

10.06.2026

Утверждаю
Заведующий МБДОУ№9
Т.В. Харламова

Наименование блюд.	Без нэрсэ ашыйбыз.	Выход блюд		Пищевые вещества			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
		0-3 л	3-7л	Б	Ж	У		
<i>Завтрак.</i> Суп молочный с вермишелью. Чай с сахаром. Бутерброд с сыром и маслом.	Иртэнге аш. Сөтлө токмач ашы.	180	200	8,9	8,4	32,90	243	№100 Дели 2016
	Чэй шикэр белэн.	160/4	180/5	0,06	0,02	4,99	20,0	№411 Дели 2016
	Бутерброд сыр нэм май белэн.	25/5/3	25/7/3	4,0	6,0	12,83	122	№3 Дели 2010
<i>Итого</i>		377	420	12,96	14,42	50,72	385	
<i>Завтрак. 2. 10.00.</i> Фрукты свежие	Иртэнге аш 2. Жилэк-жимеш.	85	100	0,4	0,4	12,0	53,2	
<i>Итого</i>		85	100	0,4	0,4	12,0	53,2	
<i>Обед.</i> Огурцы свежие. Борщ со свежей капустой , картофелем на м/б, со сметаной. Плов из отварной говядины. Напиток из урюка. Хлеб сельский.	Көндөзгө аш. Кыяр.	30	50	0,35	0,05	0,95	6,0	стр.563, 1996
	Итлө шулпада пешкэн чөгөндөрлө кэбестэ ашы каймак белэн.	150/5	200/5	3	7,90	18,80	158,0	№63 Дели 2016
	Пешкэн сыер итеннэн пылау. Өрек эчемлеге.	130	160	13,5	12,20	35	303,0	№108 Парнер 2014
		150	180	0,60	0,1	15	63	ТТК№68
	Авыл икмэге.	30	37,50	1,8	0,40	18	82,5	
<i>Итого</i>		495	632,5	19,30	20,61	87,80	612	
<i>Полдник уплотненный.</i> Катык. Пирожок печеный с повидлом. Рагу из птицы с овощами. Напиток шиповника. Хлеб пшеничный.	Өбэт. Катык.	100	110	3,77	2,75	5	62,1	№401 Дели 2010
	Пешерелгэн пирожки повидло белэн.	40	50	1,0	2,0	43,50	196	№437 Дели 2016
	Кош итеннэн рагу яшелчэ белэн.	100/20	120/25	10,7	13,7	11,0	210	ТТК№4Д
	Гөлжимеш эчемлеге..	150/4	180/5	0,011	0,001	5,168	21	ТТК№59
	Болай икмэге.	20	20	1,52	0,16	9,84	47	
<i>Итого</i>		434	510	17	18,61	74,51	536,10	
<i>Всего</i>		1391	1647,5	49,61	54,04	224,98	1586,30	

Шэф повар _____

Ст. медсестра _____