

МЕНЮ

1 февраля 2024 г.

Если 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		
Завтрак								
2010	38	КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА" № 38	150	8,1	8,8	25,6	215	
2010	98	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ № 98	180	9,5	10,1	24,2	228	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
2017		СЫР (ПОРЦИЯМИ) № 2	9	2	2,6		32	0
Итого			376	20,2	27,9	65,9	606	0
II Завтрак								
		ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ	120	0,7	0,2	22,1	95	0,8
Итого			120	0,7	0,2	22,1	95	0,8
Обед								
2017		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ НА КУРИННОМ БУЛЬОНЕ №15	160	5	4,4	14,8	119	3
2010	71	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ № 71	60	6,3	10,1	7,7	149	0
2010	82	КАПУСТА ТУШЕНАЯ № 82	120	3,1	2,5	13	89	26,8
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	35	1,8	0,4	12,6	68	0
2010	90	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК № 90	180	0,1	0,1	11,2	47	1
Итого			555	16,3	17,5	59,3	472	30,8
Уплотненный Полдник								
		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ,	120	3,7	4,3	23,1	146	1,2
		ФИЛЕ СЕЛЬДИ	40					0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	25	0,5	0,5	13,4	66	0
2010	95	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		5,1	20	0
		ГРУША СВЕЖАЯ	180	0,6	0,5	16,7	76	8,1
Итого			545	4,9	5,3	58,3	308	9,3
Всего				42,1	50,9	205,6	1481	40,9

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Челнокова Любовь Федоровна

МЕНИЮ 1 февраля 2024 г.

Сад 12 часов



Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна/

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		
Завтрак								
2010	38	КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА" № 38	180	9	10	30,3	248	0
2010	98	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ № 98	180	9,6	10,1	24,4	229	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	40	0,8	0,8	21,3	105	0
2010	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
2017		СЫР (ПОРЦИЯМИ) №2	13	3	3,8		47	0
Итого			420	22,4	30,5	76,1	681	0
II Завтрак								
2017		КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ № 114	160	0,2	0,2	40,6	158	0,6
Итого			160	0,2	0,2	40,6	158	0,6
Обед								
2017		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ НА КУРИННОМ БУЛЬОНЕ № 15	180	3	4,2	16,9	116	3,6
2010	71	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ №	80	8,9	13,2	14,7	216	0
2010	82	КАПУСТА ТУШЕНАЯ № 82	150	3,9	4,3	15,8	119	32,1
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	45	2,4	0,5	16,2	87	0
2010	90	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК № 90	180	0,1	0,1	10,3	43	1
Итого			635	18,3	22,3	73,9	581	36,7
Уплотненный Полдник								
		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ , ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ,	130	4,7	4,3	29,8	177	1
2010		ФИЛЕ СЕЛЬДИ	60					0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
2010		ГРУШИ СВЕЖИЕ	190	0,7	0,5	17,1	78	3,4
Итого			590	6,1	5,4	70,9	366	4,4
Всего				47	58,4	261,5	1786	41,7

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Челнокова Любовь Федоровна

Согласовано

Заведующий
МДОУ 25 "Дюймовочка"
Копрова Ирина Леонидовна

МЕНЮ 5 февраля 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		
Завтрак								
2010	40	КАША МОЛОЧНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ №40	150	8,2	9	21,7	202	0
		ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
2008		ПРЯНИКИ (ПЕЧЕНЬЕ)	20	1,2	0,9	15	73	0
Итого			390	14,4	14,4	44,9	368	0
II Завтрак								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
Итого			200	1	0,2	20,2	86	4
Обед								
2010	7	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ № 7	160	3,2	3,3	5,6	65	7,7
2010	59	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ № 59	60	1,3	3,8	10,3	83	0,3
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ № 75	110	3,2	4,4	20,6	135	0
2010		СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ №84	30	0,3	1,3	2,8	25	0,7
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	35	1,8	0,4	12,6	68	0
2010	91	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ИЗЮМА № 91	180	0,1		9	37	0
Итого			575	9,9	13,2	60,9	413	8,7
Уплотненный Полдник								
2010	25	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ № 25	120	3,1	7,3	21,9	165	8,7
2010		САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	40	0,7	1,6	2,8	29	4,8
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	25	0,6	0,5	13,4	66	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	115	0,4	0,4	9,9	48	10,1
Итого			480	4,8	9,8	55,9	340	23,6
Всего				30,1	37,6	181,9	1207	36,3

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Челнокова Любовь Федоровна

МЕНЮ
5 февраля 2024 г.
Сад 12 часов



Согласовано

Заведующий
МДОУ 25 "Дюймовочка"
Копрова Ирина Леонидовна

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		
Завтрак								
2010	40	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ №40	180	9,8	10,6	25,8	238	0
2010		ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	40	3	3,9	29,8	167	0
Итого			440	17,8	19	63,8	498	0
II Завтрак								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
Итого			200	1	0,2	20,2	86	4
Обед								
2010	7	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ № 7	180	3,4	3,7	6,9	76	9,5
2010	59	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ № 59	80	2,1	5,2	15,4	120	0,4
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ № 75	130	4,9	5,5	30,7	191	0
2010		СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ №84	30	0,6	1,9	5,3	40	0,6
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	45	2,4	0,5	16,2	87	0
2010	91	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА И КУРАГИ № 91	180	0,2		10,5	43	0
Итого			645	13,6	16,8	85	557	10,5
Уплотненный Полдник								
2010	25	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ № 25	150	3,8	8,5	27,4	202	11
2010		САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1	2,4	3,9	43	7
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
2010		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	120	0,4	0,4	10,3	50	10,6
Итого			540	5,9	11,9	65,5	406	28,6
Всего				38,3	47,9	234,5	1547	43,1

