Утверждаю

Зам. директора руководитель
Образовательный комплекс № 17
«Центр развития ребенка - детский сад № 97»
/Муранова Е.В./

МЕНЮ

Сегодня 1 день

(Д) ясли

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак I								
2010	35	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	2,2	3,5	16,9	109	0
2010	33	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200	1,7	3,5	22,3	129	0
2010	96	ЧАЙ ПОЛУСЛАДКИЙ	180	0,1		5,9	26	0
Итого			**580**	**4**	**7**	**45,1**	**264**	**0**
Завтрак 2								
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		12,7	56	0
Итого			**180**	**0,1**		**12,7**	**56**	**0**
Обед								
2004	123	ЩИ	150	1,2	2,9	4,2	48	7,9
2010	55	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (СВИНИНА)	30/30	12,2	6,9	1,9	120	0,2
2004	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	120	3,6	3,6	25,4	153	0
Итого			**330**	**17**	**13,4**	**31,5**	**321**	**8,1**
Уплотнённый полдник								
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(ГОВЯДИНА)	30	11,3	5,6	0,2	100	0,1
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(СВИНИНА)	30	12,1	4,1	0,2	88	0,1
2010	73	РИС ОТВАРНОЙ	120	2,8	3,6	29,9	163	0
Итого			**180**	**26,2**	**13,3**	**30,3**	**351**	**0,2**
Всего				**47,3**	**33,7**	**119,6**	**992**	**8,3**

Бухгалтер _____ Попова М.А.

Медицинская сестра _____ Васичева Т.В.

Повар _____ Чекасовская Т.А.

Утверждаю

Зам. директора руководитель
Образовательный комплекс № 17
/Муранова Е.В./

МЕНЮ

Сегодня 2 день

(Д) ясли

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак I								
2010	34	КАША "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ	200	2,4	4,4	15,9	114	0
2010	37	КАША КУКУРУЗНАЯ ЖИДКАЯ	200	2,2	3,5	23,2	135	0
2010	96	ЧАЙ ПОЛУСЛАДКИЙ	180	0,1		5,9	26	0
Итого			**580**	**4,7**	**7,9**	**45**	**275**	**0**
Завтрак 2								
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		12,7	56	0
Итого			**180**	**0,1**		**12,7**	**56**	**0**
Обед								
2004	133	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	150	1,4	2,1	10,5	67	5,2
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(СВИНИНА)	30	12,1	4,1	0,2	88	0,1
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(ГОВЯДИНА)	30	11,3	5,6	0,2	100	0,1
2004	518	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	120	2	6	16,8	130	8,5
Итого			**330**	**26,8**	**17,8**	**27,7**	**385**	**13,9**
Уплотнённый полдник								
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(ГОВЯДИНА)	30	11,3	5,6	0,2	100	0,1
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(СВИНИНА)	30	12,1	4,1	0,2	88	0,1
2004	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	120	3,6	3,6	25,4	153	0
Итого			**180**	**27**	**13,3**	**25,8**	**341**	**0,2**
Всего				**58,6**	**39**	**111,2**	**1057**	**14,1**

Бухгалтер _____ Попова М.А.

Медицинская сестра _____ Васичева Т.В.

Повар _____ Чернослесова Т.А.

