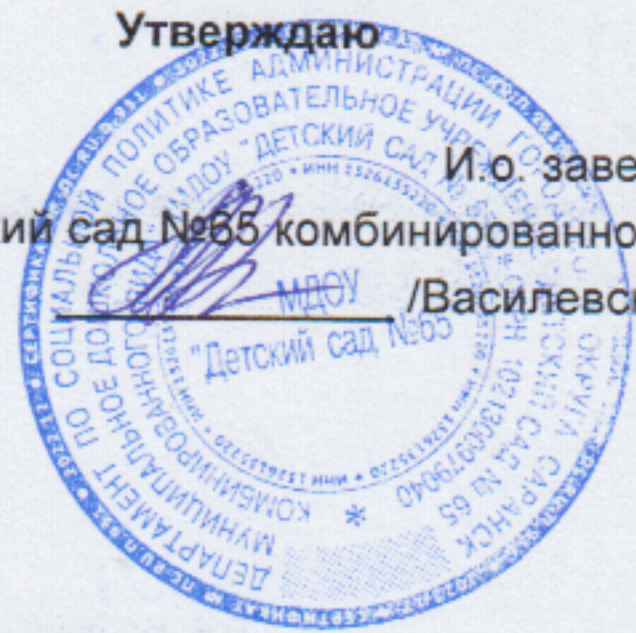


Утверждаю

И.о. заведующей  
МДОУ "Детский сад №65 комбинированного вида"  
/Василевская Е.В./



**МЕНЮ**  
8 апреля 2024 г.  
Сад 12 часов

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ (пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	180	5,2	6,2	23,4	171	0,5
2008	189	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ БЕЗМОЛОЧНАЯ (аллергики) (пшено, вода питьевая, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	180	2,4	3,8	18,7	119	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ. СОРТ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	2,2	0,2	14,6	69	0
2008	13	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) (масло сладко-сливочное несоленое)	6		5		45	0
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок)	200	1,8	1,5	10,3	61	0,3
к/к	к/к	КАКАО БЕЗМОЛОЧНОЕ (аллергики) (какао-порошок, сахар песок, вода питьевая)	200	0,3	0,2	7,9	34	0
<b>Итого</b>			<b>416</b>	<b>9,2</b>	<b>12,9</b>	<b>48,3</b>	<b>346</b>	<b>0,8</b>
<b>II Завтрак</b>								
2012	399	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ (сок яблочный)	100	0,5	0,1	9,9	42	0,8
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>42</b>	<b>0,8</b>
<b>Обед</b>								
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА Г/Б СО СМЕТАНОЙ (сметана 15% жирности, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированое, вода питьевая, говядина б/к, соль йодированная)	180	4,5	6,2	5,8	98	8
2008	311	ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ (говядина б/к, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, вода питьевая)	200	10,6	13,8	29,9	287	0,8
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	180			6,8	27	0
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	50	3,4	0,5	21,9	106	0
<b>Итого</b>			<b>610</b>	<b>18,5</b>	<b>20,5</b>	<b>64,4</b>	<b>518</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник</b>								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕННОЕ (молоко пастер. 2,5% жирности)	200	5,6	4,9	9,3	104	1
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (аллергики) (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	200			7,8	31	0
2008	464	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ (мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, масло подсолнечное рафинированое, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи, вода питьевая)	80	5,1	4,1	29,8	176	0
<b>Итого</b>			<b>280</b>	<b>10,7</b>	<b>9</b>	<b>39,1</b>	<b>280</b>	<b>1</b>
<b>Ужин</b>								
2020		ПОМИДОР СОЛЕНЫЙ (томат соленый)	50					0
2008	351	РАГУ ОВОЩНОЕ (картофель, капуста белокочанная, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, томатная паста, масло подсолнечное рафинированое)	160	3,3	7,3	17,3	149	19,9
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ. СОРТ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	50	3,8	0,3	24,8	117	0
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, сахар песок, вода питьевая)	200	0,1		7,1	29	0
<b>Итого</b>			<b>460</b>	<b>7,2</b>	<b>7,6</b>	<b>49,2</b>	<b>295</b>	<b>19,9</b>
<b>Всего</b>				<b>46,1</b>	<b>50,1</b>	<b>210,9</b>	<b>1481</b>	<b>31,3</b>

Шеф- повар

Кимяева Е.И.