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Челнокова Любовь Федоровна

Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна/

МЕНЮ

27 февраля 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		
Завтрак								
2010	33	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ № 33	180	8,7	10,1	29,6	246	0
2010	100	КАКАО С МОЛОКОМ № 100	180	9,8	10,5	22,9	228	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	0,8	0,8	21,3	105	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №" 1	7		5,8	0,1	52	0
2017		СЫР (ПОРЦИЯМИ) №2	13	3	3,8		47	0
Итого			420	22,3	31	73,9	678	0
II Завтрак 37,7								
2010		КИВИ СВЕЖЕЕ	190	1,2	0,6	11,9	90	121,6
Итого			190	1,2	0,6	11,9	90	121,6
Обед 5								
2017	9	БОРЩ С ФАСОЛЮЮ, МЯСОМ И (СМЕТАНОЙ) № 9	180	6,4	7,2	9,4	130	6,4
2018		ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ №71	80	11,4	13,2	7,4	185	1
2010	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ № 78	150	3,9	5,6	20,7	150	9
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	45	2,4	0,5	16,2	87	0
2010	91	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА № 113	180	0,3	0,1	15,1	63	41,6
Итого			635	24,4	26,6	68,8	615	58
Уплотненный Полдник 34,2								
2010	43	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №43	130	11,7	13,3	3,4	181	0
		ГОРОШЕК ОТВАРНОЙ (КОНСЕРВЫ)	60	1,2	0,1	2,4	15	1,6
2010	104	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ № 104	80	9,3	11,7	51,2	347	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
Итого			450	22,3	25,1	65	575	1,6
Всего				70,2	83,3	219,6	1958	181,2

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна

МЕНЮ
28 февраля 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		
Завтрак								
2010	46	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ № 46	150/30	27	19,3	36,4	428	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
Итого			397	27,7	25,7	60,4	591	0
II Завтрак								
2010	103	СНЕЖОК 2.5% № 103	150	4,4	3,7	16	115	0
Итого			150	4,4	3,7	16	115	0
Обед								
2010	8	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ № 8/	160	4,2	5,7	9,3	106	4,5
2010	66	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ № 66	140	12,8	13,8	19,4	252	8,9
2010	85	СОУС СМЕТАННЫЙ № 85	30	0,4	1,7	1,6	24	0
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	35	1,8	0,4	12,6	68	0
2010	91	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ИЗЮМА № 90	180	0,1		8	33	0
Итого			545	19,3	21,6	50,9	483	13,4
Уплотненный Полдник								
2018	75	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	60	11	11,1	8,1	170	0,8
2010	83	РАГУ ОВОЩНОЕ № 83	120	2,6	5,2	14,9	117	12,3
		ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	40	0,3		1	6	4
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	20	0,4	0,4	10,7	52	0
		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	20	1,5	2	14,9	83	0
2010		ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
Итого			440	15,9	18,7	57,5	460	17,1
Всего				67,3	69,7	184,8	1649	30,5

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Челнокова Любовь Федоровна

МЕНЮ

28 февраля 2024 г.

Сад 12 часов



Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна/

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		
Завтрак								
2010	46	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ № 46	200/30	34,9	24,4	45,7	543	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	0,8	0,8	21,3	105	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
Итого			457	35,8	31	75,1	732	0
II Завтрак								
2010	103	СНЕЖОК № 103	150	4,4	3,7	16	115	0
Итого			150	4,4	3,7	16	115	0
Обед								
2010		РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ № 8	180	3,5	4,1	9,7	90	4,8
2010	66	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ № 66	150	13,4	14,4	20,2	264	9,3
2010		СОУС СМЕТАННЫЙ № 85	60	1,2	6,2	5,3	82	0
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	45	2,4	0,5	16,2	87	0
2010	91	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА И КУРАГИ № 91	180	0,2		10,5	43	0
Итого			615	20,7	25,2	61,9	566	14,1
Уплотненный Полдник								
2018	75	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	80	11	10,8	11,8	183	0,9
2010	83	РАГУ ОВОЩНОЕ № 83	150	2,9	5,2	17,3	128	13,7
2010		ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	60	0,5	0,1	1,5	8	5,9
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	35	0,7	0,7	18,7	92	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180			7,9	31	0
Итого			505	15,1	16,8	57,2	442	20,5
Всего				76	76,7	210,2	1855	34,6

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Челнокова Любовь Федоровна

Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна

МЕНЮ

6 февраля 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		
Завтрак								
2010	31	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ № 31	150	7,6	8,6	22,1	197	0
2010	98	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ № 98	180	9,5	10,1	24,2	228	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
Итого			367	17,7	25,1	62,4	556	0
II Завтрак								
2010		КИВИ СВЕЖЕЕ	180	1,2	0,6	11,3	85	115,2
Итого			180	1,2	0,6	11,3	85	115,2
Обед								
2017	10	СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ № 10	160	5,2	6,4	11,2	123	4,9
2017		ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ № 76	60	8,3	6,9	7,7	122	0,6
2010		КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ № 78	120	3,3	4,9	16,8	126	7,2
2010	4	ИКРА МОРКОВНАЯ № 4	40	0,6	2,6	3,5	41	1,2
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	35	1,8	0,4	12,6	68	0
2010	91	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №113	180	0,3	0,1	15,1	63	41,6
Итого			595	19,5	21,3	66,9	543	55,5
Уплотненный Полдник								
2010		ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ №44	150/30	22,1	16	42,3	402	0
2010		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	20	0,4	0,4	10,7	52	0
		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	20	1,5	2	14,9	83	0
2010		ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
Итого			400	24,1	18,4	75,9	569	0
Всего				62,5	65,4	216,5	1753	170,7

