

Утверждаю

Заместитель директора-руководитель Центра развития ребенка-детский сад 211  
МОУ СОШ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС №2, Вектор,,  
Пубникова Е.М./



**МЕНЮ**  
**4 апреля 2025 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	31	*КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ ЖИДКАЯ (вода питьевая, *соль йодированная, *сахар песок, *крупа манная, *молоко пастер. 3,2% жирности)	150	3,86	2,75	15,97	104,22	0,44
2010	97	*ЧАЙ С САХАРОМ ,МОЛОКОМ (вода питьевая, *сахар песок, *чай , *молоко пастер. 3,2% жирности)	150	2,29	2,46	11,82	79,23	0,42
2008		*БАТОН (*батон пшеничный йодированный)	25	2,00	0,25	12,28	59,50	0,00
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (*масло сладко-сливочное несоленое)	7	0,07	5,81	0,07	52,50	0,00
<b>Итого</b>			<b>332</b>	<b>8,22</b>	<b>11,27</b>	<b>40,14</b>	<b>295,45</b>	<b>0,86</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		ЯБЛОКО (*яблоки)	130	0,52	0,52	12,75	61,13	13,01
<b>Итого</b>			<b>130</b>	<b>0,52</b>	<b>0,52</b>	<b>12,75</b>	<b>61,13</b>	<b>13,01</b>
<b>Обед</b>								
2012	77	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯЙЦОМ (*картофель, *морковь, *лук репчатый, *масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, *яйца куриные (шт.))	150	2,44	2,50	11,62	78,90	5,76
2012	297	* ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ (*капуста белокочанная, *крупа рисовая , *лук репчатый, *масло сладко-сливочное несоленое, *морковь, * свинина б/к)	150	15,12	33,15	21,09	176,95	16,92
2008		*ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	33	2,19	0,29	14,01	67,42	0,00
2010	94	* НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ (*сахар песок, вода питьевая, *яблоки)	150	0,08	0,08	15,23	62,34	0,75
<b>Итого</b>			<b>483</b>	<b>19,83</b>	<b>36,02</b>	<b>61,95</b>	<b>385,61</b>	<b>23,43</b>
<b>Уплподник</b>								
2010	14	* СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (вода питьевая, *соль йодированная, *сахар песок, *масло сладко-сливочное несоленое, *макаронные изделия- высший сорт, *молоко пастер. 3,2% жирности)	150	4,69	5,02	14,75	123,87	0,62
2012	474	* БУЛОЧКА РОССИЙСКАЯ (*мука пшеничная высш.сорт, *сахар песок, *яйца куриные (шт.), *дрожжи, *соль йодированная, вода питьевая, *масло сладко-сливочное несоленое, *молоко пастер. 3,2% жирности)	50	3,59	4,12	29,71	169,88	0,02
2010	96	* ЧАЙ (*чай , вода питьевая)	150	0,06	0,00	0,13	0,74	0,01
<b>Итого</b>			<b>350</b>	<b>8,34</b>	<b>9,14</b>	<b>44,59</b>	<b>294,49</b>	<b>0,65</b>
<b>Всего</b>				<b>36,91</b>	<b>56,95</b>	<b>159,43</b>	<b>1 036,68</b>	<b>37,95</b>

Ст медсестра \_\_\_\_\_

Перевозчикова Н.А.

Утверждаю

Заместитель директора-руководитель Центра развития ребенка-детский сад 211  
МОУ СОШ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС №2, Вектор,,  
Шубникова Е.М./



**МЕНЮ**  
**4 апреля 2025 г.**  
**Сад 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	31	*КАША МОЛОЧНАЯ МАННАЯ ЖИДКАЯ (вода питьевая, *крупа манная, *сахар песок, *соль йодированная, *молоко пастер. 3,2% жирности)	180	4,63	3,30	19,30	125,59	0,52
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
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) (*масло сладко-сливочное несоленое)	7	0,07	5,81	0,07	52,50	0,00
<b>Итого</b>			<b>397</b>	<b>9,86</b>	<b>12,37</b>	<b>48,28</b>	<b>344,57</b>	<b>1,04</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		ЯБЛОКО (*яблоки)	130	0,52	0,52	12,74	61,12	13,00
<b>Итого</b>			<b>130</b>	<b>0,52</b>	<b>0,52</b>	<b>12,74</b>	<b>61,12</b>	<b>13,00</b>
<b>Обед</b>								
2012	77	* СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯЙЦОМ (*картофель, *морковь, *лук репчатый, *масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, *яйца куриные (шт.))	200	3,21	3,43	15,47	105,87	7,68
2012	297	* ГОЛУБЦЫ С МЯСОМ И РИСОМ (*капуста белокочанная, *крупа рисовая , *лук репчатый, *масло сладко-сливочное несоленое, *морковь, * свинина б/к)	180	18,11	39,67	25,32	211,29	20,32
2008		*ХЛЕБ РЖАНОЙ (*хлеб ржаной)	40	2,65	0,35	16,96	81,58	0,00
2010	94	* НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ (*сахар песок, вода питьевая, *яблоки)	180	0,09	0,09	18,44	75,45	0,90
<b>Итого</b>			<b>600</b>	<b>24,06</b>	<b>43,54</b>	<b>76,19</b>	<b>474,19</b>	<b>28,90</b>
<b>Упполдник</b>								
2012	474	* БУЛОЧКА РОССИЙСКАЯ (*мука пшеничная высш. сорт, *сахар песок, *яйца куриные (шт.), *дрожжи, *соль йодированная, вода питьевая, *масло сладко-сливочное несоленое, *молоко пастер. 3,2% жирности)	50	3,61	4,13	29,81	170,58	0,02
2010	14	* СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (вода питьевая, *соль йодированная, *сахар песок, *масло сладко-сливочное несоленое, *макаронные изделия- высший сорт, *молоко пастер. 3,2% жирности)	180	5,61	6,14	17,89	150,40	0,75
2010	96	* ЧАЙ (*чай , вода питьевая)	180	0,07	0,00	0,15	0,86	0,02
<b>Итого</b>			<b>410</b>	<b>9,29</b>	<b>10,27</b>	<b>47,85</b>	<b>321,84</b>	<b>0,79</b>
<b>Всего</b>				<b>43,73</b>	<b>66,70</b>	<b>185,06</b>	<b>1 201,72</b>	<b>43,73</b>

Ст медсестра

Перевозчикова Н.А.