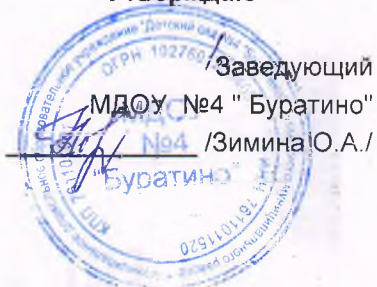


Утверждаю



Заведующий

МДОУ №4 "Буратино"

№4 /Зимина О.А./

# МЕНЮ

6 декабря 2024 г.

Ясли 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	32	КАША ПШЁННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ	150	4.4	5.4	18	136	0.5
2010	97	ЧАЙ С МОЛОКОМ	160	2.1	2.2	8.8	64	0
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	12	2.9	3.4		42	0.1
2008	КК	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1.9	0.8	14.8	73	0
<b>Итого</b>			<b>347</b>	<b>11.3</b>	<b>11.8</b>	<b>41.6</b>	<b>315</b>	<b>0.6</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	435	КЕФИР	150	4.6	4.9	6	86	0
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>4.6</b>	<b>4.9</b>	<b>6</b>	<b>86</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>								
2012	81	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФАСОЛЬЮ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150	5.8	3.9	11.7	109	3.8
2008	284	"ЁЖИКИ" МЯСНЫЕ	100/40	12.7	14.8	16.2	246	1.3
2010	5	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ	40	0.7	2.6	3.8	42	1.8
2010	91	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150			4.6	18	0
2008	К/К	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	19	82	0
<b>Итого</b>			<b>520</b>	<b>21.8</b>	<b>21.7</b>	<b>55.3</b>	<b>497</b>	<b>6.9</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	К/К	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0.2	23	92	4
2010	14	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	150	4.5	4.8	14.4	120	0.6
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0.1		6.6	27	0
2008	КК	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1.9	0.8	14.8	73	0
2006	451	ПИРОЖОК ПЕЧЁНЫЙ С ЯЙЦОМ	75	7.2	10.1	28.9	233	0
<b>Итого</b>			<b>600</b>	<b>14.7</b>	<b>15.9</b>	<b>87.7</b>	<b>545</b>	<b>4.6</b>
<b>Всего</b>				<b>52.4</b>	<b>54.3</b>	<b>190.6</b>	<b>1443</b>	<b>12.1</b>

Старшая медсестра \_\_\_\_\_ Громова Е.А.

Повар \_\_\_\_\_ Яковлева Е.Н.

