

Утверждаю



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

**МЕНЮ**

12 августа 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
2010	34	КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ "ТЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ.	150	4,52	6,79	16,91	147,49	0,46
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ.	150	0,06	0,00	10,59	42,52	0,01
2008	1	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,24	0,60	15,26	279,02	0,00
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>6,85</b>	<b>11,40</b>	<b>42,80</b>	<b>505,31</b>	<b>0,47</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	* 200	1,00	0,20	20,20	86,00	4,00
		ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ	125	0,73	0,24	23,04	99,43	0,80
<b>Итого</b>			<b>325</b>	<b>1,73</b>	<b>0,44</b>	<b>43,24</b>	<b>185,43</b>	<b>4,80</b>
<b>Обед</b>								
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ.	150	7,84	5,64	10,36	123,57	2,32
2010	58	ПЛОВ С МЯСОМ ГОВЯДИНЫ.	150	12,10	14,93	30,30	303,97	0,97
2010	91	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ.	150	0,00	0,00	14,52	56,05	0,00
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	38	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>488</b>	<b>19,94</b>	<b>20,57</b>	<b>55,18</b>	<b>485,59</b>	<b>3,29</b>
<b>Полдник</b>								
		ПЕЧЕНЬЕ РАЗНОЕ-ПРЯНИКИ	22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2010	96	ЧАЙ БЕЗ САХАРА.	150	0,04	0,00	0,08	0,49	0,01
<b>Итого</b>			<b>172</b>	<b>0,04</b>	<b>0,00</b>	<b>0,08</b>	<b>0,49</b>	<b>0,01</b>
<b>Ужин</b>								
к/к	к/к	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30	0,24	0,03	0,75	4,18	2,99
2010	24	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ.	150	3,17	6,58	24,41	170,15	12,17
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	0,24	0,11	20,98	86,78	39,86
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>360</b>	<b>3,65</b>	<b>6,72</b>	<b>46,14</b>	<b>261,11</b>	<b>55,02</b>
<b>Всего</b>			<b>32,21</b>	<b>39,13</b>	<b>187,44</b>	<b>1 437,93</b>	<b>63,59</b>	

Ст. Медицинская сестра

Масляева В.А.

Утверждаю



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

**МЕНЮ**

12 августа 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	34	КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ "ТЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ.	200	6,02	9,18	22,54	197,77	0,62
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ.	200	0,08	0,00	14,11	56,74	0,02
2008	3	ХЛЕБ-БАТОН ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>447</b>	<b>6,14</b>	<b>14,79</b>	<b>36,71</b>	<b>305,30</b>	<b>0,64</b>
<b>Обед</b>								
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ.	200	8,39	5,75	13,82	140,71	3,10
2010	58	ПЛОВ С МЯСОМ ГОВЯДИНЫ.	200	16,14	19,92	40,36	405,53	1,29
2008	2	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ.	200	0,00	0,00	9,68	38,70	0,00
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>648</b>	<b>24,53</b>	<b>25,67</b>	<b>63,86</b>	<b>584,94</b>	<b>4,39</b>
<b>Полдник</b>								
		ПЕЧЕНЬЕ РАЗНОЕ-ПРЯНИКИ	22	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2010	96	ЧАЙ БЕЗ САХАРА.	200	0,07	0,00	0,14	0,80	0,01
<b>Итого</b>			<b>222</b>	<b>0,07</b>	<b>0,00</b>	<b>0,14</b>	<b>0,80</b>	<b>0,01</b>
<b>Ужин</b>								
		СЕЛЬДЬ С/С В МАСЛЕ	20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2010	24	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ.	200	4,22	8,83	32,53	227,33	16,18
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,32	0,14	27,95	115,60	53,06
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>460</b>	<b>4,54</b>	<b>8,97</b>	<b>60,48</b>	<b>342,93</b>	<b>69,24</b>
<b>Всего</b>			<b>35,28</b>	<b>49,43</b>	<b>161,19</b>	<b>1 233,97</b>	<b>74,28</b>	

Ст. Медицинская сестра

Масляева В.А.