

Согласовано

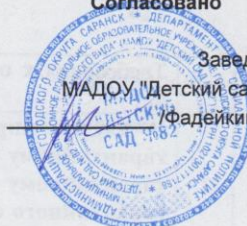
Заведующая  
МАДОУ "Детский сад №82"  
Фадеекина Е.И./**МЕНЮ**

2 мая 2024 г.

**Ясли 12 часов**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
		КАША ГРЕЧНЕВАЯ (гречка, масло сливочное, соль, сахарный песок)	150	3,7	4,3	18,2	126	0
		БАТОН С МАСЛОМ (батон, масло сливочное)	30/5	2,3	4,3	14,3	106	0
		ЧАЙ С САХАРОМ (чай, сахарный песок)	150	0,3		7	29	0
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>6,3</b>	<b>8,6</b>	<b>39,5</b>	<b>261</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>								
		СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КУРОЙ (мясо птицы, картофель, лук репчатый, морковь, пшено, соль, масло растительное)	150	6,1	8,6	9,9	140	1,6
		ГУЛЯШ (мясо птицы, лук репчатый, морковь, томатная паста, мука, масло растительное, соль)	50	11	13,2	5,3	185	1,6
		РОЖКИ (масло сливочное, макароны, соль)	100	3,8	4,5	24	151	0
		КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (сахарный песок, сухофрукты, аскорбиновая кислота)	150			6,5	26	33,2
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной)	40	3,2	0,4	20,2	97	0
<b>Итого</b>			<b>490</b>	<b>24,1</b>	<b>26,7</b>	<b>65,9</b>	<b>599</b>	<b>36,4</b>
<b>Полдник</b>								
		СОК (сок)	150	0,6	0,1	14	63	3,8
		ПЕЧЕНЬЕ (печенье)	25	1,5	1,9	14,5	81	0
<b>Итого</b>			<b>175</b>	<b>2,1</b>	<b>2</b>	<b>28,5</b>	<b>144</b>	<b>3,8</b>
<b>Ужин</b>								
		СУП МОЛОЧНЫЙ С РИСОМ (молоко, рис, сахарный песок, соль, масло сливочное)	220	3,9	5,5	15,7	129	0,6
		КОФЕ С МОЛОКОМ (молоко, сахарный песок, кофе)	150	3,3	2,8	12,2	88	0,6
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный)	30	2,2	0,2	14,6	69	0
<b>Итого</b>			<b>400</b>	<b>9,4</b>	<b>8,5</b>	<b>42,5</b>	<b>286</b>	<b>1,2</b>
<b>Всего</b>				<b>41,9</b>	<b>45,8</b>	<b>176,4</b>	<b>1290</b>	<b>41,4</b>

Согласовано



Заведующая

МАДОУ "Детский сад №82"

Фадеева Е.И./

## МЕНЮ

2 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		
<b>Завтрак</b>								
		КАША ГРЕЧНЕВАЯ (масло сливочное, гречка, соль, сахарный песок)	200	3,7	4,3	18,7	128	0
		БАТОН С МАСЛОМ (батон, масло сливочное)	30/6	2,3	5,2	14,3	114	0
		ЧАЙ С САХАРОМ (чай, сахарный песок)	200	0,3		8,3	34	0
<b>Итого</b>			<b>436</b>	<b>6,3</b>	<b>9,5</b>	<b>41,3</b>	<b>276</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>								
		СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КУРОЙ (мясо птицы, картофель, лук репчатый, морковь, пшено, соль, масло растительное)	200	6,9	9	11,8	156	1,9
		ГУЛЯШ (мясо птицы, лук репчатый, морковь, томатная паста, мука, масло растительное, соль)	50	12,2	16,1	5,6	217	2,1
		РОЖКИ (масло сливочное, макароны, соль)	130	4,3	4,8	27,4	170	0
		КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (сахарный песок, сухофрукты, аскорбиновая кислота)	200			7,7	31	27,6
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной)	50	4	0,5	25,3	122	0
<b>Итого</b>			<b>630</b>	<b>27,4</b>	<b>30,4</b>	<b>77,8</b>	<b>696</b>	<b>31,6</b>
<b>Полдник</b>								
		СОК (сок)	150	0,6	0,1	14	63	3,8
		ПЕЧЕНЬЕ (печенье)	25	1,5	1,9	14,5	81	0
<b>Итого</b>			<b>175</b>	<b>2,1</b>	<b>2</b>	<b>28,5</b>	<b>144</b>	<b>3,8</b>
<b>Ужин</b>								
		СУП МОЛОЧНЫЙ С РИСОМ (молоко, рис, сахарный песок, соль, масло сливочное)	220	4,3	7,3	20,1	163	0,6
		КОФЕ С МОЛОКОМ (молоко, сахарный песок, кофе)	200	3,4	2,8	13,8	94	0,6
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный)	30	2,2	0,2	14,6	69	0
<b>Итого</b>			<b>450</b>	<b>9,9</b>	<b>10,3</b>	<b>48,5</b>	<b>326</b>	<b>1,2</b>
<b>Всего</b>				<b>45,7</b>	<b>52,2</b>	<b>196,1</b>	<b>1442</b>	<b>36,6</b>