

Утверждаю

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



# МЕНЮ

13 августа 2024 г.

## Дети ясли

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамины 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	1,22	8,88	13,08	109,63	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	3,11	6,97	21,47	167,16	0,57
		ЧАЙ С САХАРОМ <small>(чай черный, вода питьевая, сахар-песок)</small>	186	0,00	0,00	6,82	25,81	0,04
<b>Итого</b>			<b>366</b>	<b>4,33</b>	<b>15,85</b>	<b>41,37</b>	<b>302,60</b>	<b>0,61</b>
<b>II Завтрак</b>								
УСП	ТК№0 20	БАНАН СВЕЖИЙ <small>(бананы (свежие))</small>	120	1,25	0,62	26,19	119,72	12,47
<b>Итого</b>			<b>120</b>	<b>1,25</b>	<b>0,62</b>	<b>26,19</b>	<b>119,72</b>	<b>12,47</b>
<b>Обед</b>								
УСП	ТК№0 14	ПОМИДОР СВЕЖИЙ <small>(томаты свежие)</small>	55	0,00	0,11	2,15	13,61	14,18
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	7,78	6,79	4,00	117,41	0,80
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	0,16	15,99	72,83	3,17
УСП	ТК№0 03	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ <small>(хлеб ржано-пшеничный)</small>	25	2,10	0,28	17,73	60,17	0,00
УСП	ТК№0 04	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ <small>(батон нарезной из муки в/с)</small>	25	1,53	0,82	17,00	65,17	0,00
<b>Итого</b>			<b>580</b>	<b>18,64</b>	<b>16,59</b>	<b>87,49</b>	<b>570,17</b>	<b>23,35</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
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	17,62	15,81	39,94	431,95	0,34
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	0,58	1,96	5,92	44,27	0,13
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ <small>(молоко 2,5% жир)</small>	170	2,72	4,25	7,98	101,85	0,91
УСП	ТК№1 24	ПРЯНИКИ <small>(пряники)</small>	30	1,14	1,41	22,50	109,80	0,00
<b>Итого</b>			<b>400</b>	<b>22,06</b>	<b>23,43</b>	<b>76,34</b>	<b>687,87</b>	<b>1,38</b>
<b>Всего</b>				<b>46,28</b>	<b>56,49</b>	<b>231,39</b>	<b>1 680,36</b>	<b>37,81</b>

Диетсестра

Синичкина Л. В.

Утверждаю

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

Директор

/Новицкая Л.И./

# МЕНЮ

## 13 августа 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>								
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное несоленое 82,5%жир, батон нарезной из муки в/с)	35	1,56	4,95	17,04	95,07	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	3,27	5,60	20,37	151,52	0,46
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	6,54	24,02	0,05
<b>Итого</b>			<b>401</b>	<b>4,83</b>	<b>10,55</b>	<b>43,95</b>	<b>270,61</b>	<b>0,51</b>
<b>II Завтрак</b>								
УСП	ТК№020	БАНАН СВЕЖИЙ (бананы (свежие))	150	1,56	0,78	32,75	149,73	15,60
<b>Итого</b>			<b>150</b>	<b>1,56</b>	<b>0,78</b>	<b>32,75</b>	<b>149,73</b>	<b>15,60</b>
<b>Обед</b>								
УСП	ТК№014	ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты свежие)	60	0,00	0,12	2,36	14,91	15,53
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	2,09	12,63	73,04	6,36
2012	294	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ (печень говяжья, рис, лук репчатый, масло сливочное несоленое 82,5%жир, яйцо)	80	8,12	3,61	12,32	128,76	0,82
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое 82,5%жир)	130	4,82	4,82	36,19	188,21	0,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (соки фруктовые)	180	0,00	0,19	19,24	87,64	3,81
УСП	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	35	2,98	0,40	25,20	85,50	0,00
УСП	ТК №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной из муки в/с)	35	2,10	1,13	23,38	89,62	0,00
<b>Итого</b>			<b>700</b>	<b>19,42</b>	<b>12,36</b>	<b>131,32</b>	<b>667,68</b>	<b>26,52</b>
<b>Уплотненный полдник</b>								
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	18,11	16,44	41,40	448,99	0,35
2008	367	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) (молоко 2,5% жир, масло сливочное несоленое 82,5%жир, мука, вода питьевая, сахар-песок, соль, ванилин)	50	0,58	2,41	6,73	50,76	0,13
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко 2,5% жир)	200	3,18	4,98	9,35	119,36	1,07
УСП	124	ПРЯНИКИ (пряники)	40	1,52	1,88	30,00	146,40	0,00
<b>Итого</b>			<b>460</b>	<b>23,39</b>	<b>25,71</b>	<b>87,48</b>	<b>765,51</b>	<b>1,55</b>
<b>Всего</b>				<b>49,20</b>	<b>49,40</b>	<b>295,50</b>	<b>1 853,53</b>	<b>44,18</b>

Диетсестра

Синичкина Л. В.