

СОГЛАСОВАНО:  
Мед.сестра  
Гергерг С.М.  
"24" 12 2024г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МАДОУ "ДС №8 Белоснежка"  
В.А. Павленко  
"24" 12 20 24 г.

**МЕНЮ**  
24 декабря 2024г.  
Ясли (1-3 года)

Неделя: 1  
День: 2



Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал.	N рецептуры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
Суп молочный с крупой (крупя гречневая, молоко, масло слив., вода, сахар)	160	3,96	4,85	14,9	118,84	Т-к№44 Пермский сборник 2001г (часть 1)
Яйца вареные	40	5,08	4,6	0,28	63	Т-к№209 сб/под ред. М.П. Могильного Делли плюс 2017г
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-к№11Р сб/под ред. М.П. Могильного Делли плюс 2017г
Какао с молоком (какао-порошок, молоко, сахар, вода)	150	3,06	2,65	13,18	88,95	Т-к№382 сб/под ред. М.П. Могильного Делли плюс 2017г
<b>Итого</b>	<b>380</b>	<b>14,47</b>	<b>12,4</b>	<b>42,85</b>	<b>340,93</b>	
<b>Второй завтрак</b>						
Фрукты свежие (груши)	100	0,4	0,3	10,3	47	Т-к№82 сб/сост. А.Я. Перевалов 4-е изд Пермь 2021г
<b>Итого</b>	<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,3</b>	<b>10,3</b>	<b>47</b>	
<b>Обед</b>						
Салат из свеклы с чесноком (свекла, чеснок, масло раст.)	50	0,7	5,04	4,61	66,64	Т-к№22 Пермский сборник 2001г (часть 1)
Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, морковь, реп.лук, петрушка, слив.масло, вода)	150	1,4	2,33	8,17	59,27	Т-к№37 Пермский сборник 2001г (часть 1)
Бигусе (капуста, мясо говяд., морковь, реп.лук, томат-поре, раст.масло)	130	11,7	9,31	3,38	138,45	Т-к№329 сб/сост А.Я.Перевалов 4-е изд Пермь 2021
Напиток апельсиновый или лимонный (вода, апельсины или лимоны, сахар)	180	0,09	0	21,78	83,7	Т-к№699 сб/для ПОП "Хлебродиформ" 2004г.
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	91,96	Т-к№11Р сб/под ред.М.П. Могильного Делли плюс 2017г
<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>16,13</b>	<b>17,12</b>	<b>57,7</b>	<b>440,02</b>	
<b>"Уплотненный" полдник с включением блюд ужина</b>						
Овощи натуральные соленые (огурцы)	30	0,24	0,03	0,51	3	Т-к№70 сб/под ред.М.П. Могильного Делли плюс 2017г
Картофель отварной (картофель, слив.масло)	110	2,1	3,17	16,88	104,39	Т-к№10 сб/под ред. М.П. Могильного Делли плюс 2017г
Рыба тушеная в томате с овощами (рыба минтай, вода, морковь, петрушка, реп.лук, томат-поре, раст.масло, кислот.лимонная, сахар, лавр.лист)	60	5,85	2,97	2,28	63	Т-к№229 сб/под ред. М.П. Могильного Делли плюс 2017г
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-к№11Р сб/под ред. М.П. Могильного Делли плюс 2017г
Кисель из концентрата плодового или	150	1,02	0	21,76	87,14	Т-к№247 Пермский сборник 2001г (часть 2)
Шанежка с яблоками (мука, слив.масло, дрожжи, сахар, молоко, яйцо, яблоки, раст.масло)	50	2,41	1,42	23,4	118,9	Т-к№456 сб/под ред. М.П. Могильного Делли плюс 2017г
<b>Итого</b>	<b>430</b>	<b>13,99</b>	<b>7,89</b>	<b>79,32</b>	<b>446,57</b>	
<b>Всего</b>	<b>1460</b>	<b>44,99</b>	<b>37,71</b>	<b>190,17</b>	<b>1274,52</b>	

Составил Шеф-повар Мустафаева А.Вк

СОГЛАСОВАНО:  
Мед.сестра  
Гергерг С.М.  
"24" 12 20 24г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МАДОУ "ДС №8 Белоснежка"  
В.А. Павленко  
"24" 12 20 24 г.

