

**МЕНЮ**  
6 июня 2024 г.  
Сад 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
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
<b>Итого</b>			<b>420</b>	<b>22,4</b>	<b>30,5</b>	<b>76,1</b>	<b>681</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
2017		КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ № 114	160	0,2	0,2	40,6	158	0,6
<b>Итого</b>			<b>160</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>40,6</b>	<b>158</b>	<b>0,6</b>
<b>Обед</b>								
2017		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ НА КУРИННОМ БУЛЬОНЕ № 15	180	2,9	4,2	16,9	116	3,6
2010	71	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ №	80	8,9	11,2	14,7	199	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
<b>Итого</b>			<b>635</b>	<b>18,2</b>	<b>20,3</b>	<b>73,9</b>	<b>564</b>	<b>36,7</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2010		КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ №26	80	2,3	5,4	16	121	6,7
2010		СОУС МОЛОЧНЫЙ №108	60	1,4	3,6	3,7	54	0
2010		ОГУРЦЫ ГРУНТОВЫЕ	60	0,5	0,1	1,5	8	5,9
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
<b>Итого</b>			<b>410</b>	<b>4,9</b>	<b>9,7</b>	<b>45,2</b>	<b>294</b>	<b>12,6</b>
<b>Всего</b>				<b>45,7</b>	<b>60,7</b>	<b>235,8</b>	<b>1697</b>	<b>49,9</b>

Старшая мед. сестра \_\_\_\_\_ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар \_\_\_\_\_ Челнокова Любовь Федоровна

**МЕНЮ**  
14 июня 2024 г.

**Ясли 12 часов**



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
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
2017		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	9	2	2,6		32	0
<b>Итого</b>			<b>356</b>	<b>19,9</b>	<b>28,4</b>	<b>62</b>	<b>595</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯЙЦОМ СМЕТАНОЙ	160	2,8	4,6	12,1	101	5,8
2017		ГОЛУБЦЫ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ №87	60	1	1	4,8	33	6,1
2010		СОУС СМЕТАННЫЙ № 85	30	0,5	2,3	1,4	29	0
2010		ИКРА МОРКОВНАЯ №4	40	0,6	2,9	3,7	44	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ "ПРИЦКИЙ"	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
<b>Итого</b>			<b>505</b>	<b>6,8</b>	<b>11,3</b>	<b>45,4</b>	<b>320</b>	<b>14</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2017		ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ	30/90	7,9	12,7	23,1	239	1,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	25	0,5	0,5	13,4	66	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8,9	36	0
<b>Итого</b>			<b>325</b>	<b>8,5</b>	<b>13,2</b>	<b>45,4</b>	<b>341</b>	<b>1,2</b>
<b>Всего</b>				<b>36,2</b>	<b>53,1</b>	<b>173</b>	<b>1342</b>	<b>19,2</b>

Старшая мед. сестра \_\_\_\_\_ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар \_\_\_\_\_ Челнокова Любовь Федоровна

**МЕНЮ**  
14 июня 2024 г.

Сад 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2010	34	КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" 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
2017		СЫР (ПОРЦИЯМИ) №2	13	3	3,8		47	0
<b>Итого</b>			<b>420</b>	<b>22,8</b>	<b>31,7</b>	<b>70,3</b>	<b>671</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
2010		СНЕЖОК № 103	160	4,7	3,9	17,1	123	0
<b>Итого</b>			<b>160</b>	<b>4,7</b>	<b>3,9</b>	<b>17,1</b>	<b>123</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>								
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯЙЦОМ СМЕТАНОЙ	180	3,1	5,4	14	118	6,7
2018		ГОЛУБЦЫ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ №97	80	1,2	2,2	5,5	48	8,2
2010		СОУС СМЕТАННЫЙ № 85	60	0,6	2,5	2,4	36	0
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	90	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК № 90	180	0,1	0,1	10,3	43	1
<b>Итого</b>			<b>605</b>	<b>8,3</b>	<b>14,1</b>	<b>53,4</b>	<b>387</b>	<b>17,6</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2017		ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ПТИЦЫ	30/100	6,9	11,5	26,2	236	0,8
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
<b>Итого</b>			<b>340</b>	<b>7,6</b>	<b>12,1</b>	<b>50,2</b>	<b>347</b>	<b>0,8</b>
<b>Всего</b>				<b>43,4</b>	<b>61,8</b>	<b>191</b>	<b>1528</b>	<b>18,4</b>

Старшая мед. сестра \_\_\_\_\_ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар \_\_\_\_\_ Челнокова Любовь Федоровна

Согласовано

Заведующий  
МДОУ 25 "Дюймовочка"  
Копцова Ирина Леонидовна/

**МЕНЮ**  
17 июня 2024 г. "Дюймовочка"

**Ясли 12 часов**



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
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
2010		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	40	3	3,9	29,8	167	0
<b>Итого</b>			<b>410</b>	<b>13,7</b>	<b>16,3</b>	<b>50</b>	<b>404</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2010	12	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ № 12	160	3,9	3,9	7,5	82	6,6
2010	55	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ № 55	60/60	0,8	3	4,9	50	1
2010	73	РИС ОТВАРНОЙ № 73	110	2	3,5	21,3	125	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
<b>Итого</b>			<b>605</b>	<b>8,6</b>	<b>10,8</b>	<b>55,3</b>	<b>362</b>	<b>7,6</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
		ТЕФТЕЛИ ИЗ ПЕЧЕНИ И РИСА	120	14,8	8	10,1	185	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
		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	115	0,4	0,4	9,9	48	10,1
<b>Итого</b>			<b>510</b>	<b>17,2</b>	<b>10,9</b>	<b>45,6</b>	<b>373</b>	<b>21,8</b>
<b>Всего</b>				<b>40,5</b>	<b>38,2</b>	<b>171,1</b>	<b>1225</b>	<b>33,4</b>

Старшая мед. сестра \_\_\_\_\_ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар \_\_\_\_\_ Челнокова Любовь Федоровна

Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Колцова Ирина Леонидовна/

МЕНЮ

17 июня 2024 г.

