

Меню на 29 июля 2025 г.

Сад
(режим работы группы 10,5 ч)



№ реп.	№ техно- лог. карты	Прием пищи, наимено- вание блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
1		Завтрак:					
	98	Каша пшенная на молоке	175	2,3	0,66	13,3	68,4
	50	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	20	96
	62	Чай	180	3,93	0,32	0,07	18,84
	к/к	Кондитерское изделие	30				
итого			430	9,43	0,98	33,37	183,24
2		2 завтрак:					
	76	Сок фруктовый	180				
итого			180				
3		Обед:					
	1	Суп Кудрявый	180	7	7,32	52	302,8
	24	Рис отварной	130	5,56	3,73	34,93	199,3
	59	Тефтеля из рыбы	80	1,3	0,86	4,27	30,06
	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
		Помидор					
итого			690				
4		Полдник:					
	к/к	Шарлотка	150	13,92	7,5	1,67	129,41
	62	Чай	180	0,02	-	-	0,019
итого			250	13,94	7,5	1,67	129,429

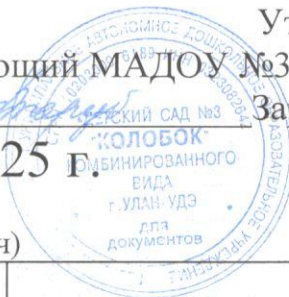
Повар: _____

Кладовщик: _____

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

Меню на 29 июля 2025 г.

ясли
(режим работы группы 10,5 ч)



№ реп.	№ техно- лог. карты	Прием пищи, наимено- вание блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
1		Завтрак:					
	98	Каша пшеничная на молоке	175	2,3	0,66	13,3	68,4
	50	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	20	96
	62	Чай	180	3,93	0,32	0,07	18,84
	к/к	Кондитерское изделие	30				
итого			430	9,43	0,98	33,37	183,24
2		2 завтрак:					
	76	Сок фруктовый	180				
итого			180				
3		Обед:					
	1	Суп Кудрявый	180	7	7,32	52	302,8
	24	Рис отварной	130	5,56	3,73	34,93	199,3
	59	Тефтеля из рыбы	70	1,3	0,86	4,27	30,06
	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
		Помидор					
итого			690				
4		Полдник:					
	к/к	Шарлотка	100	13,92	7,5	1,67	129,41
	62	Чай	180	0,02	-	-	0,019
итого			250	13,94	7,5	1,67	129,429

Повар: _____

Кладовщик: _____