

Утверждаю



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

МЕНЮ
20 мая 2024 г.
Дети ясли

Сборник рецептур	№ 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	1,13	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	2,87	6,98	19,26	157,75	0,58
		ЧАЙ С САХАРОМ <small>(чай черный, вода питьевая, сахар-песок)</small>	185	0,00	0,00	6,79	25,81	0,03
Итого			365	4,00	15,81	38,13	289,36	0,61
II Завтрак								
УСП	ТК№0 20	БАНАН СВЕЖИЙ <small>(бананы (свежие))</small>	120	1,20	0,60	25,21	115,25	12,01
Итого			120	1,20	0,60	25,21	115,25	12,01
Обед								
УСП	ТК№0 14	ПОМИДОР СВЕЖИЙ <small>(томаты свежие)</small>	55	0,00	0,11	2,09	13,23	13,78
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	3,83	3,93	10,52	99,48	5,20
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	7,73	6,77	3,95	116,67	0,77
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>	25	1,66	0,22	14,00	47,50	0,00
УСП	ТК№0 04	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ <small>(батон нарезной из муки в/с)</small>	25	1,35	0,73	15,00	57,50	0,00
Итого			580	17,97	16,41	80,81	544,88	22,75
Уплотненный полдник								
2008	225	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА <small>(творог 5% 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	12,77	13,39	37,37	361,62	0,24
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	1,98	5,95	44,66	0,13
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ <small>(молоко 2,5% жир)</small>	170	2,78	4,35	8,17	104,28	0,93
УСП	ТК№1 24	ПРЯНИКИ <small>(пряники)</small>	30	1,14	1,41	22,50	109,80	0,00
Итого			400	17,28	21,13	73,99	620,36	1,30
Всего				40,45	53,95	218,14	1 569,85	36,67

Диетсестра

Ивушкина Е.А.

Утверждаю

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

Директор

/Новицкая Л.И./

МЕНЮ

20 мая 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 (масло сливочное несоленое 82,5%жир, батон нарезной из муки в/с)	35	1,38	4,88	15,06	87,70	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	5,61	18,53	143,39	0,47
2008	324	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики) (рис, вода питьевая, сахар-песок, соль, масло сливочное несоленое 82,5%жир)	150	2,20	4,40	25,50	150,00	0,00
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный, вода питьевая, сахар-песок)	180/6	0,00	0,00	6,34	23,17	0,06
Итого			401	4,44	10,49	39,93	254,26	0,53
II Завтрак								
УСП	ТК№020	БАНАН СВЕЖИЙ (бананы (свежие))	150	1,50	0,75	31,50	143,99	15,00
Итого			150	1,50	0,75	31,50	143,99	15,00
Обед								
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	2,06	12,63	72,67	6,35
2012	294	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ (печень говяжья, рис, лук репчатый, масло сливочное несоленое 82,5%жир, яйцо)	80	7,95	3,55	11,03	122,39	0,81
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое 82,5%жир)	130	4,80	4,82	36,06	187,62	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	19,62	66,57	0,00
УСП	ТК №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной из муки в/с)	35	1,89	1,02	21,02	80,58	0,00
Итого			700	18,36	12,06	120,82	627,03	25,76
Уплотненный полдник								
2008	225	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (творог 5% 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	13,13	13,45	38,62	371,37	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	2,51	6,61	51,09	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
Итого			460	18,50	22,93	84,80	691,08	1,46
Всего				42,80	46,23	277,05	1 716,36	42,75

Диетсестра

Ивушкина Е.А.