**МЕНЮ**  
24 декабря 2024г.  
Сад (3-7 лет)

Неделя: 1  
День: 2



Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал.	N рецептуры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
Суп молочный с крупой (крупя гречневая, молоко, масло слив., вода, сахар)	180	4,45	5,46	16,76	133,69	Т-к№44 Пермский сборник 2001г (часть 1)
Яйца вареные	40	5,08	4,6	0,28	63	Т-к№209 сб/под ред. М.П. Могильного Делли плюс 2017г
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-к№11Р сб/под ред. М.П. Могильного Делли плюс 2017г
Какао с молоком (какао-порошок, молоко, сахар, вода)	200	4,08	3,54	17,58	118,6	Т-к№382 сб/под ред. М.П. Могильного Делли плюс 2017г
<b>Итого</b>	<b>460</b>	<b>16,77</b>	<b>14</b>	<b>53,94</b>	<b>408,81</b>	
<b>Второй завтрак</b>						
Фрукты свежие (груши)	120	0,48	0,36	12,36	56,4	Т-к№82 сб/сост. А.Я. Перевалов 4-е изд Пермь 2021г
<b>Итого</b>	<b>120</b>	<b>0,48</b>	<b>0,36</b>	<b>12,36</b>	<b>56,4</b>	
<b>Обед</b>						
Салат из свеклы с чесноком (свекла, чеснок, масло раст.)	100	1,4	10,08	9,22	133,28	Т-к№22 Пермский сборник 2001г (часть 1)
Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, морковь, реп.лук, петрушка, слив.масло, вода)	200	1,87	3,11	10,89	79	Т-к№37 Пермский сборник 2001г (часть 1)
Бигусе (капуста, мясо говяд., морковь, реп.лук, томат-поре, раст.масло)	180	16,2	11,97	4,68	191,7	Т-к№329 сб/сост А.Я.Перевалов 4-е изд Пермь 2021
Напиток апельсиновый или лимонный (вода, апельсины или лимоны, сахар)	200	0,1	0	24,2	93	Т-к№699 сб/для ПОП "Хлебродиформ" 2004г.
Хлеб ржано-пшеничный	50	2,8	0,55	24,7	114,95	Т-к№11Р сб/под ред.М.П. Могильного Делли плюс 2017г
<b>Итого</b>	<b>730</b>	<b>22,37</b>	<b>25,71</b>	<b>73,69</b>	<b>611,93</b>	
<b>"Уплотненный" полдник с включением блюд ужина</b>						
Овощи натуральные соленые (огурцы)	50	0,4	0,05	0,85	5	Т-к№70 сб/под ред.М.П. Могильного Делли плюс 2017г
Картофель отварной (картофель, слив.масло)	130	2,48	3,74	19,94	123,37	Т-к№10 сб/под ред. М.П. Могильного Делли плюс 2017г
Рыба тушеная в томате с овощами (рыба минтай, вода, морковь, петрушка, реп.лук, томат-поре, раст.масло, кислот.лимонная, сахар, лавр.лист)	90	8,77	4,45	3,42	94,5	Т-к№229 сб/под ред. М.П. Могильного Делли плюс 2017г
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-к№11Р сб/под ред. М.П. Могильного Делли плюс 2017г
Кисель из концентрата плодового или	180	1,22	0	26,12	104,57	Т-к№247 Пермский сборник 2001г (часть 2)
Шанежка с яблоками (мука, слив.масло, дрожжи, сахар, молоко, яйцо, яблоки, раст.масло)	60	2,89	1,7	28,08	142,68	Т-к№456 сб/под ред. М.П. Могильного Делли плюс 2017г
<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>18,92</b>	<b>10,34</b>	<b>97,73</b>	<b>563,64</b>	
<b>Всего</b>	<b>1860</b>	<b>58,54</b>	<b>50,41</b>	<b>237,72</b>	<b>1640,78</b>	

Составил Шеф-повар Мустафаева А.Вк