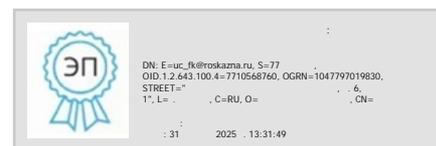


Утверждаю

Заведующий
"МБДОУ № 11"
/Вяжевич О.В./

МЕНЮ
3 февраля 2025 г.
Сад 12 часов



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	190	КАША "ДРУЖБА" МОЛОЧНАЯ (крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная)	180	3,2	2,6	23,3	131	0,6
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	195	2,3	2,5	16,3	96	0,2
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	60	6,8	8,9	15,9	172	0,1
Итого			435	12,3	14	55,5	399	0,9
II Завтрак								
2008	442	СОК (сок яблочный)	199	2,7	3	13,1	91	0
Итого			199	2,7	3	13,1	91	0
Обед								
2008	109	СУП "ХАРЧО" (говядина б/к, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, томатная паста, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, соль йодированная, чеснок)	200	7,6	7,7	9	135	0,6
2008	239	КОТЛЕТА РЫБНАЯ (рыба треска филе, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), соль йодированная)	45	3,2	4	12,1	76	0,3
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	14	2,6	1,2	18,4	88	0,2
2012	33	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ (морковь, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	75	1,9	2,7	6	89	11,6
2012	376	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	200			15,4	62	0
2012	315	РИС ОТВАРНОЙ (крупа рисовая, масло сладко-сливочное несоленое)	145	3,6	5	38,4	214	0
Итого			679	18,9	20,6	99,3	664	12,7
Полдник								
2012	447	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник, сахар песок, вода питьевая)	240	0,2	0,1	13,9	58	28,4
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт, вафли с фруктово-ягодной начинками)	20	1,5	1,9	14,6	82	0
Итого			260	1,7	2	28,5	140	28,4
Ужин								
2008	129	ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ (морковь, картофель, горошек зеленый консервы, капуста белокочанная, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 15% жирности, соль йодированная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, масло подсолнечное рафинированное)	165	4,4	7,9	22,9	187	26,4
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	34	2,3	1,1	14,1	69	0
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай черный байховый, сахар песок, лимон, вода питьевая)	200	0,2		14,4	60	1,3
Итого			399	6,9	9	51,4	316	27,7
Всего				42,5	48,6	247,8	1610	69,7

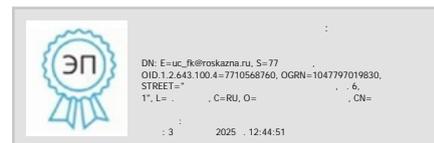
Старшая медицинская сестра _____ Ганина А. А.

Повар _____

Утверждаю

Заведующий
"МБДОУ № 11"
/Вяжевич О.В./

МЕНЮ
4 февраля 2025 г.
Сад 12 часов



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>(молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная)</small>	180	5,4	6,4	19,9	160	0,7
2012	398	ЧАЙ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ <small>(чай черный байховый, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, вода питьевая)</small>	200	0,2		16	44	1,3
2008	3	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ, СЫРОМ <small>(сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен. мука высш. сорт обог. микронутриентами)</small>	80	9,3	12,1	21,6	234	0,2
Итого			460	14,9	18,5	57,5	438	2,2
II Завтрак								
2012	368	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ <small>(яблоки)</small>	117	0,5	0,5	11,2	53	4,7
Итого			117	0,5	0,5	11,2	53	4,7
Обед								
2007	41	УХА СТОЛИЧНАЯ <small>(рыба горбуша потрошенная с головой, картофель, лук репчатый, морковь, масло сладко-сливочное несоленое, пшено, укроп, соль йодированная)</small>	220	12,8	5,7	8,7	137	4,8
2008	272	КОТЛЕТА МЯСНАЯ <small>(говядина б/к, батон нарезной пшен. мука высш. сорт обог. микронутриентами, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, яйца куриные (шт.), мука пшеничная высш. сорт, молоко пастер. 2,5% жирности)</small>	70	12,4	12,3	2,4	170	0
2008	368(а)	СОУС МОЛОЧНЫЙ <small>(молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, соль йодированная)</small>	20	0,5	1,1	8	20	0
2012	34	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ <small>(свекла, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное)</small>	85	1,1	5,3	5,6	75	2,7
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>(сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)</small>	200			23,3	93	0
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>(хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)</small>	66	2	0,9	13,8	66	0,1
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>(картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое)</small>	185	3,8	6,6	24,8	172	6,1
Итого			846	32,6	31,9	86,6	733	13,7
Полдник								
2008	154	ПРЯНИКИ <small>(пряники заварные)</small>	40	2,5	2,1	11,4	154	0
2004	252	СНЕЖОК <small>(напиток кисломолочный сладкий ("снежок"))</small>	220	5,6	6,9	27,8	117	1,8
Итого			260	8,1	9	39,2	271	1,8
Ужин								
2012	235	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) С ПОВИДЛОМ <small>(молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, соль йодированная, творог 5,0% жирности, крупа манная, яйца куриные (шт.), сахар песок, джем, масло подсолнечное рафинированное)</small>	230/40	39,2	24,7	34,3	522	3,6
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ <small>(чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)</small>	200	0,2	0,1	17,2	71	0
Итого			470	39,4	24,8	51,5	593	3,6
Всего				95,5	84,7	246	2088	26

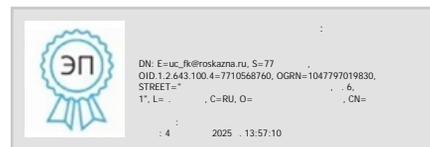
Старшая медицинская сестра _____ Ганина А. А.

