



заведующий
МДОУ №39
Сморогова Ирина Сергеевна/

МЕНЮ

30 августа 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		
Завтрак								
2010	36	КАША МОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (крупа ячневая, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	150	4,2	2,5	16,8	107	0,5
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (масло сладко-сливочное несоленое)	5	0,1	4,2	0,1	38	0
1997	26	БАТОН ПРОСТОЙ (батон простой)	30	2,3	0,3	14,3	69	0
1994	642	КАКАО НА МОЛОКЕ (какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок)	180	4	3,5	17,1	116	0,7
Итого			365	10,6	10,5	48,3	330	1,2
II Завтрак								
2010	103	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК "СНЕЖОК" (снежок 2,5% жирности)	150	4,1	3,8	16,3	120	0
Итого			150	4,1	3,8	16,3	120	0
Обед								
1994	148	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (куры потрош. 1 категории, макаронные изделия высш. сорт, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист, петрушка (зелень))	180	5,6	6	11,1	121	1,1
2015	234	КОТЛЕТА РЫБНАЯ (рыба минтай филе, батон простой, молоко пастер. 2,5% жирности, лук репчатый, сухари панировочные, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное)	60	8,7	4,1	8	104	0,3
2010	33	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	120	2,5	4,1	17	115	8,3
2015	71	ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты грунтовые)	20	0,2		0,8	5	2
2010	90	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	150			11,6	47	0
1997	27	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	40	2,5	0,4	16,5	79	0
Итого			570	19,5	14,6	65	471	11,7
Уплотненный полдник								
2004	486	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С МЯСОМ (капуста белокочанная, свинина мясная, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), соль йодированная, мука пшеничная высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое, сметана 15% жирности, томатная паста, вода питьевая)	200/30	16	42,5	21,1	530	16,2
1997	26	БАТОН ПРОСТОЙ (батон простой)	25	1,9	0,3	11,9	58	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	150	0,1		8,8	36	0
Итого			405	18	42,8	41,8	624	16,2
Всего				52,2	71,7	171,4	1545	29,1

с/п/с



заведующий
МДОУ №39
Смирнова Ирина Сергеевна/

МЕНЮ

30 августа 2024 г.
Сад 12 часов

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2010	36	КАША МОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (крупа ячневая, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная)	200	5,5	3,4	22,5	142	0,6
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (масло сладко-сливочное несоленое)	7	0,1	5,8	0,1	53	0
1997	26	БАТОН ПРОСТОЙ (батон простой)	35	2,7	0,4	16,7	81	0
1994	642	КАКАО НА МОЛОКЕ (какао-порошок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, сахар песок)	200	4,6	3,9	18,7	129	0,8
Итого			442	12,9	13,5	58	405	1,4
II Завтрак								
2010	103	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ НАПИТОК "СНЕЖОК" (снежок 2,5% жирности)	180	4,9	4,6	19,6	144	0
Итого			180	4,9	4,6	19,6	144	0
Обед								
1994	148	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (куры потрош. 1 категории, макаронные изделия высш. сорт, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, томатная паста, вода питьевая, соль йодированная, лавровый лист, петрушка (зелень))	200	6,2	6,4	12,4	132	0,8
2015	234	КОТЛЕТА РЫБНАЯ (рыба минтай филе, батон простой, молоко пастер. 2,5% жирности, лук репчатый, сухари панировочные, соль йодированная, масло подсолнечное рафинированное)	70	10,1	4,9	9,4	120	0,3
2010	33	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	150	3,2	5,2	21,3	144	10,3
2015	71	ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты грунтовые)	30	0,3	0,1	1,1	7	3
2010	90	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	180			13,9	56	0
1997	27	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	50	3,2	0,4	20,6	99	0
Итого			680	23	17	78,7	558	14,4
Уплотненный полдник								
2004	486	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С МЯСОМ (капуста белокочанная, свинина мясная, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), соль йодированная, мука пшеничная высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое, сметана 15% жирности, томатная паста, вода питьевая)	220/40	17,4	46,3	22,8	577	17,5
1997	26	БАТОН ПРОСТОЙ (батон простой)	35	2,7	0,4	16,7	81	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	180	0,1		10,7	43	0
Итого			475	20,2	46,7	50,2	701	17,5
Всего				61	81,8	206,5	1808	33,3

с/п/с