

Утверждено

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



**МЕНЮ**

4 марта 2024 г.

Сад 12 часов

Сбор-ник рецеп-тур	№ тех. 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		5,6	0,1	51	0
2008	189	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	5,9	8,4	26,4	205	0,6
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1	15,7		63	0
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,8	20,3	371	0
<b>Итого</b>			<b>447</b>	<b>9</b>	<b>14,8</b>	<b>62,5</b>	<b>690</b>	<b>0,6</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ.....	200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2017	17	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	200	6,8	3,4	14,1	115	7,1
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ ОТВАРНОЙ	50	1,6	0,1	3,2	19	2
2010	24	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С МЯСОМ ГОВЯДИНЫ.	200	12,9	16,5	32,9	331	16,3
2010	91	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ.	200			19,4	77	0
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	48					0
<b>Итого</b>			<b>688</b>	<b>21,3</b>	<b>20</b>	<b>69,6</b>	<b>542</b>	<b>25,4</b>
<b>Полдник</b>								
2010	104	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ.	80	7,3	5,2	46,7	263	0,1
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,3	0,1	23,8	98	52
<b>Итого</b>			<b>280</b>	<b>7,6</b>	<b>5,3</b>	<b>70,5</b>	<b>362</b>	<b>52,1</b>
<b>Ужин</b>								
2010	14	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ.	200	6,2	6,7	20,2	168	0,8
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		15,7	63	0
2008	3	ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ	40					0
<b>Итого</b>			<b>440</b>	<b>6,3</b>	<b>6,7</b>	<b>35,9</b>	<b>231</b>	<b>0,8</b>
<b>Всего</b>				<b>45,2</b>	<b>47</b>	<b>258,7</b>	<b>1911</b>	<b>82,9</b>

Ст. Медицинская сестра  Масляева В.А.

Утверждено

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



**МЕНЮ**

4 марта 2024 г.

Ясли 12 часов

Сбор-ник рецеп-тур	№ тех. 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		4		36	0
2008	189	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	4,3	6,2	19,8	154	0,4
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ.	150	0,1	11,3		45	0
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,6	15,3	279	0
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>6,6</b>	<b>10,8</b>	<b>46,4</b>	<b>514</b>	<b>0,4</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ.....	200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2017	17	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ.	150	5,2	2,4	10,5	86	5,3
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬ ОТВАРНОЙ	30	0,9	0,1	1,9	12	1,2
2010	24	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С МЯСОМ ГОВЯДИНЫ.	120	8,4	10,2	19,8	207	9,8
2010	91	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ.	150			14,6	58	0
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	38					0
<b>Итого</b>			<b>488</b>	<b>14,5</b>	<b>12,7</b>	<b>46,8</b>	<b>363</b>	<b>16,3</b>
<b>Полдник</b>								
2010	104	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ.	80	7,3	5,2	46,7	263	0,1
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	0,2	0,1	17,9	74	39
<b>Итого</b>			<b>230</b>	<b>7,5</b>	<b>5,3</b>	<b>64,6</b>	<b>337</b>	<b>39,1</b>
<b>Ужин</b>								
2010	14	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ.	150	4,7	5,1	15,1	126	0,6
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,1		11,7	47	0
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30					0
<b>Итого</b>			<b>330</b>	<b>4,8</b>	<b>5,1</b>	<b>26,8</b>	<b>173</b>	<b>0,6</b>
<b>Всего</b>				<b>34,4</b>	<b>34,1</b>	<b>204,8</b>	<b>1473</b>	<b>60,4</b>

Ст. Медицинская сестра  Масляева В.А.