

Утверждаю

Заведующий

МБДОУ Детский сад №34 "Чиполлино" р.п.Выездное 2-е здание
10,5 часов

Чернова О.Н./

МЕНЮ

31 июля 2026 г.

Ясли

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тиче- ская цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2012	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ (рис, вода питьевая, масло сливочное, молоко, сахарный песок, соль йодированная)	150	4,29	6,24	19,38	151,54	0,59
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, сахарный песок, молоко, вода питьевая)	150	2,76	2,82	11,37	82,62	0,47
2012		БУЛОЧКА ОБОГАЩЕННАЯ (булочка умица)	23	1,77	0,22	10,83	52,47	0,00
Итого			323	8,82	9,28	41,58	286,63	1,06
II Завтрак								
2008	К/К	СОК ФРУКТОВЫЙ (сок фруктовый)	150	0,75	0,00	10,95	46,50	129,00
Итого			150	0,75	0,00	10,95	46,50	129,00
Обед								
2018	95	СУП СВЕКОЛЬНИК (картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, свекла, томатная паста, масло подсолнечное, сметана 15%, сахарный песок, соль йодированная)	150	2,28	4,50	15,23	115,06	6,91
2012	312	ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ (птица (грудки), масло сливочное, сметана 15%, мука, вода питьевая, соль йодированная)	35/35	9,62	14,43	2,27	182,42	0,01
2012	317	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронны, масло сливочное, соль йодированная)	80	3,16	2,74	20,23	118,30	0,00
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки, вода питьевая, сахарный песок)	130	0,14	0,14	9,15	39,17	1,35
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной)	41	2,74	0,36	17,53	84,37	0,00
Итого			471	17,94	22,17	64,41	539,32	8,27
Полдник								
2024	37А (1)	КАПУСТА ТУШЕНАЯ С МЯСОМ (мясо, капуста, масло сливочное, морковь, лук репчатый, сахарный песок, соль йодированная, мука, томатная паста)	150	12,68	27,84	17,36	373,54	33,45
2012	430	ЧАЙ С САХАРОМ (сахарный песок, вода питьевая, чай)	150	0,10	0,00	6,36	25,83	0,02
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный)	27	2,33	0,23	26,82	118,74	0,00
Итого			327	15,11	28,07	50,54	518,11	33,47
Всего				42,62	59,52	167,48	1 390,56	171,80

Утверждаю

Заведующий

МБДОУ д/с №34 "Чиполлино" 1- здание

Чернова О.Н./

МЕНЮ

31 июля 2026 г.

Сад 1 корпус



Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2012	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ (рис, вода питьевая, масло сливочное, молоко, сахарный песок, соль йодированная)	180	5,51	8,85	27,97	214,68	0,70
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ (какао, сахарный песок, молоко, вода питьевая)	180	3,73	3,85	12,68	101,32	0,64
2012	3	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,58	8,44	29,16	202,99	0,00
Итого			400	11,82	21,14	69,81	518,99	1,34
II Завтрак								
2008		ВАФЛИ (вафли)	40	1,15	1,35	31,70	145,16	0,00
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко)	180	4,66	5,13	7,55	96,30	0,86
Итого			220	5,81	6,48	39,25	241,46	0,86
Обед								
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (мясо, лук репчатый, вода питьевая, картофель, морковь, томатная паста, масло подсолнечное, сметана 15%, соль йодированная, яйца куриные)	180/20	5,77	11,97	13,19	187,21	6,43
2022	594	ПТИЦА ТУШЕНАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ (птица (грудки), масло сливочное, сметана 15%, мука, вода питьевая, соль йодированная, морковь, лук репчатый)	35/35	9,41	13,70	2,52	173,85	0,33
2012	317	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронны, масло сливочное, соль йодированная)	100	4,16	3,08	26,60	150,85	0,00
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки, вода питьевая, сахарный песок)	180	0,18	0,18	11,26	48,68	1,93
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной)	51	3,36	0,45	21,53	103,59	0,00
Итого			601	22,88	29,38	75,10	664,18	8,69
Полдник								
2012	237	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (творог 9%, крупа манная, сахарный песок, яйца куриные, сметана 15%, масло сливочное, молоко сгущенное)	150/20	20,58	15,46	27,08	335,67	0,28
2012	380	КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ (курага, сахарный песок, крахмал картофельный, вода питьевая)	180	0,78	0,05	30,22	124,89	0,24
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный)	39	3,38	0,34	38,84	171,96	0,00
Итого			389	24,74	15,85	96,14	632,52	0,52
Всего				65,25	72,85	280,30	2 057,15	11,41