Сад 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
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
<b>Итого</b>			<b>440</b>	<b>15</b>	<b>18,2</b>	<b>51,2</b>	<b>430</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2010	12	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ № 12	180	3,4	3,7	8,2	81	7,2
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
<b>Итого</b>			<b>675</b>	<b>10,3</b>	<b>15,4</b>	<b>74,9</b>	<b>488</b>	<b>9,2</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
		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 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
<b>Итого</b>			<b>570</b>	<b>19,5</b>	<b>12,4</b>	<b>57</b>	<b>442</b>	<b>23,5</b>
<b>Всего</b>				<b>45,8</b>	<b>46,2</b>	<b>203,3</b>	<b>1446</b>	<b>36,7</b>

Старшая мед. сестра \_\_\_\_\_ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар \_\_\_\_\_ Челнокова Любовь Федоровна

Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

г. Копрова Ирина Леонидовна

## МЕНЮ

18 июня 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	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 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	19,8	28,1	64,3	601	0
<b>II Завтрак</b>								
2010		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,5	0,5	12,9	62	13,2
Итого			150	0,5	0,5	12,9	62	13,2
<b>Обед</b>								
2017		БОРЩ С ФАСОЛЬЮ, МЯСОМ И СМЕТАНОЙ, № 9	160	5,9	6,4	7,5	113	4,6
2017		ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ № 71	60	9,7	10,1	7,5	153	0,7
	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ № 78	120	7,4	9,9	23,3	213	7,1
		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	25,1	26,9	66	610	54
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2010	43	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ № 43	120	11,5	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	20,8	23	59	525	1
Всего				66,2	78,5	202,2	1798	68,2

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Челнокова Любовь Федоровна

**МЕНЮ**  
18 июня 2024 г.

Сад 12 часов



Согласовано

Заведующий  
МДОУ 25 "Дюймовочка"  
Котрова Ирина Леонидовна

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	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 ИОДИРОВАННЫЙ	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
<b>Итого</b>			<b>420</b>	<b>22,3</b>	<b>31</b>	<b>73,9</b>	<b>678</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
2010		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,5	0,5	12,9	62	13,2
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	<b>12,9</b>	<b>62</b>	<b>13,2</b>
<b>Обед</b>								
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	11,3	7,4	168	1
2010	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ № 78	150	3,9	5,6	20,7	150	8,9
		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
<b>Итого</b>			<b>635</b>	<b>24,4</b>	<b>24,7</b>	<b>68,8</b>	<b>598</b>	<b>57,9</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2010	43	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ № 43	130	11,6	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
<b>Итого</b>			<b>450</b>	<b>22,2</b>	<b>25,1</b>	<b>65</b>	<b>575</b>	<b>1,6</b>
<b>Всего</b>			<b>69,4</b>	<b>81,3</b>	<b>220,6</b>	<b>1913</b>	<b>72,7</b>	

Старшая мед. сестра  Уткина Ирина Геннадьевна

Повар  Челнокова Любовь Федоровна

Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна/

## МЕНЮ

26 июня 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	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
2017		СЫР (ПОРЦИЯМИ) №2	13	3	3,8		47	0
Итого			420	12,9	20,5	54,3	465	0
<b>II Завтрак</b>								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
Итого			200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Обед</b>								
2010	10	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) И МЯСОМ № 10	180	7,6	5,1	13,5	131	3,3
2018		ГОЛУБЦЫ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ №87	80	1,2	4,2	5,5	66	8,2
2010		СОУС СМЕТАННЫЙ № 85	60	0,5	2,8	2,2	36	0
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			605	12,4	12,7	49,4	371	17,4
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2010		ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ № 43	130	11,6	13,3	3,4	180	0
2010	108	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ № 108	80	8,4	10,1	62,6	374	0,1
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
Итого			390	20,1	23,4	73,9	586	0,1
Всего				46,4	56,8	197,8	1508	21,5

Старшая мед. сестра \_\_\_\_\_ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар \_\_\_\_\_ Соловьева Наталья Евгеньевна





Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна

**МЕНЮ**  
26 июня 2024 г.

Если 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	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 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
			376	10,4	17,6	46,5	395	0
<b>Итого</b>								
<b>II Завтрак</b>								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
			200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Итого</b>								
<b>Обед</b>								
2010	10	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) И МЯСОМ № 10	160	6,4	4,8	10,7	112	2,9
2017		ГОЛУБЦЫ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ №87	60	1	2,7	4,8	49	6,1
2010		СОУС СМЕТАННЫЙ № 85	30	0,6	2,9	1,5	35	0
		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
			505	10,2	10,8	39,6	307	13
<b>Итого</b>								
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2010		ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ № 43	120	11,5	13,1	3,1	177	0
2010	108	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ №108	70	7,4	7	53,6	307	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 69	180	0,1		8,8	36	0
			370	19	20,1	65,5	520	0
				40,6	48,7	171,8	1308	17
<b>Итого</b>								
<b>Всего</b>								