Утверждаю

и.о. директора руководитель
Образовательный комплекс № 17
_____/Муранова Е.В./

МЕНЮ

Сегодня 3 день

(Д) ясли

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак I								
2010	36	КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ	200	1,9	3,5	16,6	106	0
2010	40	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	200	3,1	3,9	20,9	128	0
2010	96	ЧАЙ ПОЛУСЛАДКИЙ	180	0,1		5,9	26	0
Итого			**580**	**5,1**	**7,4**	**43,4**	**260**	**0**
Завтрак 2								
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		12,7	56	0
Итого			**180**	**0,1**		**12,7**	**56**	**0**
Обед								
2004	123	ЩИ	150	1,2	2,9	4,2	48	7,9
2004	451	КОТЛЕТА (ИЗ СВИНИНЫ)	60	12,5	8	8,7	158	0,2
2004	518	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	120	2	6	16,8	130	8,5
Итого			**330**	**15,7**	**16,9**	**29,7**	**336**	**16,6**
Уплотнённый полдник								
2010	32	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ	200	2,9	4	20,5	132	
2010	33	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200	1,7	3,5	22,3	129	
Итого			**400**	**4,6**	**7,5**	**42,8**	**261**	
Всего				**25,5**	**31,8**	**128,6**	**913**	**16,6**

Бухгалтер _____ Попова М.А.

Медицинская сестра _____ Васичева Т.В.

Повар _____ Черкасова Т.А.

Утверждаю

Заме директора руководитель
Образовательный комплекс № 17
/Муранова Е.В./



МЕНЮ

Сегодня 4 день

(Д) ясли

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак I								
2010	40	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	200	3,1	3,9	20,9	128	0
2010	36	КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ	200	1,9	3,5	16,6	106	0
2010	96	ЧАЙ ПОЛУСЛАДКИЙ	180	0,1		5,9	26	0
Итого			**580**	**5,1**	**7,4**	**43,4**	**260**	**0**
Завтрак 2								
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		12,7	56	0
Итого			**180**	**0,1**		**12,7**	**56**	**0**
Обед								
2004	133	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	150	1,4	2,1	10,5	67	5,2
2010	58	ПЛОВ С ОТВАРНОЙ СВИНИНОЙ	150	14,6	11,6	29,5	283	0,4
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(СВИНИНА)	30	12,1	4,1	0,2	88	0,1
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(ГОВЯДИНА)	30	11,3	5,6	0,2	100	0,1
2010	74	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	100	5,5	4,4	30,1	174	0
Итого			**460**	**44,9**	**27,8**	**70,5**	**712**	**5,8**
Уплотнённый полдник								
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(ГОВЯДИНА)	30	11,3	5,6	0,2	100	0,1
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(СВИНИНА)	30	12,1	4,1	0,2	88	0,1
2004	518	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	120	2	6	16,8	130	8,5
Итого			**180**	**25,4**	**15,7**	**17,2**	**318**	**8,7**
Всего				**75,5**	**50,9**	**143,8**	**1346**	**14,5**

Бухгалтер _____ Попова М.А.

Медицинская сестра _____ Васичева Т.В.

Повар _____

Утверждаю

Зам. директора руководитель
Образовательный комплекс № 17
«Центр развития ребенка - детский сад № 97»
/Муранова Е.В./

МЕНЮ

Сегодня 5 день

(Д) ясли

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак I								
2010	37	КАША КУКУРУЗНАЯ ЖИДКАЯ	200	2,2	3,5	23,2	135	0
2010	33.	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200	1,7	3,5	22,3	129	0
2010	96	ЧАЙ ПОЛУСЛАДКИЙ	180	0,1		5,9	26	0
Итого			**580**	**4**	**7**	**51,4**	**290**	**0**
Завтрак 2								
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		12,7	56	0
Итого			**180**	**0,1**		**12,7**	**56**	**0**
Обед								
2004	132	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	150	1,3	3,1	9,2	70	3,6
1994г.	57	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (СВИНИНА)	160	14,9	12,4	18,1	246	8,9
Итого			**310**	**16,2**	**15,5**	**27,3**	**316**	**12,5**
Уплотнённый полдник								
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(ГОВЯДИНА)	30	11,3	5,6	0,2	100	0,1
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(СВИНИНА)	30	12,1	4,1	0,2	88	0,1
2010	75	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	120	4,4	3,7	28	163	0
Итого			**180**	**27,8**	**13,4**	**28,4**	**351**	**0,2**
Всего				**48,1**	**35,9**	**119,8**	**1013**	**12,7**

Бухгалтер _____ Попова М.А.