Повар _____

Утверждаю

Заведующий
"МБДОУ № 11"
/Вяжевич О.В./

МЕНЮ
5 февраля 2025 г.
Сад 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2008	183	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	180	4,9	4,5	24,3	159	0,6
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай черный байховый, сахар песок, лимон, вода питьевая)	200	3,5	3,1	13,1	94	0,6
2012	3	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ, СЫРОМ (сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	85	5,6	10,3	34,6	254	0
Итого			465	14	17,9	72	507	1,2
II Завтрак								
2012	368	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (апельсин)	173	1,6	0,3	13,6	72	41,4
Итого			173	1,6	0,3	13,6	72	41,4
Обед								
2008	265	ПЛОВ С МЯСОМ (говядина б/к, крупа рисовая, масло сладко-сливочное несоленое, лук репчатый, морковь, томатная паста, соль йодированная)	205	14,1	15,4	27,7	307	1,4
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сахар песок, вода питьевая, виноград сушеный (изюм), сушеные абрикосы без косточки (курага), слива сушеная (чернослив))	200	0,2		27,6	112	0
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	47	3,1	2,8	21,1	115	0,8
2009	42	СУП С КЛЕЦКАМИ (говядина б/к, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), вода питьевая, соль йодированная)	200	9,6	8,4	14,7	171	3,9
2002	97	ПОМИДОР КОНСЕРВИРОВАННЫЙ (томаты соленые)	54	0,3	0,1	1,9	9	1,8
Итого			706	27,3	26,7	93	714	7,9
Полдник								
2004	252	СНЕЖОК (напиток кисломолочный сладкий ("снежок"))	246	7,1	6	23,6	163	0,7
2008	152	ВАФЛИ (вафли с фруктово-ягодной начинками)	22	0,6	0,7	17,3	79	0
Итого			268	7,7	6,7	40,9	242	0,7
Ужин								
2012	269	ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ (рыба треска филе, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами, яйца куриные (шт.))	80	7,6	5,9	13,5	55	8,2
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое)	180	8,1	12,1	43,1	394	0,3
2008	441	НАПИТОК ИЗ ИЗЮМА (виноград сушеный (изюм), сахар песок, вода питьевая)	200	0,2		15	60	0
2008	2	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	23	1,5	0,8	9,6	47	0
Итого			483	17,4	18,8	81,2	556	8,5
Всего			68	70,4	300,7	2091	59,7	

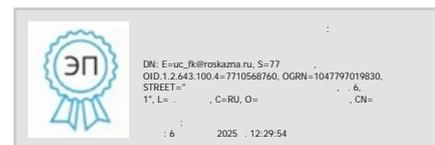
Старшая медицинская сестра _____ Ганина А. А.

Повар _____

Утверждаю

Заведующий
"МБДОУ № 11"
/Вяжевич О.В./

МЕНЮ
7 февраля 2025 г.
Сад 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2008	182	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа рисовая, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	180	5,3	5,5	27,3	145	0,5
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	200	0,2	2,4	12,6	85	0,6
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	75	8,6	6,7	20	216	0,1
Итого			455	14,1	14,6	59,9	446	1,2
II Завтрак								
2008	442	СОК (сок яблочный)	156	2,7	3	13,1	90	4,2
Итого			156	2,7	3	13,1	90	4,2
Обед								
2008	88	ЩИ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, соль йодированная, петрушка (зелень), лук зеленый, укроп, сметана 15% жирности)	200	2	3,6	10,2	87	9,8
2012	279	СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА С РИСОМ (говядина б/к, яйца куриные (шт.), крупа рисовая, масло сладко-сливочное несоленое, лук репчатый, морковь, соль йодированная, молоко пастер. 2,5% жирности)	250	25,9	25	21,9	417	0,8
2008	371	СОУС СМЕТАННЫЙ (сметана 15% жирности, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная)	20	0,3	0,7	1,8	16	0
2008	56	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (свекла, лук репчатый, томатная паста, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	85	1,2	4,7	7,6	74	3,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сахар песок, вода питьевая, виноград сушеный (изюм), слива сушеная (чернослив))	200	0,3	0,1	19,5	82	0,1
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	77	2,6	1,2	18,4	88	0,1
Итого			832	32,3	35,3	79,4	764	14
Полдник								
2012	447	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник сухой, сахар песок, вода питьевая)	250	4,8	7,1	9,8	113	21,9
2008	154	ПРЯНИКИ (пряники заварные)	40	3,3	1,9	29,4	151	0
Итого			290	8,1	9	39,2	264	21,9
Ужин								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ (творог 5,0% жирности, соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сухари панировочные, сметана 15% жирности, джем, молоко пастер. 2,5% жирности)	135/20	23,3	18,9	41,3	431	10,1
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	200	0,1		14,4	60	1,3
Итого			355	23,4	18,9	55,7	491	11,4
Всего				80,6	80,8	247,3	2055	52,7

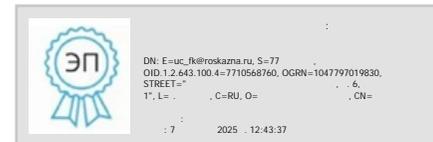
Старшая медицинская сестра _____ Ганина А. А.

