

Утверждаю

Заведующий

МБДОУ "Детский сад №78 "Исток"  
/С.Н. Ермолаева/



**МЕНЮ**  
17 апреля 2025 г.  
Ясли 12 часов

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ (крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко пастер. 3,2% жирности, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	210	4,81	7,29	23,71	180,17	0,36
2012	394	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай черный байховый, сахар песок, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая)	200/6	3,50	3,72	11,52	94,51	0,64
2008		БАТОН (батон нарезной пшен. мука высш. сорт обог. микронутриентами)	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,00
Итого			436	9,81	11,59	45,51	327,08	1,00
<b>II Завтрак</b>								
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	110	0,44	0,44	10,78	51,70	11,00
Итого			110	0,44	0,44	10,78	51,70	11,00
<b>Обед</b>								
2012	31	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ (свекла, сыр голландский (круглый), масло подсолнечное рафинированное)	30	2,16	3,54	1,87	48,49	0,90
2012	80	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	200	1,49	3,97	10,92	85,47	3,69
2012	286	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (свинина мясная, говядина 1 категории, молоко пастер. 3,2% жирности, батон нарезной пшен. мука высш. сорт обог. микронутриентами, вода питьевая, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное)	70	12,59	24,48	4,84	290,09	0,66
2012	336	КАПУСТА ТУШЕНАЯ (капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое)	110	2,60	3,63	7,77	75,76	23,88
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки, сахар песок, вода питьевая)	150/4	0,14	0,14	7,22	31,52	1,41
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	40	2,65	0,35	16,96	81,58	0,00
Итого			604	21,63	36,11	49,58	612,91	30,54
<b>Полдник</b>								
2012		САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное)	35	0,63	0,82	1,64	16,75	6,48
2008	435	КЕФИР (кефир 2,5% жирности)	163	4,72	4,07	6,51	86,28	1,14
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш. сорт)	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,00
Итого			218	6,85	6,85	23,03	186,43	7,62
<b>Ужин</b>								
2012	45	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ (картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное)	100	1,33	3,26	7,81	66,61	3,73
2012	249	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ (рыба минтай филе, мука пшеничная высш. сорт, яйца куриные (шт.), молоко пастер. 3,2% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, масло подсолнечное рафинированное)	130	17,80	11,29	5,59	195,96	0,48
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	150/7	0,12	0,00	5,27	21,58	0,02
2008		БАТОН (батон нарезной пшен. мука высш. сорт обог. микронутриентами)	20	1,50	0,58	10,28	52,40	0,00
Итого			407	20,75	15,13	28,95	336,55	4,23
Всего				59,48	70,12	157,85	1 514,67	54,39



Утверждаю

Заведующий

МБДОУ "Детский сад №78 "Исток"

/С.Н. Ермолаева/

**МЕНЮ**  
17 апреля 2025 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>								
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ (крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко пастер. 3,2% жирности, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	200	5,27	7,80	24,44	189,53	0,45
2012	394	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай черный байховый, сахар песок, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая)	200/6	3,00	3,14	10,74	83,99	0,56
2008		БАТОН (батон нарезной пшен. мука высш. сорт обог. микроэлементами)	30	2,25	0,87	15,42	78,60	0,00
<b>Итого</b>			<b>436</b>	<b>10,52</b>	<b>11,81</b>	<b>50,60</b>	<b>352,12</b>	<b>1,01</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	120	0,48	0,48	11,76	56,40	12,00
<b>Итого</b>			<b>120</b>	<b>0,48</b>	<b>0,48</b>	<b>11,76</b>	<b>56,40</b>	<b>12,00</b>
<b>Обед</b>								
2012	31	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ (свекла, сыр голландский (круглый), масло подсолнечное рафинированное)	50	2,42	4,34	3,41	62,84	1,62
2012	80	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	200	2,27	3,74	16,87	110,33	4,80
2012	286	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (говядина 1 категории, свинина мясная, батон нарезной пшен. мука высш. сорт обог. микроэлементами, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, молоко пастер. 3,2% жирности)	80	14,63	27,33	8,12	336,98	0,79
2012	336	КАПУСТА ТУШЕНАЯ (капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое)	130	2,45	5,29	7,35	88,18	21,98
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки, сахар песок, вода питьевая)	200/7	0,19	0,19	11,53	49,89	2,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микроэлементами)	50	3,31	0,44	21,20	101,98	0,00
<b>Итого</b>			<b>717</b>	<b>25,27</b>	<b>41,33</b>	<b>68,48</b>	<b>750,20</b>	<b>31,19</b>
<b>Полдник</b>								
2012		САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное)	50	0,85	0,92	2,23	21,16	8,82
2008	435	КЕФИР (кефир 2,5 % жирности)	197	5,70	4,91	7,86	104,17	1,38
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш. сорт)	20	1,50	1,96	14,88	83,40	0,00
<b>Итого</b>			<b>267</b>	<b>8,05</b>	<b>7,79</b>	<b>24,97</b>	<b>208,73</b>	<b>10,20</b>
<b>Ужин</b>								
2012	45	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ (картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное)	100	1,51	3,36	8,89	72,58	4,24
2012	249	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ (рыба вынтай Филе, мука пшеничная высш. сорт, яйца куриные (шт.), молоко пастер. 3,2% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, масло подсолнечное рафинированное)	150	23,99	16,87	6,58	274,75	0,52
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	200/7	0,12	0,00	7,02	28,54	0,02
2008		БАТОН (батон нарезной пшен. мука высш. сорт обог. микроэлементами)	40	3,00	1,16	20,56	104,80	0,00
<b>Итого</b>			<b>497</b>	<b>28,62</b>	<b>21,39</b>	<b>43,05</b>	<b>480,67</b>	<b>4,78</b>
<b>Всего</b>				<b>72,94</b>	<b>82,80</b>	<b>198,86</b>	<b>1 848,12</b>	<b>59,18</b>