

Утверждаю

Заведующая
МДОУ "Детский сад №88" (корпус 1)
Борисова О.В./

МЕНЮ

11 марта 2024 г.

Ясли 12 часов

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2008	183	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ИЗЮМОМ	110	2,3	3,6	32,4	171	0
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30/7	3,8	2,8	15,4	102	0
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		6	24	0
Итого			327	6,2	6,4	53,8	297	0
II Завтрак								
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,3	0,3	6,5	31	6,6
Итого			100	0,3	0,3	6,5	31	6,6
Обед								
		СУП ОВОЩНОЙ ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ НА К/Б СО СМЕТАНОЙ	150	5,5	6,4	11,4	131	3,9
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	150	9,9	12,6	12,4	204	18,2
2008	411	КИСЕЛЬ ФЛОВОДО-ЯГОДНЫЙ ИЗ КОНЦЕНТРАТА	180			23,2	93	0
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	1,8	0,3	19,3	83	0
Итого			520	17,2	19,3	66,3	511	22,1
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕННОЕ	150	4,3	3,7	7	79	0,8
		ПИРОГ С ЯБЛОКОМ	60	3,8	6,3	25,2	173	0,9
Итого			210	8,1	10	32,2	252	1,7
Ужин								
		МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	100	3,2	3,6	20,6	127	0
		РЫБА ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ	60/30	7,5	2,8	2,8	67	0,4
к/к	к/к	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,1	2,6	10,6	79	0,5
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69	0
Итого			400	16	9,2	48,6	342	0,9
Всего				47,8	45,2	207,4	1433	31,3

Утверждаю

Заведующая
МДОУ "Детский сад №88" (корпус 1)
/Борисова О.В./



МЕНЮ
11 марта 2024 г.

Сад 12 часов

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2008	183	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ИЗЮМОМ	150	3,2	4,5	45,1	234	0
2008	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40/10	5,1	3,9	20,6	138	0,1
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		7,1	29	0
Итого			400	8,4	8,4	72,8	401	0,1
II Завтрак								
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,3	0,3	6,5	31	6,6
Итого			100	0,3	0,3	6,5	31	6,6
Обед								
		СУП ОВОЩНОЙ ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ НА К/Б СО СМЕТАНОЙ	250	8	7,7	17,2	177	6,1
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	200	11,3	15,1	15	243	23,1
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ ИЗ КОНЦЕНТРАТА	200			26,1	104	0
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,3	0,4	24,2	104	0
Итого			700	21,6	23,2	82,5	628	29,2
Полдник								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	5,6	4,9	9,3	105	1
		ПИРОГ С ЯБЛОКОМ	80	5,4	8,3	30,7	219	1,1
Итого			280	11	13,2	40	324	2,1
Ужин								
		МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	5,1	3,8	33,1	188	0
		РЫБА ТУШЁННАЯ С ОВОЩАМИ	70/40	8,4	3,8	4	83	0,6
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,2	2,6	11,7	84	0,5
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69	0
Итого			490	18,9	10,4	63,4	424	1,1
Всего				60,2	55,5	265,2	1808	39,1

Утверждаю



Заведующая
МДОУ "Детский сад №88" (корпус 1)
/Борисова О.В./

МЕНЮ

11 марта 2024 г.

Сад лактозники

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2008	183	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С ИЗЮМОМ	150	3,3	10,2	49,5	305	0
2008		БАТОН	40	3	1,2	20,6	105	0
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		14,3	57	0
Итого			390	6,4	11,4	84,4	467	0
II Завтрак								
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,4	0,4	8,6	41	8,8
Итого			100	0,4	0,4	8,6	41	8,8
Обед								
		СУП ОВОЩНОЙ ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ НА К/Б	250	9,5	8,5	20,5	199	12,9
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	200	14,5	14,8	14,5	250	23,3
2008	411	КИСЕЛЬ ФЛОВОДО-ЯГОДНЫЙ ИЗ КОНЦЕНТРАТА	200			28,2	113	0
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,3	0,4	24,2	104	0
Итого			700	26,3	23,7	87,4	666	36,2
Полдник								
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		14,3	57	0
		ПИРОГ С ЯБЛОКОМ	80	5,3	7,2	30,5	208	3,2
Итого			280	5,4	7,2	44,8	265	3,2
Ужин								
		МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	150	5,1	3,7	33,1	187	0
		РЫБА ТУШЁННАЯ С ОВОЩАМИ	70/40	8,4	3,8	4	83	0,6
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		14,3	57	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69	0
Итого			490	15,8	7,7	66	396	0,6
Всего				54,3	50,4	291,2	1835	48,8