

Утверждаю

заведующий

МДОУ№10 "КАЛИНКА"

\_\_\_\_\_ /Алиева Эльвира Тенгиз кзы/

## МЕНЮ

7 февраля 2025 г.

### Сад 9 часов

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	189	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	6,57	7,42	28,47	205,96	0,65
к/к	к/к	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,29	0,19	15,05	71,05	0,00
2012		МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	6	0,06	4,35	0,08	39,72	0,00
к/к	к/к	КАКАО С МОЛОКОМ	180	0,00	0,00	11,62	46,44	0,00
<b>Итого</b>			<b>416</b>	<b>8,92</b>	<b>11,96</b>	<b>55,22</b>	<b>363,17</b>	<b>0,65</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	143	0,57	0,57	14,02	67,24	14,31
<b>Итого</b>			<b>143</b>	<b>0,57</b>	<b>0,57</b>	<b>14,02</b>	<b>67,24</b>	<b>14,31</b>
<b>Обед</b>								
2008	105	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ и С СОСИСКОЙ	250	4,28	8,00	14,40	147,32	0,59
2008	254	СОСИСКА ОТВАРНАЯ	70	7,48	16,25	0,27	177,47	0,00
2008	131	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	130	3,14	5,10	88,20	94,08	21,56
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	32	2,15	0,29	13,78	66,29	0,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ		0,90	0,18	17,79	77,21	3,58
<b>Итого</b>			<b>482</b>	<b>17,95</b>	<b>29,82</b>	<b>134,44</b>	<b>562,37</b>	<b>25,73</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ПЕЧЕНЬЕ ОБОГАЩЕННОЕ	40	2,80	7,20	26,40	184,00	0,00
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,00	0,00	9,68	38,70	0,00
<b>Итого</b>			<b>220</b>	<b>2,80</b>	<b>7,20</b>	<b>36,08</b>	<b>222,70</b>	<b>0,00</b>
<b>Всего</b>				<b>30,24</b>	<b>49,55</b>	<b>239,76</b>	<b>1 215,48</b>	<b>40,69</b>

повар \_\_\_\_\_ Грибова И.Г.