

Согласовано

Заведующий  
МДОУ №6 Ягодка  
Ледяева Е.В./



### МЕНЮ

2 февраля 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		
<b>Завтрак</b>							
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	8	1,9	2,4	30	0,2
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИЯМИ).	7	5,6	0,1	51	0
2010	34	КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ХЛОПЬЕВ	200	5,5	8,8	186	0,6
2010	96	ОВСЯНЫХ ТЕРКУЛЕС-ЖИДСКАЯ.	200	0,1	15,7	63	0
2008	1	ЧАЙ С САХАРОМ.	40	3	20,3	371	0
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,8	0,8	371	0
<b>Итого</b>			<b>455</b>	<b>10,5</b>	<b>17,6</b>	<b>57,1</b>	<b>701</b>
<b>II Завтрак</b>							
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>86</b>
<b>Обед</b>							
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ.	200	2,9	3,3	12,4	92
2012	53	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	50	0,5	3,1	3,7	45
2010	62	ОПАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ.	70	13,7	11,7	5,7	195
2012	315	РИС ОТВАРНОЙ	150	3,6	5,9	38,5	222
2008	2	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ С.	200			9,7	39
2008	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ 'ДАРНИЦКИЙ'	48				0
<b>Итого</b>			<b>718</b>	<b>20,7</b>	<b>24</b>	<b>70</b>	<b>593</b>
<b>Полдник</b>							
2008		ПЕЧЕНЬЕ	24				0
к/к	к/к	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУШ	200			12,9	52
<b>Итого</b>			<b>224</b>			<b>12,9</b>	<b>52</b>
<b>Ужин</b>							
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ ОТВАРНОЙ	60	1,8	0,1	3,8	23
2010	43	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	130	13,1	17,3	2,5	218
к/к	к/к	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/5	0,1	10,1		42
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40				0
<b>Итого</b>			<b>435</b>	<b>15</b>	<b>17,4</b>	<b>16,4</b>	<b>283</b>
<b>Всего</b>				<b>47,2</b>	<b>59,2</b>	<b>176,6</b>	<b>1715</b>

Ст. Медицинская сестра Валера Масляева В.А.

Согласовано

Заведующий  
МДОУ №6 Ягодка  
Ледяева Е.В./



### МЕНЮ

2 февраля 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		
<b>Завтрак</b>							
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИЯМИ).	5		3,9		35
2010	34	КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ХЛОПЬЕВ	150	4	6,5	15,7	139
2010	96	ОВСЯНЫХ ТЕРКУЛЕС-ЖИДСКАЯ.	150	0,1	11,7	47	0
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,6	15,3	279
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>6,3</b>	<b>11</b>	<b>42,7</b>	<b>500</b>
<b>II Завтрак</b>							
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>86</b>
<b>Обед</b>							
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ.	150	2,2	2,5	9,3	69
2012	53	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	30	0,4	1,8	2,3	27
2010	62	ОПАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ.	60	11,7	9,9	4,8	167
2012	315	РИС ОТВАРНОЙ	120	2,9	4,8	30,7	177
2008	2	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ С.	150			8,7	35
2008	1	ХЛЕБ РЖАНОЙ	38				0
<b>Итого</b>			<b>548</b>	<b>17,2</b>	<b>19</b>	<b>55,8</b>	<b>475</b>
<b>Полдник</b>							
2008		ПЕЧЕНЬЕ	24				0
к/к	к/к	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУШ	150			9,7	39
<b>Итого</b>			<b>174</b>			<b>9,7</b>	<b>39</b>
<b>Ужин</b>							
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИ ОТВАРНОЙ	30	0,9	0,1	1,9	12
2010	43	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	12,2	16,2	2,2	202
к/к	к/к	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	150/5	0,1	7,7		32
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30				0
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>13,2</b>	<b>16,3</b>	<b>11,8</b>	<b>246</b>
<b>Всего</b>				<b>37,7</b>	<b>46,5</b>	<b>140,2</b>	<b>1346</b>

Ст. Медицинская сестра Валера Масляева В.А.