

Утверждено

МБДОУ

ДОЛГИЙ САЛОН

Заведующий

МБДОУ ДС № 72 "Малыш"

Поздорова Ж.А.

МЕНЮ

27 мая 2025 г.

Ясли 12 часов

Сборник рецепт- тур	№ тезис, карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергети- ческая цен- ность, кал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	189	КАША РИСОВАЯ НА МОЛОКЕ <small>(рисовая крупа, вода питьевая, молоко пастер. 3,2% жирности, соль, подсолнечное масло, сахар пудр., масло отрубно-яичная насыщенная)</small>	150	4,55	6,93	20,44	163,36	0,62
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <small>(хлеб сливочно-сливочная насыщенная, сыр творожный, французская масла)</small>	20/7	1,57	6,01	10,10	100,77	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ <small>(чай пурпурный, сахар песок, чай черный (байховый)</small>	170/6	0,10	0,00	6,20	25,21	0,02
Итого			353	6,22	12,94	36,74	289,34	0,64
II Завтрак								
2008		ЯБЛОКО <small>(абрикос)</small>	110	0,44	0,44	10,80	51,80	11,02
Итого			110	0,44	0,44	10,80	51,80	11,02
Обед								
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ <small>(капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочно-сливочный насыщенный, сметана 15% жирности)</small>	150	1,99	3,19	9,36	74,91	11,32
2012	282	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ <small>(мясные котлеты, тесто из муки пшеничной, яйца, сливочное масло, сыр творожный, французский сыр высшего сорта, вода питьевая)</small>	70	10,87	25,00	5,35	289,86	0,00
2008	368	СОУС МОЛОЧНЫЙ <small>(творог пастер. 3,2% жирности, мука пшеничная высшего сорта, вода питьевая)</small>	50	1,11	0,64	3,73	27,04	0,13
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>(гречка промывная длинная, вода питьевая, масла сладко-сладкое, мед натуральный, соль, подсолнечное масло)</small>	80	3,41	2,41	15,42	96,90	0,00
		ХЛЕБ НЕДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ(ХЛЕБ) <small>(тесто ржано-пшеничное 50%, крахмал пшеничный)</small>	40	2,67	0,32	17,07	82,67	0,00
2012	382	КИСЕЛЬ ИЗ СОКА <small>(из яблочный, сахар пудр., гранат картофельный, вода питьевая)</small>	160	0,53	0,11	17,36	72,19	0,88
Итого			550	20,56	31,87	68,29	543,57	12,33
Полдник								
2008	435	КЕФИР <small>(натур. 2,5 % жирности)</small>	155	4,50	3,88	6,21	82,28	1,09
2008	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ <small>(хлеб, ябл. сок концентрированный, мусс высшего сорта)</small>	45	2,00	0,16	23,97	105,29	0,09
Итого			200	6,50	4,04	30,18	167,57	1,18
Ужин								
2012	247	РЫБА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ <small>(рыба малтейская, вода питьевая, морковь, лук репчатый, вода подсоленное раководство)</small>	110	10,94	5,72	4,62	114,65	1,78
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>(картофель, молоко пастер. 3,2% жирности, масло сладко-сладкое насыщенное)</small>	120	2,50	5,15	16,89	124,29	8,22
2008		ХЛЕБ НЕДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ(БАТОН) <small>(тесто пшеничный французский вода высшего сорта)</small>	25	1,93	0,16	12,66	59,77	0,00
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ <small>(шоколад горький, сахар пудр., молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая)</small>	160	3,72	3,92	10,69	94,12	0,62
Итого			415	19,09	14,95	44,86	392,83	10,62
Всего				52,83	64,24	190,87	1 565,11	35,79

Утверждено

Заведующий:
МЕДОВИЧ Н.А.
Министерство здравоохранения
Свердловской обл. г. Екатеринбург

МЕНЮ

27 мая 2025 г.

Сад 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, кал/кг	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	189	КАША РИСОВАЯ НА МОЛОКЕ <small>(рисовая каша, вода питьевая, молоко пастер. 3,2% жирности, соль подсолнечная, сахар песок, масло оливковое рафинированное)</small>	200	6,58	9,04	27,81	220,37	0,94
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <small>(хлеб пшенично-ржаной насыщенный, маслоДжем-Французский, масло сливочное)</small>	30/8	2,33	6,78	15,11	130,78	0,00
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ <small>(чай пакетированный, некофеин, чай черный Китайский)</small>	180/7	0,12	0,00	7,03	26,59	0,02
Итого				425	9,03	15,82	43,95	379,74
II Завтрак								
2008		ЯБЛОКО <small>(яблоко)</small>	110	0,44	0,44	10,78	51,70	11,00
Итого				110	0,44	0,44	10,78	51,70
Обед								
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ <small>(капуста белокочанная, молотый лук, сметана 12% жирности)</small>	200	2,45	3,28	11,72	87,17	14,75
2012	282	БЛЮДО МЯСНЫЕ <small>(мясные котлеты, хлеб пшенично-ржаной мука высшего сорта пшеничная, масло сливочное рафинированное, томатный соус)</small>	90	11,53	26,40	8,18	316,56	0,50
2008	368	СОУС МОЛОЧНЫЙ <small>(мясной бульон 12% жирности, мука пшеничная высшего сорта пшеничная)</small>	50	1,23	0,85	4,54	30,75	0,13
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>(зуппа гречневая яичная, вода питьевая, масло оливковое рафинированное, масло Арамизон)</small>	100	6,02	3,96	27,28	168,66	0,00
		ХЛЕБ НЕДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ(ХЛЕБ) <small>(хлеб ржано-пшеничный обогащенный макроэлементами)</small>	50	3,33	0,40	21,33	103,33	0,00
2012	382	КИСЕЛЬ ИЗ СОКИ <small>(сок абрикосовый, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая)</small>	175	0,50	0,10	21,12	87,02	0,82
Итого				655	25,06	34,99	94,17	783,49
Полдник								
2008	435	КЕФИР <small>(натур. 2,5% жирности)</small>	170	4,92	4,24	6,79	89,94	1,19
2008	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ <small>(хлеб пшенично-ржаной мука высшего сорта)</small>	55	2,77	0,22	34,40	150,66	0,13
Итого				225	7,69	4,46	41,19	240,82
Ужин								
2012	247	РЫБА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ <small>(рыба центр. филе, вода питьевая, морковь, горох роголистный, морковь подсолнечное рафинированное)</small>	130	12,45	6,52	4,58	127,80	1,74
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>(картофель, молоко пастер. 3,2% жирности, масло оливковое рафинированное)</small>	150	2,96	5,90	20,02	145,35	0,73
2008		ХЛЕБ НЕДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ(БАТОН) <small>(хлеб пшенично-ржаной мука высшего сорта)</small>	30	2,67	0,22	17,56	82,89	0,00
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ <small>(како-порошок, сахар песок, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая)</small>	180	3,33	3,50	9,53	84,00	0,55
Итого				490	21,41	16,14	51,88	440,04
Всего								
				63,63	71,85	347,78	1 905,59	41,50