Старшая мед. сестра Уткина Ирина Геннадьевна

Повар Соловьева Наталья Евгеньевна

Согласовано

Заведующий  
МДОУ 25 "Дюймовочка"  
Копрова Ирина Леонидовна/

**МЕНЮ**  
27 июня 2024 г. №25  
Сад 12 часов  
Детский сад  
"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		
<b>Завтрак</b>								
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 ИОДИРОВАННЫЙ	40	0,8	0,8	21,3	105	0
2017		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	7		5,8	0,1	52	0
<b>Итого</b>			<b>407</b>	<b>20,2</b>	<b>27,6</b>	<b>73,1</b>	<b>635</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
2017		КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ № 114	160	0,2	0,2	40,6	158	0,6
<b>Итого</b>			<b>160</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>40,6</b>	<b>158</b>	<b>0,6</b>
<b>Обед</b>								
2010		РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ №8	180	3,1	4,3	9	90	4,4
2010	68	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ПТИЦЫ № 68	70/70	12,7	21,7	7,7	276	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
<b>Итого</b>			<b>675</b>	<b>25,6</b>	<b>31,6</b>	<b>77,6</b>	<b>708</b>	<b>7,2</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2017		КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ № 72	80	9,9	7,6	7,6	131	0,8
2010		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ № 75	110	3,8	3,5	24	142	0
		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		8	32	0
<b>Итого</b>			<b>460</b>	<b>15,7</b>	<b>11,8</b>	<b>58,2</b>	<b>400</b>	<b>2,5</b>
<b>Всего</b>				<b>61,7</b>	<b>71,2</b>	<b>249,5</b>	<b>1901</b>	<b>10,3</b>

Старшая мед. сестра \_\_\_\_\_ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар \_\_\_\_\_ Соловьева Наталья Евгеньевна

Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна/

МЕНЮ  
27-июня 2024 г.

Ясли 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2010	32	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ № 32	150	8	8,9	23,9	210	0
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
<b>Итого</b>			<b>367</b>	<b>18,4</b>	<b>25,8</b>	<b>63,8</b>	<b>573</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
		ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ	120	0,7	0,2	22,1	95	0,8
<b>Итого</b>			<b>120</b>	<b>0,7</b>	<b>0,2</b>	<b>22,1</b>	<b>95</b>	<b>0,8</b>
<b>Обед</b>								
2010		РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ №25	180	3,2	4,3	9,7	93	4,8
2010	68	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ПТИЦЫ № 68	60/60	10	18,4	9,6	244	1,4
2010	74	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ № 74	110	3,9	3,4	17,6	116	0
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	35	1,8	0,4	12,6	68	0
2010	95	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ № 95	180	0,1		11,8	48	1
<b>Итого</b>			<b>625</b>	<b>19</b>	<b>26,5</b>	<b>61,3</b>	<b>569</b>	<b>7,2</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2008	241	КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	60	7,4	5,4	5,8	97	0,6
2010		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ № 75	100	3,2	3,2	20,6	124	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		ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8,9	36	0
<b>Итого</b>			<b>405</b>	<b>12,1</b>	<b>9,2</b>	<b>50,4</b>	<b>334</b>	<b>1,7</b>
<b>Всего</b>				<b>50,2</b>	<b>61,7</b>	<b>197,6</b>	<b>1571</b>	<b>9,7</b>

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна

Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копцова Ирина Леонидовна

МЕНЮ

28 июня 2024 г.

Если 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 ОВСЯНАЯ "ТЕРКУЛЕС" 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
<b>II Завтрак</b>								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
Итого			200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Обед</b>								
2010		ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ № 7	180	4	4,2	6,2	81	8,7
2010		ПЕЧЕНЬ ПО СТРОГАНОВСКИ № 56	60/60	17,1	13,1	3,8	221	12,7
2010		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ № 75	100	3,2	3,2	20,6	124	0
		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			615	26,2	21	54	539	22,3
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2010		ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ № 58	130	10,1	12,6	26,5	261	1
		ГОРОШЕК ОТВАРНОЙ (КОНСЕРВЫ)	40	1,2	0,1	2,5	16	1,6
		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			375	11,9	13,2	51,3	379	2,6
Всего				57	60,2	187,5	1567	28,9

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна



Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

Копрова Ирина Леонидовна

**МЕНЮ**  
28 июня 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 ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ № 34	180	9,4	11,2	24,5	238	0
2010		КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ № 98	180	9,9	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
<b>Итого</b>			<b>407</b>	<b>19,8</b>	<b>27,9</b>	<b>70,3</b>	<b>624</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2010		ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ № 7	180	4	4,2	6,3	81	8,7
2010		ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ № 56	60/60	17,1	12,9	3,9	220	12,7
2010		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ № 75	110	4	3,2	25,3	146	0
		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
<b>Итого</b>			<b>635</b>	<b>27,6</b>	<b>20,9</b>	<b>62</b>	<b>577</b>	<b>22,4</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2010		ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ № 58	150	11,9	14,3	30,3	297	1,1
2010		ГОРОШЕК ОТВАРНОЙ ( КОНСЕРВЫ )	60	1,8	0,1	3,8	23	2,4
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
<b>Итого</b>			<b>420</b>	<b>14,4</b>	<b>15</b>	<b>58,1</b>	<b>431</b>	<b>3,5</b>
<b>Всего</b>			<b>62,8</b>	<b>64</b>	<b>210,6</b>	<b>1718</b>	<b>29,9</b>	

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна



**МЕНЮ**  
4 июня 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	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	226	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
<b>Итого</b>			<b>420</b>	<b>22,3</b>	<b>31</b>	<b>73,9</b>	<b>678</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
2010		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,5	0,5	12,9	62	13,2
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	<b>12,9</b>	<b>62</b>	<b>13,2</b>
<b>Обед</b>								
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	11,3	7,4	168	1
2010	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ № 78	150	3,9	5,6	20,7	150	8,9
		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
<b>Итого</b>			<b>635</b>	<b>24,4</b>	<b>24,7</b>	<b>68,8</b>	<b>598</b>	<b>57,9</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2010	43	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ № 43	130	11,6	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
<b>Итого</b>			<b>450</b>	<b>22,2</b>	<b>25,1</b>	<b>65</b>	<b>575</b>	<b>1,6</b>
<b>Всего</b>			<b>69,4</b>	<b>81,3</b>	<b>220,6</b>	<b>1913</b>	<b>72,7</b>	

