

Утверждаю

Заведующий

МДОУ №3 "Лукошко"

Чикишева Е.В./



# МЕНЮ

11 сентября 2024 г.

Сад 12 часов

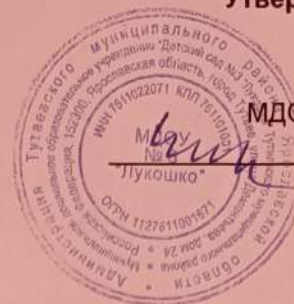
Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2010	43	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	165	13,7	19,4	3,1	241	0,3
2012	391	ЧАЙ	200	0,1		0,1	1	0
2008	2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛО	45	1,2	4,2	21,6	129	7,8
<b>Итого</b>			<b>410</b>	<b>15</b>	<b>23,6</b>	<b>24,8</b>	<b>371</b>	<b>8,1</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	105	3,2	3,4	5	64	0,6
<b>Итого</b>			<b>105</b>	<b>3,2</b>	<b>3,4</b>	<b>5</b>	<b>64</b>	<b>0,6</b>
<b>Обед</b>								
2010	1	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	50	0,5	1,3	1,5	21	8,8
2010	12	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	180	1,3	2,9	7,3	61	5,9
2010	58	ПЛОВ С МЯСОМ	145	10,3	7,3	30,1	229	0,5
2010	90	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	180	0,2	0,2	12,7	54	1,7
2008	К/К	ХЛЕБ РЖАНОЙ	31	2	0,3	12,6	65	0
2008	К/К	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	3,2	1,4	13,1	82	0
<b>Итого</b>			<b>606</b>	<b>17,5</b>	<b>13,4</b>	<b>77,3</b>	<b>512</b>	<b>16,9</b>
<b>Уплотнённый полдник</b>								
2008	410	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	180	0,2		9,5	39	0
2018	83	КОТЛЕТА "МОЗАИКА"	70	12	11,8	8,2	187	1,5
2010	78	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	70	1,7	2,7	9,3	68	4,3
2010	82	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	70	1,6	1,4	5,8	43	15,1
2010	93	КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА	180			28,3	114	0
2008	К/К	ХЛЕБ РЖАНОЙ	21	1,3	0,2	8,4	43	0
<b>Итого</b>			<b>591</b>	<b>16,8</b>	<b>16,1</b>	<b>69,5</b>	<b>494</b>	<b>20,9</b>
<b>Всего</b>				<b>52,5</b>	<b>56,5</b>	<b>176,6</b>	<b>1441</b>	<b>46,5</b>

шеф-повар

Косарева Т.А.

Утверждаю

Заведующий  
МДОУ №3 "Лукошко"  
/Чикишева Е.В./



# МЕНЮ

11 сентября 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	43	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	140	12	16,5	2,7	208	0,2
2012	391	ЧАЙ	170			0,1	1	0
2008	2	БУТЕРБРОД С ПОВИДЛО	40	1,2	4,2	21,6	129	7,8
<b>Итого</b>			<b>350</b>	<b>13,2</b>	<b>20,7</b>	<b>24,4</b>	<b>338</b>	<b>8</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	105	3,2	3,4	5	65	0,6
<b>Итого</b>			<b>105</b>	<b>3,2</b>	<b>3,4</b>	<b>5</b>	<b>65</b>	<b>0,6</b>
<b>Обед</b>								
2010	1	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	50	0,5	2,4	1,5	30	8,6
2010	12	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	150	1,1	2,2	6,2	49	4,8
2010	58	ПЛОВ С МЯСОМ	120	8,4	6,7	24,2	194	0,4
2010	90	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	150	0,1	0,1	11,2	48	1,3
2008	К/К	ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1,3	0,2	8,2	42	0
2008	К/К	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	2,1	0,9	8,7	55	0
<b>Итого</b>			<b>510</b>	<b>13,5</b>	<b>12,5</b>	<b>60</b>	<b>418</b>	<b>15,1</b>
<b>Уплотнённый полдник</b>								
2008		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200			22,4	90	4
2018	83	КОТЛЕТА "МОЗАИКА"	60	9,9	13,9	7,1	195	1,3
2010	78	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	55	1,3	2	7,4	52	3,4
2010	82	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	55	1,3	1,6	4,6	38	11,9
2008	410	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	150	0,1		7,9	32	0
2008	К/К	ХЛЕБ РЖАНОЙ	21	1,3	0,2	8,4	43	0
2008		ЯБЛОКО	81	0,3	0,3	8	38	8,1
<b>Итого</b>			<b>622</b>	<b>14,2</b>	<b>18</b>	<b>65,8</b>	<b>488</b>	<b>28,7</b>
<b>Всего</b>				<b>44,1</b>	<b>54,6</b>	<b>155,2</b>	<b>1309</b>	<b>52,4</b>

шеф-повар

Косарева Т.А.