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Челнокова Любовь Федоровна

МЕНЮ

6 февраля 2024 г

Сад 12 часов



Согласовано

Заведующий
МДОУ 25 "Дюймовочка"
Копрова Ирина Леснидовна

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		
Завтрак								
2010	31	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ № 31	180	9,3	10,3	26,2	237	0
2010	98	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ № 98	180	9,6	10,1	24,4	229	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	0,8	0,8	21,3	105	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
Итого			407	19,7	27	72	623	0
II Завтрак								
2010		КИВИ СВЕЖЕЕ	190	1,2	0,6	11,9	90	121,6
Итого			190	1,2	0,6	11,9	90	121,6
Обед								
2017	10	СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ № 10	180	5,3	7,2	12,1	136	5
2017		ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ № 78	80	9,9	8,3	9,7	149	0,8
2010		КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ № 78	150	3,9	5,6	20,7	150	9
2010	4	ИКРА МОРКОВНАЯ № 4	60	0,9	3,4	5	55	1,7
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	45	2,4	0,5	16,2	87	0
2010	91	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА № 113	180	0,3	0,1	15,1	63	41,6
Итого			695	22,7	25,1	78,8	640	58,1
Уплотненный Полдник								
2010		ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ №44	200/35	27,5	20,1	50,3	491	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	35	0,7	0,7	18,7	92	0
2010		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	50	3,8	4,9	37,2	209	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
Итого			500	32,1	25,7	114,2	824	0
Всего				75,7	78,4	276,9	2177	179,7

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Челнокова Любовь Федоровна

Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна

МЕНЮ

7 февраля 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		
Завтрак								
2010	35	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ № 35	150	7,7	8,6	21,6	196	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8,8	36	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
Итого			367	8,4	15	46,5	363	0
II Завтрак								
2010	103	СНЕЖОК 2.5% № 103	150	4,4	3,7	16	115	0
Итого			150	4,4	3,7	16	115	0
Обед								
2010	10	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) И МЯСОМ № 10	160	6,5	4,8	11	114	3,1
2007		МЯСО ОТВАРНОЕ ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ ПО - ДОМАШНЕМУ №	130	13,4	13,7	18,8	252	9,2
		ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	40	0,3		1	6	4
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	35	1,8	0,4	12,6	68	0
2010	91	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ИЗЮМА № 91	180	0,1		9	37	0
Итого			545	22,1	18,9	52,4	477	16,3
Уплотненный Полдник								
2010		ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ № 43	120	11,5	13,1	3,1	177	0
2010	108	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ (ТВОРОГОМ) №108	70	11,3	9,2	54,4	345	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 69	180	0,1		8,8	36	0
		ГРУША СВЕЖАЯ	180	0,6	0,5	16,7	76	8,1
Итого			550	23,5	22,8	83	634	8,1
Всего				58,4	60,4	197,9	1589	24,4

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Челнокова Любовь Федоровна

МЕНЮ
7 февраля 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		
Завтрак								
2010	35	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ № 35	180	9	10,1	25	229	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	40	0,8	0,8	21,3	105	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
Итого			407	9,9	16,7	54,3	418	0
II Завтрак								
2010	103	СНЕЖОК № 103	150	4,4	3,7	16	115	0
Итого			150	4,4	3,7	16	115	0
Обед								
2010	10	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) И МЯСОМ № 10	180	7,6	5,1	14	134	3,6
2007		МЯСО ОТВАРНОЕ ТУШЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ ПО - ДОМАШНЕМУ №	150	13,7	14,7	21,9	275	11
2010		ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	60	0,5	0,1	1,5	8	5,9
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	45	2,4	0,5	16,2	87	0
2010	91	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА И КУРАГИ № 91	180	0,2		10,5	43	0
Итого			615	24,4	20,4	64,1	547	20,5
Уплотненный Полдник								
2010		ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ № 43	130	11,6	13,3	3,4	181	0
2010	108	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ (ТВОРОГОМ) № 108	80	13,1	12,7	63,5	420	0,1
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
2010		ГРУШИ СВЕЖИЕ	190	0,7	0,5	17,1	78	3,4
Итого			580	25,5	26,5	91,9	711	3,5
Всего				64,2	67,3	226,3	1791	24

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Челнокова Любовь Федоровна

МЕНЮ
9 февраля 2024 г.

Ясли 12 часов



Согласовано

Заведующий
МДОУ 25 "Дюймовочка"
Копрова Ирина Леонидовна

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		
Завтрак								
2010	34	КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ № 34	150	7,8	9,3	20,8	200	0
2010		КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ № 98	160	9,5	10,1	25,1	232	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
Итого			347	17,9	25,8	62	563	0
II Завтрак								
2010		СНЕЖОК 2.5% № 103	160	4,7	3,9	17,1	123	0
Итого			160	4,7	3,9	17,1	123	0
Обед								
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯЙЦОМ СМЕТАНОЙ	160	2,9	4,6	12,9	105	6,2
2010	63	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ № 63	60	2,2	4	11,8	93	0,5
2010		КАПУСТА ТУШЕНАЯ № 82	110	3,1	3,4	12,2	93	24,2
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	35	1,8	0,4	12,6	68	0
2010	90	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК № 90	180	0,1	0,1	10,8	45	0,9
Итого			545	10,1	12,5	60,3	404	31,8
Уплотненный Полдник								
		ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ,	60	12,2	5,5	3,2	128	9,2
2010	79	ПЮРЕ " РОЗОВОЕ " (картофельно морковное) № 79	120	2,9	2,7	14,3	93	5,9
		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	40	0,8	0,1	1,6	10	1
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	25	0,5	0,5	13,4	66	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8,9	36	0
Итого			425	16,6	8,8	41,4	333	16,1
Всего				49,2	51	180,8	1423	47,9