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна



**МЕНЮ**  
4 июня 2024 г.

**Ясли 12 часов**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
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	9	2	2,6		32	0
<b>Итого</b>			<b>376</b>	<b>19,8</b>	<b>28,1</b>	<b>64,3</b>	<b>601</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,5	0,5	12,9	62	13,2
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	<b>12,9</b>	<b>62</b>	<b>13,2</b>
<b>Обед</b>								
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	23,3	213	7,1
		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
<b>Итого</b>			<b>555</b>	<b>25</b>	<b>26,9</b>	<b>66</b>	<b>610</b>	<b>54</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2010	43	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ № 43	120	11,5	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
<b>Итого</b>			<b>410</b>	<b>20,8</b>	<b>23</b>	<b>59</b>	<b>525</b>	<b>1</b>
<b>Всего</b>				<b>66,1</b>	<b>78,5</b>	<b>202,2</b>	<b>1798</b>	<b>68,2</b>

Старшая мед, сестра \_\_\_\_\_ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар \_\_\_\_\_ Соловьева Наталья Евгеньевна



**МЕНЮ**  
7 июня 2024 г.  
**Ясли 12 часов**



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
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
<b>Итого</b>			<b>367</b>	<b>9,2</b>	<b>16</b>	<b>46,6</b>	<b>375</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
2010		СНЕЖОК 2.5% № 103	150	4,4	3,7	16	115	0
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>4,4</b>	<b>3,7</b>	<b>16</b>	<b>115</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>								
2017		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ,	150	4,9	1,7	10	75	5
2010	64	ЁЖИКИ МЯСНЫЕ № 64	80	1,3	3,6	6,3	64	0,6
2010		СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ № 84	30	0,3	1,1	2,1	20	0,4
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
<b>Итого</b>			<b>505</b>	<b>9,1</b>	<b>9,1</b>	<b>36,2</b>	<b>273</b>	<b>8,8</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2010	72	ТЕФТЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ (ГРУДКА КУРИНАЯ) № 72	60	6,9	8,5	14,7	164	0,6
2010		ОВОЩНОЕ ПЮРЕ	120	2,7	5,3	9,1	97	10,6
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	25	0,5	0,5	13,4	66	0
2010		ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
<b>Итого</b>			<b>385</b>	<b>10,2</b>	<b>14,3</b>	<b>45,1</b>	<b>359</b>	<b>11,2</b>
<b>Всего</b>				<b>32,9</b>	<b>43,1</b>	<b>143,9</b>	<b>1122</b>	<b>20</b>

Старшая мед. сестра  Уткина Ирина Геннадьевна

Повар  Челнокова Любовь Федоровна



**МЕНЮ**  
7 июня 2024 г.  
**Сад 12 часов**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
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 ИОДИРОВАННЫЙ	40	0,8	0,8	21,3	105	0
2017		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	7		5,8	0,1	52	0
<b>Итого</b>			<b>407</b>	<b>11,3</b>	<b>18,4</b>	<b>56,8</b>	<b>450</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
2010		СНЕЖОК № 103	150	4,4	3,7	16	115	0
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>4,4</b>	<b>3,7</b>	<b>16</b>	<b>115</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>								
2017		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ,	180	5,9	1,7	10,6	81	5,3
		ЁЖИКИ МЯСНЫЕ № 64	80	2,1	3,9	10,9	86	0,7
2010		СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ №84	50	0,6	2,6	4,8	45	1
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
<b>Итого</b>			<b>595</b>	<b>12,1</b>	<b>10,6</b>	<b>61,7</b>	<b>401</b>	<b>10,8</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2010	72	ТЕФТЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ (ГРУДКА КУРИННАЯ) № 72	80	7,7	11,8	15,7	202	0,6
2010		ОВОЩНОЕ ПЮРЕ	130	2,9	6,3	9,4	107	11,2
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180			7,9	31	0
<b>Итого</b>			<b>420</b>	<b>11,2</b>	<b>18,7</b>	<b>49</b>	<b>419</b>	<b>11,8</b>
<b>Всего</b>				<b>39</b>	<b>51,4</b>	<b>183,5</b>	<b>1385</b>	<b>22,6</b>

Старшая мед, сестра \_\_\_\_\_ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар \_\_\_\_\_ Челнокова Любовь Федоровна



Заведующий  
МДОУ 25 "Дюймовочка"  
Коброва Ирина Леонидовна/

**МЕНЮ**  
10 июня 2024

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	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
		ПРЯНИКИ	40	2,3	1,8	29,1	142	0
<b>Итого</b>			<b>440</b>	<b>17,1</b>	<b>16,9</b>	<b>63,1</b>	<b>473</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2010	7	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ № 7	180	3,4	3,7	6,6	75	9,4
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
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	45	2,4	0,5	16,2	87	0
2010	91	КОМПЛОТ ИЗ ИЗЮМА И КУРАГИ № 91	180	0,2		10,5	43	0
<b>Итого</b>			<b>615</b>	<b>13</b>	<b>14,9</b>	<b>79,4</b>	<b>516</b>	<b>9,8</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
		ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ,	80	14,8	8,1	5,3	173	11
2010	79	ПЮРЕ "РОЗОВОЕ" (картофельно морковное) № 79	150	3,8	6,8	17,8	149	7,1
		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	60	1,2	0,1	2,4	15	1,6
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
<b>Итого</b>			<b>500</b>	<b>20,5</b>	<b>15,6</b>	<b>49,4</b>	<b>448</b>	<b>19,7</b>
<b>Всего</b>			<b>51,6</b>	<b>47,6</b>	<b>212,1</b>	<b>1523</b>	<b>33,5</b>	