Повар _____

Утверждаю

Заведующий
"МБДОУ № 11"
/Вяжевич О.В./

МЕНЮ
10 февраля 2025 г.
Сад 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2012	413	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ МОЛОЧНАЯ (овсяные хлопья "геркулес", молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная)	180	5,2	6,3	23,2	159	0,6
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	200	3,2	1,3	14,2	92	0,5
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	55	3,9	7,1	24	176	0
Итого			435	12,3	14,7	61,4	427	1,1
II Завтрак								
2008	442	СОК (сок яблочный)	198	2,7	3	13,1	89	0
Итого			198	2,7	3	13,1	89	0
Обед								
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ (говядина б/к, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, соль йодированная, петрушка (зелень), лук зеленый)	200	10,8	8,5	15,1	181	3,9
2012	348	СОУС ТОМАТНЫЙ (вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	20	0,5	1,7	2,9	30	0,7
2012	377	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (компот консервированный, сахар песок, вода питьевая)	200	0,2	0,1	22,7	90	1,8
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	51	2,6	1,2	18,4	88	0,2
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (говядина б/к, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная, томатная паста)	70	5,4	4,3	7,6	102	0,4
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая ядрица, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	135	3,2	4,2	22	127	8,7
2005	70	ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ (огурцы соленые)	51	0,4	0,1	0,9	7	2,6
Итого			727	23,1	20,1	89,6	625	18,3
Полдник								
2008	153	ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	20	1,6	2,1	18,5	90	0
2007	123	НАПИТОК ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ФРУКТОВ (сахар песок, вода питьевая, вишня)	200	0,1		13,3	55	1
Итого			220	1,7	2,1	31,8	145	1
Ужин								
2012	45	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ (картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	220	6,4	8,7	33,4	275	12,6
2005	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ (яйца куриные (шт.))	20	4,9	4,5	3,5	61	0
2008	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)		2,7	2,7	14,1	86	0
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	200	0,1		14,6	58	18,3
Итого			440	14,1	15,9	65,6	480	30,9
Всего				53,9	55,8	261,5	1766	51,3

Старшая медицинская сестра _____ Ганина А. А.

Повар _____

Утверждаю

Заведующий
"МБДОУ № 11"
/Вяжевич О.В./

МЕНЮ

11 февраля 2025 г.
Сад 12 часов



DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77
 O=D:1.2.643.100.4=7710568760, OGRN=1047797019930,
 STREET=, K=,
 T, L=, C=RU, O=, CN=
 : 10 2025 . 13:15:19

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	186	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	200	4,9	5,5	22,3	159	0,6
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	200	3,5	3,1	15,1	94	0,6
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш. сорт обог. микронутриентами)	35	2,4	3,3	14,5	107	0
Итого			435	10,8	11,9	51,9	360	1,2
II Завтрак								
2012	368	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (апельсин)	210	0,6	0,1	5,2	28	16,1
Итого			210	0,6	0,1	5,2	28	16,1
Обед								
2008	36	СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ И ЯЙЦОМ (говядина б/к, картофель, свекла, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, сметана 15% жирности, томатная паста, соль йодированная, петрушка (зелень), лук зеленый)	205	6,5	7,4	8,2	134	5,2
2002	97	ПОМИДОР КОНСЕРВИРОВАННЫЙ (томаты соленые)	42	0,3	0,1	1,9	9	1,8
2012	377	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (компот консервированный, сахар песок, вода питьевая)	200	0,2	0,1	22,7	90	1,8
2012	261	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ТУШЕННЫЕ (рыба треска филе, батон нарезной пшен.мука 1 сорт, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), соль йодированная, молоко пастер. 2,5% жирности)	85	21,2	5,8	4,9	155	0,7
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	30	2	0,9	13,8	66	0,1
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, молоко пастер. 2,5% жирности)	130	2,6	5,1	17,6	127	8,5
Итого			692	32,8	19,4	69,1	581	18,1
Полдник								
2008	154	ПРЯНИКИ (пряники заварные)	41	3,3	1,9	15,3	151	0
2008	7	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ (йогурт 2,5% жирности)	250	4,8	7,1	23,9	113	1,7
Итого			291	8,1	9	39,2	264	1,7
Ужин								
2012	344	РАГУ ОВОЩНОЕ (сметана 25% жирности, вода питьевая, соль йодированная, картофель, морковь, лук репчатый, капуста белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое, свежемороженые овощи, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное)	160	4,3	7,4	20,2	184	24,3
2008	441	НАПИТОК ИЗ ИЗЮМА (виноград сушеный (изюм), сахар песок, вода питьевая)	200	0,6	0,8	19,3	79	0
2008	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)		2,6	0,6	14	86	0
2005	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ (яйца куриные (шт.))	20	5	4,5	6,9	61	2,5
Итого			380	12,5	13,3	60,4	410	26,8
Всего				64,8	53,7	225,8	1643	63,9

Старшая медицинская сестра _____ Ганина А. А.

Повар _____

Утверждаю

Заведующий
"МБДОУ № 11"
/Вяжевич О.В./

МЕНЮ
12 февраля 2025 г.
Сад 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	185	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа ячневая, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	180	5,3	5,6	27,6	156	0,6
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	210	3,6	3,2	13,6	98	0,6
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	15	0,9	1,5	5,3	50	0
Итого			405	9,8	10,3	46,5	304	1,2
II Завтрак								
2012	368	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (киви)	200					0
Итого			200					0
Обед								
2008	100	СУП КУРИНЫЙ ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ (куриная грудка, картофель, макаронные изделия высш.сорт, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, соль йодированная, петрушка (зелень), лук зеленый)	200	9,6	2,5	16,7	127	3,4
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (говядина б/к, картофель, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, соль йодированная)	200	12,3	15,7	22,8	282	11,5
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ (свекла, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	60	1,2	6,9	5,9	81	2,6
2012	377	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (черешня, сахар песок, сироп фруктовый, вода питьевая)	200	0,2	1	22,7	90	1,8
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	38	2,6	1,2	18,4	88	0,2
Итого			698	25,9	27,3	86,5	668	19,5
Полдник								
2008	7	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ (йогурт 2,5% жирности)	142	5,9	6,2	22,5	168	1,8
2008	153	ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	25	2,2	2,8	16,7	102	0
2004	252	СНЕЖОК (напиток кисломолочный сладкий ("снежок"))	181	5,4	5	21,6	158	0,7
Итого			348	13,5	14	60,8	428	2,5
Ужин								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ (творог 5,0% жирности, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, джем, молоко сухое цельное 25% жирности, сметана 15% жирности)	180/30	30,2	20,3	46	496	6
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	200	0,3	0,1	19,3	79	0
2008		БАТОН (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	30	6,4	4,5	32,7	223	10,1
Итого			440	36,9	24,9	98	798	16,1
Всего				86,1	76,5	291,8	2198	39,3

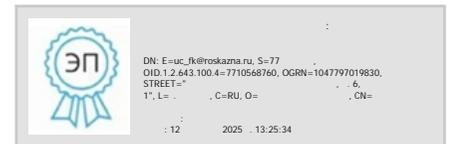
Старшая медицинская сестра _____ Ганина А. А.

