Утверждаю:

/Заведующая ЦРР МАЛОУ» Детский сад №6»

Тукаева ГМ./

МЕНЮ

23 Апреля 2024г.

ЯСЛИ 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. кар ты	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	выход	Химический состав			Энерге	Вита-
				Белки,г	Жиры. г	Угле Воды,г	Тическая Ценность, ккал	Мин С,мг
		1	Завтрак			ļ		L
2010	28	Молочная геркулесовая каша	150	7,3	7,4	26,2	198	0
к\к	к∖к	Какао на молоке.	150	4,1	3,3	12,6	<u>#</u> 97	0
2010	182	Батон с маслом, сыром.	30\5\4	3,8	7,4	13,6	136	
		Итого:	339	15,2	18,1	52,4	431	1
		2	Завтрак					
		Итого:						
	<u></u>	IIIVIVI	Обед	•	<u>)</u>	:		-
2010	134	Суп рассольник с курицей, сметаной.	200\9	9,2	9,9	17.2	194.8	
2010	23	Картофельное пюре, куриное суфле.	130\70	13,4	12,9	16,2	220.0	
2010	55	Компот из с\ф	150	2 7,1	7,1	0	91,4	
2010	44	Хлеб ржаной	40	2,6	0,4	17,0	81.6	
<u> </u>		Салат из свежей капусты с луком.	40					
		Итого:	639	32,3	30,3	50.4	587.8	
		Γ	Толдник					
2010	42	Молоко	200	5,8	5,0	8,0	106.0	
2010	22	Ватрушка с повидлом.	60	6,2	5,1	31,7	198,0	
		Итого:	260 Ужин	12,0	10,1	39,7	304,0	
			- 3 ACTIT					
2008	22	Овощи тушёные с зелёным горошком.	150	1,5	2,0	5.3	51,5	
2010	91	Чай с сахаром.	150	0,1		0 12,8	51,5	
2010	39	Хлеб пшеничный.	30	2,0	0,:	3 12,7	61,2	
		Итого:	330	3,6	2,	9 30,8	3 164,2	
		:						

Утверждаю:

/Заведующая: ЦРР МАДОУ»Детский сад №6»

Учукаева Г.М./

МЕНЮ

23 Апреля 2024г.

САД 12 часов

No	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД	Химическ	сий соста	Энерге Тическая	Вита- Мин	
тех							
н.к				r	1	Ценность,кк	С.мі
ap		-				an	
ты							
		Завтрак					
28	Молочная геркулесовая каша	200	7,6	7,8	27,2	M 199	3,0
к\к	Какао на молоке.) 4,3	3,5	12,8	99	0,6
182	Батон с маслом, сыром.	40\6	5 3,8	7,4	13,6	136	(
Итог			2 15,3	18,4	52,6	436,2	1,4
	23	Завтрак					
13				٠			
	Итого:						
		Обед					
134	Суп рассольник с курицей.	250\11	9,3	9,9	17,4	196.8	
	сметаной.						
23	Картофельное пюре, куриное	150\80	15,4	13,9	18,2	224.0	
	суфле.				-		
55	Компот из с\ф.	200	7,1	7,1		4	
44	Хлеб ржаной	40	2,6	0,4	17,0	81,6	
	Салат из свёклы с луком.						
	Итого:	791					
1	П						
22			6,2	5,1	31,7	198,0	
	Итого:						
		Ужин					
22	Овощи тушёные с зелёным горошком.	170	1,8	2,	9 5,5	51,6	
91	Чай с сахаром.	200	0,1		0 12,8	51,5	
39	Хлеб пшеничный.	40	2,0	0,	3 12,7	61,2	
		•					
	Итого:	410					
1							
	тех н.к ар ты 28 к\к 182 Итог 13 134 23 55 44 42 22 91	тех н.к ар ты 28	тех н.к ар ты Завтрак 28	тех н.к арр ты 3автрак 28	тех н.к ар ты Завтрак 28	тех и.к ар ты Завтрак 28 Молочная геркулесовая каша 200 7,6 7,8 27,2 к\к Какао на молоке. 200 4,3 3,5 12,8 182 Батон с маслом, сыром. 40\6 3,8 7,4 13,6 Итого: 2 3автрак 13 Итого: 06ед 134 Суп рассольник с курицей, 250\11 9,3 9,9 17,4 сметаной. 23 Картофельное пюре, куриное 150\80 15,4 13,9 18,2 суфле. 55 Компот из с\ф. 200 7,1 7,1 0 4 17,0 Салат из свёклы с луком. 60 Итого: 791 Полдник 42 Молоко 200 5,8 5,0 8,0 17,0 Итого: 791 Полдник 42 Молоко 200 5,8 5,0 8,0 8,0 17,0 Итого: 280 Ужин 22 Овощи тушёные с зелёным горошком. 80 6,2 5,1 31,7 Итого: 280 Ужин 22 Овощи тушёные с зелёным горошком. 200 0,1 0,1 12,8 39 12,3 17,1 17,1 17,1 17,1 17,1 17,1 17,1 17	тех н. к ар ты н. к ар ты Белки,г г миры. Г миры. Воды.г Измер. Воды.г Пическая Ценность.кк ал продыка. 28 Молочная геркулесовая каша как Какао на молоке. 200 4,3 3,5 12,8 99 12.8 99 182 Батон с маслом, сыром. 40% 3,8 7,4 13,6 136 136 Итого: 452 15,3 18,4 52,6 436,2 Завтрак 13 10