

Утверждаю:

Заведующая: ЦРР МАДОУ «Детский сад №6»

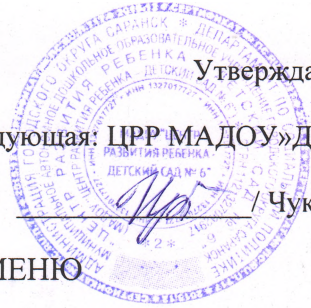
/ Чукаева Г.М./

МЕНЮ

13 Мая 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 пшённная каша.	150	7,3	7,4	26,2	198	0,8
к\к	к\к	Какао на молоке.	150	4,1	3,3	12,6	97	0,6
2010	182	Батон с маслом слив., сыром.	30\5\4	3,8	7,4	13,6	136	0
		Итого:	339	15,2	18,1	52,4	431	1,4
2 Завтрак								
		Сок	200					
		Итого:	200					
Обед								
2010	134	Суп вермишелевый с тушённой.	200	9,2	9,9	17,2	194,8	
2010	23	Плов с тушённой.	150	13,4	12,9	16,2	220,0	
2010	55	Компот из с\фруктов.	150	7,1	7,1	0	91,4	
2010	44	Хлеб ржаной	40	2,6	0,4	17,0	81,6	
		Итого:	540	32,3	30,3	50,4	587,8	
Полдник								
2010	42	Молоко	200	5,8	5,0	8,0	106,0	
2010	22	Штоли.	60	6,2	5,1	31,7	198,0	
		Итого:	260	12,0	10,1	39,7	304,0	
Ужин								
2008	22	Творожная манная запеканка со сладкой подливой.	130\20	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	



Утверждаю:

Заведующая: ЦРР МАДОУ «Детский сад №6»

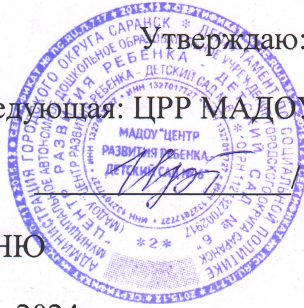
/ Чукаева Г.М./

МЕНЮ

13 Мая 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 пшённная каша.	150	7,3	7,4	26,2	198	0,8
к\к	к\к	Какао на молоке.	150	4,1	3,3	12,6	97	0,6
2010	182	Батон с маслом слив., сыром.	30\5\4	3,8	7,4	13,6	136	0
		Итого:	339	15,2	18,1	52,4	431	1,4
2 Завтрак								
		Сок	200					
		Итого:	200					
Обед								
2010	134	Суп вермишелевый с тушённой.	200	9,2	9,9	17,2	194,8	
2010	23	Плов с тушённой.	150	13,4	12,9	16,2	220,0	
2010	55	Компот из с\фруктов.	150	7,1	7,1	0	91,4	
2010	44	Хлеб ржаной	40	2,6	0,4	17,0	81,6	
		Итого:	540	32,3	30,3	50,4	587,8	
Полдник								
2010	42	Молоко	200	5,8	5,0	8,0	106,0	
2010	22	Штоли.	60	6,2	5,1	31,7	198,0	
		Итого:	260	12,0	10,1	39,7	304,0	
Ужин								
2008	22	Творожная манная запеканка со сладкой подливой.	130\20	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	



Утверждаю:

Заведующая: ЦРР МАДОУ «Детский сад №6»

Чукаева Г.М./

МЕНЮ

13 Мая 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 манная каша.	200	7,6	7,8	27,2	199	0,8
к\к	к\к	Кофейный напиток на молоке.	200	4,3	3,5	12,8	99	0,6
2010	182	Батон с маслом слив., сыром.	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	Сок	200					
		Итого:	200					
Обед								
2010	134	Суп вермишелевый с тушенкой.	250	9,3	9,9	17,4	196,8	
2010	23	Плов с тушенкой.	200	15,4	13,9	18,2	224,0	
2010	55	Компот из с\фруктов.	200	7,1	7,1	0	91,4	
2010	44	Хлеб ржаной	40	2,6	0,4	17,0	81,6	
		Итого:	640					
Полдник								
2010	42	Молоко	200	5,8	5,0	8,0	106,0	
2010	22	Штоли.	80	6,2	5,1	31,7	198,0	
		Итого:	280					
Ужин								
2008	22	Творожная манная запеканка со сладкой подливой.	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					