

Утверждаю

Заведующий

МБДОУ "Березовский детский сад №33"

/Т.А.Гущина/

МЕНЮ

28 августа 2026 г.

Дети до 3 лет

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								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок)	150	5,04	3,80	19,75	134,04	0,54
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	170	2,48	2,03	10,46	70,53	0,44
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный)	19	1,50	0,19	9,18	44,50	0,00
Итого			339	9,02	6,02	39,39	249,07	0,98
Обед								
2012	57	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, сметана 15% жирности, куриная грудка , соль йодированная)	150	3,70	6,28	8,15	106,84	5,38
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (капуста белокочанная, куриная грудка , крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	105	11,50	11,63	8,27	183,90	8,36
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки, вода питьевая, сахар песок)	150	0,05	0,05	7,89	32,51	0,49
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	33	2,22	0,26	13,86	66,71	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный)	19	1,50	0,19	9,18	44,50	0,00
Итого			457	18,97	18,41	47,35	434,46	14,23
Полдник								
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ (макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский, масло сладко-сливочное несоленое)	80	4,45	6,93	16,09	145,21	0,02
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон)	150	0,10	0,00	6,94	28,47	0,31
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный)	19	1,50	0,19	9,18	44,50	0,00
Итого			249	6,05	7,12	32,21	218,18	0,33
Всего				34,04	31,55	118,95	901,71	15,54

Главный бухгалтер _____ Е. И. Шаипкина

Утверждаю

Заведующий

МБДОУ "Березовский детский сад №33"

Т.А.Гущина/

МЕНЮ

28 августа 2026 г.

Дети с 3 до 7 лет

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								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, макаронные изделия высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок)	180	6,05	4,37	23,47	158,30	0,64
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	180	2,71	2,13	11,44	76,48	0,46
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный)	19	1,50	0,19	9,18	44,50	0,00
Итого			379	10,26	6,69	44,09	279,28	1,10
Обед								
2012	57	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ (свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, вода питьевая, сметана 15% жирности, куриная грудка , соль йодированная)	180	5,22	8,32	9,53	137,56	6,48
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (капуста белокочанная, куриная грудка , крупа рисовая, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	175	18,84	18,78	13,57	298,97	13,64
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (яблоки, вода питьевая, сахар песок)	180	0,07	0,07	9,59	39,64	0,70
		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	38	2,59	0,31	16,18	77,83	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный)	19	1,50	0,19	9,18	44,50	0,00
Итого			592	28,22	27,67	58,05	598,50	20,82
Полдник								
2008	210	МАКАРОНЫ С СЫРОМ (макаронные изделия высш.сорт, сыр голландский, масло сладко-сливочное несоленое)	150	8,16	12,93	30,17	270,93	0,04
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок, лимон)	150	0,08	0,00	6,81	27,77	0,31
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничный)	19	1,50	0,19	9,18	44,50	0,00
Итого			319	9,74	13,12	46,16	343,20	0,35
Всего				48,22	47,48	148,30	1 220,98	22,27

Главный бухгалтер _____ Е. И. Шаипкина