

Утверждаю:
Заведующий МАДОУ №3 «Колобок»
Зарубина Т.Л.



Меню на 13 июля 2023 г.

Ясли

(режим работы группы 10,5 ч)

№ рец.	№ техно-лог. карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергет.
				Б	Ж	У	ценность (ккал)
1		Завтрак:					
	102	Каша Рябушка на молоке	150	1,08	0,15	11,4	51,28
	50	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	15	72
	48	Масло	5	0,05	3,63	0,07	33,1
	62	Чай	150	0,02	-	-	0,019
	к/к	Кондитерское изделие	15				
итого			350	3,55	4,08	26,47	156,39
2		2 завтрак:					
	76	Сок фруктовый	150				
итого			150				
3		Обед:					
	37	Суп с клецками	150				
	23	Пюре	70	1,75	4,38	11,57	92,99
	37	Рыба с овощами	50	09,05	7,95	11,29	152,4
	67	Соус красный	10	11,62	42,03	80,18	745
	31	Компот	150	0,98	0,13	29,76	119,85
	50	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	10	48
			450				
4		Полдник:					
	103	Пирожок	80	10,24	6,38	28,2	223,2
	30	Чай с сахаром	130	0,06		0,01	0,57
	к/к	Фрукт	100				
итого			310	10,3	6,38	28,21	223,77

Повар: _____

Кладовщик: _____

Утверждаю:
Заведующий МАДОУ №3 «Колобок»
Зарубина Т.Л.



Меню на 13 июля 2023 г.

Сад
(режим работы группы 10,5 ч)

№ рец.	№ техно-лог. карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
1		Завтрак:					
	102	Каша Рябушка на молоке	155	1,08	0,15	11,4	51,28
	50	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	20	96
	48	Масло	5	0,05	3,63	0,07	33,1
	62	Чай	180	0,02	-	-	0,019
	к/к	Кондитерское изделие	20				
итого			400	4,35	3,78	31,47	180,39
2		2 завтрак:					
	76	Сок фруктовый	180				
итого			180				
3		Обед:					
	37	Суп с клецками	180				
	23	Пюре	130	2,85	7,12	18,8	151,11
	37	Рыба с овощами	70	09,05	7,95	11,29	152,4
	67	Соус красный	20	11,62	42,03	80,18	745
	31	Компот	180	1,26	0,16	38,27	154,1
	50	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	20	96
	к/к	кукуруза	40				
итого			660				
4		Полдник:					
	103	Пирожок	70	10,24	6,38	28,2	223,2
	30	Чай с сахаром	180	0,06		0,01	0,57
	к/к	Фрукт	100				
итого			350	10,3	6,38	28,21	223,77

Повар: _____

Кладовщик: _____

Заведующий МАДОУ №3 «Колобок»

Зарубина Т.Л.



Меню на 13 июля 2023 г.

Сад

(режим работы группы 12 ч)

№ рец.	№ техно-лог. карты	Прием пищи, наименова-ние блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
1		Завтрак:					
	102	Каша Рябушка на молоке	175	1,08	0,15	11,4	51,28
	50	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	20	96
	48	Масло	5	0,05	3,63	0,07	33,1
	62	Чай	180	0,02	-	-	0,019
	к/к	Кондитерское изделие	20				
итого			400	4,35	3,78	31,47	180,39
2		2 завтрак:					
	76	Сок фруктовый	180				
итого			180				
3		Обед:					
	37	Суп с клецками	180				
	23	Пюре	130	2,85	7,12	18,8	151,11
	37	Рыба с овощами	80	09,05	7,95	11,29	152,4
	67	Соус красный	20	11,62	42,03	80,18	745
	31	Компот	180	1,26	0,16	38,27	154,1
	50	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	20	96
	к/к	кукуруза	50	1,5	0,08	3,92	23,33
итого			680				
4		Уплотненный полдник:					
	103	Пирожок	70	10,24	6,38	28,2	223,2
	30	Чай с сахаром	180	0,06		0,01	0,57
	21	Суп молочный с макарон-ными изделиями	200	2,1	2,45	3,29	44,1
	50	Хлеб	20	1,6	0,2	10	48
	к/к	Фрукт	100				
итого			570	14	9,03	41,5	315,87

Повар: _____

Кладовщик: _____