

Утверждаю

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



**МЕНЮ**  
**24 октября 2023 г.**  
**Дети сад**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное несоленое 82.5%жир батон нарезной из муки в/с)	35	1,4	4,8	15	87	0
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (молоко 2,5% жир, вода питьевая, макароны в/с, масло сливочное несоленое 82.5%жир, сахар-песок)	180	3	5,5	17,9	140	0,5
2008	184	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики) (рис, вода питьевая, соль, сахар-песок, масло сливочное несоленое 82.5%жир)	155					0
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный, вода питьевая, сахар-песок)	180/6			5,9	22	0
<b>Итого</b>			<b>401</b>	<b>4,4</b>	<b>10,3</b>	<b>38,8</b>	<b>249</b>	<b>0,5</b>
<b>II Завтрак</b>								
	ТК№020	БАНАН СВЕЖИЙ (бананы (свежие))	96	1	0,5	20,2	93	9,6
<b>Итого</b>			<b>96</b>	<b>1</b>	<b>0,5</b>	<b>20,2</b>	<b>93</b>	<b>9,6</b>
<b>Обед</b>								
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты свежие)	41		0,1	1,6	10	10,3
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (картофель (поздний), морковь свежая лук репчатый, томат-паста, масло сливочное несоленое 82.5%жир вода питьевая, соль, мясо говядина б/к (лопатка), батон нарезной из муки в/с)	180	5,7	6,5	14,7	140	6,3
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ (аллергики) (картофель (поздний), морковь свежая лук репчатый, масло сливочное несоленое 82.5%жир, вода питьевая, окорок куриный)	250/11					0
2008	290	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ (печень говяжья, батон нарезной из муки в/с, масло сливочное несоленое 82.5%жир, масло подсолнечное)	80	13,3	12,7	9,3	205	25,5
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ (аллергики) (мясо говядина б/к (лопатка), лук репчатый, масло подсолнечное, мука, вода питьевая, сметана 15% жир, соль, сахар-песок)	50/50					0
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое 82.5%жир)	130	4,7	4,8	34,7	182	0
2008	437	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ (клюква замороженная, вода питьевая, сахар-песок)	200			5,6	22	0
УСП	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	36	2,4	0,3	20,3	69	0
УСП	ТК №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной из муки в/с)	34	1,8	1	20,5	79	0
<b>Итого</b>			<b>701</b>	<b>27,9</b>	<b>25,4</b>	<b>106,7</b>	<b>707</b>	<b>42,1</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	225	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (творог 9% жир, соль, крупа манная (м), сахар-песок, яйцо, виноград сушеный (изюм), масло сливочное несоленое 82.5%жир, сухари панировочные, сметана 15% жир, масло подсолнечное)	170	13,1	13,6	38,6	374	0,2
2008	324	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики) (рис, вода питьевая, сахар-песок, соль, масло сливочное несоленое 82.5%жир)	150					0
2008	367	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) (молоко 2,5% жир, масло сливочное несоленое 82.5%жир, мука, вода питьевая, сахар-песок, соль, ванилин)	50	0,6	2,4	6,3	49	0,1
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко 2,5% жир)	198	3,2	5	9,5	121	1,1
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) (чай черный, вода питьевая, сахар-песок)	180/5					0
	ТК№018	ПЕЧЕНЬЕ (печенье)	30	2,3	3	26	111	0
<b>Итого</b>			<b>448</b>	<b>19,2</b>	<b>24</b>	<b>80,4</b>	<b>655</b>	<b>1,4</b>
<b>Всего</b>				<b>52,5</b>	<b>60,2</b>	<b>246,1</b>	<b>1704</b>	<b>53,6</b>

Диетсестра

Ивушкина Е.А.

Утверждаю

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



# МЕНЮ

24 октября 2023 г.

Дети ясли

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное несоленое 82,5%жир, батон нарезной из муки в/с)	30	1,2	8,9	12,1	106	0
2008	190	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА" (рис пшено, вода питьевая, молоко 2,5% жир, масло сливочное несоленое 82,5%жир, сахар-песок, соль)	150	2,9	6,6	18,7	152	0,6
2008	184	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики) (рис, вода питьевая, соль, сахар-песок, масло сливочное несоленое 82,5%жир)	155					0
		ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный, вода питьевая, сахар-песок)	186			6	23	0,02
<b>Итого</b>			<b>366</b>	<b>4,1</b>	<b>15,5</b>	<b>36,8</b>	<b>281</b>	<b>0,62</b>
<b>II Завтрак</b>								
		БАНАН СВЕЖИЙ (бананы (свежие))	97	1,5	0,5	21	96	4
<b>Итого</b>			<b>97</b>	<b>1,5</b>	<b>0,5</b>	<b>21</b>	<b>96</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
		ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты свежие)	41	0,4	0,1	1,5	10	4
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (картофель (поздний), морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, вода питьевая, соль, мясо говядина б/к (лопатка), яйцо)	150/15	3,5	3,9	10,2	96	5,1
2008	290	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ (печень говяжья, батон нарезной из муки в/с, масло сливочное несоленое 82,5%жир, масло подсолнечное)	54	8,9	8,5	6,2	137	17
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое 82,5%жир)	110	3,3	4,5	25,1	139	0
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (соки фруктовые)	160		0,2	16,2	74	3,2
УСП	ТК№0 03	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	26	1,7	0,2	14,6	49	0
УСП	ТК№0 04	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной из муки в/с)	25	1,4	0,7	15	58	0
<b>Итого</b>			<b>581</b>	<b>19,2</b>	<b>18,1</b>	<b>88,8</b>	<b>563</b>	<b>29,3</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2008	225	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (творог 9% жир, соль, крупа манная (м), сахар-песок, яйцо, виноград сушеный (изюм), масло сливочное несоленое 82,5%жир, сухари панировочные, сметана 15% жир, масло подсолнечное)	155	13,1	14,3	39,2	379	0,2
2008	367	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) (масло сливочное несоленое 82,5%жир, соль, сахар-песок, молоко 2,5% жир, ванилин, мука, вода питьевая)	50	0,6	2,2	6,5	48	0,1
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко 2,5% жир)	168	2,7	4,3	8,1	103	0,9
		ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ (печенье)	20	2,8	3,6	14,9	94	0
<b>Итого</b>			<b>393</b>	<b>19,2</b>	<b>24,4</b>	<b>63,7</b>	<b>624</b>	<b>1,2</b>
<b>Всего</b>				<b>44</b>	<b>58,5</b>	<b>215,3</b>	<b>1564</b>	<b>35,12</b>

Диетсестра

Ивушкина Е.А.