

Утверждаю

0561046-ГБОУ начальная школа-детский сад № 662 Кронштадтского района  
/Фурсова Т.Н./



## МЕНЮ

2 апреля 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 (масло сливочное несоленое 82,5%жир, батон нарезной из муки в/с)	30	1,13	8,83	12,08	105,80	0,00
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	2,83	6,38	18,23	149,25	0,58
		ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный, вода питьевая, сахар-песок)	185	0,00	0,00	5,91	22,11	0,04
<b>Итого</b>			<b>365</b>	<b>3,96</b>	<b>15,21</b>	<b>36,22</b>	<b>277,16</b>	<b>0,62</b>
<b>II Завтрак</b>								
УСП	ТК№0 20	БАНАН СВЕЖИЙ (бананы (свежие))	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 (томаты свежие)	55	0,00	0,11	2,10	13,28	13,84
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (картофель (поздний), морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, вода питьевая, соль, мясо говядина б/к (попатка), яйцо)	150/15	3,51	3,30	10,54	91,92	5,23
2012	34	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ (печень говяжья, лук репчатый, морковь свежая, картофель (поздний), масло сливочное несоленое 82,5%жир, яйцо, соль)	50	7,64	5,51	3,90	106,90	0,76
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое 82,5%жир)	110	3,40	4,50	20,10	141,50	0,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (соки фруктовые)	150	0,00	0,15	15,15	69,00	3,00
УСП	ТК№0 03	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	25	1,66	0,22	14,00	47,50	0,00
УСП	ТК№0 04	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной из муки в/с)	25	1,35	0,73	15,00	57,50	0,00
<b>Итого</b>			<b>580</b>	<b>17,56</b>	<b>14,52</b>	<b>80,79</b>	<b>527,60</b>	<b>22,83</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)	150	12,66	13,35	38,30	364,68	0,22
2008	367	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) (масло сливочное несоленое 82,5%жир, соль, сахар-песок, молоко 2,5% жир, ванилин, мука, вода питьевая)	50	0,59	2,36	6,86	50,97	0,13
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко 2,5% жир)	170	2,78	4,35	8,17	104,22	0,33
УСП	ТК№1 24	ПРЯНИКИ (пряники)	30	1,14	1,41	15,00	109,80	0,00
<b>Итого</b>			<b>400</b>	<b>17,17</b>	<b>21,47</b>	<b>68,33</b>	<b>629,67</b>	<b>1,28</b>
<b>Всего</b>				<b>39,89</b>	<b>51,80</b>	<b>210,51</b>	<b>1 549,51</b>	<b>36,72</b>

Диетсестра

Ивушкина Е.А.

Утверждаю

0561046-ГБОУ начальная школа-детский сад № 662 Кронштадтского района  
ВРИО Директор  
/Фурсова Т.Н./

# МЕНЮ

## 2 апреля 2024 г.

### Дети сад



Сборник рецептов	№ 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	1,38	4,86	15,04	87,40	0,00
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	3,06	5,62	18,47	143,23	0,47
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный, вода питьевая, сахар-песок)	180/6	0,00	0,00	6,36	23,23	0,06
<b>Итого</b>			<b>401</b>	<b>4,44</b>	<b>10,48</b>	<b>39,87</b>	<b>253,86</b>	<b>0,53</b>
<b>II Завтрак</b>								
УСП	ТК№020	БАНАН СВЕЖИЙ (бананы (свежие))	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 (томаты свежие)	60	0,00	0,12	2,28	14,40	15,00
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (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)	180	1,40	2,08	12,63	72,94	6,35
2012	294	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ (печень говяжья, рис, лук репчатый, масло сливочное несоленое 82,5%жир, яйцо)	80	7,98	3,63	11,04	123,23	0,81
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое 82,5%жир)	130	4,80	4,80	36,06	187,50	0,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (соки фруктовые)	180	0,00	0,18	18,18	82,80	3,60
УСП	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	35	2,32	0,31	19,60	66,50	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>700</b>	<b>18,39</b>	<b>12,14</b>	<b>120,79</b>	<b>627,87</b>	<b>25,76</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	13,14	13,42	38,58	371,15	0,24
2008	367	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) (молоко 2,5% жир, масло сливочное несоленое 82,5%жир, мука, вода питьевая, сахар-песок, соль, ванилин)	50	0,59	2,48	6,59	50,87	0,13
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко 2,5% жир)	200	3,26	5,09	9,57	122,22	1,09
УСП	124	ПРЯНИКИ (пряники)	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>84,74</b>	<b>690,64</b>	<b>1,46</b>
<b>Всего</b>				<b>42,84</b>	<b>46,24</b>	<b>276,90</b>	<b>1 716,36</b>	<b>42,75</b>

Диетсестра

Ивушкина Е.А.