

Согласовано

Заведующий

МБДОУ ДС "Зоренька" г. Волгодонска

/Колбешкина Е.Н./

# МЕНЮ

12 марта 2024 г.

Сад 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008/П	68	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ	200	9	8	40,1	266	0,8
2008/П	172	КАКАО С МОЛОКОМ (2-ЫЙ ВЫРИАНТ)	200	4,4	3,7	25,7	153	0,7
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	51	3,2	0,5	22,2	106	0
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,1	4,2	0,1	38	0
<b>Итого</b>			<b>456</b>	<b>16,7</b>	<b>16,4</b>	<b>88,1</b>	<b>563</b>	<b>1,5</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008/П		СОК ЯБЛОЧНЫЙ	185	0,9	0,2	18,1	77	1,5
<b>Итого</b>			<b>185</b>	<b>0,9</b>	<b>0,2</b>	<b>18,1</b>	<b>77</b>	<b>1,5</b>
<b>Обед</b>								
2008/П	27	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200/30	6,6	2,7	14,3	105	7,1
2012	282	КОТЛЕТЫ ИЗ СВИНИНЫ	80	12,3	28,2	13,4	205	0,4
2008/П	54	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	2,8	7,7	15,4	137	15
2008/П	167	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	180	0,1	0,1	16,5	69	1,4
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	49	3,2	0,6	16,8	89	0
<b>Итого</b>			<b>689</b>	<b>25</b>	<b>39,3</b>	<b>76,4</b>	<b>605</b>	<b>23,9</b>
<b>Полдник</b>								
2008/П	8	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	80	0,9	7,9	6,9	95	1,4
2008/П	79	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ	160	23,6	17,1	23,2	320	0,2
2008/П	157	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ	60	1,6	2,7	9,5	70	0,2
2008 П	183	ЧАЙ С МОЛОКОМ (2 ВАРИАНТ)	200	2,4	1,9	16,6	93	0,4
<b>Итого</b>			<b>500</b>	<b>28,5</b>	<b>29,6</b>	<b>56,2</b>	<b>578</b>	<b>2,2</b>
<b>Всего</b>				<b>71,1</b>	<b>85,5</b>	<b>238,8</b>	<b>1823</b>	<b>29,1</b>

Бухгалтер \_\_\_\_\_ Фоменко Я.Ю.

Медсестра \_\_\_\_\_ Грянникова З.Г.

Шеф-повар \_\_\_\_\_ Дерикит А.М.