Старшая мед. сестра Ирина Геннадьевна Уткина

Повар Любовь Федоровна Челнокова



**МЕНЮ**  
10 июня 2024

Если 12 часов

Заведующий  
МДОУ 25 "Дюймовочка"  
Колупова Ирина Леонидовна

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	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	40	2,4	1,9	30	146	0
<b>Итого:</b>			<b>410</b>	<b>15,6</b>	<b>15,4</b>	<b>59,9</b>	<b>441</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2010	7	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ № 7	160	3,2	3,3	5,5	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
		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
<b>Итого</b>			<b>545</b>	<b>9,6</b>	<b>11,9</b>	<b>58</b>	<b>388</b>	<b>8</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
		ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ	60	12,2	5,5	3,2	128	9,2
2010	79	ПЮРЕ "РОЗОВОЕ" (картофельно морковное) № 79	120	2,8	2,6	13,7	90	5,6
		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	40	0,8	0,1	1,6	10	1
		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
<b>Итого</b>			<b>425</b>	<b>16,4</b>	<b>8,7</b>	<b>39,8</b>	<b>326</b>	<b>15,8</b>
<b>Всего</b>				<b>42,6</b>	<b>36,2</b>	<b>177,9</b>	<b>1241</b>	<b>27,8</b>

Старшая мед. сестра Уткина Ирина Геннадьевна

Повар Челнокова Любовь Федоровна

Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"

/ Копрова Ирина Леонидовна/

## МЕНЮ

11 июня 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	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
<b>Итого</b>			<b>407</b>	<b>19,7</b>	<b>27</b>	<b>72</b>	<b>623</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
2010		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	150	0,5	0,5	12,9	62	13,2
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>0,5</b>	<b>0,5</b>	<b>12,9</b>	<b>62</b>	<b>13,2</b>
<b>Обед</b>								
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	20,6	150	8,9
		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
<b>Итого</b>			<b>635</b>	<b>21,8</b>	<b>21,7</b>	<b>73,7</b>	<b>585</b>	<b>56,3</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2010		ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ №44	200/35	27,5	20,1	50,3	491	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	35	0,7	0,7	18,7	92	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
<b>Итого</b>			<b>450</b>	<b>28,3</b>	<b>20,8</b>	<b>77</b>	<b>615</b>	<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>70,3</b>	<b>70</b>	<b>235,6</b>	<b>1885</b>	<b>69,5</b>

Старшая мед, сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Челнокова Любовь Федоровна



**МЕНЮ**  
13 июня 2024 г.  
Сад 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
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 ИОДИРОВАННЫЙ	40	0,8	0,8	21,3	105	0
2017		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	7		5,8	0,1	52	0
<b>Итого</b>			<b>407</b>	<b>20,2</b>	<b>27,6</b>	<b>73,1</b>	<b>635</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
2017		КИСЕЛЬ ИЗ ВАРЕНЬЯ № 114	160	0,2	0,2	40,6	158	0,6
<b>Итого</b>			<b>160</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>	<b>40,6</b>	<b>158</b>	<b>0,6</b>
<b>Обед</b>								
2010		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА КУРИННОМ БУЛЬОНЕ № 9	180	3,9	4,4	13,2	110	6,6
2010	68	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ПТИЦЫ № 68	70/70	12,7	21,7	7,7	276	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
<b>Итого</b>			<b>675</b>	<b>26,4</b>	<b>31,7</b>	<b>81,8</b>	<b>728</b>	<b>9,4</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2017		КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ № 72	80	9,8	7,5	7,6	130	0,8
2010		КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ № 77	150	2,3	2,9	19	111	9,6
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
<b>Итого</b>			<b>440</b>	<b>12,8</b>	<b>11</b>	<b>50,6</b>	<b>352</b>	<b>10,4</b>
<b>Всего</b>				<b>59,6</b>	<b>70,5</b>	<b>246,1</b>	<b>1873</b>	<b>20,4</b>

Старшая мед. сестра \_\_\_\_\_ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар \_\_\_\_\_ Челнокова Любовь Федоровна

Согласовано  
 Заведующий  
 МДОУ 25 "Дюймовочка"  
 Копцова Ирина Леонидовна/  
**МЕНЮ**  
 13 июня 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>								
2010	32	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ № 32	150	8	8,9	23,9	210	0
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
<b>Итого</b>			<b>367</b>	<b>18,4</b>	<b>25,8</b>	<b>63,8</b>	<b>573</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
		ПЮРЕ ЯБЛОЧНОЕ	120	0,7	0,2	22,1	95	0,8
<b>Итого</b>			<b>120</b>	<b>0,7</b>	<b>0,2</b>	<b>22,1</b>	<b>95</b>	<b>0,8</b>
<b>Обед</b>								
2010		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА КУРИННОМ БУЛЬОНЕ № 9	160	3,3	3,6	11,7	93	5,8
2010	68	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ПТИЦЫ № 68	60/60	10	18,4	9,6	244	1,4
2010	74	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ № 74	110	3,9	3,4	17,6	116	0
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	35	1,8	0,4	12,6	68	0
2010	95	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ № 95	180	0,1		11,8	48	1
<b>Итого</b>			<b>606</b>	<b>19,1</b>	<b>25,8</b>	<b>63,3</b>	<b>569</b>	<b>8,2</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2008	241	КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	60	7,3	5,4	5,8	97	0,6
2010		КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ №77	110	1,8	2,8	15,1	93	7,7
		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
<b>Итого</b>			<b>415</b>	<b>10,6</b>	<b>8,8</b>	<b>44,9</b>	<b>303</b>	<b>9,4</b>
<b>Всего</b>				<b>48,8</b>	<b>60,6</b>	<b>194,1</b>	<b>1540</b>	<b>18,4</b>

