

МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

ДЕНЬ № 6

На 31.07.2025 г.

ЗАВТРАК

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергети- ческая ценность	№ рецептур- ы
		белки	жиры	углевод		
<i>Макароны, запеченные с яйцом</i>	155/200	7.7/ 10.27	6.91/ 9.21	23.03/ 30.71	185/ 247	222
<i>Икра кабачковая</i>	45/70	2.36/ 4.72	3.84/ 7.68	38.7/ 77.48	43.58/ 87.16	57
<i>Чай с сахаром</i>	150/180	0.05/ 0.06	0017/0.0 2	7.88/ 9.46	31.57 /37.89	411
<i>Хлеб пшеничный</i>	30/40	2.37/ 3.95	0.3/ 0.5	14.49/24. 15	71/ 118	
<i>ИТОГО</i>		14.5/ 17.54	17.877/ 20.67	60.78/ 71.45	471.17/ 551.89	

Второй завтрак

Фрукты свежие	100/100	0.4/ 0.4	0.4/ 0.4	9.8/ 9.9	44/ 44	386
---------------	---------	-------------	-------------	-------------	-----------	-----

ОБЕД

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергети ческая ценность	№ рецептур ы
		белки	жиры	углево д		
<i>Суп картофельный с клецками</i>	150/200	1.26/ 1.67	2.02/ 2.68	7.28/ 9.71	52.35/ 69.8	91
<i>Биточки</i>	60/70	9.33/ 10.8	6.93/ 8.08	9.42/ 10.99	137.25/ 160.12	299
<i>Капуста тушеная</i>	120/150	2.48/ 3.1	3.88/ 4.85	11.31/ 14.13	90.12/ 112.65	354
<i>Компот из сухофруктов</i>	150/180	0.4/ 0.5	0/0	23.5/ 28.2	93/ 111.6	394
<i>Хлеб пшеничный</i>	30/40	2.37/ 3.95	0.3/ 0.5	14.49/24 .15	71/ 118	
<i>Хлеб ржаной</i>	30/40	1.98/ /3.3	0.36/ 0.6	10.02 /16.7	52/ 87	
ИТОГО		14.47/ 23.00	6.28/ 8.96	99.04/ 149.15	384.10/ 602.00	

Полдник

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур ы
		белки	жиры	углевод		
<i>Каша жидкая молочная пшениная</i>	100/150	1.76/ 3.25	3.68/ 6.83	10.08/ 19	83.2/ 156	199
<i>Молоко кипяченое</i>	150/180	4.57/ 5.48	4.07/ 4.88	7.56/ 9.07	85/ 102	419
<i>Хлеб пшеничный</i>	20/20	2.37/ 3.95	0.3/ 0.5	14.49/24 .15	71/ 118	
ИТОГО		27.15/ 28.02	22.35/ 23.10	34.3/ 32.50	451.5/ 466.50	
Итого за шестой день		56.52/ 68.96	46.907/ 53.13	203.92/ 262.9	1350.77/ 1664.39	
Стоимость шестого дня		131.59 рубля				

Заведующий МКДОУ №5
Повар
Кладовщик

Морозова Г.М.
Кретьева Н.И.
Дронова О.В.