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Челнокова Любовь Федоровна

Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна/

МЕНЮ

9 февраля 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		
Завтрак								
2010	34	КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ № 34	180	9,4	11,2	24,5	238	0
2010		КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ № 98	180	9,6	10,1	24,4	229	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	0,8	0,8	21,3	105	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
Итого			407	19,8	27,9	70,3	624	0
II Завтрак								
2010		КИВИ СВЕЖЕЕ	150	1	0,5	9,4	71	96
2010		ГРУШИ СВЕЖИЕ	210	0,8	0,6	18,9	86	3,8
Итого			360	1,8	1,1	28,3	157	99,8
Обед								
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯЙЦОМ СМЕТАНОЙ	180	3,1	5,4	14,4	120	6,9
2010	63	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ № 63	80	2,1	5,4	14,1	115	0,7
2010		КАПУСТА ТУШЕНАЯ № 82	150	4	4,3	15,1	117	32,1
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	45	2,4	0,5	16,2	87	0
2010	90	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК № 90	180	0,1	0,1	10,3	43	1
Итого			635	11,7	15,7	70,1	482	40,7
Уплотненный Полдник								
		ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ,	80	14,8	8,1	5,3	173	11
2010	79	ПЮРЕ " РОЗОВОЕ " (картофельно морковное) № 79	150	3,8	6,8	18,1	150	7,3
		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	60	1,2	0,1	2,4	15	1,0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	
Итого			500	20,5	15,6	49,8	449	19
Всего				53,8	60,3	218,5	1712	160

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Челнокова Любовь Федоровна

Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна

МЕНЮ

12 февраля 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		
Завтрак								
2010	37	КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ № 37	180	7	9,8	13,2	170	0
2010		ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
2010		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	40	3	3,9	29,8	167	0
Итого			440	15	18,2	51,2	430	0
II Завтрак								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
Итого			200	1	0,2	20,2	86	4
Обед								
2010	12	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ № 12	180	3,4	3,7	8,3	82	7,3
2010	55	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ № 55	70/70	1,2	5,1	7,2	79	2
2010	73	РИС ОТВАРНОЙ № 73	130	3,1	6,1	32,8	198	0
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	45	2,4	0,5	16,2	87	0
2010	91	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА И КУРАГИ № 91	180	0,2		10,5	43	0
Итого			675	10,3	15,4	75	489	9,3
Уплотненный Полдник								
		ТЕФТЕЛИ ИЗ ПЕЧЕНИ И РИСА №120	130	16,1	8,3	15,6	216	11,2
2010		СОУС СМЕТАННЫЙ № 85	50	1	3	4,6	49	0
2010		КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ (консервы)	60	1,3	0,1	2,6	16	1,7
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
Итого			450	19,1	12	46,7	392	12,9
Всего				45,4	45,8	193,1	1397	26,2

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна



Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна

МЕНЮ

12 февраля 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		
Завтрак								
2010	57	КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ №37	150	5,7	7,9	11,1	140	0
		ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8,8	36	0
2008		ПРЯНИКИ	40	2,4	1,9	30	146	0
Итого			410	13,1	14,3	50,2	383	0
II Завтрак								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
Итого			200	1	0,2	20,2	86	4
Обед								
2010	12	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ № 12	160	4	3,9	7,7	83	6,6
2010	55	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ № 55	60/60	0,8	3	4,9	50	1
2010	73	РИС ОТВАРНОЙ № 73	110	2,4	3,6	25,6	144	0
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	35	1,8	0,4	12,6	68	0
2010	91	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ИЗЮМА № 91	180	0,1		9	37	0
Итого			605	9,1	10,9	59,8	382	7,6
Уплотненный Полдник								
		ТЕФТЕЛИ ИЗ ПЕЧЕНИ И РИСА	120	15	8	12,2	195	10,6
2010		СОУС СМЕТАННЫЙ № 85	30	0,5	1,9	1,7	27	0
		КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ (консервы)	40	0,9	0,1	1,7	11	1,1
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	25	0,5	0,5	13,4	66	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8,8	36	0
Итого			395	17	10,5	37,8	335	11,7
Всего				40,2	35,9	168	1186	23,3

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Соловьева Наталья Евгеньевна

МЕНЮ 13 февраля 2024 г.

