

Утверждаю

0561046-ГБОУ начальная школа-детский сад № 662 Калининградского района

Директор

/Новицкая Л.И./

МЕНЮ

2 февраля 2024 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	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <small>(масло сливочное несоленое 82,5%жир, батон нарезной из муки в/с)</small>	30	1,08	0,58	12,00	46,00	0,00
2008	190	КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ "ДРУЖБА" <small>(рис, пшено, вода питьевая, молоко 2,5% жир, масло сливочное несоленое 82,5%жир, сахар-песок, соль)</small>	150	2,84	2,42	17,61	122,38	0,58
		ЧАЙ С САХАРОМ <small>(чай черный, вода питьевая, сахар-песок)</small>	185	0,00	0,00	6,86	25,81	0,04
Итого			365	3,92	3,00	36,47	194,19	0,62
II Завтрак								
УСП	ТК№0 20	БАНАН СВЕЖИЙ <small>(бананы (свежие))</small>	105	1,05	0,52	22,03	100,70	10,49
Итого			105	1,05	0,52	22,03	100,70	10,49
Обед								
УСП	ТК№0 14	ПОМИДОР СВЕЖИЙ <small>(томаты свежие)</small>	57	0,00	0,11	2,15	13,61	14,18
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>(картофель (поздний), морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, вода питьевая, соль, мясо говядина б/к (лопатка), яйцо)</small>	155/15	4,16	5,81	10,34	117,80	5,11
2012	34	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ <small>(печень говяжья, лук репчатый, морковь свежая, картофель (поздний), масло сливочное несоленое 82,5%жир, яйцо, соль)</small>	55	8,24	7,96	2,88	126,80	0,72
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>(крупа гречневая, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое 82,5%жир)</small>	110	3,40	4,50	20,10	141,50	0,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ <small>(соки фруктовые)</small>	150	0,00	0,15	15,15	69,00	3,00
УСП	ТК№0 03	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ <small>(хлеб ржано-пшеничный)</small>	27	1,77	0,23	14,93	50,67	0,00
УСП	ТК№0 04	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ <small>(батон нарезной из муки в/с)</small>	27	1,44	0,77	16,00	61,33	0,00
Итого			596	19,01	19,53	81,55	580,71	23,01
Уплотненный полдник								
2008	225	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА <small>(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)</small>	155	11,16	12,66	39,17	317,07	0,23
2008	367	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) <small>(масло сливочное несоленое 82,5%жир, соль, сахар-песок, молоко 2,5% жир, ванилин, мука, вода питьевая)</small>	50	0,60	3,31	5,97	54,30	0,13
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ <small>(молоко 2,5% жир)</small>	170	2,77	3,47	8,16	104,18	0,93
УСП	ТК№1 24	ПРЯНИКИ <small>(пряники)</small>	30	1,14	1,41	15,00	109,80	0,00
Итого			405	15,67	20,85	68,30	585,35	1,29
Всего				39,65	43,90	208,35	1 460,95	35,41

Диетсестра



Ивушкина Е.А.

Утверждаю

0561046-ГБОУ начальная школа-детский сад № 662 Кронштадтского района

Директор

/Новицкая Л.И./

МЕНЮ

2 февраля 2024 г.

Дети сад

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <small>(масло сливочное несоленое 82,5%жир, батон нарезной из муки в/с)</small>	35	1,37	4,63	15,04	85,77	0,00
2008	112	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ <small>(молоко 2,5% жир, вода питьевая, макароны в/с, масло сливочное несоленое 82,5%жир, сахар-песок)</small>	180	2,85	5,45	16,83	134,39	0,47
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ <small>(чай черный, вода питьевая, сахар-песок)</small>	180/6	0,00	0,00	6,97	25,70	0,06
Итого			401	4,22	10,08	38,84	245,86	0,53
II Завтрак								
УСП	ТК№020	БАНАН СВЕЖИЙ <small>(бананы (свежие))</small>	131	1,31	0,65	27,45	125,47	13,07
Итого			131	1,31	0,65	27,45	125,47	13,07
Обед								
УСП	ТК№014	ПОМИДОР СВЕЖИЙ <small>(томаты свежие)</small>	60	0,00	0,12	2,28	14,41	15,01
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>(картофель (поздний), морковь свежая, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное несоленое 82,5%жир, вода питьевая, мясо говядина б/к (лопатка), батон нарезной из муки в/с, соль)</small>	180	1,34	1,96	12,18	70,02	6,13
2012	294	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ <small>(печень говяжья, рис, лук репчатый, масло сливочное несоленое 82,5%жир, яйцо)</small>	80	7,96	3,50	11,02	122,09	0,81
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>(крупа гречневая, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое 82,5%жир)</small>	130	4,80	4,69	36,06	186,73	0,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ <small>(соки фруктовые)</small>	180	0,00	0,18	18,18	82,80	3,60
УСП	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ <small>(хлеб ржано-пшеничный)</small>	35	2,32	0,31	19,60	66,50	0,00
УСП	ТК №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ <small>(батон нарезной из муки в/с)</small>	35	1,89	1,02	21,00	80,50	0,00
Итого			700	18,31	11,78	120,32	623,05	25,55
Уплотненный полдник								
2008	225	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА <small>(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)</small>	170	13,14	13,18	39,30	371,84	0,24
2008	367	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) <small>(молоко 2,5% жир, масло сливочное несоленое 82,5%жир, мука, вода питьевая, сахар-песок, соль, ванилин)</small>	50	0,59	2,39	7,04	51,89	0,13
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ <small>(молоко 2,5% жир)</small>	200	3,28	5,12	9,62	122,82	1,10
УСП	124	ПРЯНИКИ <small>(пряники)</small>	40	1,52	1,88	30,00	146,40	0,00
Итого			460	18,53	22,57	85,96	692,95	1,47
Всего				42,37	45,08	272,57	1 687,33	40,62

Диетсестра



Ивушкина Е.А.