Повар _____

Утверждаю

Заведующий
"МБДОУ № 11"
/Вяжевич О.В./

МЕНЮ
13 февраля 2025 г.
Сад 12 часов



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	200	5,3	5,1	23,9	185	0
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай черный байховый, сахар песок, лимон, вода питьевая)	200	0,2		16	44	1,3
2008	3	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ, СЫРОМ (сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	85	10,2	13,3	23,7	257	0,2
Итого			485	15,7	18,4	63,6	486	1,5
II Завтрак								
2012	368	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (киви, апельсин)	15	0,4	0,1	3,8	20	11,6
Итого			15	0,4	0,1	3,8	20	11,6
Обед								
2008	95	СУП ОВОЩНОЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ (куриная грудка, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, сметана 15% жирности, соль йодированная, укроп)	200	13,7	3,8	11,2	137	13
2002	120	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ МЯСА ГОВЯДИНЫ (говядина б/к, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, мука пшеничная высш.сорт, сметана 15% жирности, томатная паста, соль йодированная)	95	6	7,2	17,8	125	8,4
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая ядрица, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	180	6,8	6,3	30,6	205	0
2011	12	САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) (кукуруза консервы, масло подсолнечное рафинированное)	45	1,2	3,6	4,5	47	1,6
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сахар песок, вода питьевая, виноград сушеный (изюм), сушеные абрикосы без косточки (курага), слива сушеная (чернослив))	200	0,4	0,2	22,1	92	0,2
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	25	2	0,9	13,8	66	0,1
Итого			745	30,1	22	100	672	23,3
Полдник								
2004	252	СНЕЖОК (напиток кисломолочный сладкий ("снежок"))	154	6,6	7	24,3	189	0,1
2008	153	ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	20	1,5	2	14,9	83	0
Итого			174	8,1	9	39,2	272	0,1
Ужин								
2008	333	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое, сыр российский)	75	9,9	11,2	39,6	299	0
2012	447	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник, сахар песок, вода питьевая)	200	0,2	0,1	12,7	53	36,2
2008	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	33	2,2	1,1	13,7	67	0
Итого			308	12,3	12,4	66	419	36,2
Всего				66,6	61,9	272,6	1869	72,7

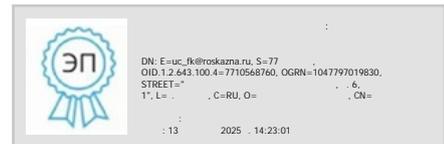
Старшая медицинская сестра _____ Ганина А. А.

Повар _____

Утверждаю

Заведующий
"МБДОУ № 11"
/Вяжевич О.В./

МЕНЮ
14 февраля 2025 г.
Сад 12 часов



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2012	168	КАША КУКУРУЗНАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа кукурузная, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная, вода питьевая)	180	5,2	5,1	23,2	161	0,6
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	200	3,2	2,5	14,2	92	0,5
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	115	7,7	14,2	47,8	351	0
Итого			495	16,1	21,8	85,2	604	1,1
II Завтрак								
2008	442	СОК (сок яблочный)	194	2,7	3	13,1	90	4,2
Итого			194	2,7	3	13,1	90	4,2
Обед								
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (говядина б/к, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), картофель, морковь, масло подсолнечное рафинированное, укроп)	200	7,2	7,1	14,7	152	8,1
2012	247	РЫБА ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (рыба треска филе, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	105	4,4	4,7	8,2	112	2
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	135	2,3	5,1	17,6	125	8,7
2012	377	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (компот консервированный, сахар песок, вода питьевая)	200	0,2	0,1	22,7	90	1,8
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	40	2,6	1,2	18,4	88	0,2
2012	33	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ (морковь, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	60	0,8	5,1	4,2	67	1,2
Итого			740	17,5	23,3	85,8	634	22
Полдник								
2008	152	ВАФЛИ (вафли с фруктово-ягодной начинками)	22	1	3	13,4	80	0
2008	441	НАПИТОК ИЗ ИЗЮМА (виноград сушеный (изюм), сахар песок, вода питьевая)	200	0,4	0,1	22,3	92	0
Итого			222	1,4	3,1	35,7	172	0
Ужин								
2012	92	СУП МОЛОЧНЫЙ С РИСОМ (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, крупа рисовая, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	200	5,7	6,4	17,6	146	0,6
2008	453	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ (мука пшеничная высш.сорт, творог 5,0% жирности, яйца куриные (шт.), сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, дрожжи, молоко пастер. 2,5% жирности)	65	9,7	5,1	33,1	218	0
2008	444	НАПИТОК ИЗ ЧЕРНОСЛИВА (слива сушеная (чернослив), сахар песок, вода питьевая)	200	0,2	0,1	17,2	71	0,1
Итого			465	15,6	11,6	67,9	435	0,7
Всего				53,3	62,8	287,7	1935	28

Старшая медицинская сестра _____ Ганина А. А.