Медицинская сестра _____ Васичева Т.В.

Повар _____ Тарасенкова Т.А.

Утверждаю

Зам. директора руководите
Образовательный комплекс №
/Муранова Е.

МЕНЮ

Сегодня 6 день

(Д) ясли

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита мин С, м
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак I								
2010	35	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	2,2	3,5	16,9	109	
2010	36.	КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ	200	1,9	3,5	16,6	106	
2010	96	ЧАЙ ПОЛУСЛАДКИЙ	180	0,1		5,9	26	
Итого			**580**	**4,2**	**7**	**39,4**	**241**	
Завтрак 2								
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		12,7	56	
Итого			**180**	**0,1**		**12,7**	**56**	
Обед								
2004	133	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	150	1,4	2,1	10,5	67	5,
2004	485	ГОЛУБЦЫ С ОТВАРНЫМ МЯСОМ И РИСОМ (ЛЕНИВЫЕ, СВИНИНА)	150	16,2	8,8	10,9	189	16,
Итого			**300**	**17,6**	**10,9**	**21,4**	**256**	**21,**
Уплотнённый полдник								
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(СВИНИНА)	20	8,1	2,7	0,2	59	
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(ГОВЯДИНА)	20	7,5	3,8	0,2	66	
2004	518	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	120	2	6	16,8	130	8,5
Итого			**160**	**17,6**	**12,5**	**17,2**	**255**	**8,5**
Всего				**39,5**	**30,4**	**90,7**	**808**	**30,3**

Бухгалтер _____ Попова М.А.

Медицинская сестра _____ Васичева Т.В.

Повар _____ Т.А.

Утверждаю

Зам. директора руководитель
Образовательный комплекс № 17
/Муранова Е.В./



МЕНЮ

Сегодня 7 день

(Д) ясли

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак I								
2010	32	КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ	200	2,9	4	20,5	132	0
2010	34	КАША "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ	200	2,4	4,4	15,9	114	0
2010	96	ЧАЙ ПОЛУСЛАДКИЙ	180	0,1		5,9	26	0
Итого			**580**	**5,4**	**8,4**	**42,3**	**272**	**0**
Завтрак 2								
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		12,7	56	0
Итого			**180**	**0,1**		**12,7**	**56**	**0**
Обед								
2004	135	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ	150	1	3	6,1	56	4,9
2004	133	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	150	1,4	2,1	10,5	67	5,2
2004	451	КОТЛЕТА (ИЗ СВИНИНЫ)	60	12,5	8	8,7	158	0,2
2004	518	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	120	2	6	16,8	130	8,5
Итого			**480**	**16,9**	**19,1**	**42,1**	**411**	**18,8**
Уплотнённый полдник								
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(ГОВЯДИНА)	30	11,3	5,6	0,2	100	0,1
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(СВИНИНА)	30	12,1	4,1	0,2	88	0,1
2004	518	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	120	2	6	16,8	130	8,5
Итого			**180**	**25,4**	**15,7**	**17,2**	**318**	**8,7**
Всего				**47,8**	**43,2**	**114,3**	**1057**	**27,5**

Бухгалтер _____ Попова М.А.

Медицинская сестра _____ Васичева Т.В.

Повар _____ Чистякова Т.А.

Утверждаю

Зам. директора руководитель
Образовательный комплекс № 17
_____/Муранова Е.В./

МЕНЮ

Сегодня 8 день

(Д) ясли

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак I								
2010	36	КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ	200	1,9	3,9	18,2	116	0
2010	96	ЧАЙ ПОЛУСЛАДКИЙ	180	0,1		5,5	25	0
Итого			**380**	**2**	**3,9**	**23,7**	**141**	**0**
Завтрак 2								
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		13	58	0
Итого			**180**	**0,1**		**13**	**58**	**0**
Обед								
2004	123	ЩИ	150	1,2	2,2	5,2	44	8,1
1994г.	57	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (СВИНИНА)	160	13,1	15,6	21,4	276	8,9
Итого			**310**	**14,3**	**17,8**	**26,6**	**320**	**17**
Уплотнённый полдник								
2010	33	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	200	1,8	3,9	23,7	140	0
Итого			**200**	**1,8**	**3,9**	**23,7**	**140**	**0**
Всего				**18,2**	**25,6**	**87**	**659**	**17**

Бухгалтер _____ Попова М.А.

