утверждаю Тутае МДОУ №23"Ромашка" МДОУ №23"Ромашка"

## **МЕНЮ** 18 февраля 2025 г.

## ясли 12 часов

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-	Вита-
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	ценность, ккал	мин С, мг
		3	автрак					
2010	34	КАША МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ ЖИДКАЯ	130	2,3	5,7	6,7	88	0,4
2012	413	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ (аллергики)	150	0,1	8,1	9,8	111	0
2014	270	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	3,9	4,2	15,4	116	0.7
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	150		.,_	9,8	39	0,7
		БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/6	2,2	5,7	15	119	0
Итого				8,4	15,6	37,1	323	1,1
		s II :	Завтрак		,	,.	020	','
		СНЕЖОК 2,5%	161	4	3,8	16,4	118	0
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики)	200	1	0,2	20,2	86	4
Итого				4	3,8	16,4	118	0
			Обед			,.	110	
2010	12	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	150/7	3,2	4,8	6,5	85	4,9
2012	256	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	60	10,8	5,8	21,6	114	0
2010	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	110	2,7	4	16,2	112	7,7
к/к	к/к	НАПИТОК ВИТАМИННЫЙ	150	0,2	0,1	13,2	55	0,8
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6		19,2	84	0,0
Итого				19,5	15,1	76,7	450	13,4
		Уплотне	нный по	лдник		,		,.
2012	290	ПУДИНГ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ	100	12,1	15,2	5,2	208	6,7
2010	84	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ (2010)	50	0,5	2	3,1	32	0,5
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	150	0,1	<u> </u>	7,5	31	0,3
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	30	2,4	0,9	17,6	87	0,3
Итого			330	15,1	18,1	33,4	358	7,5
Всего				47	52,6	163,6	1249	22

Утверждаю

Заведующий

МДОУ №23"Ромашка"

У2) /Уварова Ю.В./

## МЕНЮ 18 февраля 2025 г.

## Сад 12 часов

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-	Вита-
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	тическая ценность, ккал	мин С, мг
		3	Вавтрак					
2010	34	КАША МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ ЖИДКАЯ	190	3,1	7,6	14.0		
2014	270	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	200	· ·		14,8	141	0,6
		БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40/8	4,3	4,7	17	129	0,8
Итого	10 5			3,2	7,2	23,4	155	(
	1 2.1	40 at 1	438	10,6	19,5	55,2	425	1,4
		II :	3автрак					•,•
Итого	1 11 51	СНЕЖОК 2,5%	182	4,6	4,3	40.0		
711010			182	4,6	4,3	18,6	134	0
			Обед	1,0	4,3	18,6	134	0
2010	12	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ НА МЯСНОМ	ООЕД					
2010	12	БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ	190/10	5	6,4			
2012	256	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ	70		0,4	9	117	6,8
0000		ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ	70	13,4	5,8	41,4	135	0
2008	272	КОТЛЕТА МЯСНАЯ (ГОВЯДИНА) (аллергики)	70	11,8	14,2			
2010	78	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	130			6,9	201	0
к/к	к∕к	НАПИТОК ВИТАМИННЫЙ	200	3,2	4,7	19,1	132	9
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	0,3	0,1	16,9	71	0,9
1того				3,3	0,5	24	105	0
		V	650	25,2	17,5	110,4	560	16,7
		Уплотнен	ный пол	ІДНИК				10,7
2012	290	ПУДИНГ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ						
2010			120	17,9	,9 20,9	6,9	289	11,1
2012	393	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ (2010) ЧАЙ С ЛИМОНОМ	50	0,5	2	3,1		
		УЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	200	0,1		10	32	0,5
2008		ллеь пшеничный ЙОДИРОВАННЫЙ	40				41	0,4
того			-	3,2	1,2	23,4	116	0
сего			410	21,7	24,1	43,4	478	12
				62,1	65,4	227,6	710	12