

Утверждаю



Заведующий  
МБДОУ №90  
Хайбулина Ю.Б/

**МЕНЮ**  
**29 марта 2022 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>								
2012	215	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (яйца куриные (шт.), молоко пастер. 3,2% жирности, масло сладко-сливочное несоленое)	65	6,1	12,5	1	141	0,1
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая, сахар песок)	150	2,8	2,7	19	113	0,4
2012		БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшеничный 1 сорт)	45	4,6	8,5	15	156	0,1
<b>Итого</b>			260	13,5	23,7	35	410	0,6
<b>II Завтрак</b>								
2008	435	СНЕЖОК (хлопья мол. продукт с бифидофлорой 2,5% жирности)	150	5,1	3,8	8,3	92	1,1
<b>Итого</b>			150	5,1	3,8	8,3	92	1,1
<b>Обед</b>								
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	150			17,9	72	0
2008	101	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ (макаронные изделия высш.сорт, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, вода питьевая)	180	2,8	2	13,7	84	4,32
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (капуста белокочанная, говядина бл., крупа рисовая, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.))	150	17	15,6	20,3	290	16,7
2012		САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ (огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное)	40	0,4	1,4	1,1	19	0,9
2012	357	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ (сметана 15% жирности, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, томатное пюре)	50	1,1	3,1	4,8	58	1
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб украинский формовой)	40	2,6	0,5	15,8	79	0
<b>Итого</b>			610	23,9	22,6	73,6	602	22,92
<b>Полдник</b>								
2008	411	КИСЕЛЬ (кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, вода питьевая)	150			21,3	85	0
2008	225	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (творог 5,0% жирности, соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, сухари пшеничные, сметана 15% жирности, масло подсолнечное рафинированное, молоко сгущенное с сахаром 6,5% жирности)	80/20	21,9	16,5	35,7	384	0,4
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	101	0,4	0,4	9,9	47	10,1
<b>Итого</b>			351	22,3	16,9	66,9	516	10,5
<b>Всего</b>				64,8	67	183,8	1620	35,12

Утверждаю



Заведующий  
МБДОУ №90  
/Хайбулина Ю.Б./

**МЕНЮ**  
**29 марта 2022 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>								
2012	215	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (яйца куриные (шт.), молоко пастер. 3,2% жирности, масло сладко-сливочное несоленое)	85	8,6	15,3	2,2	181	0,2
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, сахар песок, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая)	180	4,8	5	16,8	132	0,8
2012	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшеничный 1 сорт)	60	6,6	9,8	20	196	0,1
<b>Итого</b>			325	20	30,1	39	509	1,1
<b>II Завтрак</b>								
2012	401	СНЕЖКОК (кисломол. продукт с бифидофлорой 2,5% жирности)	200	6,6	4,9	10,7	118	0,6
<b>Итого</b>			200	6,6	4,9	10,7	118	0,6
<b>Обед</b>								
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая)	180	0,5	0,1	28,5	118	0
2008	101	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ (макаронные изделия высш.сорт, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, вода питьевая)	200	2,8	2,3	19,4	111	4,5
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ ( капуста белокочанная, говядина ф/к, крупа рисовая, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт), морковь)	180	18,5	16,5	25,3	327	20,3
2012		САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ (огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное)	60	0,5	3	1,7	37	1,5
2012	357	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ (сметана 15% жирности, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, томатное пюре)	50	1	2,6	4,3	51	0,9
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб украинский формовой)	55	3,6	0,7	21,8	109	0
<b>Итого</b>			725	28,9	25,2	101	753	27,2
<b>Полдник</b>								
2008	411	КИСЕЛЬ (кисель (концентрат) на плодовых экст., сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая)	180	0,1	0,1	25,1	102	1,8
2008	225	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (творог 5,0% жирности, соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, сухари панировочные, сметана 15% жирности, масло подсолнечное рафинированное, молоко сгущенное с сахаром 6,5% жирности)	100/30	19,7	16	33,8	361	0,3
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	10
<b>Итого</b>			410	20,2	16,5	68,7	510	12,1
<b>Всего</b>			73,7	76,7	219,4	1890	41	