Медицинская сестра _____ Васичева Т.В.

Повар _____ Чекалкина Т.А.

Утверждаю

Зам. директора руководитель
Образовательный комплекс № 17
/Муранова Е.В./



МЕНЮ

Сегодня 9 день

(Д) ясли

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак I								
2010	40	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	200	3,1	3,9	20,9	128	0
2010	37	КАША КУКУРУЗНАЯ ЖИДКАЯ	200	2,2	3,5	23,2	135	0
2010	96	ЧАЙ ПОЛУСЛАДКИЙ	180	0,1		5,9	26	0
Итого			**580**	**5,4**	**7,4**	**50**	**289**	**0**
Завтрак 2								
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		12,7	56	0
Итого			**180**	**0,1**		**12,7**	**56**	**0**
Обед								
2004	132	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	150	1,3	3,1	9,2	70	3,6
2004	133	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	150	1,4	2,1	10,5	67	5,2
2004	451	КОТЛЕТА (ИЗ СВИНИНЫ)	60	12,5	8	8,7	158	0,2
2004	518	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	120	2	6	16,8	130	8,5
Итого			**480**	**17,2**	**19,2**	**45,2**	**425**	**17,5**
Уплотнённый полдник								
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(ГОВЯДИНА)	30	11,3	5,6	0,2	100	0,1
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(СВИНИНА)	30	12,1	4,1	0,2	88	0,1
2004	518	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	120	2	6	16,8	130	8,5
Итого			**180**	**25,4**	**15,7**	**17,2**	**318**	**8,7**
Всего				**48,1**	**42,3**	**125,1**	**1088**	**26,2**

Бухгалтер _____ Попова М.А.

Медицинская сестра _____ Васичева Т.В.

Повар _____ Чернышова Т.А.

Утверждаю

Зам. директора руководитель
Образовательный комплекс № 17
/Муранова Е.В.

МЕНЮ

Сегодня 10 день

(Д) ясли

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак I								
2010	34	КАША "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ	200	2,4	4,4	15,9	114	0
2010	36	КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ	200	1,9	3,5	16,6	106	0
2010	96	ЧАЙ ПОЛУСЛАДКИЙ	180	0,1		5,9	26	0
Итого			**580**	**4,4**	**7,9**	**38,4**	**246**	**0**
Завтрак 2								
2010	96	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		12,7	56	0
Итого			**180**	**0,1**		**12,7**	**56**	**0**
Обед								
2004	133	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ	150	1,4	2,1	10,5	67	5,2
2010	55	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (ГОВЯДИНА)	30/30	11,4	8,4	1,9	132	0,2
2010	55	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (СВИНИНА)	30/30	12,2	6,9	1,9	120	0,2
2004	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	120	3,6	3,6	25,4	153	0
Итого			**390**	**28,6**	**21**	**39,7**	**472**	**5,6**
Уплотнённый полдник								
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(ГОВЯДИНА)	30	11,3	5,6	0,2	100	0,1
2004	411	МЯСО ОТВАРНОЕ(СВИНИНА)	30	12,1	4,1	0,2	88	0,1
2010	74	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	100	5,5	4,4	30,1	174	0
Итого			**160**	**28,9**	**14,1**	**30,5**	**362**	**0,2**
Всего				**62**	**43**	**121,3**	**1136**	**5,8**

Бухгалтер _____ Попова М.А.

Медицинская сестра _____ Васичева Т.В.

Повар _____ Чекалкина Т. А.