

Утверждаю

и.о. руководителя  
МБДОУ "Детский сад №4 "Теремок" г. Новоавловска  
/Швыдко Е.В./



**МЕНЮ**  
4 апреля 2025 г.  
Ясли 10 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	168,6А	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ МАННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ <small>(крупа манная, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сливочное, сахарный песок)</small>	150	3,15	4,78	18,26	129,34	0,12
2012	701	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 С <small>(хлеб пшеничный формовой из муки 1 сорта)</small>	20	1,47	0,19	9,54	45,47	0,00
2012	394	ЧАЙ С МОЛОКОМ <small>(чай черный байховый, вода питьевая, сахарный песок, молоко пастер. 2,5% жирности)</small>	180	2,87	2,62	10,91	80,28	0,23
<b>Итого</b>			<b>350</b>	<b>7,49</b>	<b>7,59</b>	<b>38,71</b>	<b>255,09</b>	<b>0,35</b>
<b>II Завтрак</b>								
2012	368	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ <small>(яблоки)</small>	100	0,39	0,39	9,51	45,59	1,60
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,39</b>	<b>0,39</b>	<b>9,51</b>	<b>45,59</b>	<b>1,60</b>
<b>Обед</b>								
2012	82	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>(картофель, макаронные изделия высш. сорт, морковь, лук репчатый, масло растительное, вода питьевая, соль пищевая иодированная)</small>	150	1,59	1,73	12,14	69,22	1,59
2012	282	ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ <small>(говядина 1 категории, хлеб пшеничный формовой из муки 1 сорта, молоко пастер. 2,5% жирности, сухари панировочные, масло сливочное, соль пищевая иодированная)</small>	60	9,44	9,66	10,45	162,70	0,03
2012	336	КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>(капуста белокочанная, масло растительное, морковь, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт, соль пищевая иодированная)</small>	31	0,66	4,12	2,63	46,27	1,90
2012	701	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 С <small>(хлеб пшеничный формовой из муки 1 сорта)</small>	15	1,11	0,15	7,16	34,11	0,00
2012	700	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб ржано-пшеничный)</small>	30	1,92	0,35	12,22	56,92	0,00
2012	379	КИСЕЛЬ ИЗ СУХОФРУКТОВ <small>(сухофрукты (смесь), сахарный песок, крахмал, картофельный, лимонная кислота, вода питьевая, аскорбиновая кислота)</small>	150	0,01	0,00	12,29	47,55	14,00
<b>Итого</b>			<b>436</b>	<b>14,73</b>	<b>16,01</b>	<b>56,89</b>	<b>416,77</b>	<b>17,52</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ПЕЧЕНЬЕ <small>(печенье сахарное мука высш. сорт)</small>	30	2,25	2,94	22,32	125,10	0,00
2012	384	КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ <small>(молоко пастер. 2,5% жирности, сахарный песок, крахмал картофельный, ванилин, вода питьевая)</small>	170	3,12	2,89	20,80	121,05	0,25
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>5,37</b>	<b>5,83</b>	<b>43,12</b>	<b>246,15</b>	<b>0,25</b>
<b>Всего</b>				<b>27,98</b>	<b>29,82</b>	<b>148,23</b>	<b>963,60</b>	<b>19,72</b>

Утверждаю  
и о руководителя  
МБДОУ "Детский сад №4 "Теремок" г. Новопавловска  
/Швыдко Е.В./



