

Утверждаю

Заведующий  
МДОУ №6 Ягодка  
Ледяева Е.В./



**МЕНЮ**

30 мая 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>								
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,28	2,92	0,00	36,00	0,27
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИЯМИ).	5	0,03	4,01	0,04	36,28	0,00
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ.	150	3,97	6,70	16,46	142,58	0,42
2010	97	ЧАЙ С САХАРОМ,МОЛОКОМ.	150	2,30	2,46	15,38	93,44	0,42
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>345</b>	<b>8,58</b>	<b>16,09</b>	<b>31,88</b>	<b>308,30</b>	<b>1,11</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	88	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ	1500/10/10	1,23	3,50	4,67	59,00	5,53
	к/к	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	31	0,25	0,03	0,77	4,29	3,07
2010	55	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ.	60	9,07	12,26	5,39	168,37	1,77
2010	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.	120	2,59	4,27	14,84	108,49	6,90
2008	401	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ИЗЮМА	150	0,41	0,09	20,64	85,70	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	38	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>569</b>	<b>13,55</b>	<b>20,15</b>	<b>46,31</b>	<b>425,85</b>	<b>17,27</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ПЕЧЕНЬЕ	20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2008		ЙОГУРТ	153	7,67	4,91	13,03	133,41	0,92
<b>Итого</b>			<b>173</b>	<b>7,67</b>	<b>4,91</b>	<b>13,03</b>	<b>133,41</b>	<b>0,92</b>
<b>Ужин</b>								
2010	58	ПЛОВ С МЯСОМ ГОВЯДИНЫ.	150	11,86	14,72	30,60	302,36	1,08
	к/к	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	150/5	0,16	0,00	9,70	39,84	0,43
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>335</b>	<b>12,02</b>	<b>14,72</b>	<b>40,30</b>	<b>342,20</b>	<b>1,51</b>
<b>Всего</b>				<b>43,55</b>	<b>56,31</b>	<b>174,76</b>	<b>1 395,19</b>	<b>25,61</b>

Ст.Медицинская сестра

Масляева В.А.

Утверждаю

Заведующий  
МДОУ №6 Ягодка  
Ледяева Е.В./



**МЕНЮ**

30 мая 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>								
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,37	3,04	0,00	37,54	0,28
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ(ПОРЦИЯМИ).	7	0,04	5,61	0,06	50,79	0,00
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ.	200	5,26	8,95	21,89	189,92	0,56
2010	97	ЧАЙ С САХАРОМ,МОЛОКОМ.	200	3,06	3,29	20,48	124,55	0,57
2008	3	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>457</b>	<b>10,75</b>	<b>20,89</b>	<b>42,43</b>	<b>402,80</b>	<b>1,41</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,40	0,40	9,78	46,91	9,98
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>9,78</b>	<b>46,91</b>	<b>9,98</b>
<b>Обед</b>								
2008	88	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ	200/10/10	1,59	4,54	6,05	76,50	7,16
2010	55	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ.	70	10,56	14,32	6,25	196,34	2,07
2010	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.	150	3,73	5,40	22,68	154,82	10,72
		КИСЕЛЬ "ВАЛЕТКА"	200	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>688</b>	<b>15,88</b>	<b>24,26</b>	<b>34,98</b>	<b>427,66</b>	<b>19,95</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ПЕЧЕНЬЕ	20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ.	200	0,08	0,00	15,65	62,86	0,02
<b>Итого</b>			<b>220</b>	<b>0,08</b>	<b>0,00</b>	<b>15,65</b>	<b>62,86</b>	<b>0,02</b>
<b>Ужин</b>								
2010	58	ПЛОВ С МЯСОМ ГОВЯДИНЫ.	200	15,82	19,59	40,88	403,39	1,45
	к/к	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/5	0,20	0,00	12,69	52,13	0,57
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Итого</b>			<b>445</b>	<b>16,02</b>	<b>19,59</b>	<b>53,57</b>	<b>455,52</b>	<b>2,02</b>
<b>Всего</b>				<b>43,13</b>	<b>65,14</b>	<b>156,41</b>	<b>1 395,75</b>	<b>33,38</b>

Ст.Медицинская сестра

Масляева В.А.