Сад 12 часов



Заведующий
МДОУ 25 "Дюймовочка"
Копрова Ирина Леонидовна

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		
Завтрак								
2010	33	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ № 33	180	8,7	10,1	29,6	246	0
2010	100	КАКАО С МОЛОКОМ № 100	180	9,8	10,5	22,9	228	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	0,8	0,8	21,3	105	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
Итого			407	19,3	27,2	73,9	631	0
II Завтрак 35								
2010		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,5	0,5	12,9	62	13,2
Итого			150	0,5	0,5	12,9	62	13,2
Обед 35								
2017	9	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ, МЯСОМ И (СМЕТАНОЙ) № 9	180	6,4	7,2	9,4	130	6,4
2018		ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ № 71	80	11,4	13,2	7,4	186	1
2010	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ № 78	150	3,9	5,6	20,7	150	9
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	45	2,4	0,5	16,2	87	0
2010	91	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА № 113	180	0,3	0,1	15,1	63	41,6
Итого			635	24,4	26,6	68,8	616	58
Уплотненный Полдник 34,2								
2010	43	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ № 43	130	11,7	13,3	3,4	181	0
		ГОРОШЕК ОТВАРНОЙ (КОНСЕРВЫ)	60	1,2	0,1	2,4	15	1,6
2010	104	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ № 104	80	9,3	11,7	51,2	347	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
Итого			450	22,3	25,1	65	575	1,6
Всего				66,5	79,4	220,6	1884	72,8

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Соловьева Наталья Евгеньевна

МЕНЮ
13 февраля 2024 г.

Ясли 12 часов



Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна

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		
Завтрак								
2010	33	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ № 33	150	7,4	8,6	25,3	210	0
2010	100	КАКАО С МОЛОКОМ № 100	180	9,8	10,5	22,9	228	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
2017		СЫР (ПОРЦИЯМИ) № 2	7	1,6	2		25	0
Итого			374	19,4	27,5	64,3	594	0
II Завтрак								
2010		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,5	0,5	12,9	62	13,2
Итого			150	0,5	0,5	12,9	62	13,2
Обед								
2017		БОРЩ С ФАСОЛЬЮ, МЯСОМ И СМЕТАНОЙ, № 9	160	5,9	6,4	7,5	113	4,6
2017		ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ № 71	60	9,6	10,1	7,5	153	0,7
	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ № 78	120	7,4	9,9	23,4	214	7,2
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	35	1,8	0,4	12,6	68	0
2010	91	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА № 113	180	0,3	0,1	15,1	63	41,6
Итого			555	25	26,9	66,1	611	54,1
Уплотненный Полдник								
2010	43	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ № 43	120	11,6	13,1	3,1	177	0
		ГОРОШЕК ОТВАРНОЙ (КОНСЕРВЫ)	40	0,8	0,1	1,6	10	1
2010	104	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ № 104	70	8,4	9,8	46,3	306	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
Итого			410	20,9	23	59	525	1
Всего				65,8	77,9	202,3	1792	68,3

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна

МЕНЮ
14 февраля 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		
Завтрак								
2010	46	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ № 46	200/30	34,8	24,3	45,7	542	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	0,8	0,8	21,3	105	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
Итого			457	35,7	30,9	75,1	731	0
II Завтрак 40,6								
2010	103	СНЕЖОК № 103	150	4,4	3,7	16	115	0
Итого			150	4,4	3,7	16	115	0
Обед 61,9								
2010		РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ № 8	180	3,5	4,1	9,7	90	4,8
2010	66	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ № 66	150	13,4	14,4	20,2	264	9,3
2010		СОУС СМЕТАННЫЙ № 85	60	1,2	6,2	5,3	82	0
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	45	2,4	0,5	16,2	87	0
2010	91	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА И КУРАГИ № 91	180	0,2		10,5	43	0
Итого			615	20,7	25,2	61,9	566	14,1
Уплотненный Полдник 31,5								
2018	75	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	80	10,9	10,7	11,8	182	0,9
2010	83	РАГУ ОВОЩНОЕ № 83	150	2,9	5,2	17,3	128	13,7
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	35	0,7	0,7	18,7	92	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180			7,9	31	0
Итого			445	14,5	16,6	55,7	433	14,6
Всего				75,3	76,4	208,7	1845	28,7

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Соловьева Наталья Евгеньевна

Согласовано

Заведующий
МДОУ 25 "Дюймовочка"
Копрова Ирина Леонидовна

МЕНЮ

14 февраля 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		
Завтрак								
2010	46	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ № 46	150/30	26,9	19,2	36,4	427	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
Итого			397	27,6	25,6	60,4	590	0
II Завтрак								
2010	103	СНЕЖОК 2.5% № 103	150	4,4	3,7	16	115	0
Итого			150	4,4	3,7	16	115	0
Обед								
2010	8	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ № 8/	160	4,2	5,7	9,3	106	4,5
2010	66	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ № 66	140	12,8	13,8	19,4	252	8,9
2010	85	СОУС СМЕТАННЫЙ № 85	30	0,4	1,7	1,6	24	0
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	35	1,8	0,4	12,6	68	0
2010	91	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ИЗЮМА № 90	180	0,1		8	33	0
Итого			545	19,3	21,6	50,9	483	13,4
Уплотненный Полдник								
2018	75	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	60	11	11,1	8,1	170	0,8
2010	83	РАГУ ОВОЩНОЕ № 83	120	2,6	5,2	14,9	117	12,3
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	20	0,4	0,4	10,7	52	0
		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	20	1,5	2	14,9	83	0
2010		ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
Итого			400	15,6	18,7	56,5	454	13,1
Всего				66,9	69,6	183,8	1642	26,5

