

Утверждаю

Заведующий  
МДОУ №6 Ягодка  
/Ледяева Е.В./



### МЕНЮ

1 апреля 2024 г.

Сад 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		
<b>Завтрак</b>								
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИЯМИ)	7	0,04	5,61	0,06	50,79	0,00
2010	31	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	5,18	7,74	22,71	181,53	0,58
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,08	0,00	15,65	62,86	0,02
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,98	0,80	20,30	371,10	0,00
<b>Итого</b>			<b>447</b>	<b>8,28</b>	<b>14,15</b>	<b>58,72</b>	<b>666,28</b>	<b>0,60</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ.....	200	1,00	0,20	20,20	86,00	4,00
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1,00</b>	<b>0,20</b>	<b>20,20</b>	<b>86,00</b>	<b>4,00</b>
<b>Обед</b>								
2017	18	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	200	5,26	2,22	11,60	87,82	5,76
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕННЫЙ ОТВАРНОЙ	50	1,50	0,10	3,15	19,40	2,00
2010	24	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С МЯСОМ ГОВЯДИНЫ	200	12,94	16,36	32,90	331,24	16,37
2008	396	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И КУРАГИ	200	0,12	0,12	26,16	106,94	1,23
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>698</b>	<b>19,82</b>	<b>18,80</b>	<b>73,81</b>	<b>545,20</b>	<b>25,36</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ПЕЧЕНЬЕ	20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2012	398	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,31	0,14	13,35	57,15	52,00
<b>Итого</b>			<b>220</b>	<b>0,31</b>	<b>0,14</b>	<b>13,35</b>	<b>57,15</b>	<b>52,00</b>
<b>Ужин</b>								
2010	14	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	200	6,22	6,77	20,19	167,83	0,83
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,08	0,00	15,65	62,86	0,02
2008	3	ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>440</b>	<b>6,30</b>	<b>6,77</b>	<b>35,84</b>	<b>230,69</b>	<b>0,85</b>
<b>Всего</b>				<b>35,71</b>	<b>40,06</b>	<b>201,92</b>	<b>1 585,32</b>	<b>82,81</b>

Ст. Медицинская сестра

*Ледяева Е.В.*

Масляева В.А.

Утверждаю

Заведующий  
МДОУ №6 Ягодка  
/Ледяева Е.В./



### МЕНЮ

1 апреля 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		
<b>Завтрак</b>								
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИЯМИ)	5	0,03	4,01	0,04	36,28	0,00
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	3,89	5,71	17,03	135,07	0,44
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,06	0,00	11,29	45,37	0,01
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,24	0,60	15,26	279,02	0,00
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>6,22</b>	<b>10,32</b>	<b>43,62</b>	<b>495,74</b>	<b>0,45</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ.....	200	1,00	0,20	20,20	86,00	4,00
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1,00</b>	<b>0,20</b>	<b>20,20</b>	<b>86,00</b>	<b>4,00</b>
<b>Обед</b>								
2017	18	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	150	3,95	1,68	8,70	65,97	4,32
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕННЫЙ ОТВАРНОЙ	30	0,90	0,06	1,89	11,64	1,20
2010	24	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С МЯСОМ ГОВЯДИНЫ	120	8,42	10,42	19,76	206,78	9,83
2008	396	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И КУРАГИ	150	0,09	0,09	19,61	80,20	0,92
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	36	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>488</b>	<b>13,36</b>	<b>12,25</b>	<b>49,96</b>	<b>364,59</b>	<b>16,27</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ПЕЧЕНЬЕ	20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2012	398	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	0,23	0,11	10,04	42,96	39,00
<b>Итого</b>			<b>170</b>	<b>0,23</b>	<b>0,11</b>	<b>10,04</b>	<b>42,96</b>	<b>39,00</b>
<b>Ужин</b>								
2010	14	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	150	4,67	5,10	15,16	126,16	0,62
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,06	0,00	11,75	47,20	0,01
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>330</b>	<b>4,73</b>	<b>5,10</b>	<b>26,91</b>	<b>173,36</b>	<b>0,63</b>
<b>Всего</b>				<b>25,54</b>	<b>27,98</b>	<b>150,73</b>	<b>1 162,64</b>	<b>60,35</b>

Ст. Медицинская сестра

*Ледяева Е.В.*

Масляева В.А.