Старшая мед. сестра И. Г. Уткина Ирина Геннадьевна

Повар Л. Ф. Челнокова Любовь Федоровна

Согласовано

Заведующий  
МДОУ 25 "Дюймовочка"  
Копрова Ирина Леонидовна/МЕНЮ  
19 июня 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>								
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
<b>II Завтрак</b>								
2010	103	СНЕЖОК № 103	150	4,4	3,7	16	115	0
Итого			150	4,4	3,7	16	115	0
<b>Обед</b>								
2010		РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ № 8	180	3,4	4,1	8,8	86	4,3
2010	66	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ № 66	150	13,3	14,4	19,3	260	8,9
2010		СОУС СМЕТАННЫЙ № 85	50	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			605	20,5	25,2	60,1	558	13,2
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2018	75	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	80	10,9	10,7	11,8	182	0,9
2010	83	РАГУ ОВОЩНОЕ № 83	150	2,7	5,2	16	123	13,1
		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	14,3	16,6	54,4	428	14
Всего				75	76,5	205,6	1833	27,2

Старшая мед. сестра И Уткина Ирина ГеннадьевнаПовар Л Челнокова Любовь Федоровна



**МЕНЮ**  
19 июня 2024 г

Ясли 12 часов



Заведующий  
МДОУ 25 "Дюймовочка"  
Копрова Ирина Леонидовна

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
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 ИОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
<b>Итого</b>			<b>397</b>	<b>27,7</b>	<b>25,7</b>	<b>60,4</b>	<b>591</b>	<b>0</b>
<b>II. Завтрак</b>								
2010	103	СНЕЖОК 2.5% № 103	150	4,4	3,7	16	115	0
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>4,4</b>	<b>3,7</b>	<b>16</b>	<b>115</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>								
2010	8	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ № 8/	160	4,1	5,7	8,8	104	4,3
2010	66	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ № 66	140	12,7	13,8	18,5	248	8,5
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
<b>Итого</b>			<b>545</b>	<b>19,1</b>	<b>21,6</b>	<b>49,5</b>	<b>477</b>	<b>12,8</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2018	75	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	60	10,9	11,1	8,1	170	0,8
2010	83	РАГУ ОВОЩНОЕ № 83	120	2,5	5,1	14,3	115	12
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	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
<b>Итого</b>			<b>400</b>	<b>15,4</b>	<b>18,6</b>	<b>55,9</b>	<b>452</b>	<b>12,8</b>
<b>Всего</b>				<b>66,6</b>	<b>69,6</b>	<b>181,8</b>	<b>1635</b>	<b>25,6</b>

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Челнокова Любовь Федоровна





**МЕНЮ**  
24 июня 2024 г.  
Сад 12 часов

Согласовано  
Заведующий  
МДОУ 25 "Дюймовочка"  
Копрова Ирина Леонидовна/

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	40	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ №40	182	9,5	10,7	23,1	229	0
2010		ЯЙЦА-ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	179	0,1		7,3	29	0
		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	16	1,2	1,6	12,2	68	0
<b>Итого</b>			<b>417</b>	<b>15,7</b>	<b>16,8</b>	<b>42,9</b>	<b>387</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2010	7	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ № 7	180	3,6	3,9	6,6	77	9,3
2010	59	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ № 59	73	2	5,2	14,5	116	0,4
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ № 75	130	4,8	5,5	30,5	191	0
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	34	1,8	0,3	12,2	66	0
2010	91	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА И КУРАГИ № 91	177	0,1		9,1	37	0
<b>Итого</b>			<b>594</b>	<b>12,3</b>	<b>14,9</b>	<b>72,9</b>	<b>487</b>	<b>9,7</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
		ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ.	79	14,7	8,1	5	171	11
2010	79	ПЮРЕ "РОЗОВОЕ" (картофельно морковное) № 79	151	3,8	6,9	17,9	151	7,1
		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	62	1,3	0,1	2,5	16	1,6
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	28	0,6	0,6	15	74	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	179	0,1		7,3	29	0
<b>Итого</b>			<b>499</b>	<b>20,5</b>	<b>15,7</b>	<b>47,7</b>	<b>441</b>	<b>19,7</b>
<b>Всего</b>				<b>49,5</b>	<b>47,5</b>	<b>183,7</b>	<b>1401</b>	<b>33,4</b>

Старшая мед. сестра \_\_\_\_\_

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар \_\_\_\_\_

Соловьева Наталья Евгеньевна

Согласовано

Заведующий  
МДОУ №25 "Дюймовочка"  
Колосова Ирина Леонидовна/**МЕНЮ**  
24 июня 2024 г.

Ясли 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2010	40	КАША МОЛОЧНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ №40	152	8	9,1	19,7	195	0
		ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,9	4,5	0,3	61	0
		ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ	16	1,2	1,6	12,2	68	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	179	0,1		7,3	29	0
<b>Итого</b>			<b>387</b>	<b>14,2</b>	<b>15,2</b>	<b>39,5</b>	<b>353</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
2010		СНЕЖОК № 103	154	4,5	3,7	16,4	118	0
<b>Итого</b>			<b>154</b>	<b>4,5</b>	<b>3,7</b>	<b>16,4</b>	<b>118</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>								
2010	7	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ № 7	160	3,4	3,5	5,5	67	7,6
2010	59	КОТЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ № 59	55	1,3	3,7	9,7	81	0,3
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ № 75	110	3,2	4,6	20,3	135	0
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	26	1,5	0,3	9,5	51	0
2010	91	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ И ИЗЮМА № 91	178	0,1		7,9	32	0
<b>Итого</b>			<b>529</b>	<b>9,5</b>	<b>12,1</b>	<b>52,9</b>	<b>366</b>	<b>7,9</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
		ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ	60	12,1	5,5	3	127	9,2
2010	79	ПЮРЕ "РОЗОВОЕ" (картофельно морковное) № 79	121	2,9	2,7	13,7	92	5,6
		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ ОТВАРНОЙ	41	0,8	0,1	1,7	11	1,1
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	24	0,5	0,5	12,5	62	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	179	0,1		7,3	29	0
<b>Итого</b>			<b>425</b>	<b>16,4</b>	<b>8,8</b>	<b>38,2</b>	<b>321</b>	<b>15,9</b>
<b>Всего</b>				<b>44,6</b>	<b>39,8</b>	<b>147</b>	<b>1158</b>	<b>23,8</b>

