

Согласовано

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

## МЕНЮ

19 апреля 2024 г.  
Ясли 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
		КАША МАННАЯ НА МОЛОКЕ (манка, сахарный песок, соль, масло сливочное, молоко)	150	5,7	6,1	24,5	176	0,6
		БАТОН С МАСЛОМ (батон, масло сливочное)	30/5	2,3	4,3	14,3	106	0
		КАКАО С МОЛОКОМ (молоко, какао, сахарный песок)	150	3,3	2,8	11,8	87	0,6
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>11,3</b>	<b>13,2</b>	<b>50,6</b>	<b>369</b>	<b>1,2</b>
<b>II Завтрак</b>								
		СОК (сок)	150	0,8	0,2	18,1	83	4,9
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>0,8</b>	<b>0,2</b>	<b>18,1</b>	<b>83</b>	<b>4,9</b>
<b>Обед</b>								
		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (свекла, горошек консервированный, масло растительное)	40	0,4	4,4	1,8	49	0,9
		РАССОЛЬНИК С КУРОЙ, СО СМЕТАНОЙ (мясо птицы, картофель, лук репчатый, морковь, сметана, перловка, соль, огурцы консервированные, масло растительное)	150	5,7	7,6	8,9	126	1,3
		КАПУСТА ТУШЕНАЯ С КУРОЙ (мясо птицы, капуста свежая, лук репчатый, морковь, масло сливочное, соль)	170	10,7	12,7	1,9	166	5,4
		КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (сахарный песок, сухофрукты, аскорбиновая кислота)	150			6,5	26	22,4
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной)	40	2,5	0,4	16,5	79	0
<b>Итого</b>			<b>550</b>	<b>19,3</b>	<b>25,1</b>	<b>35,6</b>	<b>446</b>	<b>30</b>
<b>Полдник</b>								
		МОЛОКО (молоко)	150	4	3,5	6,6	75	0,7
		ПЕЧЕНЬЕ (печенье)	25	1,5	1,9	14,5	81	0
<b>Итого</b>			<b>175</b>	<b>5,5</b>	<b>5,4</b>	<b>21,1</b>	<b>156</b>	<b>0,7</b>
<b>Ужин</b>								
		ОЛАДЬИ С ПОВИДЛОМ (яйца куриные (шт.), мука, дрожжи, масло растительное, сахарный песок, молоко, соль, масло сливочное, повидло)	230/20	6,1	7,9	37,8	246	0,3
		КИСЕЛЬ (сахарный песок, кисель)	150			18	72	0
<b>Итого</b>			<b>400</b>	<b>6,1</b>	<b>7,9</b>	<b>55,8</b>	<b>318</b>	<b>0,3</b>
<b>Всего</b>				<b>43</b>	<b>51,8</b>	<b>181,2</b>	<b>1372</b>	<b>37,1</b>

Согласовано



Заведующая

МАДОУ "Детский сад №82"

Фадейкина Е.И./

**МЕНЮ**  
19 апреля 2024 г.  
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		
<b>Завтрак</b>								
		КАША МАННАЯ НА МОЛОКЕ <small>(манка, молоко, масло сливочное, соль, сахарный песок)</small>	200	5,7	6,2	25,5	181	0,6
		БАТОН С МАСЛОМ <small>(батон, масло сливочное)</small>	30/6	2,3	5,1	14,3	113	0
		КАКАО С МОЛОКОМ <small>(молоко, какао, сахарный песок)</small>	200	3,5	2,9	13	94	0,6
<b>Итого</b>			<b>436</b>	<b>11,5</b>	<b>14,2</b>	<b>52,8</b>	<b>388</b>	<b>1,2</b>
<b>II Завтрак</b>								
		СОК <small>(сок)</small>	150	0,8	0,2	18,1	83	4,9
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>0,8</b>	<b>0,2</b>	<b>18,1</b>	<b>83</b>	<b>4,9</b>
<b>Обед</b>								
		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ <small>(свекла, горошек консервированный, масло растительное, соль)</small>	60	0,6	3,6	2,8	46	1,3
		РАССОЛЬНИК С КУРОЙ, СО СМЕТАНОЙ <small>(мясо птицы, картофель, лук репчатый, морковь, сметана, перловка, соль, огурцы консервированные, масло растительное)</small>	200	6,4	10,7	9,4	161	1,7
		КАПУСТА ТУШЕНАЯ С КУРОЙ <small>(мясо птицы, капуста свежая, лук репчатый, морковь, масло сливочное, соль)</small>	210	11,8	13,6	1,9	178	5,6
		КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ <small>(сахарный песок, сухофрукты, аскорбиновая кислота)</small>	200			7,7	31	22,4
		ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>(хлеб ржаной)</small>	50	3,2	0,4	20,5	98	0
<b>Итого</b>			<b>720</b>	<b>22</b>	<b>28,3</b>	<b>42,3</b>	<b>514</b>	<b>31</b>
<b>Полдник</b>								
		МОЛОКО <small>(молоко)</small>	150	4	3,5	6,6	75	0,7
		ПЕЧЕНЬЕ <small>(печенье)</small>	25	1,5	1,9	14,5	81	0
<b>Итого</b>			<b>175</b>	<b>5,5</b>	<b>5,4</b>	<b>21,1</b>	<b>156</b>	<b>0,7</b>
<b>Ужин</b>								
		ОЛАДЬИ С ПОВИДЛОМ <small>(яйца куриные (шт.), молоко, мука, масло растительное, сахарный песок, соль, дрожжи, повидло, масло сливочное)</small>	230/20	8,5	9,6	51,6	327	0,4
		КИСЕЛЬ <small>(сахарный песок, кисель)</small>	200			19,2	77	0
<b>Итого</b>			<b>450</b>	<b>8,5</b>	<b>9,6</b>	<b>70,8</b>	<b>404</b>	<b>0,4</b>
<b>Всего</b>				<b>48,3</b>	<b>57,7</b>	<b>205,1</b>	<b>1545</b>	<b>38,2</b>