

День: 1  
 Неделя: 2  
 Сезон: Лето-осень сад 2024  
 Возрастная категория: Сад 2

" УТВЕР:  
 Заведующий МАДОУ го  
 Нижневартовска ДС №11  
 Головина С. А.  
 М. П. 15 сентяб  
 Подпись \_\_\_\_\_

**КОПИЯ ВЕРНА**

**Ежедневное меню  
 на 16 сентября 2024 г.**

№ рецептур уры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества
			белки	жиры	углеводы		В1	В2	С	
	<b>Завтрак</b>									
8,1	Каша кукурузная молочная	200	11,6	5,5	50,8	303,2	0,11	0,23	0,93	197,43
35,1	Кофейный напиток+	180	2,25	1,44	20,07	98,19	0,054	0,225	1,035	36,774
268	Бутерброды с маслом	5/30	2,45	7,55	14,62	136	0,05	0,03		9,3
	<b>Итого:</b>	<b>415</b>	<b>16,3</b>	<b>14,49</b>	<b>85,49</b>	<b>537,39</b>	<b>0,214</b>	<b>0,485</b>	<b>1,965</b>	<b>243,504</b>
	<b>Завтрак 2ой</b>									
36,2	Какао на молоке	200	4,61	4,14	18,386	129,21	0,08		2,6	240,45
	<b>Итого:</b>	<b>200</b>	<b>4,61</b>	<b>4,14</b>	<b>18,386</b>	<b>129,21</b>	<b>0,08</b>		<b>2,6</b>	<b>240,45</b>
	<b>Обед</b>									
79,1	Рассольник домашний	200	1,8	4,104	11,704	97,2	0,066	0,053	8,786	23,96
60,2	Икра морковная	60	1,7	5,5	8,7	85,9	0,02	0,03	4,96	25,5
0,13	Сметана в суп	8	0,24	0,8	0,22	9,04		0,02	0,05	7,2
220,1	Мясо для супа	20	5,2	3,36		50,8	0,01	0,032		6
222	Зелень в суп	2	0,052	0,012	0,08	0,6		0,004	2	4,46
492	Язык отварной	80	17,91	11,22		171,4	0,06	0,015		34,851
164,1	Картофель отварной	130	2,583	3,051	19,942	124,401	0,121	0,087	10,721	13,017
183	Соус сметанный	20	0,307	0,413	1,133	9,707	0,007	0,007	0,007	4,413
0,44	Сок фруктовый	200	1	0,2	27,6	107,28	0,04	0,02	4	40
0,09	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	17,1	88,51	0,09	0,04		17,5
	<b>Итого:</b>	<b>770</b>	<b>34,091</b>	<b>29,26</b>	<b>86,479</b>	<b>744,838</b>	<b>0,415</b>	<b>0,307</b>	<b>30,524</b>	<b>176,902</b>
	<b>Уплотненный полдник</b>									
150,1	Суфле творожное	180	32,175	17,1	33,525	410,4	0,09	0,405	0,495	233,258
129,1	Кисель из клюквы+	200	0,1		27,608	115,48			1,2	6,48
301	Булочка российская+	60	4,251	2,897	39,197	199,8	0,069	0,069	0,043	16,843
182,3	Соус сладкий	30	2,16	2,55	16,65	98,4	0,002	0,114	0,3	92,1
0,1	Хлеб пшеничный	30	2,85	0,338	17,505	86,1	0,06	0,023		8,625
0,01	Соль+	5								18,4
	<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>41,536</b>	<b>22,885</b>	<b>134,485</b>	<b>910,18</b>	<b>0,221</b>	<b>0,61</b>	<b>2,038</b>	<b>375,705</b>
	<b>Итого за день:</b>	<b>1 890</b>	<b>96,538</b>	<b>70,775</b>	<b>324,84</b>	<b>2 321,618</b>	<b>0,929</b>	<b>1,402</b>	<b>37,127</b>	<b>1 036,561</b>
	<b>Итого среднее за 10 дней:</b>		<b>78,621</b>	<b>65,678</b>	<b>304,593</b>	<b>2 078,326</b>	<b>1,138</b>	<b>4,917</b>	<b>153,04</b>	<b>868,106</b>

Стоимость рациона руб.  
Стоимость по плану 225 руб.  
Средняя  
стоимость за 10  
дней: 173,28 руб.

Шеф-повар: \_\_\_\_\_ / Калараш Н. А.

Врач(диетсестра): \_\_\_\_\_ / Гасанбекова М. М.

ЖДАЮ"  
рода  
0 Белочка

ря 2024 г.

альные тва, мг
Fe
1,68
0,531
0,62
<b>2,831</b>
0,25
<b>0,25</b>
0,813
1,14
0,02
0,32
0,032
1,367
1,092
0,033
0,8
1,95
<b>7,567</b>
0,99
0,16
0,589
0,06
0,713
0,145
<b>2,656</b>
<b>13,304</b>
<b>17,612</b>

Бухгалтер: \_\_\_\_\_ / Одинцова А. А.