

Утверждаю

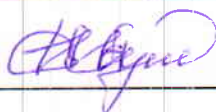
Директор

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

**МЕНЮ**  
**9 февраля 2024 г.**  
**Дети сад**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (сыр полутвердый, батон нарезной из муки в/с)	45	3,89	5,56	16,20	125,21	0,13
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)	180	3,51	7,78	23,76	187,03	0,67
УСП	ТК№040	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай черный, сахар-песок, молоко 2,5% жир, вода питьевая)	180	0,99	1,55	10,25	64,35	0,39
<b>Итого</b>			<b>405</b>	<b>8,39</b>	<b>14,89</b>	<b>50,21</b>	<b>376,59</b>	<b>1,19</b>
<b>II Завтрак</b>								
УСП	ТК №54	МАНДАРИН СВЕЖИЙ (мандарины (свежие))	110	0,88	0,22	8,25	41,80	41,80
<b>Итого</b>			<b>110</b>	<b>0,88</b>	<b>0,22</b>	<b>8,25</b>	<b>41,80</b>	<b>41,80</b>
<b>Обед</b>								
УСП	ТК№014	ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты свежие)	45	0,00	0,09	1,71	10,80	11,25
2012	76	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ (картофель (поздний), крупа перловая, морковь свежая, лук репчатый, огурцы соленые, масло сливочное несоленое 82,5% жир, вода питьевая, соль, мясо говядина б/к (задняя часть), сметана 15% жир)	200/10/9	3,11	3,54	12,48	102,01	4,86
2012	291	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ (мясо говядина б/к (лопатка), масло сливочное несоленое 82,5% жир, картофель (поздний), сухари панировочные, соль, лук репчатый)	200	11,69	12,12	33,41	299,79	15,87
УСП	ТК№022	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (напитки витаминизированные сухие, вода питьевая)	180	0,00	0,00	1,34	5,58	0,46
УСП	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	25	1,66	0,22	14,00	47,50	0,00
УСП	ТК №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной из муки в/с)	35	1,89	1,02	21,00	80,50	0,00
<b>Итого</b>			<b>704</b>	<b>18,35</b>	<b>16,99</b>	<b>83,94</b>	<b>546,18</b>	<b>32,44</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
к/к	к/к	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ (печень говяжья, масло подсолнечное, мука, молоко 2,5% жир, лук репчатый, масло сливочное несоленое 82,5% жир, яйцо, соль)	80	12,39	8,67	9,39	192,05	0,70
2008	338	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ (морковь свежая, картофель (поздний), горошек зеленый (консерв), капуста свежая, соль, молоко 2,5% жир, масло сливочное несоленое 82,5% жир, мука, вода питьевая, сахар-песок, масло подсолнечное)	130	2,00	4,38	13,31	94,48	8,39
2008	435	РЯЖЕНКА 2,5% (ряженка 2,5% жир)	180	5,22	4,50	7,56	97,21	0,54
2014	249	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ (мука, молоко 2,5% жир, сахар-песок, масло подсолнечное, яйцо, дрожжи, соль, творог 9% жир)	70	5,85	6,07	28,73	208,07	0,13
УСП	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	25	1,66	0,22	14,00	47,50	0,00
<b>Итого</b>			<b>485</b>	<b>27,12</b>	<b>23,84</b>	<b>72,99</b>	<b>639,31</b>	<b>9,76</b>
<b>Всего</b>				<b>54,74</b>	<b>55,94</b>	<b>215,39</b>	<b>1 603,88</b>	<b>85,19</b>

Диетсестра



Ивушкина Е.А.

Утверждаю

Директор

0561046-ГБОУ начальная школа-детский сад № 662 Кронштадтского района  
/Новицкая Л.И./**МЕНЮ**  
**9 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		
<b>Завтрак</b>								
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (сыр полутвердый, батон нарезной из муки в/с)	30	2,68	3,71	12,00	37,37	0,08
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)	135	2,34	2,25	16,65	115,20	0,54
УСП	ТК№040	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай черный, вода питьевая, сахар-песок, молоко 2,5% жир)	180	1,40	1,75	9,31	71,74	0,51
<b>Итого</b>			<b>345</b>	<b>6,42</b>	<b>7,71</b>	<b>37,96</b>	<b>274,31</b>	<b>1,13</b>
<b>II Завтрак</b>								
УСП	ТК№054	МАНДАРИН СВЕЖИЙ (мандарины (свежие))	100	0,80	0,20	7,50	38,00	38,00
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,80</b>	<b>0,20</b>	<b>7,50</b>	<b>38,00</b>	<b>38,00</b>
<b>Обед</b>								
УСП	ТК№017	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ (огурцы соленые)	50	0,00	0,05	0,85	6,50	2,50
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА (картофель (поздний), морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное несоленое 82,5% жир, вода питьевая, филе минтая, укроп (свежий))	250/15/1	6,10	3,07	19,41	132,22	10,09
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (мясо цыплят бройлеров (тушки), масло сливочное несоленое 82,5% жир, морковь свежая, лук репчатый, рис, соль)	130	8,46	8,19	21,73	191,89	0,97
УСП	ТК№046	КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА НА ПЛОДОВЫХ ИЛИ ЯГОДНЫХ ЭКСТРАКТАХ (кисель, сахар-песок, кислота лимонная, вода питьевая)	150	0,00	0,00	16,80	67,20	0,00
УСП	ТК№003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	25	1,66	0,22	14,00	47,50	0,00
УСП	ТК№004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной из муки в/с)	25	1,35	0,73	15,00	57,50	0,00
<b>Итого</b>			<b>646</b>	<b>17,57</b>	<b>12,26</b>	<b>87,79</b>	<b>502,81</b>	<b>13,56</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
2012	276	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (мясо говядина б/к (лопатка), картофель (поздний), лук репчатый, масло сливочное несоленое 82,5% жир, соль)	150	12,12	9,75	8,49	165,54	6,82
2008	435	КЕФИР 2,5% (кефир 2,5%)	180	3,42	5,22	7,20	95,40	18,00
УСП	ТК№003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	15	0,99	0,13	8,40	28,50	0,00
2008	471	БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА" (мука, дрожжи, соль, сахар-песок, масло подсолнечное, яйцо, вода питьевая)	60	3,38	4,01	26,21	157,44	0,00
<b>Итого</b>			<b>405</b>	<b>19,91</b>	<b>19,11</b>	<b>50,30</b>	<b>446,88</b>	<b>24,82</b>
<b>Всего</b>				<b>44,70</b>	<b>39,28</b>	<b>183,55</b>	<b>1 262,00</b>	<b>77,51</b>

Диетсестра



Ивушкина Е.А.