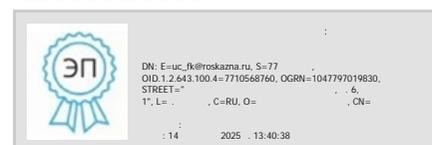
Повар _____

Утверждаю

Заведующий
"МБДОУ № 11"
/Вяжевич О.В./

МЕНЮ

17 февраля 2025 г.
Сад 12 часов



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	190	КАША "ДРУЖБА" МОЛОЧНАЯ (крупа рисовая, пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная)	180	3,2	2,6	23,3	131	0,6
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	205	2,4	2,6	17,3	102	0,2
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	70	8,4	11	19,6	212	0,1
Итого			455	14	16,2	60,2	445	0,9
II Завтрак								
2008	442	СОК (сок яблочный)	215	2,7	3	13,1	91	0
Итого			215	2,7	3	13,1	91	0
Обед								
2008	109	СУП "ХАРЧО" (говядина б/к, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, томатная паста, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, соль йодированная, чеснок)	200	8	7,9	10,5	146	2,1
2008	239	КОТЛЕТА РЫБНАЯ (рыба треска филе, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), соль йодированная)	75	5,4	6,7	20,6	130	0,4
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сахар песок, вода питьевая, виноград сушеный (изюм), слива сушеная (чернослив))	200	0,2		16,3	67	0
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	17	2,6	1,2	18,4	88	0,2
2012	204	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия 1 сорт, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	165	7,6	4,3	46,5	255	0
2012	33	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ (морковь, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	65	1,6	2,3	5,1	76	9,9
Итого			722	25,4	22,4	117,4	762	12,6
Полдник								
2008	152	ВАФЛИ (вафли с фруктово-ягодной начинками)	20	1,5	2	11,6	83	0
2012	447	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник, сахар песок, вода питьевая)	240	0,3	0,1	15,3	64	43,7
Итого			260	1,8	2,1	26,9	147	43,7
Ужин								
2008	129	ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ (морковь, картофель, горошек зеленый консервы, капуста белокочанная, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 15% жирности, соль йодированная, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, масло подсолнечное рафинированное)	165	4,5	8,9	23,3	200	25,5
2008	444	НАПИТОК ИЗ ЧЕРНОСЛИВА (слива сушеная (чернослив), сахар песок, вода питьевая)	200	0,6	0,2	21,5	100	16
2008	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	43	2,8	1,4	17,6	86	0
Итого			408	7,9	10,5	62,4	386	41,5
Всего				51,8	54,2	280	1831	98,7

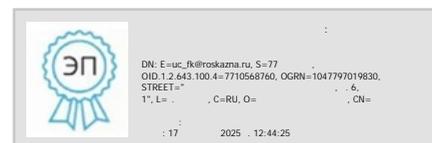
Старшая медицинская сестра _____ Ганина А. А.

Повар _____

Утверждаю

Заведующий
"МБДОУ № 11"
/Вяжевич О.В./

МЕНЮ
18 февраля 2025 г.
Сад 12 часов



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, 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, соль йодированная)	180	5,5	6,5	19,7	161	0,7
2008	3	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ, СЫРОМ (сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен. мука высш. сорт обог. микронутриентами)	60	6,9	8,9	15,9	172	0,1
к/к	к/к	КАКАО С МОЛОКОМ (молоко пастер. 2,5% жирности, какао-порошок, сахар песок)	205	6	5	20,2	151	1
Итого			445	18,4	20,4	55,8	484	1,8
II Завтрак								
2007	123	НАПИТОК ИЗ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫХ ФРУКТОВ (вишня, сахар песок, вода питьевая)	190	0,1		12,4	50	0,8
Итого			190	0,1		12,4	50	0,8
Обед								
2007	41	УХА СТОЛИЧНАЯ (рыба горбуша потрошенная с головой, картофель, лук репчатый, морковь, масло сладко-сливочное несоленое, пшено, укроп, соль йодированная)	205	12,7	5,8	8,3	137	4,4
2008	272	КОТЛета МЯСНАЯ (говядина б/к, батон нарезной пшен. мука высш. сорт обог. микронутриентами, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная, яйца куриные (шт.), мука пшеничная высш. сорт, молоко пастер. 2,5% жирности)	70	12,8	12	2,4	167	0
2008	368(а)	СОУС МОЛОЧНЫЙ (молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, соль йодированная)	20	0,5	1,2	8,2	20	0
2012	315	РИС ОТВАРНОЙ (крупа рисовая, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	195	3	5,3	10,1	190	0
2012	34	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (свекла, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное)	60	1	2,3	3,6	40	1,9
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	50	2	0,9	13,8	66	0,1
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сахар песок, вода питьевая, виноград сушеный (изюм), слива сушеная (чернослив))	200	0,2		16,5	68	0
Итого			800	32,2	27,5	62,9	688	6,4
Полдник								
2008	154	ПРЯНИКИ (пряники заварные)	41	2,5	2,1	11,4	154	0
2004	252	СНЕЖОК (напиток кисломолочный сладкий ("снежок"))	194	5,6	6,9	27,8	117	1,8
Итого			235	8,1	9	39,2	271	1,8
Ужин								
2012	235	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) С ПОВИДЛОМ (молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, соль йодированная, творог 5,0% жирности, крупа манная, яйца куриные (шт.), сахар песок, джем, масло подсолнечное рафинированное)	205/40	31,9	20,2	39,6	470	5,2
2012	368	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (яблоки)	40	2,6	0,6	14,1	86	0
2008	441	НАПИТОК ИЗ ИЗЮМА (виноград сушеный (изюм), сахар песок, вода питьевая)	200	0,3	0,1	19,3	80	0
Итого			485	34,8	20,9	73	636	5,2
Всего				93,6	77,8	243,3	2129	16

Старшая медицинская сестра _____ Ганина А. А.

