Согласовано

МАДОУ №104 Корпус 1

_____ /Казачкова М. В./

МЕНЮ

23 мая 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		
Завтрак								
2012	177	КАША ИЗ СМЕСИ КРУП (крупа овсяная, крупа манная, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	200	5,8	6,9	24	181	0,6
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	200	2,4	1,9	14,1	84	0,4
2008	73	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный (0,55))	34	2,6	0,2	17	80	0
2008	13	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) (масло сладко-сливочное несоленое)	8	0,1	6,6	0,1	60	0
Итого			**442**	**10,9**	**15,6**	**55,2**	**405**	**1**
Обед								
2012	81	СУП ОВОЩНОЙ С ФАСОЛЬЮ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ (картофель, фасоль консервированная (0,22), лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, бройлеры цыплята потрош. 1 категории, капуста белокочанная, сметана 12% жирности, соль йодированная)	200/10	5,3	6,5	8,2	119	9,1
2012	277	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО СЕРДЦА (говяжье сердце, морковь, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, томатная паста, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированое)	60	11,4	4,3	3,1	98	2,1
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое)	130	3	4,6	18,8	128	9
2012	378	КИСЕЛЬ (кисель (концентрат) на плодовых экстр.)	200			9,3	37	0
2008	00011	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной (0,73))	41	2,6	0,4	17	82	0
Итого			**641**	**22,3**	**15,8**	**56,4**	**464**	**20,2**
Полдник								
2008	435	МОЛОКО (молоко пастер. 2,5% жирности)	191	5,5	4,8	9,2	103	2,5
2012	485	БУЛКА (мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), дрожжи (0,011), соль йодированная, молоко пастер. 2,5% жирности, масло подсолнечное рафинированое)	60	5,3	5,7	29,9	190	0,2
Итого			**251**	**10,8**	**10,5**	**39,1**	**293**	**2,7**
Ужин								
2012	272	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ (рыба минтай св/м.б/г 15%, хлеб пшеничный (0,55), молоко пастер. 2,5% жирности, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, соль йодированная)	60	12,6	3,5	3,6	96	0,5
2012	206	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия высш.сорт, соль йодированная, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое)	130	3,1	2,9	19,8	118	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (вода питьевая, сахар песок, чай черный байховый)	200	0,1		9,6	39	0
2008	73	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный (0,55))	29	2,2	0,2	14,6	69	0
Итого			**419**	**18**	**6,6**	**47,6**	**322**	**0,5**
Всего				**62**	**48,5**	**198,3**	**1484**	**24,4**

_____ Левина О. Н

Согласовано

МАДОУ №104 Корпус 1

_____ /Казачкова М. В./

МЕНЮ

23 мая 2024 г.

Ясли 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2012	177	КАША ИЗ СМЕСИ КРУП (крупа овсяная, крупа манная, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	180	5	6,3	20,4	159	0,5
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	180	2,1	1,7	12,3	73	0,4
2008	73	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный (0,55))	27	2	0,2	13,4	63	0
2008	13	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) (масло сладко-сливочное несоленое)	6	0,1	5	0,1	45	0
Итого			**393**	**9,2**	**13,2**	**46,2**	**340**	**0,9**
Обед								
2012	81	СУП ОВОЩНОЙ С ФАСОЛЬЮ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ (картофель, фасоль консервированная (0,22), лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, бройлеры цыплята потрош. 1 категории, капуста белокочанная, сметана 12% жирности, соль йодированная)	150/9	4,8	6,1	7,7	110	9,5
2012	277	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО СЕРДЦА (говяжье сердце, морковь, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, томатная паста, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированое)	60	9,8	3,9	3	88	1,9
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое)	110	2,4	4,1	16	111	7,7
2012	378	КИСЕЛЬ (кисель (концентрат) на плодовых экстр.)	150			9,3	37	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной (0,73))	36	2,4	0,3	15,5	74	0
Итого			**515**	**19,4**	**14,4**	**51,5**	**420**	**19,1**
Полдник								
2008	435	МОЛОКО (молоко пастер. 2,5% жирности)	147	4,3	3,7	7,1	79	1,9
2012	485	БУЛОЧКА (мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), дрожжи (0,011), соль йодированная, молоко пастер. 2,5% жирности, масло подсолнечное рафинированое)	50	4,3	4,1	24,3	151	0,1
Итого			**197**	**8,6**	**7,8**	**31,4**	**230**	**2**
Ужин								
2012	272	БИТОЧКИ РЫБНЫЕ (рыба минтай св/м.б/г 15%, хлеб пшеничный (0,55), молоко пастер. 2,5% жирности, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый)	50	10,6	2,3	4,2	79	0,4
2012	206	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия высш.сорт, соль йодированная, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое)	110	2,7	2,7	17,1	104	0
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (вода питьевая, сахар песок, чай черный байховый)	180	0,1		8,3	34	0
2008	73	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный (0,55))	21	1,6	0,1	10,4	49	0
Итого			**361**	**15**	**5,1**	**40**	**266**	**0,4**
Всего				**52,2**	**40,5**	**169,1**	**1256**	**22,4**

_____ Левина О. Н