

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий  
 Никитина Е.А. *Е.А. Никитина*  
 «Детский сад №2  
 «Ряблик»  
 ОГРН 1026601257112  
 г. Могилёв»

Неделя: 1  
 День: 4

МЕНЮ  
 13 Марта 2025г.

Сад (3-7 лет)

Наименование блюда	Выход гр. 2	Химический состав			Энергет. ценность 6	N рецеп- 7
		Белки 3	Жиры 4	Углеводы 5		
<b>Завтрак</b>						
Каша жидкая молочная пшеничная Состав: Молоко в т/п; Крупа пшеничная; Масло сливочное; Сахар песок	170	5,74	5,47	27,21	181,05	TK №54-23к
Батон нарезной	40	3,04	1,12	20,56	104,8	6.1.3.2.
Повидло, джем, варенье	5	0,02	-	3,25	13,1	TK №86
Кофейный напиток с молоком (2-й вариант) Состав: Молоко в т/п; Сахар песок; Кофейный напиток	180	1,26	1,44	15,62	80,39	TK-259 сборни к
<b>Итого</b>		10,06	8,03	66,64	379,34	
<b>Второй завтрак</b>						
Фрукты свежие (яблоко)	100	0,4	0,4	9,8	47	9.1.2.6.
<b>Итого</b>		0,4	0,4	9,8	47	
<b>Обед</b>						
Салат Студенческий Состав: Картофель свежий; Морковь свежая; Горошек зеленый консервированный; Масло подсолнечное; Яйцо куриное	50	1,83	5,83	3,83	77,5	TK №41 сб. уфа 2023 г
Суп-лапша домашняя Состав: Цыплята; Мука пшеничная в/с; Морковь свежая; Лук репчатый; Масло сливочное; Лук зеленый; Зелень свежая; Яйцо куриное	200	2,2	3,5	10,3	88	TK №68 сбор. рец.
Биточки рубленые из птицы Состав: Цыплята; Молоко в т/п; Хлеб "Пшеничный"; Масло сливочное	80	12,21	11,38	8,09	184	№323 сбор. рец.
Капуста тушеная Состав: Капуста свежая; Лук репчатый; Масло подсолнечное; Морковь свежая; Томатная паста; Мука пшеничная в/с; Сахар песок	130	2,95	4,16	11,96	102,27	TK №148 сб. рец.
Компот из яблок и вишни Состав: Яблоки свежие; Вишня свежемороженая; Сахар песок	180	0,2	0,1	9,2	38,3	TK №54 - 5хн сб.
Хлеб ржано - пшеничный	50	2,8	0,55	24,7	114,95	ПР
<b>Итого</b>		22,19	25,52	68,08	605,02	
<b>Полдник</b>						
Манник Состав: Сметана 15%; Крупа манная; Сахар песок; Масло сливочное; Яйцо куриное	50	3,83	5	19,33	138,08	5 (+)
Кисломолочный продукт (йогурт)	200	5,8	5	8	106	TK
<b>Итого</b>		9,63	10	27,33	244,08	
<b>Ужин</b>						
Кукуруза консервированная	50	1	0,17	5,08	26,08	TK №
Запеканка из печени с рисом Состав: Печень говяжья; Лук репчатый; Крупа рис; Масло сливочное; Яйцо куриное	80	9,91	3,95	10,94	118,93	TK №31 1 сб. рецепт
Макаронные изделия с сыром Состав: Макароны; Сыр полутвердый; Масло сливочное	130	8,8	10,35	22,17	217,36	TK №204 сб.
Компот из смеси сухофруктов Состав: Смесь сушеных фруктов; Сахар песок	180	0,45	0,32	17,82	72,9	TK-54 - 1хн
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	ПР
<b>Итого</b>		23,32	15,19	75,33	528,79	
<b>Всего</b>		65,6	59,14	247,18	1804,23	

Заведующий производством (шеф-повар)

*Н.В. Кайгородова*

Кайгородова Н.В.