Повар _____

Утверждаю

Заведующий
"МБДОУ № 11"
/Вяжевич О.В./

МЕНЮ
19 февраля 2025 г.
Сад 12 часов



DN: E=uc_fk@roskama.ru, S=77
OID.1.2.643.100.4=7710568760, OGRN=1047797019830,
STREET=, C=RU, O=
1*, L=, CN=
: 18 2025 14:46:48

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2008	183	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	180	6,4	6	24,3	178	0,7
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай черный байховый, сахар песок, лимон, вода питьевая)	200	3,5	3,1	13,1	94	0,6
2012	3	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ, СЫРОМ (сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	70	4,9	9,1	30,5	224	0
Итого			450	14,8	18,2	67,9	496	1,3
II Завтрак								
2012	368	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (груша)	178	0,7	0,5	17,8	81	3,6
Итого			178	0,7	0,5	17,8	81	3,6
Обед								
2008	265	ПЛОВ С МЯСОМ (говядина б/к, крупа рисовая, масло сладко-сливочное несоленое, лук репчатый, морковь, томатная паста, соль йодированная)	205	14,2	14,6	28,1	301	1,8
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	200			23,3	93	0
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	34	3,1	2,8	21,1	115	0,8
2009	42	СУП С КЛЕЦКАМИ (говядина б/к, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), вода питьевая, соль йодированная)	200	9,6	8,3	14,8	171	3,9
2002	97	ПОМИДОР КОНСЕРВИРОВАННЫЙ (томаты соленые)	59	0,3	0,1	1,9	9	1,8
Итого			698	27,2	25,8	89,2	689	8,3
Полдник								
2004	252	СНЕЖОК (напиток кисломолочный сладкий ("снежок"))	130	7,1	6	23,6	163	0,7
2008		ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	30	2,3	2,9	22,3	125	0
Итого			160	9,4	8,9	45,9	288	0,7
Ужин								
2012	269	ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ (рыба треска филе, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами, яйца куриные (шт.))	75	7,3	5,6	12,9	53	7,9
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое)	185	8,3	12,4	44	402	0,3
2008	441	НАПИТОК ИЗ ИЗЮМА (виноград сушеный (изюм), сахар песок, вода питьевая)	200	0,2		15	60	0
2008	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	17	1,1	0,6	7,1	35	0
Итого			477	16,9	18,6	79	550	8,2
Всего				69	72	299,8	2104	22,1

Старшая медицинская сестра _____ Ганина А. А.

Повар _____

Утверждаю

Заведующий
"МБДОУ № 11"
/Вяжевич О.В./

МЕНЮ
20 февраля 2025 г.
Сад 12 часов



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	200	3,5	3,1	19,6	94	0,6
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	40	2,4	4	13,9	132	0
2008	185	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа ячневая, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	180	5,3	5,6	21,1	156	0,6
Итого			420	11,2	12,7	54,6	382	1,2
II Завтрак								
2012	368	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (яблоки)	145	2,7	3	13,1	90	4,2
Итого			145	2,7	3	13,1	90	4,2
Обед								
2012	62	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ (говядина б/к, свекла, капуста белокочанная, лук репчатый, морковь, картофель, томатная паста, сметана 15% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, укроп, вода питьевая, соль йодированная)	200	9,1	9,6	11,4	176	10,8
2012	305	КОТЛЕТА КУРИНАЯ (куриная грудка, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), соль йодированная, мука пшеничная высш.сорт, молоко пастер. 2,5% жирности)	90	21,1	6,4	6,3	165	0,5
2008	368(а)	СОУС МОЛОЧНЫЙ (молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная)	20	0,5	1,1	1,8	18	0
2012	204	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия 1 сорт, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	135	5,1	6,2	31,2	201	0
2011	378	КОМПОТ ИЗ СВЕМОРОЖЕННЫХ ФРУКТОВ (вишня, сахар песок, вода питьевая)	200	0,1		15,1	61	0,9
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	51	2,6	1,2	18,4	88	0,2
2005	70	ОГУРЕЦ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ (огурцы соленые)	60	0,4	0,1	0,9	7	2,6
Итого			756	38,9	24,6	85,1	716	15
Полдник								
2008	7	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ (йогурт 2,5% жирности)	254	7	7	33,5	168	1,8
2008	153	ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	25	1,1	2	5,7	102	0
Итого			279	8,1	9	39,2	270	1,8
Ужин								
2012	94	СУП МОЛОЧНЫЙ С ГРЕЧЕЙ (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, крупа гречневая ядрица, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	170	13	14,6	37,6	343	0,4
2008	451	ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАПУСТОЙ (мука пшеничная высш.сорт, капуста белокочанная, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), сахар песок, дрожжи, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная)	100	7,1	9,1	33,2	242	10,8
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	200	0,2	0,1	15,1	60	0
Итого			470	20,3	23,8	85,9	645	11,2
Всего				81,2	73,1	277,9	2103	33,4

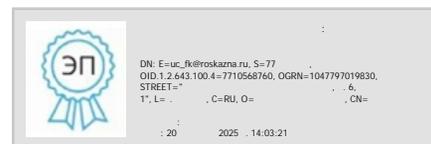
Старшая медицинская сестра _____ Ганина А. А.