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна

Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна

МЕНЮ

15 февраля 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		
Завтрак								
2010	38	КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА" № 38	180	9	10	30,3	248	0
2010	98	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ № 98	180	9,6	10,1	24,4	229	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	0,8	0,8	21,3	105	0
2010	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
2017		СЫР (ПОРЦИЯМИ) №2	13	3	3,8		47	0
Итого			420	22,4	30,5	76,1	681	0
II Завтрак								
2017		КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ № 114	160	0,2	0,2	40,6	158	0,6
Итого			160	0,2	0,2	40,6	158	0,6
Обед								
2017		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ НА КУРИННОМ БУЛЬОНЕ № 15	180	2,9	4,2	18,9	116	3,6
2010	71	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ №	80	8,9	13,2	14,7	216	0
2010	82	КАПУСТА ТУШЕНАЯ № 82	150	3,9	4,3	15,8	119	32,1
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	45	2,4	0,5	16,2	87	0
2010	90	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК № 90	180	0,1	0,1	10,3	43	1
Итого			635	18,2	22,3	73,9	581	36,7
Уплотненный Полдник								
		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ , ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ,	130	4,7	4,3	29,8	177	1
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
Итого			540	6,4	5,1	74	374	5
Всего				47,2	58,1	264,6	1794	42,3

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна



Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна

МЕНЮ
15 февраля 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		
Завтрак								
2010	38	КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА" № 38	150	8,1	8,8	25,6	215	0
2010	98	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ № 98	180	9,5	10,1	24,2	228	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
2017		СЫР (ПОРЦИЯМИ) № 2	9	2	2,6		32	0
Итого			376	20,2	27,9	65,9	606	0
II Завтрак								
		ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ	120	0,7	0,2	22,1	95	0,8
Итого			120	0,7	0,2	22,1	95	0,8
Обед								
2017		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ НА КУРИННОМ БУЛЬОНЕ №15	160	4,9	4,4	14,8	119	3
2010	71	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ № 71	60	6,3	10,1	7,7	149	0
2010	82	КАПУСТА ТУШЕНАЯ № 82	120	3,1	2,5	13	89	26,8
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	35	1,8	0,4	12,6	68	0
2010	90	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК № 90	180	0,1	0,1	11,2	47	1
Итого			555	16,2	17,5	59,3	472	30,8
Уплотненный Полдник								
		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ,	120	3,7	4,3	23,1	146	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	25	0,5	0,5	13,4	66	0
2010	95	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		5,1	20	0
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
Итого			525	5,3	5	61,8	318	5,2
Всего				42,4	50,6	209,1	1491	36,8

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна

Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна

МЕНЮ
16 февраля 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		
Завтрак								
2010	36	КАША МОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ № 36	180	10,4	11,8	27,4	261	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	0,8	0,8	21,3	105	0
2017		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	7		5,8	0,1	52	0
Итого			407	11,3	18,4	56,8	450	0
II Завтрак								
2010		СНЕЖОК № 103	150	4,4	3,7	16	115	0
Итого			150	4,4	3,7	16	115	0
Обед								
2017		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ,	180	6	1,8	11,1	84	5,5
		ЁЖИКИ МЯСНЫЕ № 64	80	2	4,9	10,9	96	0,7
2010		КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ № 77	130	2,5	3,7	20,6	126	10,4
2010		ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ №5	60	1	1,9	6,4	48	2,8
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	45	2,4	0,5	16,2	87	0
2010	95	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ № 95	180	0,1		12,8	52	1
Итого			675	14	12,8	78	493	20,4
Уплотненный Полдник								
2010	72	ТЕФТЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ (ГРУДКА КУРИНАЯ) № 72	80	7,7	11,8	15,7	202	0,6
2010	23	ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ № 23	150	3,7	6,3	12,5	122	11,5
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180			7,9	31	0
2010		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,5	0,5	12,9	62	13,2
Итого			590	12,5	19,2	65	496	25,3
Всего				42,2	54,1	215,8	1554	45,7

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Соловьева Наталья Евгеньевна

Согласовано

Заведующий
МДОУ 25 "Дюймовочка"
Копрова Ирина Леонидовна/

МЕНЮ

16 февраля 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		
Завтрак								
2010	36	КАША МОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ № 36	150	8,5	9,6	22,6	212	0
2010	97	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	7		5,8	0,1	52	0
Итого			367	9,2	16	46,6	375	0
II Завтрак								
2010		СНЕЖОК 2.5% № 103	150	4,4	3,7	16	115	0
Итого			150	4,4	3,7	16	115	0
Обед								
2017		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ,	160	4,9	1,7	9,8	74	4,9
2010	64	БЖИКИ МЯСНЫЕ № 64	60	1,3	3,5	6,3	63	0,6
2010		КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ № 77	110	2,1	3,2	17,4	108	8,8
2010	5	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ № 5	40	0,7	2,3	4	40	1,8
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	35	1,8	0,4	12,6	68	0
2010	95	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ № 95	180	0,1		1,2	6	1
Итого			585	10,9	11,1	51,3	359	17,1
Уплотненный Полдник								
2010	72	ТЕФТЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ (ГРУДКА КУРИНАЯ) № 72	60	6,9	8,5	14,7	164	0,6
2010	23	ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ № 23	120	3,3	6,1	11,4	113	11
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	25	0,5	0,5	13,4	66	0
2010		ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
2010		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,5	0,5	12,9	62	13,2
Итого			535	11,3	15,6	60,3	437	24,8
Всего				35,8	46,4	174,2	1286	41,9

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна

Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Капрова Ирина Леонидовна

МЕНЮ "Детский сад
19 февраля 2024 г. №25
Сад 12 часов
"Дюймовочка"

