

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАДОУ "ДС №7 "Незабудка"
Копалина И.Н.
20 _____ г.

И. Н. Копалина

Неделя: 1
День: 4

МЕНЮ 13 Февраля 2025г.

Ясли (1-3 года)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценность ккал.	N рецеп- туры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша жидкая (пшеничная) с сахаром(Крупа пшеничная, сахар, молоко 3,2%, масло сливочное)	160	3,52	7,36	20,32	166,4	ТК-№311
Какао с молоком(Какао порошок, молоко 3,2%, сахар)	170	2,72	2,64	11,48	79,05	ТК-№272
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К № ПР-сб/М.
Итого	360	8,61	10,3	46,29	315,59	
Второй завтрак						
Фрукты или ягоды свежие (апельсины)	130	1,66	0,36	0,55	70,2	Т-К №338 М.П. Магильно го 2017
Итого	130	1,66	0,36	0,55	70,2	
Обед						
Салат из свежих огурцов(Огурцы свежие, лук репчатый, масло подсолнечное)	30	0,25	1,35	0,9	16,5	ТК-№12р№37
Суп картофельный с мясными фрикадельками(Картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, яйцо куриное, мясо говяжье)	180	6,16	4,3	12,01	110,59	ТК-№40
Рыба "Аппетитная"(Горбуша, капуста, масло сливочное, яйцо, сметана 15%, сыр)	180	16,5	15,53	9	242,25	ТТК-№84
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8	ТК-№389
Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	95,96	ТК-№7
Итого	630	26,15	21,62	61,87	550,1	
Полдник						
Шанежка наливная(Мука пшеничная, дрожжи, сахар, масло сливочное, яйца, сметана 15%)	50	3,33	3,08	20,08	122,5	Т-К№253
Молоко кипяченое (Молоко коровье 3,2%)	150	4,2	4,8	7,05	88,2	ТК-№260
Итого	200	7,53	7,88	27,13	210,7	
Ужин						
Котлеты картофельные(Картофель, яйца куриные, масло сливочное, масло подсолнечное, сухари панировочные)	130	3,95	8,6	25,04	196,27	Т-К№147
Соус томатный (Томатная паста, сахар, мука пшеничная)	40	0,22	1,47	2,1	22,46	ТК-№238
Компот из свежих фруктов(Яблоки, сахар, кислота лимонная)	200	0,2	0,1	17,2	68	ТК-№277
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К № ПР-сб/М.
Итого	400	6,74	10,47	58,83	356,87	
Всего		50,7	50,63	194,66	1503,46	

Составил

Шеф-повар
(подпись)

(подпись)

Имельбаева В.Г.
(расшифровка подписи)