

Утверждаю

0561046-ГБОУ начальная школа-детский сад № 662 Кронштадтского района
 Директор
 Новицкая Л.И./

МЕНЮ
 28 сентября 2023 г.
 Дети сад



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (сыр полутвердый, батон нарезной из муки в/с)	40	3,7	5,5	14,2	117	0,1
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (рис, вода питьевая, молоко 2,5% жир, соль, сахар-песок, масло сливочное несоленое 82,5% жир)	175	2,9	6,2	23,8	166	0,4
2008	184	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергии) (рис, вода питьевая, соль, сахар-песок, масло сливочное несоленое 82,5% жир)	155					0
УСП	ТК №040	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай черный, сахар-песок, молоко 2,5% жир, вода питьевая)	180	1	1,6	8,9	60	0,3
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии) (чай черный, вода питьевая, сахар-песок)	180/6					0
Итого			395	7,6	13,3	46,9	343	0,8
II Завтрак								
2008		ЙОГУРТ (йогурт фруктовый 2,5% жир)	159	4	4	7,2	90	1,1
Итого			159	4	4	7,2	90	1,1
Обед								
2008	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ (лук репчатый, картофель (поздний), свекла (свежая), морковь свежая, огурцы соленые, капуста квашеная, масло подсолнечное, соль)	55	0,2	6,8	4,1	79	3,6
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ПТИЦЕЙ, СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (мясо цыплят бройлеров (тушки), сметана 15% жир, капуста свежая, картофель (поздний), морковь свежая, лук репчатый, горошек зеленый (консерв), масло сливочное несоленое 82,5% жир, вода питьевая, петрушка свежая, соль)	180/10/8	3,2	5,1	8,2	97	6,3
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С МЯСОМ, СО СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (аллергии) (капуста свежая, картофель (поздний), лук репчатый, масло сливочное несоленое 82,5% жир, вода питьевая, сметана 15% жир, горошек зеленый (консерв), мясо говядина б/к (лопатка), петрушка свежая)	200/5					0
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ (печень говяжья, масло сливочное несоленое 82,5% жир, мука, вода питьевая, сметана 15% жир, соль, сахар-песок, томат-паста)	65/30	10,6	9,2	9,9	180	0,41
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (аллергии) (мясо говядина б/к (лопатка), картофель (поздний), лук репчатый, масло подсолнечное, томат-паста)	200					0
2012	205	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронны в/с, соль, масло сливочное несоленое 82,5% жир)	125	3,4	1,9	26,6	138	0
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (плоды шиповника, сахар-песок, вода питьевая)	180		0,2	11,9	61	0,2
УСП	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	11,3	38	0
УСП	ТК №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной из муки в/с)	28	1,5	0,8	16,5	63	0
Итого			701	20,2	24,2	88,5	656	10,51
Уплотненный полдник								
2013	521	СЕЛЬДЬ СОЛЕНАЯ (сельдь соленая неразделанная)	64	8,1	6		115	0,2
2008	252	МЯСО ОТВАРНОЕ (аллергии) (мясо говядина б/к (лопатка), лук репчатый)	50					0
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель (поздний), молоко 2,5% жир, масло сливочное несоленое 32,5% жир, соль)	130	2,3	4,4	18,5	119	9
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (аллергии) (картофель (поздний), масло сливочное несоленое 82,5% жир, соль)	130					0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (компотная смесь (сухофрукты), сахар-песок, кислота лимонная, вода питьевая)	200			10,3	41	0
УСП	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	11,3	38	0
УСП	ТК №018	ПРЯНИКИ (пряники)	30	1,1	1,4	21,8	107	0
Итого			444	12,8	12	61,9	420	9,2
Всего				44,6	53,5	204,5	1509	21,61

Диетсестра

Ивушкина Е. А.

Утверждаю

0561046-ГБОУ начальная школа-детский сад № 662 Кронштадтского района
 /Новицкая Л. И./

Директор



МЕНЮ 28 сентября 2023 г.

Дети ясли

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ <small>(сыр полутвердый батон нарезной из муки в/с)</small>	30	2,4	3,6	9,2	77	0,1
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ <small>(рис, вода питьевая, молоко 2,5% жир, соль, сахар-песок, масло сливочное несоленое 82,5% жир)</small>	140	2,2	5,5	17,2	128	0,4
УСП		ЧАЙ С МОЛОКОМ <small>(чай черный, вода питьевая, сахар-песок, молоко 2,5% жир)</small>	180	1,4	2,1	8,7	69	0,42
Итого			350	6	11,2	35,1	274	0,92
II Завтрак								
2008		ЙОГУРТ <small>(йогурт фруктовый 2,5% жир)</small>	125	3,1	3,1	5,7	71	0,9
Итого			125	3,1	3,1	5,7	71	0,9
Обед								
2008	51	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ <small>(картофель (поздний), свекла (свежая), морковь свежая, огурцы соленые, капуста квашеная, лук зелёный, масло подсолнечное)</small>	45	0,2	6,2	3,7	72	3,5
2008	95	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ГОВЯДИНОЙ, СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ <small>(сметана 15% жир, капуста свежая, картофель (поздний), морковь свежая, лук репчатый, горошек зелёный (консерв), масло сливочное несоленое 82,5% жир, вода питьевая, соль, петрушка свежая, мясо говядина б/к (лопатка))</small>	150/10/5	3,1	3,3	7,7	76	5,5
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ <small>(печень говяжья, мука, масло сливочное несоленое 82,5% жир, вода питьевая, сметана 15% жир, соль, томат-паста)</small>	50/30	9,7	8,7	5,1	152	0,4
2012	205	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ <small>(макаронны в/с, соль, масло сливочное несоленое 82,5% жир)</small>	105	2,8	3,5	22,1	128	0
УСП	ТК№027	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА <small>(плоды шиповника, сахар-песок, вода питьевая)</small>	150		0,1	9,4	47	0,1
УСП	ТК№003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГАЩЕННЫЙ <small>(хлеб ржано-пшеничный)</small>	16	1,1	0,1	9	31	0
УСП	ТК№004	БАТОН БОГАЩЕННЫЙ <small>(батон нарезной из муки в/с)</small>	20	1,1	0,6	12	46	0
Итого			581	18	22,5	69	552	9,5
Уплотненный полдник								
2013	521	СЕЛЬДЬ СОЛЕНАЯ <small>(сельдь соленая неразделанная)</small>	46	6	4,4		85	0,5
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ <small>(картофель (поздний), молоко 2,5% жир, масло сливочное несоленое 82,5% жир, соль)</small>	110	2	3,9	15,6	102	7,6
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>(компотная смесь (сухофрукты), сахар-песок, кислота лимонная, вода питьевая)</small>	195			4,5	18	0
		ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ БОГАЩЕННЫЙ <small>(хлеб ржано-пшеничный)</small>	16	1,1	0,1	9	31	0
2008		ПРЯНИКИ <small>(пряники)</small>	30	1,1	1,4	22,5	110	0
Итого			397	10,2	9,8	51,6	346	8,1
Всего				37,3	46,6	161,4	1243	19,42

Диетсестра

Ивушкина Е.А.