

СОГЛАСОВАНО:

ед.сестра  
Гергерт С.М.  
28" 12 2024г.

Неделя:1  
День: 5

**МЕНЮ**  
27 декабря 2024г.

Сад (3-7 лет)

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МАДОУ "ДС №8 Белоснежка"

В.А. Павленко  
"27" 12 2024г.



Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энерг. ценность ккал.	N рецептуры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
<b>Завтрак</b>						
леб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-к№17 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
ша ячневая молочная вязкая (ячневая, локо, вода, сахар, слив.масло)	160	5,64	5,2	30,86	192,68	Т-к№106 Пермский сборник 2001г (часть 1)
чай с молоком (чай-заварка, молоко, сахар, вода)	200	1,6	1,3	11,5	64	Т-к№460 ед/сб сост.А.Я.Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
<b>того</b>	<b>400</b>	<b>10,4</b>	<b>6,9</b>	<b>61,68</b>	<b>350,2</b>	
<b>Второй завтрак</b>						
рукты свежие (яблоки)	120	0,48	0,48	11,76	56,4	Т-к№82ед/сб сост.А.Я.Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
<b>того</b>	<b>120</b>	<b>0,48</b>	<b>0,48</b>	<b>11,76</b>	<b>56,4</b>	
<b>Обед</b>						
лат из свеклы с огурцами солеными (свекла, соль, огурцы, реп.лук, конс.зеленый горошек, ст.масло)	60	0,86	3,66	4,01	52,44	Т-к№37сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2016г
леб ржано-пшеничный	50	2,8	0,55	24,7	114,95	Т-к№17 сб/под ред.М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
щи из свежей капусты с картофелем (капуста, картофель, морковь, петрушка, реп.лук, томат-паста, раст.масло, вода)	200	1,41	3,96	6,32	71,8	Т-к№88сб/под ред.М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
печень по-строгановски (печень говяжья, ст.масло)	80	10,61	8,98	2,82	148	Т-к№255сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017год
аша перловая рассыпчатая (вода, крупа перловая, соль, слив.масло)	130	3,71	4,06	25,98	155,35	Т-к№207ед/сб сост.А.Я.Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1	0	20,2	84,8	Т-к№389 сб/под ред. М.П.Могильного ДеЛи плюс 2017г
<b>того</b>	<b>720</b>	<b>20,39</b>	<b>21,21</b>	<b>84,03</b>	<b>627,34</b>	
<b>"Уплотненный" полдник с включением блюд ужина</b>						
леб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-к№17 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
артофель, запеченный с яйцом и помидорами (картофель, помидоры, лук, реп. ст.масло, яйцо)	160	8,4	6,24	9,04	125,6	Т-к№182ед/сб сост.А.Я.Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
рукты свежие (киви)	100	1	0,5	10,13	58,75	Т-к№82ед/сб сост.А.Я.Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
овощи натуральные свежие (помидоры)	40	0,44	0,08	1,52	8,8	Т-к№71сб/под ред. М.П. Могильного 2017г.
напиток из шиповника (шиповник, сахар, вода)	200	0,68	0	21,01	46,87	Т-к№261Пермский сборник 2001г. (часть 2)
<b>того</b>	<b>540</b>	<b>13,68</b>	<b>7,22</b>	<b>61,02</b>	<b>333,54</b>	
<b>того</b>	<b>1780</b>	<b>44,95</b>	<b>35,81</b>	<b>218,49</b>	<b>1367,48</b>	

оставил Шеф-повар Мустафаева А.Вк

СОГЛАСОВАНО:

Мед.сестра  
Гергерт С.М.  
"28" 12 2024г.

Неделя:1  
День: 5

**МЕНЮ**  
27 декабря 2024г.

Ясли (1-3 года)

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МАДОУ "ДС №8 Белоснежка"

В.А. Павленко  
"28" 12 2024г.



Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энерг. ценность ккал.	N рецептуры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
<b>Завтрак</b>						
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-к№17 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Каша ячневая молочная вязкая (ячневая, молоко, вода, сахар, слив.масло)	140	4,93	4,56	27	168,59	Т-к№106 Пермский сборник 2001г (часть 1)
Чай с молоком (чай-заварка, молоко, сахар, вода)	180	1,44	1,17	10,35	57,6	Т-к№460 ед/сб сост.А.Я.Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
<b>Итого</b>	<b>350</b>	<b>8,74</b>	<b>6,03</b>	<b>51,84</b>	<b>296,33</b>	
<b>Второй завтрак</b>						
Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	Т-к№82ед/сб сост.А.Я.Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
<b>Итого</b>	<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>47</b>	
<b>Обед</b>						
Салат из свеклы с огурцами солеными (свекла, соль, огурцы, реп.лук, конс.зеленый горошек, раст.масло)	40	2,24	0,44	19,76	95,96	Т-к№37сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2016г
Хлеб ржано-пшеничный	30	0,43	1,83	2	26,22	Т-к№17 сб/под ред.М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Щи из свежей капусты с картофелем (капуста, картофель, морковь, петрушка, реп.лук, томат-паста, раст.масло, вода)	150	1,06	2,97	4,74	53,85	Т-к№88сб/под ред.М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Печень по-строгановски (печень говяжья, раст.масло)	110	3,14	3,44	21,99	131,47	Т-к№255сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017год
Каша перловая рассыпчатая (вода, крупа перловая, соль, слив.масло)	55	7,29	6,18	1,94	101,75	Т-к№207ед/сб сост.А.Я.Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1	0	20,2	84,8	Т-к№389 сб/под ред. М.П.Могильного ДеЛи плюс 2017г
<b>Итого</b>	<b>585</b>	<b>15,16</b>	<b>14,86</b>	<b>70,63</b>	<b>494,05</b>	
<b>"Уплотненный" полдник с включением блюд ужина</b>						
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-к№17 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Картофель, запеченный с яйцом и помидорами (картофель, помидоры, лук, реп. раст.масло, яйцо)	140	7,35	5,46	7,91	109,9	Т-к№182ед/сб сост.А.Я.Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
Фрукты свежие (киви)	100	1	0,5	10,13	58,75	Т-к№82ед/сб сост.А.Я.Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
Овощи натуральные свежие (помидоры)	40	0,44	0,08	1,52	8,8	Т-к№71сб/под ред. М.П. Могильного 2017г.
Напиток из шиповника (шиповник, сахар, вода)	180	0,62	0	18,91	42,19	Т-к№261Пермский сборник 2001г. (часть 2)
<b>Итого</b>	<b>490</b>	<b>11,78</b>	<b>6,34</b>	<b>52,96</b>	<b>289,78</b>	
<b>Всего</b>	<b>1525</b>	<b>36,08</b>	<b>27,63</b>	<b>185,23</b>	<b>1127,16</b>	

Составил Шеф-повар Мустафаева А.Вк