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		
Завтрак								
2010	40	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ №40	180	9,8	10,6	25,8	238	0
2010		ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	40	3	3,9	29,8	167	0
Итого			440	17,8	19	63,8	498	0
II Завтрак								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
Итого			200	1	0,2	20,2	86	4
Обед								
2010	7	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ № 7	180	3,4	3,7	6,9	76	9,5
2010	59	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ № 59	80	2,1	5,2	15,4	120	0,4
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ № 75	130	4,9	5,5	30,7	191	0
2010		СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ №84	30	0,6	1,9	5,3	40	0,6
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	45	2,4	0,5	16,2	87	0
2010	91	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА И КУРАГИ № 91	180	0,2		10,5	43	0
Итого			645	13,6	16,8	85	557	10,5
Уплотненный Полдник								
2010	25	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ ТУШЁННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ № 25	150	3,8	8,5	27,4	202	11
2010		САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	60	1	2,4	3,9	43	7
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
2010		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	120	0,4	0,4	10,3	50	10,6
Итого			540	5,9	11,9	65,5	406	28,6
Всего				38,3	47,9	234,5	1547	43,1

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна

Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна

МЕНЮ Детский сад
19 февраля 2024 г. №25
"Дюймовочка"
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		
Завтрак								
2010	40	КАША МОЛОЧНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ №40	150	8,2	9	21,7	202	0
		ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
2010		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	40	3	3,9	29,8	167	0
Итого			410	16,2	17,4	59,7	462	0
II Завтрак								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
Итого			200	1	0,2	20,2	86	4
Обед								
2010	7	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ № 7	160	3,2	3,3	5,6	65	7,7
2010	59	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ № 59	60	1,3	3,8	10,3	83	0,3
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ № 75	110	3,2	4,4	20,6	135	0
2010		СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ №84	30	0,3	1,3	2,8	25	0,7
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	35	1,8	0,4	12,6	68	0
2010	91	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ИЗЮМА № 91	180	0,1		9	37	0
Итого			575	9,9	13,2	60,9	413	8,7
Уплотненный Полдник								
2010	25	КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ № 25	120	3,1	7,3	21,9	165	8,7
2010		САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	40	0,7	1,6	2,8	29	4,8
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	25	0,5	0,5	13,4	66	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	115	0,4	0,4	9,9	48	10,1
Итого			480	4,8	9,8	55,9	340	23,6
Всего				31,9	40,6	196,7	1301	36,3

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна

Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна

МЕНЮ

20 февраля 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		
Завтрак								
2010	31	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ № 31	180	9,3	10,3	26,2	237	0
2010	98	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ № 98	180	9,6	10,1	24,4	229	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	40	0,8	0,8	21,3	105	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
Итого			407	19,7	27	72	623	0
II Завтрак								
2010		КИВИ СВЕЖЕЕ	190	1,2	0,6	11,9	90	121,6
Итого			190	1,2	0,6	11,9	90	121,6
Обед								
2017	10	СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ № 10	180	5,3	7,2	12,1	136	5
2017		ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ № 78	80	9,9	8,3	9,7	149	0,8
2010		КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ № 78	150	3,9	5,6	20,7	150	9
2010	4	ИКРА МОРКОВНАЯ № 4	60	0,9	3,4	5	55	1,7
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	45	2,4	0,5	16,2	87	0
2010	91	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА № 113	180	0,3	0,1	15,1	63	41,6
Итого			695	22,7	25,1	78,8	640	58,1
Уплотненный Полдник								
2010		ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ № 44	200/35	27,5	20,1	50,3	492	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	35	0,7	0,7	18,7	92	0
2010		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	50	3,8	4,9	37,2	209	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
Итого			500	32,1	25,7	114,2	825	0
Всего				75,7	78,4	276,9	2178	179,7

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна

МЕНЮ
20 февраля 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		
Завтрак								
2010	31	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ № 31	150	7,6	8,6	22,1	197	0
2010	98	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ № 98	180	9,5	10,1	24,2	228	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
Итого			367	17,7	25,1	62,4	556	0
II Завтрак								
2010		КИВИ СВЕЖЕЕ	180	1,2	0,6	11,3	85	115,2
Итого			180	1,2	0,6	11,3	85	115,2
Обед								
2017	10	СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ № 10	160	5,2	6,4	11,2	123	4,9
2017		ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ № 76	60	8,3	6,9	7,7	122	0,6
2010		КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ № 78	120	3,3	4,9	16,8	126	7,2
2010	4	ИКРА МОРКОВНАЯ № 4	40	0,6	2,6	3,5	41	1,2
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	35	1,8	0,4	12,6	68	0
2010	91	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА № 113	180	0,3	0,1	15,1	63	41,6
Итого			595	19,5	21,3	66,9	543	55,5
Уплотненный Полдник								
2010		ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ № 44	150/30	22,1	16	42,3	402	0
2010		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	20	0,4	0,4	10,7	52	0
		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	20	1,5	2	14,9	83	0
2010		ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
Итого			400	24,1	18,4	75,9	569	0
Всего				62,5	65,4	216,5	1753	170,7

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Соловьева Наталья Евгеньевна

Согласовано

Заведующий
МДОУ 25 "Дюймовочка"
Копрова Ирина Леонидовна/**МЕНЮ**
22 февраля 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		
Завтрак								
2010	32	КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ № 32	180	9,6	10,5	28,8	250	0
2010	100	КАКАО С МОЛОКОМ № 100	180	9,8	10,5	22,9	228	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	0,8	0,8	21,3	105	0
2017		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	7		5,8	0,1	52	0
2017		СЫР (ПОРЦИЯМИ) №2	8	1,8	2,3		29	0
Итого			415	22	29,9	73,1	664	0
II Завтрак 36,9								
2017		КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ № 114	160	0,2	0,2	40,6	158	0,6
Итого			160	0,2	0,2	40,6	158	0,6
Обед 8,8								
2010		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА КУРИННОМ БУЛЬОНЕ № 9	180	4	4,4	13,9	113	7
2010	68	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ПТИЦЫ № 68	70/70	14,3	23,3	7,7	297	1,8
2010	74	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ № 74	130	7,3	5,1	32,9	207	0
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	45	2,4	0,5	16,2	87	0
2010	95	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ № 95	180	0,1		11,8	48	1
Итого			675	28,1	33,3	82,5	752	9,8
Уплотненный Полдник 41,8								
		РЫБА ПО - ПОЛЬСКИ	80	14,3	11,9	4,4	173	0,9
2010		КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ № 77	150	2,6	2,9	21,5	124	10,9
		КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ (КОНСЕРВЫ)	60	1,3	0,1	2,6	16	1,7
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
Итого			500	18,9	15,5	52,5	424	13,5
Всего				69,2	78,9	248,7	1998	23,9

