

Утверждаю:
 /Заведующая: ЦРР МАДОУ «Детский сад №6»
 / Чукаева Г.М./



МЕНЮ

26 Апреля 2024г.

САД 12 часов

Сборник рецептур	№ техн.карты	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД	Химический состав			Энергетическая Ценность,ккал	Вита-Мин С,мг
				Белки,г	Жиры,г	Угле Воды,г		
Завтрак								
2010	28	Молочная геркулесовая каша	200	7,6	7,8	27,2	199	0,8
к\к	к\к	Компот из с\фруктов.	200	4,3	3,5	12,8	99	0,6
2010	182	Батон с маслом.	40\6	3,8	7,4	13,6	136	0
		Итого:	452	15,3	18,4	52,6	436,2	1,4

2 Завтрак

2008	13							
		Итого:						

Обед

2010	134	Свекольник с курицей, сметаной, гренками.	250\11	9,3	9,9	17,4	196,8	
2010	23	Овощное рагу, куриная котлета.	150\80	15,4	13,9	18,2	224,0	
2010	55	Кисель «Детский»	200	7,1	7,1	0	91,4	
2010	44	Хлеб ржаной	40	2,6	0,4	17,0	81,6	
		Итого:	731					

Полдник

2010	42	Молоко	200	5,8	5,0	8,0	106,0	
2010	22	Плюшка с сахаром.	80	6,2	5,1	31,7	198,0	
		Итого:	280					

Ужин

2008	22	Рассыпчатая гречневая каша.	200	1,8	2,9	5,5	51,6	
2010	91	Чай с сахаром.	200	0,1	0	12,8	51,5	
2010	39	Хлеб пшеничный.	40	2,0	0,3	12,7	61,2	
		Итого:	440					

Утверждаю:

Утверждаю:
 /Заведующая: ЦРР МАДОУ «Детский сад №6»
 / Чукаева Г.М./



МЕНЮ

26 Апреля 2024г.

САД 12 часов

Сборник рецептур	№ техн.карты	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД	Химический состав			Энергетическая Ценность,ккал	Вита-Мин С,мг
				Белки,г	Жиры,г	Угле Воды,г		
Завтрак								
2010	28	Молочная геркулесовая каша	200	7,6	7,8	27,2	199	0,8
к\к	к\к	Компот из с\фруктов.	200	4,3	3,5	12,8	99	0,6
2010	182	Батон с маслом.	40\6	3,8	7,4	13,6	136	0
		Итого:	452	15,3	18,4	52,6	436,2	1,4

2 Завтрак

2008	13							
		Итого:						

Обед

2010	134	Свекольник с курицей, сметаной, гренками.	250\11	9,3	9,9	17,4	196,8	
2010	23	Овощное рагу, куриная котлета.	150\80	15,4	13,9	18,2	224,0	
2010	55	Кисель «Детский»	200	7,1	7,1	0	91,4	
2010	44	Хлеб ржаной	40	2,6	0,4	17,0	81,6	
		Итого:	731					

Полдник

2010	42	Молоко	200	5,8	5,0	8,0	106,0	
2010	22	Плюшка с сахаром.	80	6,2	5,1	31,7	198,0	
		Итого:	280					

Ужин

2008	22	Рассыпчатая гречневая каша.	200	1,8	2,9	5,5	51,6	
2010	91	Чай с сахаром.	200	0,1	0	12,8	51,5	
2010	39	Хлеб пшеничный.	40	2,0	0,3	12,7	61,2	
		Итого:	440					

Утверждаю:

Утверждаю:
 Заведующая: ЦРР МАДОУ «Детский сад №6»
 Чукаева Г.М./



МЕНЮ

26 Апреля 2024г.

ЯСЛИ 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА	ВЫХОД	Химический состав			Энергетическая Ценность, ккал	Вита- Мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле Воды, г		
Завтрак								
2010	28	Молочная геркулесовая каша	150	7,3	7,4	26,2	198	0,8
к\к	к\к	Компот из с\фруктов.	150	4,1	3,3	12,6	97	0,6
2010	182	Батон с маслом.	30\5\4	3,8	7,4	13,6	136	0
		Итого:	339	15,2	18,1	52,4	431	1,4
2 Завтрак								
		Итого:						
Обед								
2010	134	Свекольник с курицей, сметаной, гренками.	200\9	9,2	9,9	17,2	194,8	
2010	23	Овощное рагу, куриная котлета.	130\70	13,4	12,9	16,2	220,0	
2010	55	Кисель «Детский»	150	7,1	7,1	0	91,4	
2010	44	Хлеб ржаной	40	2,6	0,4	17,0	81,6	
		Итого:	599	32,3	30,3	50,4	587,8	
Полдник								
2010	42	Молоко	200	5,8	5,0	8,0	106,0	
2010	22	Плюшка с сахаром.	60	6,2	5,1	31,7	198,0	
		Итого:	260	12,0	10,1	39,7	304,0	
Ужин								
2008	22	Рассыпчатая гречневая каша.	150	1,5	2,6	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	164,2	