

Утверждаю

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

Директор
Новицкая Л.И./



МЕНЮ

30 июля 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	2,93	6,99	19,74	159,95	0,58
		ЧАЙ С САХАРОМ <small>(чай черный, вода питьевая, сахар-песок)</small>	186	0,00	0,00	6,18	23,23	0,04
Итого			366	4,06	15,82	38,00	288,98	0,62
II Завтрак								
УСП	ТК№0 20	БАНАН СВЕЖИЙ <small>(бананы (свежие))</small>	120	1,20	0,60	25,26	115,47	12,03
Итого			120	1,20	0,60	25,26	115,47	12,03
Обед								
УСП	ТК№0 14	ПОМИДОР СВЕЖИЙ <small>(томаты свежие)</small>	55	0,00	0,11	2,08	13,15	13,70
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>(картофель (ранний), морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, вода питьевая, соль, мясо говядина б/к (лопатка), яйцо)</small>	150/15	3,61	3,72	4,73	73,16	3,32
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	7,51	5,68	3,88	106,69	0,74
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	17,53	15,11	74,94	508,50	20,76
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>	155	12,88	14,03	38,35	371,88	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	2,24	6,59	49,08	0,13
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ <small>(молоко 2,5% жир)</small>	170	2,78	4,35	8,17	104,24	0,93
УСП	ТК№1 24	ПРЯНИКИ <small>(пряники)</small>	30	1,14	1,41	22,50	109,80	0,00
Итого			405	17,39	22,03	75,61	635,00	1,30
Всего				40,18	53,56	213,81	1 547,95	34,71

Диетсестра

Ивушкина Е.А.

Утверждаю

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

Директор

/Новицкая Л.И./

**МЕНЮ**

30 июля 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		
Завтрак								
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное несоленое 82,5%жир, батон нарезной из муки в/с)	35	1,38	4,93	15,09	88,15	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	5,69	18,50	143,81	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	6,40	23,38	0,06
Итого			401	4,44	10,62	39,99	255,34	0,53
II Завтрак								
УСП	ТК№020	БАНАН СВЕЖИЙ (бананы (свежие))	150	1,50	0,75	31,49	143,96	15,00
Итого			150	1,50	0,75	31,49	143,96	15,00
Обед								
УСП	ТК№014	ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты свежие)	60	0,00	0,12	2,28	14,39	14,99
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (картофель (ранний), 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	1,48	1,96	5,66	44,51	4,06
2012	294	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ (печень говяжья, рис, лук репчатый, масло сливочное несоленое 82,5%жир, яйцо)	80	7,98	3,54	11,10	122,98	0,81
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое 82,5%жир)	130	4,81	4,80	36,08	187,61	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	19,65	66,67	0,00
УСП	ТК №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной из муки в/с)	35	1,89	1,02	21,05	80,71	0,00
Итого			700	18,48	11,93	114,00	599,67	23,46
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	13,09	13,31	38,59	369,91	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	2,44	6,55	50,43	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	18,46	22,72	84,71	688,96	1,46
Всего				42,88	46,02	270,19	1 687,93	40,45

Диетсестра

Ивушкина Е.А.