

Утверждаю

Заведующий

МДОУ "Детский сад №211"

/Шубникова Е.М./

# МЕНЮ

2 августа 2024 г.  
Ясли 12 часов



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2010	34	* КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ «ГЕРКУЛЕС» ЖИДКАЯ (*овсяные хлопья "геркулес", *сахар песок, вода питьевая, *соль йодированная, *молоко пастер. 3,2% жирности)	150	4,16	3,51	15,65	111,43	0,44
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (*масло сладко-сливочное несоленое)	7	0,07	5,81	0,07	52,50	0,00
2008		*БАТОН (*батон пшеничный йодированный)	25	2,00	0,25	12,28	59,50	0,00
2010	97	*ЧАЙ С САХАРОМ ,МОЛОКОМ (вода питьевая, *сахар песок, *чай , *молоко пастер. 3,2% жирности)	150	2,29	2,46	11,76	78,99	0,42
<b>Итого</b>			<b>332</b>	<b>8,52</b>	<b>12,03</b>	<b>39,76</b>	<b>302,42</b>	<b>0,86</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		ГРУША (*груша)	130	0,52	0,39	13,40	61,13	6,50
<b>Итого</b>			<b>130</b>	<b>0,52</b>	<b>0,39</b>	<b>13,40</b>	<b>61,13</b>	<b>6,50</b>
<b>Обед</b>								
2012	109	* БУЛЬОН С ГРЕНКАМИ (*куриная грудка охлажденная, вода питьевая, *лук репчатый, *морковь, *соль йодированная, *батон пшеничный йодированный)	150	2,39	1,38	7,19	50,80	0,20
2012	310	*СУФЛЕ КУРИНОЕ (*молоко пастер. 3,2% жирности, *масло сладко-сливочное несоленое, *мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, *соль йодированная, *яйца куриные (шт.), *куриная грудка охлажденная, *масло подсолнечное рафинированное)	60	11,20	18,41	6,79	237,79	0,53
2012	317	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (*масло сладко-сливочное несоленое, *макаронные изделия- высший сорт)	110	5,11	7,62	31,07	213,47	0,00
2008		*ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	35	2,32	0,31	14,84	71,39	0,00
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (*сухофрукты (смесь), *сахар песок, *лимонная кислота, вода питьевая)	150	0,00	0,00	9,68	38,70	0,00
<b>Итого</b>			<b>505</b>	<b>21,02</b>	<b>27,72</b>	<b>69,57</b>	<b>612,15</b>	<b>0,73</b>
<b>Упллполдник</b>								
2012	291	Копия *ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С печенью говяжьей (*масло сладко-сливочное несоленое, *картофель, *лук репчатый, *сухари панировочные, *говяжья печень, *морковь)	150	10,66	6,09	25,71	209,63	17,60
2012	354	* СОУС СМЕТАННЫЙ №354 (* сметана 15% жирности, *мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, *соль йодированная)	30	0,41	1,14	1,78	19,04	0,01
2008		*БАТОН (*батон пшеничный йодированный)	20	1,60	0,20	9,82	47,60	0,00
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ (*чай , вода питьевая, *сахар песок)	150	0,06	0,00	8,13	32,73	0,01
<b>Итого</b>			<b>350</b>	<b>12,73</b>	<b>7,43</b>	<b>45,44</b>	<b>309,00</b>	<b>17,62</b>
<b>Всего</b>				<b>42,79</b>	<b>47,57</b>	<b>168,17</b>	<b>1 284,70</b>	<b>25,71</b>

Ст медсестра

Перевозчикова Н.А.

Утверждаю

Заведующий

МДОУ "Детский сад №211"

/Шубникова Е.М./

# МЕНЮ

2 августа 2024 г.  
Сад 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2010	34	* КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ХЛОПЬЕВ ОВСЯНЫХ «ГЕРКУЛЕС» ЖИДКАЯ (вода питьевая, *соль йодированная, *овсяные хлопья "геркулес", *сахар песок, *молоко пастер. 3,2% жирности)	180	4,97	4,20	18,89	134,07	0,52
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (*масло сладко-сливочное несоленое)	7	0,07	5,81	0,07	52,50	0,00
2008		*БАТОН (*батон пшеничный йодированный)	30	2,40	0,30	14,73	71,40	0,00
2010	97	*ЧАЙ С САХАРОМ ,МОЛОКОМ (вода питьевая, *сахар песок, *чай , *молоко пастер. 3,2% жирности)	180	2,76	2,96	14,18	95,08	0,52
<b>Итого</b>			<b>397</b>	<b>10,20</b>	<b>13,27</b>	<b>47,87</b>	<b>353,05</b>	<b>1,04</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		ГРУША (*груша)	130	0,52	0,39	13,39	61,10	6,50
<b>Итого</b>			<b>130</b>	<b>0,52</b>	<b>0,39</b>	<b>13,39</b>	<b>61,10</b>	<b>6,50</b>
<b>Обед</b>								
2012	109	* БУЛЬОН С ГРЕНКАМИ (*куриная грудка охлажденная, вода питьевая, *лук репчатый, *морковь, *соль йодированная, *батон пшеничный йодированный)	200	3,17	1,81	9,54	67,34	0,27
2012	310	*СУФЛЕ КУРИНОЕ (*молоко пастер. 3,2% жирности, *масло сладко-сливочное несоленое, *мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, *соль йодированная, *яйца куриные (шт.), *куриная грудка охлажденная, *масло подсолнечное рафинированное)	55	10,26	16,87	6,25	218,15	0,50
2012	317	* МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (*масло сладко-сливочное несоленое, *макаронные изделия- высший сорт)	130	6,05	8,86	36,74	250,98	0,00
2008		*ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	45	2,98	0,40	19,08	91,78	0,00
2010	91	* КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (*сухофрукты (смесь), *сахар песок, *лимонная кислота, вода питьевая)	180	0,00	0,00	11,65	46,56	0,00
<b>Итого</b>			<b>610</b>	<b>22,46</b>	<b>27,94</b>	<b>83,26</b>	<b>674,81</b>	<b>0,77</b>
<b>Упллполдник</b>								
2012	291	Копия *ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С печеню гувяжьей (*масло сладко-сливочное несоленое, *картофель, *лук репчатый, *сухари панировочные, *говяжья печень, *морковь)	170	12,08	6,90	29,03	237,30	19,94
2012	354	* СОУС СМЕТАННЫЙ №354 (* сметана 15% жирности, *мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, *соль йодированная)	40	0,55	1,50	2,35	25,13	0,01
2008		*БАТОН (*батон пшеничный йодированный)	25	2,00	0,25	12,28	59,50	0,00
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ (*чай , вода питьевая, *сахар песок)	180	0,07	0,00	9,83	39,55	0,02
<b>Итого</b>			<b>415</b>	<b>14,70</b>	<b>8,65</b>	<b>53,49</b>	<b>361,48</b>	<b>19,97</b>
<b>Всего</b>				<b>47,88</b>	<b>50,25</b>	<b>198,01</b>	<b>1 450,44</b>	<b>28,28</b>

Ст медсестра

Перевозчикова Н.А.