Повар _____

Утверждаю

Заведующий
"МБДОУ № 11"
/Важевич О.В./

МЕНЮ
21 февраля 2025 г.
Сад 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	182	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа рисовая, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	180	5,3	5,5	27,3	145	0,5
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	200	0,2	2,4	12,6	85	0,6
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	50	6	4,6	13,9	150	0,1
Итого			430	11,5	12,5	53,8	380	1,2
II Завтрак								
2008	442	СОК (сок яблочный)	154	2,7	3	13,1	90	4,2
Итого			154	2,7	3	13,1	90	4,2
Обед								
2008	88	ЩИ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, соль йодированная, укроп, сметана 15% жирности)	200	1,7	2,9	8,1	70	10,2
2012	279	СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА С РИСОМ (говядина б/к, яйца куриные (шт.), крупа рисовая, масло сладко-сливочное несоленое, молоко пастер. 2,5% жирности, лук репчатый, морковь, соль йодированная)	205	17,2	17,1	20,5	306	0,5
2008	371	СОУС СМЕТАННЫЙ (сметана 15% жирности, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная)	20	0,3	0,5	1,6	13	0
2008	56	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (свекла, лук репчатый, томатная паста, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	80	1,1	4,5	7,2	70	3,1
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	51	2,6	1,2	18,4	88	0,1
2008	401	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	200			24,9	100	0
Итого			756	22,9	26,2	80,7	647	13,9
Полдник								
2012	447	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник, сахар песок, вода питьевая)	250	0,2	0,1	15,1	63	36,2
2008	154	ВАФЛИ (вафли с фруктово-ягодной начинками)	41	1,1	1,4	31,7	145	0
Итого			291	1,3	1,5	46,8	208	36,2
Ужин								
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	200	0,1		14,4	60	1,3
2012	212	ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ (макаронные изделия высш.сорт, вода питьевая, творог 5,0% жирности, яйца куриные (шт.), сахар песок, масло подсолнечное рафинированное, сметана 15% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности)	210	17	17	49,6	423	0,2
Итого			410	17,1	17	64	483	1,5
Всего				55,5	60,2	258,4	1808	57

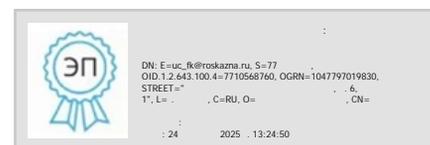
Старшая медицинская сестра _____ Ганина А. А.

Повар _____

Утверждаю

Заведующий
"МБДОУ № 11"
/Вяжевич О.В./

МЕНЮ
25 февраля 2025 г.
Сад 12 часов



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	186	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	200	4,9	5,5	22,3	159	0,6
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	215	3,8	3,4	16,5	103	0,6
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	65	4,3	6,2	26,8	197	0
Итого			480	13	15,1	65,6	459	1,2
II Завтрак								
2012	368	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (мандарин)	137	1,1	0,3	10	51	20,9
Итого			137	1,1	0,3	10	51	20,9
Обед								
2008	36	СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ И ЯЙЦОМ (говядина б/к, картофель, свекла, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, сметана 15% жирности, томатная паста, соль йодированная, укроп, лук зеленый)	210	6,8	7,5	8,8	135	7,3
2002	97	ПОМИДОР КОНСЕРВИРОВАННЫЙ (томаты соленые)	55	0,3	0,1	1,9	9	1,8
2012	377	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (компот консервированный, сахар песок, вода питьевая)	200	0,2	0,1	22,7	90	1,8
2012	261	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ТУШЕННЫЕ (рыба треска филе, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами, вода питьевая, мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), соль йодированная, молоко пастер. 2,5% жирности)	90	21,6	4,5	11,2	171	0,5
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	22	2	0,9	13,8	66	0,1
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	130	2,2	5,7	17	129	8,4
Итого			707	33,1	18,8	75,4	600	19,9
Полдник								
2008	154	ПРЯНИКИ (пряники заварные)	41	3,3	1,9	15,3	151	0
2008	7	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ (йогурт 2,5% жирности)	243	4,8	7,1	23,9	113	1,7
Итого			284	8,1	9	39,2	264	1,7
Ужин								
2012	344	РАГУ ОВОЩНОЕ (сметана 15% жирности, вода питьевая, соль йодированная, картофель, морковь, лук репчатый, капуста белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое, горошек зеленый консервы, масло подсолнечное рафинированное)	205	4,5	10,5	22,8	207	30,2
2008	441	НАПИТОК ИЗ ИЗЮМА (виноград сушеный (изюм), сахар песок, вода питьевая)	200	0,6	0,8	19,3	79	0
2008	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	29	1,9	0,9	11,8	57	0
2005	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ (яйца куриные (шт.))	17	5	4,5	6,9	61	2,5
Итого			451	12	16,7	60,8	404	32,7
Всего				67,3	59,9	251	1778	76,4

Старшая медицинская сестра _____ Ганина А. А.

Повар _____

Утверждаю

Заведующий
"МБДОУ № 11"
/Вяжевич О.В./

МЕНЮ
26 февраля 2025 г.
Сад 12 часов

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2008	185	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа ячневая, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	180	5,30	5,60	27,60	156,30	0,62
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	205	3,61	3,19	13,49	97,03	0,59
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	25	1,36	2,24	7,82	73,98	0,00
Итого			410	10,27	11,03	48,91	327,31	1,21
II Завтрак								
2012	368	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (яблоки)	129	2,70	3,00	13,05	90,30	4,20
Итого			129	2,70	3,00	13,05	90,30	4,20
Обед								
2008	100	СУП КУРИНЫЙ ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ (куриная грудка, картофель, макаронные изделия высш.сорт, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, соль йодированная, укроп)	200	10,05	2,76	13,96	120,91	3,94
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (говядина б/к, картофель, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое, томатная паста, соль йодированная)	200	12,74	16,42	22,88	290,80	11,66
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ (свекла, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	60	1,21	6,87	5,86	79,69	2,53
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	45	2,60	1,20	18,40	88,00	0,20
2012	377	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (компот консервированный, сахар песок, вода питьевая)	200	0,20	0,10	22,70	90,10	1,80
Итого			705	26,80	27,35	83,80	669,50	20,13
Полдник								
2008	7	ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ (напиток кисломолочный сладкий ("снежок"))	225	6,03	5,62	24,33	177,65	2,05
2008	153	ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	17	2,20	2,80	16,70	101,50	0,00
Итого			242	8,23	8,42	41,03	279,15	2,05
Ужин								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ПОВИДЛОМ (творог 5,0% жирности, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, джем, молоко пастер. 2,5% жирности, сметана 15% жирности)	135/30	24,85	17,84	20,19	350,09	0,27
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	200	0,30	0,10	19,30	79,20	0,01
2008		БАТОН (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	48	6,40	4,50	32,70	223,00	10,10
Итого			413	31,55	22,44	72,19	652,29	10,38
Всего				79,55	72,24	258,98	2 018,55	37,97

Старшая медицинская сестра _____ Ганина А. А.