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна

# МЕНЮ

25 июня 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	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
<b>Итого</b>			<b>367</b>	<b>17,7</b>	<b>25,1</b>	<b>62,4</b>	<b>556</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2017	10	СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ № 10	160	5,2	6,4	11,2	123	4,9
2017		ФРИКАДЕЛКИ РЫБНЫЕ № 76	60	8,4	7	7,7	122	0,6
2010		КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ № 78	120	3,2	4,8	15,9	122	6,7
		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
<b>Итого</b>			<b>555</b>	<b>18,9</b>	<b>18,7</b>	<b>62,5</b>	<b>498</b>	<b>53,8</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2010		ТЕФТЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ (ГРУДКА КУРИНАЯ) № 72	60	5,7	19,8	11,8	250	0,5
2010		ОВОЩНОЕ ПЮРЕ	120	2,7	6,2	9,5	106	10,8
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
<b>Итого</b>			<b>400</b>	<b>10,4</b>	<b>28,4</b>	<b>54,9</b>	<b>523</b>	<b>11,3</b>
<b>Всего</b>			<b>48</b>	<b>72,4</b>	<b>200</b>	<b>1663</b>	<b>69,1</b>	

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна

# МЕНЮ

25 июня 2024 г.

Сад 12 часов



Заведующий  
МДОУ № 25 "Дюймовочка"  
Уткина Ирина Леонидовна

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	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
<b>Итого</b>			<b>407</b>	<b>19,7</b>	<b>27</b>	<b>72</b>	<b>623</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
2010		КОМПОТ ИЗ (ВАРЕНЬЯ № 90	180	0,1	0,1	29,4	115	0,4
<b>Итого</b>			<b>180</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>29,4</b>	<b>115</b>	<b>0,4</b>
<b>Обед</b>								
2017	10	СВЕКОЛЬНИК С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ № 10	180	5,3	7,2	12,1	136	5
2017		ФРИКАДЕЛКИ РЫБНЫЕ № 78	80	10	8,4	9,7	149	0,8
2010		КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ № 78	150	3,9	5,6	20,6	150	8,9
		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
<b>Итого</b>			<b>635</b>	<b>21,9</b>	<b>21,8</b>	<b>73,7</b>	<b>585</b>	<b>56,3</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2010		ТЕФТЕЛИ ИЗ ПТИЦЫ (ГРУДКА КУРИННАЯ) № 72	80	7,7	14,7	16,7	233	0,6
2010		ОВОЩНОЕ ПЮРЕ	130	3	6,3	10,4	112	11,7
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	35	0,7	0,7	18,7	92	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
<b>Итого</b>			<b>425</b>	<b>11,5</b>	<b>21,7</b>	<b>53,8</b>	<b>469</b>	<b>12,3</b>
<b>Всего</b>				<b>53,2</b>	<b>70,6</b>	<b>228,9</b>	<b>1792</b>	<b>69</b>

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна

**МЕНЮ**  
26 января 2024  
Сад 12 часов



Заведующий  
МДОУ 25 "Дюймовочка"  
Колесова Ирина Леонидовна

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2010	34	КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" 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
<b>Итого</b>			<b>407</b>	<b>19,8</b>	<b>27,9</b>	<b>70,3</b>	<b>624</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯЙЦОМ СМЕТАНОЙ	180	3,1	5,4	15	122	7,2
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
<b>Итого</b>			<b>635</b>	<b>11,7</b>	<b>15,7</b>	<b>70,7</b>	<b>484</b>	<b>41</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
		ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ,	80	14,8	8,1	5,3	173	11
2010	79	ПЮРЕ " РОЗОВОЕ " (картофельно морковное ) № 79	150	3,8	6,8	18,8	153	7,6
		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	60	1,2	0,1	2,4	15	1,6
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		8	32	0
2010		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	50	0,2	0,2	4,3	21	4,4
<b>Итого</b>			<b>550</b>	<b>20,7</b>	<b>15,8</b>	<b>54,8</b>	<b>473</b>	<b>24,6</b>
<b>Всего</b>				<b>53,2</b>	<b>59,6</b>	<b>216</b>	<b>1667</b>	<b>69,6</b>

Старшая мед. сестра \_\_\_\_\_ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар \_\_\_\_\_ Челнокова Любовь Федоровна

