



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

**МЕНЮ**  
4 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 ПШЕННАЯ НА МОЛОКЕ <small>(молоко, пшено, масло сливочное, соль, сахарный песок)</small>	150	7,1	6,8	28,6	205	0,7
		БАТОН С МАСЛОМ <small>(батон, масло сливочное)</small>	30/5	2,1	3,9	12,9	95	0
		КОФЕ С МОЛОКОМ <small>(молоко, сахарный песок, кофе)</small>	150	3,8	3,2	12,5	95	0,7
		СЫР <small>(сыр)</small>	15	4	5,1		64	0,2
<b>Итого</b>			<b>350</b>	<b>17</b>	<b>19</b>	<b>54</b>	<b>459</b>	<b>1,6</b>
<b>Обед</b>								
		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ <small>(свекла, горошек консервированный, масло растительное)</small>	40	0,6	3,7	3	48	1,5
		РАССОЛЬНИК С КУРОЙ, СО СМЕТАНОЙ <small>(мясо птицы, картофель, лук репчатый, морковь, сметана, перловка, соль, огурцы консервированные, масло растительное)</small>	150	5,9	7,2	10,6	130	3,6
		КАПУСТА ТУШЕНАЯ С КУРОЙ <small>(мясо птицы, капуста свежая, лук репчатый, морковь, масло сливочное, соль)</small>	160	12,3	12,4	5,6	185	22
		КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ <small>(сахарный песок, сухофрукты, аскорбиновая кислота)</small>	150			5,8	23	20
		ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>(хлеб ржаной)</small>	40	2,6	0,4	17,1	82	0
<b>Итого</b>			<b>540</b>	<b>21,4</b>	<b>23,7</b>	<b>42,1</b>	<b>468</b>	<b>47,1</b>
<b>Полдник</b>								
		СОК <small>(сок)</small>	150	0,8	0,2	16,3	74	4,4
		ШТОЛИ <small>(яйца куриные (шт.), мука, дрожжи, масло растительное, сахарный песок, молоко, соль, масло сливочное)</small>	60	5,2	5,1	28,1	178	0,1
<b>Итого</b>			<b>210</b>	<b>6</b>	<b>5,3</b>	<b>44,4</b>	<b>252</b>	<b>4,5</b>
<b>Ужин</b>								
		МАКАРОННИК <small>(молоко, яйца куриные (шт.), масло сливочное, макароны, масло растительное, сахарный песок, соль)</small>	100	5,5	6,5	24,2	176	0,2
		ЧАЙ С САХАРОМ <small>(чай, сахарный песок)</small>	150	0,2		6,2	25	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб пшеничный)</small>	30	2	0,2	13,7	64	0
<b>Итого</b>			<b>280</b>	<b>7,7</b>	<b>6,7</b>	<b>44,1</b>	<b>265</b>	<b>0,2</b>
<b>Всего</b>				<b>52,1</b>	<b>54,7</b>	<b>184,6</b>	<b>1444</b>	<b>53,4</b>

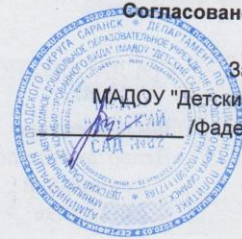
Согласовано

Заведующая

МАДОУ "Детский сад №82"

/Фадеекина Е.И./

**МЕНЮ**  
4 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 ПШЕННАЯ НА МОЛОКЕ (молоко, масло сливочное, пшено, соль, сахарный песок)	200	7,1	6,9	30,3	213	0,7
		БАТОН С МАСЛОМ (батон, масло сливочное)	30/6	2,1	4,6	12,9	101	0
		КОФЕ С МОЛОКОМ (молоко, сахарный песок, кофе)	200	3,8	3,2	13,4	99	0,7
		СЫР (сыр)	15					0
<b>Итого</b>			<b>451</b>	<b>13</b>	<b>14,7</b>	<b>56,6</b>	<b>413</b>	<b>1,4</b>
<b>Обед</b>								
		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (свекла, горошек консервированный, масло растительное, соль)	50	0,9	3,1	4,4	49	2,1
		РАССОЛЬНИК С КУРОЙ, СО СМЕТАНОЙ (мясо птицы, картофель, лук репчатый, морковь, сметана, перловка, соль, огурцы консервированные, масло растительное)	200	6,7	10,1	12,6	167	4,5
		КАПУСТА ТУШЕНАЯ С КУРОЙ (мясо птицы, капуста свежая, лук репчатый, морковь, масло сливочное, соль)	190	13,3	13,4	5,6	198	22,1
		КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (сахарный песок, сухофрукты, аскорбиновая кислота)	200			6,7	27	20
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной)	50	3,3	0,5	21,3	103	0
<b>Итого</b>			<b>690</b>	<b>24,2</b>	<b>27,1</b>	<b>50,6</b>	<b>544</b>	<b>48,7</b>
<b>Полдник</b>								
		СОК (сок)	150	0,8	0,2	16,3	74	4,4
		ШТОЛИ (яйца куриные (шт.), мука, масло растительное, сахарный песок, соль, дрожжи, масло сливочное, молоко)	60	7,1	5,9	40,1	241	0,1
<b>Итого</b>			<b>210</b>	<b>7,9</b>	<b>6,1</b>	<b>56,4</b>	<b>315</b>	<b>4,5</b>
<b>Ужин</b>								
		МАКАРОННИК (молоко, макароны, яйца куриные (шт.), масло сливочное, масло растительное, сахарный песок, соль)	100	6,1	8,3	24,9	198	0,2
		ЧАЙ С САХАРОМ (чай, сахарный песок)	200	0,2		7,1	29	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный)	30	2	0,2	13,7	64	0
<b>Итого</b>			<b>330</b>	<b>8,3</b>	<b>8,5</b>	<b>45,7</b>	<b>291</b>	<b>0,2</b>
<b>Всего</b>				<b>53,4</b>	<b>56,4</b>	<b>209,3</b>	<b>1563</b>	<b>54,8</b>