

Утверждаю

Заведующий

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

Чернова О.Н.

Чернова О.Н./

МЕНЮ

6 октября 2026 г.

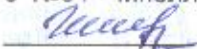
Ясли

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 ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ (пшеница, вода питьевая, масло сливочное, молоко, сахар-ый песок, соль йодированная)	150	5,07	7,20	18,84	161,32	0,61
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко)	150	4,41	4,87	7,15	91,30	0,82
2012		БУЛОЧКА ОБОГАЩЕННАЯ (булочка ушница)	43	3,35	0,42	20,54	99,59	0,00
Итого			343	12,83	12,49	46,53	352,21	1,43
II Завтрак								
2008	К/К	СОК ФРУКТОВЫЙ (сок фруктовый)	150	0,76	0,00	11,06	46,96	130,29
Итого			150	0,76	0,00	11,06	46,96	130,29
Обед								
2012		САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ (капуста, вода питьевая, сахарный песок, масло подсолнечное, соль йодированная, лук репчатый, морковь)	40	0,78	2,14	4,54	41,06	6,30
2012	60	БОРЩ (свекла, капуста, лук репчатый, морковь, картофель, томатная паста, масло подсолнечное, сметана 15%, вода питьевая, соль йодированная, сахарный песок)	150	1,29	4,15	7,77	77,02	5,47
1996	403/96	ПЛОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ (мясо, морковь, лук репчатый, томатная паста, рис, масло подсолнечное, соль йодированная)	130	7,69	17,82	20,88	274,97	0,78
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки, вода питьевая, сахарный песок)	130	0,14	0,14	9,19	39,31	1,38
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной)	37	2,48	0,33	15,88	76,39	0,00
Итого			487	12,38	24,58	58,26	508,75	13,93
Полдник								
2012	449	ОЛАДЫ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (мука, вода питьевая, дрожжи, сахарный песок, соль йодированная, масло подсолнечное, яйца куриные, молоко сгущенное)	100/15	7,75	7,59	50,44	300,74	0,06
2012	380	КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ (курага, сахарный песок, крахмал картофельный, вода питьевая)	150	0,70	0,04	25,49	105,66	0,22
Итого			265	8,45	7,63	75,93	406,40	0,28
Всего				34,42	44,70	191,78	1 314,32	145,93

Утверждаю

Заведующий

МБДОУ д/с №34 "Чиполлино" 1- здание

 /Чернова О.Н./

МЕНЮ

6 октября 2026 г.

Сад 1 корпус

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 ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ (пшенио, вода питьевая, масло сливочное, молоко, сахарный песок, соль йодированная)	180	6,54	8,57	25,68	207,00	0,73
2012	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ (сахарный песок, молоко, вода питьевая, чай)	180	3,86	4,08	13,46	107,00	0,71
2012		БУЛОЧКА ОБОГАЩЕННАЯ (булочка уминная)	40	3,15	0,40	19,34	93,73	0,00
Итого			400	13,55	13,05	58,48	407,73	1,44
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								
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	5,52	11,27	13,57	181,48	6,70
1996	403/96	ПЛОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ (мясо, морковь, лук репчатый, томатная паста, рис, масло подсолнечное, соль йодированная)	185	10,73	23,00	36,31	395,44	0,96
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки, вода питьевая, сахарный песок)	180	0,18	0,18	11,29	48,74	1,90
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной)	52	3,43	0,46	21,96	105,66	0,00
Итого			617	19,86	34,91	83,13	731,32	9,56
Полдник								
2008	41	МОРКОВЬ ПОРЦИОННАЯ (морковь)	50	0,50	0,04	2,68	13,58	0,80
2012	449	ОЛАДЫ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (мука, яйца куриные, вода питьевая, дрожжи, сахарный песок, масло подсолнечное, молоко сгущенное)	120/20	8,85	8,72	59,07	349,99	0,09
2012	400	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко)	180	5,06	5,59	8,20	104,67	0,94
Итого			370	14,41	14,35	69,95	468,24	1,83
Всего				48,57	62,31	222,51	1 653,79	141,83