30,7  
4,8  
34,6  
33,8





Согласовано

Заведующий  
МДОУ 25 "Дюймовочка"  
Колрова Ирина Леонидовна

**МЕНЮ**  
Детский сад  
"Дюймовочка"  
27 апреля 2024 г. 25  
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	40	КАША МОЛОЧНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ БЯЗКАЯ №40	150	8,2	9	21,7	202	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	7		5,8	0,1	52	0
<b>Итого</b>			<b>367</b>	<b>8,9</b>	<b>15,4</b>	<b>45,7</b>	<b>365</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2010	7	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ № 7	160	3,2	3,3	5,5	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
		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
<b>Итого</b>			<b>545</b>	<b>9,6</b>	<b>11,9</b>	<b>58</b>	<b>388</b>	<b>8</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
		ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ,	60	12,2	5,5	3,2	128	9,2
2010	79	ПЮРЕ "РОЗОВОЕ" (картофельно морковное) № 79	120	2,8	2,6	13,7	90	5,6
		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		7,9	32	0
<b>Итого</b>			<b>425</b>	<b>16,4</b>	<b>8,7</b>	<b>39,8</b>	<b>326</b>	<b>15,8</b>
<b>Всего</b>				<b>35,9</b>	<b>36,2</b>	<b>163,7</b>	<b>1165</b>	<b>27,8</b>

Старшая мед. сестра \_\_\_\_\_ Уткина Ирина Геннадьевна

Повар \_\_\_\_\_ Соловьева Наталья Евгеньевна

Согласовано

Заведующий  
МДОУ 25 "Дюймовочка"  
Копрова Ирина ЛеонидовнаМЕНЮ  
27 апреля 2024 г.

Сад 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав		Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г			
<b>Завтрак</b>								
2010	40	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ №40	180	9,8	10,6	25,8	238	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
2010		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	40	0,8	0,8	21,3	105	0
2017		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ)	7		5,8	0,1	52	0
Итого			407	10,7	17,2	55,1	427	0
<b>II Завтрак</b>								
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
Итого			200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Обед</b>								
2010	7	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, МЯСОМ № 7	180	3,4	3,7	6,6	75	9,4
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
		ХЛЕБ "ДАРНИЦКИЙ"	45	2,4	0,5	16,2	87	0
2010	91	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА И КУРАГИ № 91	180	0,2		10,6	43	0
Итого			615	13	14,9	79,4	516	9,8
<b>Уплотненный Полдник</b>								
		ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ,	80	14,8	8,1	5,3	173	11
2010	79	ПЮРЕ "РОЗОВОЕ" (картофельно морковное) № 79	150	3,8	6,8	17,8	149	7,1
		ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЬИЙ ОТВАРНОЙ	60	1,2	0,1	2,4	15	1,6
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	30	0,6	0,6	16	79	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180	0,1		7,9	32	0
Итого			500	20,5	15,6	49,4	448	19,7
Всего				45,2	47,9	204,1	1477	33,5

Старшая мед. сестра

Уткина Ирина Геннадьевна

Повар

Соловьева Наталья Евгеньевна

Согласовано

Заведующий

МДОУ 25 "Дюймовочка"


Копрова Ирина Леонидовна/

**МЕНЮ**  
5 июня 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	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 ИОДИРОВАННЫЙ	40	0,8	0,8	21,3	105	0
2017	1	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) № 1	7		5,8	0,1	52	0
<b>Итого</b>			<b>457</b>	<b>35,7</b>	<b>30,9</b>	<b>75,1</b>	<b>731</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
2010	103	СНЕЖОК № 103	150	4,4	3,7	16	115	0
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>4,4</b>	<b>3,7</b>	<b>16</b>	<b>115</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>								
2010		РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ № 8	180	3,4	4,1	8,8	86	4,3
2010	66	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ № 66	150	13,4	14,4	19,3	261	8,9
2010		СОУС СМЕТАННЫЙ № 85	50	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
<b>Итого</b>			<b>605</b>	<b>20,6</b>	<b>25,2</b>	<b>60,1</b>	<b>559</b>	<b>13,2</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2018	75	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	80	10,9	10,7	11,8	182	0,9
2010	83	РАГУ ОВОЩНОЕ № 83	150	2,7	5,2	16	123	13,1
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	2,2	0,4	7,6	48	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИОДИРОВАННЫЙ	35	0,7	0,7	18,7	92	0
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ № 96	180			7,9	31	0
<b>Итого</b>			<b>505</b>	<b>16,5</b>	<b>17</b>	<b>62</b>	<b>476</b>	<b>14</b>
<b>Всего</b>				<b>77,2</b>	<b>76,8</b>	<b>213,2</b>	<b>1881</b>	<b>27,2</b>

Старшая мед. сестра  Уткина Ирина Геннадьевна

Повар  Челнокова Любовь Федоровна

# МЕНЮ

5 июня 2024 г.

Ясли 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2010	46	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ № 46	150/30	26,9	19,2	36,4	426	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
<b>Итого</b>			<b>397</b>	<b>27,6</b>	<b>25,6</b>	<b>60,4</b>	<b>589</b>	<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
2010	103	СНЕЖОК 2.5% № 103	150	4,4	3,7	16	115	0
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>4,4</b>	<b>3,7</b>	<b>16</b>	<b>115</b>	<b>0</b>
<b>Обед</b>								
2010	8	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ № 8/	160	4,1	5,7	8,8	104	4,3
2010	66	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ № 66	140	12,8	13,8	18,5	249	8,5
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
<b>Итого</b>			<b>545</b>	<b>19,2</b>	<b>21,6</b>	<b>49,5</b>	<b>478</b>	<b>12,8</b>
<b>Уплотненный Полдник</b>								
2018	75	ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	60	11	11,1	8,1	170	0,8
2010	83	РАГУ ОВОЩНОЕ № 83	120	2,5	5,1	14,3	115	12
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	40					0
		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
<b>Итого</b>			<b>440</b>	<b>15,5</b>	<b>18,6</b>	<b>55,9</b>	<b>452</b>	<b>12,8</b>
<b>Всего</b>				<b>66,7</b>	<b>69,5</b>	<b>181,8</b>	<b>1634</b>	<b>25,6</b>

Старшая мед. сестра И Уткина Ирина Геннадьевна

Повар Л Челнокова Любовь Федоровна