

Меню на 30.06.2025г. сад

Утверждено: Заведующий МДОУ
«Работинский детский сад»
А.В.Батуева

Наименование блюда	Выход (объем) гр.	Стоимость руб.	Пищевая ценность, витамины					Способ приготовления	Входящие основные ингредиенты	
			Белки	Жиры	Углеводы	Кал	Витамин С			
Завтрак										
111 Каша рисовая молочная с маслом и сахаром	180		4,3	4,6	15,2	119,2	0,83	варка	Крупа рисовая, молоко, масло сливочное, сахар, соль	
1 Бутерброд с маслом	37		2,3	7,1	13,5	127			Багон, масло	
263 Чай с молоком	180		2,7	2,3	14,3	89	0,03		чай, молоко	
2-ой завтрак										
270 Снежок	105		2,8	3,6	15,0	87,2	1,1		Снежок	
Обед										
Суп картофельный на рыбном бульоне	180		0,4	0,2	1,3	9,0	1,1	варка	Рыба, картофель, яйцо, лук, соль	
189 Фрикадельки мясные								запекание	Свинина, молоко свежее, мука, лук, хлеб, соль	
209 Каша гречневая	130		4,0	4,3	17,8	126		варка	Крупа гречневая, масло сливочное, соль	
253 Компот из урюка	180		0,4	0,02	25,0	102,6	0,4		Урюк, сахар	
Хлеб пшеничный	25		2,0	0,8	12,2	59,3			Хлеб пшеничный	
Хлеб ржаной	37		2,3	0,4	12,4	96,2			Хлеб ржаной	
Полдник										
289 Перелечи с мясом	75		9,2	17,1	13,6	242	0,64	выпекание	Мука, масло сливочное, мясо, молоко, соль	
Молоко кипяченое	200		6,2	5,4	10,2	113,4			молоко	
Итого			49,6	58,9	162,4	12888,9	4,8			