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Соловьева Наталья Евгеньевна



Заведующий
МДОУ 25 "Дюймовочка"
Копрова Ирина Леонидовна

МЕНЮ
22 февраля 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		
Завтрак								
2010	32	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ № 32	150	8	8,9	23,9	210	
2010	100	КАКАО С МОЛОКОМ № 100	180	9,8	10,5	23,8	232	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	7		5,8	0,1	52	0
2017		СЫР (ПОРЦИЯМИ) №2	10	2,3	2,9		36	0
Итого			377	20,7	28,7	63,8	609	0
II Завтрак 43,5								
2010		СНЕЖОК № 103	160	4,7	3,9	17,1	123	0
Итого			160	4,7	3,9	17,1	123	0
Обед 8,8								
2010		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА КУРИННОМ БУЛЬОНЕ № 9	160	3,4	3,6	12,5	97	6,2
2010	68	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ПТИЦЫ № 68	60/60	12,4	21	9,6	276	1,4
2010	74	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ № 74	110	4,6	3,6	20,9	134	0
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	35	1,8	0,4	12,6	68	0
2010	95	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ № 95	180	0,1		11,8	48	1
Итого			605	22,3	28,6	67,4	623	8,6
Уплотненный Полдник 44,5								
		РЫБА ПО - ПОЛЬСКИ	60	11,5	9,8	3,6	142	0,8
2010		КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ №77	110	2,1	2,8	17,1	102	8,6
		КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ (КОНСЕРВЫ)	40	0,9	0,1	1,7	11	1,1
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	25	0,5	0,5	13,4	66	0
2010		ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8,9	36	0
		ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ	120	0,7	0,2	22,1	95	0,8
Итого			535	15,8	13,4	66,8	452	11,3
Всего				63,5	74,6	215,1	1807	19,9

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Соловьева Наталья Евгеньевна



Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна

МЕНЮ

26 февраля 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		
Завтрак								
2010	37	КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ № 37	180	7	9,8	13,2	170	0
2010		ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
		ПРЯНИКИ	40	2,3	1,8	29,1	142	0
Итого			440	14,3	16,1	50,5	405	0
II Завтрак								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
Итого			200	1	0,2	20,2	86	4
Обед								
2010	12	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ № 12	180	3,4	3,7	8,3	82	7,3
2010	55	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ № 55	70/70	1,2	5,1	7,2	79	2
2010	73	РИС ОТВАРНОЙ № 73	130	3,1	6,1	32,8	198	0
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	45	2,4	0,5	16,2	87	0
2010	91	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА И КУРАГИ № 91	180	0,2		10,5	43	0
Итого			675	10,3	15,4	75	489	9,3
Уплотненный Полдник								
		ТЕФТЕЛИ ИЗ ПЕЧЕНИ И РИСА №120	131	16,2	8,4	15,6	217	11,2
2010		СОУС СМЕТАННЫЙ № 85	50	1	3	4,6	49	0
2010		КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ (консервы)	60	1,3	0,1	2,6	16	1,7
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
2010		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	120	0,4	0,4	10,3	50	10,6
Итого			571	19,6	12,5	57	443	23,5
Всего				45,2	44,2	202,7	1423	36,8

Старшая мед. сестра _____ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар _____ Соловьева Наталья Евгеньевна

Согласовано

Заведующий
МДОУ 25 "Дюймовочка"
Копрова Ирина ЛеонидовнаМЕНЮ
26 февраля 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		
Завтрак								
2010	57	КАША МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ №37	150	5,7	7,9	11,1	140	0
		ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8,8	36	0
2008		ПРЯНИКИ	40	2,4	1,9	30	146	0
			410	13,1	14,3	50,2	383	0
Итого								
II Завтрак								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
			200	1	0,2	20,2	86	4
Итого								
Обед								
2010	12	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ № 12	160	4	3,9	7,7	83	6,6
2010	55	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ № 55	60/60	0,8	3	4,9	50	1
2010	73	РИС ОТВАРНОЙ № 73	110	2,4	3,6	25,6	144	0
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	35	1,8	0,4	12,6	68	0
2010	91	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И И ИЗЮМА № 91	180	0,1		9	37	0
			605	9,1	10,9	59,8	382	7,6
Итого								
Уплотненный Полдник								
		ТЕФТЕЛИ ИЗ ПЕЧЕНИ И РИСА	121	15,1	8,1	12,2	196	10,6
2010		СОУС СМЕТАННЫЙ № 85	30	0,5	1,9	1,7	27	0
		КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ (консервы)	40	0,9	0,1	1,7	11	1,1
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	25	0,5	0,5	13,4	66	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8,8	36	0
		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	115	0,4	0,4	9,9	48	10,1
			511	17,5	11	47,7	384	21,8
Итого								
Всего								
				40,7	36,4	177,9	1235	33,4

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна