

Согласовано

Заведующая

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

## МЕНЮ

17 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 "ГЕРКУЛЕС" НА МОЛОКЕ <small>(геркулес, молоко, масло сливочное, соль, сахарный песок)</small>	150	5,7	6,7	20,2	165	0,6
		БАТОН С МАСЛОМ <small>(батон, масло сливочное)</small>	30/5	2,3	3,4	14,5	98	0
		КАКАО С МОЛОКОМ <small>(молоко, какао, сахарный песок)</small>	150	3,4	3	13,2	94	0,6
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>11,4</b>	<b>13,1</b>	<b>47,9</b>	<b>357</b>	<b>1,2</b>
<b>II Завтрак</b>								
		СОК <small>(сок)</small>	150	0,8	0,2	16,5	75	4,5
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>0,8</b>	<b>0,2</b>	<b>16,5</b>	<b>75</b>	<b>4,5</b>
<b>Обед</b>								
		САЛАТ "СОЛНЫШКО" <small>(рис, кукуруза, лук репчатый, огурцы консервированные, масло растительное, соль)</small>	40	1,1	2,3	9,1	62	0,4
		СУП С КЛЕЦКАМИ С КУРОЙ СО СМЕТАНОЙ <small>(мясо птицы, картофель, лук репчатый, морковь, яйца куриные (шт.), мука, сметана, соль, масло растительное)</small>	150	6,2	7,3	8,2	123	0,8
		ОВОЩНОЕ РАГУ С КУРОЙ <small>(мясо птицы, картофель, лук репчатый, морковь, масло сливочное, капуста свежая, масло растительное, соль)</small>	160	11,3	17,7	4,7	226	9,3
		КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ <small>(сахарный песок, сухофрукты, аскорбиновая кислота)</small>	150			7,6	30	22,4
		ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>(хлеб ржаной)</small>	40	2,7	0,4	17,4	84	0
<b>Итого</b>			<b>540</b>	<b>21,3</b>	<b>27,7</b>	<b>47</b>	<b>525</b>	<b>32,9</b>
<b>Полдник</b>								
		МОЛОКО <small>(молоко)</small>	150	4,2	3,6	6,9	77	0,8
		ПЕЧЕНЬЕ <small>(печенье)</small>	25	1,5	1,9	14,5	81	0
<b>Итого</b>			<b>175</b>	<b>5,7</b>	<b>5,5</b>	<b>21,4</b>	<b>158</b>	<b>0,8</b>
<b>Ужин</b>								
		РЫБА ПОД ОМЛЕТОМ <small>(рыба свежая (минтай), яйца куриные (шт.), лук репчатый, масло сливочное, масло растительное, молоко, манка, соль)</small>	220	19	8,2	8,9	185	0,4
		ЧАЙ С САХАРОМ <small>(чай, сахарный песок)</small>	150	0,2		8	32	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб пшеничный)</small>	30	2,1	0,2	13,8	65	0
<b>Итого</b>			<b>400</b>	<b>21,3</b>	<b>8,4</b>	<b>30,7</b>	<b>282</b>	<b>0,4</b>
<b>Всего</b>				<b>60,5</b>	<b>54,9</b>	<b>163,5</b>	<b>1397</b>	<b>39,8</b>



Заведующая

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

**МЕНЮ**  
17 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 "ГЕРКУЛЕС" НА МОЛОКЕ (геркулес, молоко, масло сливочное, сахарный песок, соль)	200	5,7	7,4	19,9	170	0,6
		БАТОН С МАСЛОМ (батон, масло сливочное)	30/6	2,3	5,3	14,6	116	0
		КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, какао, сахарный песок)	200	3,6	3,1	14,5	101	0,6
<b>Итого</b>			<b>436</b>	<b>11,6</b>	<b>15,8</b>	<b>49</b>	<b>387</b>	<b>1,2</b>
<b>II Завтрак</b>								
		СОК (сок)	150	0,8	0,2	16,5	75	4,5
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>0,8</b>	<b>0,2</b>	<b>16,5</b>	<b>75</b>	<b>4,5</b>
<b>Обед</b>								
		САЛАТ "СОЛНЫШКО" (рис, кукуруза, лук репчатый, огурцы консервированные, масло растительное, соль)	60	1,2	2,2	11	69	0,4
		СУП С КЛЕЦКАМИ С КУРОЙ СО СМЕТАНОЙ (мясо птицы, картофель, лук репчатый, морковь, яйца куриные (шт.), мука, сметана, соль, масло растительное)	200	7	9,2	8,6	146	1
		ОВОЩНОЕ РАГУ С КУРОЙ (картофель, капуста свежая, лук репчатый, морковь, масло сливочное, мясо птицы, масло растительное, соль)	190	12,3	17,2	5,2	226	10,3
		КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (сахарный песок, сухофрукты, аскорбиновая кислота)	200			8,9	36	19,6
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной)	50	3,4	0,5	21,5	104	0
<b>Итого</b>			<b>700</b>	<b>23,9</b>	<b>29,1</b>	<b>55,2</b>	<b>581</b>	<b>31,3</b>
<b>Полдник</b>								
		МОЛОКО (молоко)	150	4,2	3,6	6,9	77	0,8
		ПЕЧЕНЬЕ (печенье)	25	1,5	1,9	14,5	81	0
<b>Итого</b>			<b>175</b>	<b>5,7</b>	<b>5,5</b>	<b>21,4</b>	<b>158</b>	<b>0,8</b>
<b>Ужин</b>								
		РЫБА ПОД ОМЛЕТОМ (рыба свежая (минтай), яйца куриные (шт.), лук репчатый, масло сливочное, масло растительное, молоко, манка, соль)	220	19	10,4	8,9	205	0,4
		ЧАЙ С САХАРОМ (чай, сахарный песок)	200	0,2		9,3	38	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный)	30	2,1	0,2	13,8	65	0
<b>Итого</b>			<b>450</b>	<b>21,3</b>	<b>10,6</b>	<b>32</b>	<b>308</b>	<b>0,4</b>
<b>Всего</b>				<b>63,3</b>	<b>61,2</b>	<b>174,1</b>	<b>1509</b>	<b>38,2</b>