

Утверждаю

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

Директор  
/Новицкая Л.И./



**МЕНЮ**  
**16 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		
<b>Завтрак</b>								
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <small>(масло сливочное несоленое 82,5%жир, батон нарезной из муки в/с)</small>	35	1,38	4,89	15,07	87,80	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	3,07	5,62	18,55	143,56	0,47
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ <small>(чай черный, вода питьевая, сахар-песок)</small>	180/6	0,00	0,00	6,36	23,23	0,06
<b>Итого</b>			<b>401</b>	<b>4,45</b>	<b>10,51</b>	<b>39,98</b>	<b>254,59</b>	<b>0,53</b>
<b>II Завтрак</b>								
УСП	ТК№020	БАНАН СВЕЖИЙ <small>(бананы (свежие))</small>	150	1,50	0,75	31,50	143,99	15,00
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>1,50</b>	<b>0,75</b>	<b>31,50</b>	<b>143,99</b>	<b>15,00</b>
<b>Обед</b>								
УСП	ТК№014	ПОМИДОР СВЕЖИЙ <small>(томаты свежие)</small>	60	0,00	0,12	2,28	14,39	14,99
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	1,41	2,06	12,63	72,71	6,36
2012	294	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ <small>(печень говяжья, рис, лук репчатый, масло сливочное несоленое 82,5%жир, яйцо)</small>	80	7,99	3,66	11,03	123,38	0,81
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>(крупа гречневая, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое 82,5%жир)</small>	130	4,80	4,83	36,06	187,74	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	19,63	66,59	0,00
УСП	ТК №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ <small>(батон нарезной из муки в/с)</small>	35	1,89	1,02	21,03	80,61	0,00
<b>Итого</b>			<b>700</b>	<b>18,41</b>	<b>12,18</b>	<b>120,84</b>	<b>628,22</b>	<b>25,76</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
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	13,43	38,53	370,95	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	2,47	6,59	50,76	0,13
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ <small>(молоко 2,5% жир)</small>	200	3,26	5,09	9,57	122,22	1,09
УСП	124	ПРЯНИКИ <small>(пряники)</small>	40	1,52	1,88	30,00	146,40	0,00
<b>Итого</b>			<b>460</b>	<b>18,51</b>	<b>22,87</b>	<b>84,69</b>	<b>690,33</b>	<b>1,46</b>
<b>Всего</b>				<b>42,87</b>	<b>46,31</b>	<b>277,01</b>	<b>1 717,13</b>	<b>42,75</b>

Диетсестра

Ивушкина Е.А.

Утверждаю

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

Директор



# МЕНЮ

**16 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	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <small>(масло сливочное несоленое 82,5%жир, батон нарезной из муки в/с)</small>	30	1,13	8,83	12,08	105,80	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	2,95	6,41	19,22	154,00	0,58
		ЧАЙ С САХАРОМ <small>(чай черный, вода питьевая, сахар-песок)</small>	185	0,00	0,00	5,88	22,11	0,04
<b>Итого</b>			<b>365</b>	<b>4,08</b>	<b>15,24</b>	<b>37,18</b>	<b>281,91</b>	<b>0,62</b>
<b>II Завтрак</b>								
УСП	ТК№0 20	БАНАН СВЕЖИЙ <small>(бананы (свежие))</small>	120	1,20	0,60	25,17	115,08	11,99
<b>Итого</b>			<b>120</b>	<b>1,20</b>	<b>0,60</b>	<b>25,17</b>	<b>115,08</b>	<b>11,99</b>
<b>Обед</b>								
УСП	ТК№0 14	ПОМИДОР СВЕЖИЙ <small>(томаты свежие)</small>	55	0,00	0,11	2,10	13,28	13,84
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>	150/15	3,75	3,62	10,59	96,54	5,25
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>	50	7,65	6,08	3,87	110,87	0,73
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>	26	1,70	0,23	14,40	48,85	0,00
УСП	ТК№0 04	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ <small>(батон нарезной из муки в/с)</small>	26	1,39	0,75	15,43	59,13	0,00
<b>Итого</b>			<b>582</b>	<b>17,89</b>	<b>15,44</b>	<b>81,64</b>	<b>539,17</b>	<b>22,82</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
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>	150	12,60	13,34	37,08	359,65	0,22
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	0,59	2,93	6,86	55,12	0,13
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ <small>(молоко 2,5% жир)</small>	170	2,78	4,35	8,17	104,26	0,93
УСП	ТК№1 24	ПРЯНИКИ <small>(пряники)</small>	30	1,14	1,41	15,00	109,80	0,00
<b>Итого</b>			<b>400</b>	<b>17,11</b>	<b>22,03</b>	<b>67,11</b>	<b>628,83</b>	<b>1,28</b>
<b>Всего</b>				<b>40,28</b>	<b>53,31</b>	<b>211,10</b>	<b>1 564,99</b>	<b>36,71</b>

Диетсестра

Ивушкина Е.А.