>	<b>48,3</b>	<b>299</b>	<b>0,2</b>
<b>Всего</b>				<b>56,3</b>	<b>56,7</b>	<b>231</b>	<b>1668</b>	<b>34,1</b>