## МЕНЮ

4 апреля 2025 г.  
Сад 10 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	168,6А	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ МАННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ <small>(крупа манная, молоко пастер 2.5% жирности, вода питьевая, масло сливочное, сахарный песок)</small>	200	4,16	6,34	24,00	170,63	0,16
2012	701	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 С <small>(хлеб пшеничный формовой из муки 1 сорта)</small>	20	1,52	0,20	9,84	46,88	0,00
2012	394	ЧАЙ С МОЛОКОМ <small>(чай черный байховый, вода питьевая, сахарный песок, молоко пастер 2.5% жирности)</small>	180	2,87	2,62	10,91	80,28	0,23
<b>Итого</b>			<b>400</b>	<b>8,55</b>	<b>9,16</b>	<b>44,75</b>	<b>297,79</b>	<b>0,39</b>
<b>II Завтрак</b>								
2012	368	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ <small>(яблоки)</small>	100	0,39	0,39	9,51	45,59	1,60
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,39</b>	<b>0,39</b>	<b>9,51</b>	<b>45,59</b>	<b>1,60</b>
<b>Обед</b>								
2012	82	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>(картофель, макаронные изделия высшего сорта, морковь, лук репчатый, масло растительное, вода питьевая, соль пищевая иодированная)</small>	200	2,12	2,31	16,18	92,29	2,11
2012	282	ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ <small>(говядина 1 категории, хлеб пшеничный формовой из муки 1 сорта, молоко пастер 2.5% жирности, сухари панировочные, масло сливочное, соль пищевая иодированная)</small>	80	12,60	12,88	13,94	216,86	0,04
2012	336	КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>(капуста белокочанная, масло растительное, морковь, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высшего сорта, соль пищевая иодированная)</small>	150	3,33	5,33	10,56	100,86	13,28
2012	701	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 С <small>(хлеб пшеничный формовой из муки 1 сорта)</small>	20	1,52	0,20	9,84	46,88	0,00
2012	700	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб ржано-пшеничный)</small>	37	2,44	0,44	15,54	72,37	0,00
2012	379	КИСЕЛЬ ИЗ СУХОФРУКТОВ <small>(сухофрукты (смесь), сахарный песок, крахмал картофельный, лимонная кислота, вода питьевая, аскорбиновая кислота)</small>	180	0,01	0,00	14,17	54,73	20,00
<b>Итого</b>			<b>667</b>	<b>22,02</b>	<b>21,16</b>	<b>80,23</b>	<b>583,99</b>	<b>35,43</b>
<b>Полдник</b>								
2008		ПЕЧЕНЬЕ <small>(печенье сахарное мука высшего сорта)</small>	50	3,75	4,90	37,20	208,50	0,00
2012	384	КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ <small>(молоко пастер 2.5% жирности, сахарный песок, крахмал картофельный, ванилин, вода питьевая)</small>	200	3,68	3,40	24,47	142,39	0,29
<b>Итого</b>			<b>250</b>	<b>7,43</b>	<b>8,30</b>	<b>61,67</b>	<b>350,89</b>	<b>0,29</b>
<b>Всего</b>				<b>38,39</b>	<b>39,01</b>	<b>196,16</b>	<b>1 278,26</b>	<b>37,71</b>

Утверждаю

и.о.руководителя  
МБДОУ "Детский сад №4 "Теремок" г. Новопавлловска



/Швыдко Е.В./

## МЕНЮ

4 апреля 2025 г.

### Сад аллергии

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>								
2012	168,6А	КАША ВЯЗКАЯ МАННАЯ <small>(крупа манная, вода питьевая, сахарный песок, соль пищевая иодированная)</small>	200	2,09	0,21	20,33	91,37	0,00
2012	701	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 С <small>(хлеб пшеничный формовой из муки 1 сорта)</small>	20	1,52	0,20	9,84	46,88	0,00
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ <small>(чай черный байховый, вода питьевая, сахарный песок)</small>	180	0,04	0,00	5,89	23,71	0,01
Итого			400	3,65	0,41	36,06	161,96	0,01
<b>II Завтрак</b>								
2012	368	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ <small>(яблоки)</small>	100	0,39	0,39	9,51	45,59	1,60
Итого			100	0,39	0,39	9,51	45,59	1,60
<b>Обед</b>								
2012	82	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>(картофель, макаронные изделия высшего сорта, морковь, лук репчатый, масло растительное, вода питьевая, соль пищевая иодированная)</small>	200	2,12	2,31	16,18	92,29	2,11
2012	282	ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ <small>(говядина 1 категории, хлеб пшеничный формовой из муки 1 сорта, молоко пастер. 2,5% жирности, сухари панировочные, масло сливочное, соль пищевая иодированная)</small>	80	12,60	12,88	13,94	216,86	0,04
2012	336	КАПУСТА ТУШЕНАЯ <small>(капуста белокочанная, масло растительное, морковь, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная высшего сорта, соль пищевая иодированная)</small>	42	1,02	5,20	4,18	62,86	3,20
2012	701	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 1 С <small>(хлеб пшеничный формовой из муки 1 сорта)</small>	20	1,52	0,20	9,84	46,88	0,00
2012	700	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб ржано-пшеничный)</small>	37	2,44	0,44	15,54	72,37	0,00
2012	379	КИСЕЛЬ ИЗ СУХОФРУКТОВ <small>(сухофрукты (смесь), сахарный песок, крахмал картофельный, лимонная кислота, вода питьевая, аскорбиновая кислота)</small>	180	0,01	0,00	14,17	54,73	20,00
Итого			559	19,71	21,03	73,85	545,99	25,35
<b>Полдник</b>								
2008		ПЕЧЕНЬЕ <small>(печенье сахарное мука высшего сорта)</small>	50	3,75	4,90	37,20	208,50	0,00
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ <small>(чай черный байховый, вода питьевая, сахарный песок)</small>	200	0,04	0,00	6,57	26,42	0,01
Итого			250	3,79	4,90	43,77	234,92	0,01
Всего				27,54	26,73	163,19	988,46	26,97