Повар _____

Утверждаю

Заведующий
"МБДОУ № 11"
/Вяжевич О.В./

МЕНЮ
27 февраля 2025 г.
Сад 12 часов



Сбор-ник рецеп-тур	№ 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	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	200	5,30	5,10	23,90	184,80	0,00
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай черный байховый, сахар песок, лимон, вода питьевая)	200	0,20	0,00	16,00	44,20	1,28
2008	3	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ, СЫРОМ (сыр российский, масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	80	9,59	12,49	22,26	240,91	0,16
Итого			480	15,09	17,59	62,16	469,91	1,44
II Завтрак								
2012	368	ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (яблоки)	127	2,70	3,00	13,05	89,30	19,00
Итого			127	2,70	3,00	13,05	89,30	19,00
Обед								
2008	95	СУП ОВОЩНОЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ (куриная грудка, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, сметана 15% жирности, соль йодированная, петрушка (зелень), лук зеленый)	200	10,04	2,73	8,16	99,86	9,53
2002	120	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ МЯСА ГОВЯДИНЫ (говядина б/к, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, мука пшеничная высш.сорт, сметана 15% жирности, томатная паста, соль йодированная)	90	5,92	7,04	17,49	122,20	8,20
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая ядрица, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	125	4,75	4,37	21,34	142,88	0,00
2011	12	САЛАТ ИЗ КУКУРУЗЫ (КОНСЕРВИРОВАННОЙ) (кукуруза консервы, масло подсолнечное рафинированное)	40	1,16	3,40	4,28	44,40	1,52
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	18	2,00	0,90	13,80	66,00	0,10
2008	401	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	200	0,00	0,00	24,64	98,52	0,00
Итого			673	23,87	18,44	89,71	573,86	19,35
Полдник								
2008	153	ПЕЧЕНЬЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	20	1,50	2,00	14,90	83,40	0,00
2008	444	НАПИТОК ИЗ ЧЕРНОСЛИВА (слива сушеная (чернослив), сахар песок, вода питьевая)	200	0,20	0,10	17,20	71,30	0,10
Итого			220	1,70	2,10	32,10	154,70	0,10
Ужин								
2008	333	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ (макаронные изделия 1 сорт, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, сыр российский)	65	6,70	5,98	35,82	224,27	0,01
2012	447	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник, сахар песок, вода питьевая)	200	0,21	0,10	12,71	53,43	36,24
2008	2	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	24	1,60	0,80	9,94	48,48	0,00
Итого			289	8,51	6,88	58,47	326,18	36,25
Всего				51,87	48,01	255,49	1 613,95	76,14

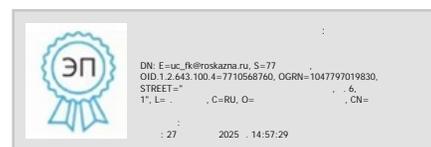
Старшая медицинская сестра _____ Ганина А. А.

Повар _____

Утверждаю

Заведующий
"МБДОУ № 11"
/Важевич О.В./

МЕНЮ
28 февраля 2025 г.
Сад 12 часов



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2012	168	КАША КУКУРУЗНАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа кукурузная, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, соль йодированная, вода питьевая)	180	5,20	5,10	23,20	160,90	0,62
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (кофейный напиток, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	200	3,20	2,50	14,20	92,10	0,52
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	75	5,26	9,64	32,41	238,27	0,00
Итого			455	13,66	17,24	69,81	491,27	1,14
II Завтрак								
2008	442	СОК (сок яблочный)	207	2,70	3,00	13,05	90,30	4,20
Итого			207	2,70	3,00	13,05	90,30	4,20
Обед								
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (говядина б\к, лук репчатый, вода питьевая, яйца куриные (шт.), картофель, морковь, масло подсолнечное рафинированное)	200	7,26	6,89	15,33	152,56	7,64
2012	247	РЫБА ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (рыба треска филе, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	105	4,33	4,64	8,09	110,21	1,96
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	145	2,42	5,92	18,57	137,41	9,29
2012	377	КОМПОТ ИЗ ПЛОДОВ КОНСЕРВИРОВАННЫХ (компот консервированный, сахар песок, вода питьевая)	200	0,20	0,10	22,70	90,10	1,80
2008	4	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной дарницкий обогащенный витаминами)	47	2,60	1,20	18,40	88,00	0,20
2012	33	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ (морковь, масло подсолнечное рафинированное, соль йодированная)	60	0,79	4,58	4,15	61,75	1,24
Итого			757	17,60	23,33	87,24	640,03	22,13
Полдник								
2008	152	ВАФЛИ (вафли с фруктово-ягодной начинками)	12	0,56	1,68	7,42	44,58	0,00
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник, сахар песок, вода питьевая)	200	0,18	0,08	21,89	89,75	30,34
Итого			212	0,74	1,76	29,31	134,33	30,34
Ужин								
2012	92	СУП МОЛОЧНЫЙ С РИСОМ (молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая, крупа рисовая, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	200	5,70	6,40	17,60	146,30	0,62
2008	453	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ (мука пшеничная высш.сорт, яйца куриные (шт.), сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, дрожжи, молоко пастер. 2,5% жирности)	60	5,08	2,80	32,18	173,95	0,02
2008	430	ЧАЙ СЛАДКИЙ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	200	0,20	0,00	18,35	60,20	0,04
Итого			460	10,98	9,20	68,13	380,45	0,68
Всего				45,68	54,53	267,54	1 736,38	58,49

Старшая медицинская сестра _____ Ганина А. А.

Повар _____