

Утверждаю

Заведующая  
МДОУ "Детский сад №88"  
/Борисова О.В./

## МЕНЮ

23 апреля 2025 г.

### Ясли 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
		КАША "НЕЖНОСТЬ" НА МОЛОКЕ	150	4,6	6,2	19,8	154	0,5
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ С МАСЛОМ	30/6	2,2	5,1	14,6	113	0
к/к	к/к	КАКАО С МОЛОКОМ	170	3,1	2,6	10,6	79	0,5
<b>Итого</b>			<b>356</b>	<b>9,9</b>	<b>13,9</b>	<b>45</b>	<b>346</b>	<b>1</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	0,8	0,2	15,2	65	3
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>0,8</b>	<b>0,2</b>	<b>15,2</b>	<b>65</b>	<b>3</b>
<b>Обед</b>								
		СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	150	3,9	4,7	5,7	182	3
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	150	10,5	12,6	8,6	190	12,3
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150			5,8	23	0
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	1,8	0,3	19,3	83	0
<b>Итого</b>			<b>490</b>	<b>16,2</b>	<b>17,6</b>	<b>39,4</b>	<b>478</b>	<b>15,3</b>
<b>Полдник</b>								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	4,3	3,7	7	79	0,8
к/к	к/к	ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3,9	29,8	167	0
<b>Итого</b>			<b>190</b>	<b>7,3</b>	<b>7,6</b>	<b>36,8</b>	<b>246</b>	<b>0,8</b>
<b>Ужин</b>								
2012	268	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	150	9,6	6,7	3,3	201	0,1
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1		5,1	21	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	69	0
<b>Итого</b>			<b>360</b>	<b>11,9</b>	<b>6,9</b>	<b>23</b>	<b>291</b>	<b>0,1</b>
<b>Всего</b>				<b>46,1</b>	<b>46,2</b>	<b>159,4</b>	<b>1426</b>	<b>20,2</b>

Утверждаю

Заведующая  
МДОУ "Детский сад №88"  
/Борисова О.В./

**МЕНЮ**  
23 апреля 2025 г.

**Сад 12 часов**

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
<b>Завтрак</b>								
		КАША "НЕЖНОСТЬ" НА МОЛОКЕ	200	6	7,5	29,8	211	0,5
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ С МАСЛОМ	40/8	3	6,6	19,6	150	0
к/к	к/к	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,2	2,6	11,7	84	0,5
<b>Итого</b>			<b>448</b>	<b>12,2</b>	<b>16,7</b>	<b>61,1</b>	<b>445</b>	<b>1</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	86	4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,2</b>	<b>86</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
		СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	4,9	6,3	9,5	265	4,8
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	200	13,7	15,3	15	255	22,5
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			6,8	27	0
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	50	2,3	0,4	24,2	104	0
<b>Итого</b>			<b>700</b>	<b>20,9</b>	<b>22</b>	<b>55,5</b>	<b>651</b>	<b>27,3</b>
<b>Полдник</b>								
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	5,6	4,9	9,3	105	1
к/к	к/к	ПЕЧЕНЬЕ	50	3,8	4,9	37,2	209	0
<b>Итого</b>			<b>250</b>	<b>9,4</b>	<b>9,8</b>	<b>46,5</b>	<b>314</b>	<b>1</b>
<b>Ужин</b>								
2008	250	СУФЛЕ РЫБНОЕ	180	12,6	7	4,4	182	0,2
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,1		6,1	30	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,2	19,5	97	0
<b>Итого</b>			<b>420</b>	<b>15,7</b>	<b>7,2</b>	<b>30</b>	<b>309</b>	<b>0,2</b>
<b>Всего</b>				<b>59,2</b>	<b>55,9</b>	<b>213,3</b>	<b>1805</b>	<b>33,5</b>