

Утверждаю

Директор

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

Новицкая Л.И./

МЕНЮ

27 августа 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	19,25	157,65	0,58
		ЧАЙ С САХАРОМ <small>(чай черный, вода питьевая, сахар-песок)</small>	186	0,00	0,00	6,82	25,81	0,04
Итого			366	4,00	15,81	38,15	289,26	0,62
II Завтрак								
УСП	ТК№0 20	БАНАН СВЕЖИЙ <small>(бананы (свежие))</small>	120	1,21	0,61	25,46	116,37	12,12
Итого			120	1,21	0,61	25,46	116,37	12,12
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 6/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	3,99	116,92	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	0,15	15,49	70,53	3,07
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	1,35	0,73	15,00	57,50	0,00
Итого			580	18,41	16,47	84,92	559,33	22,85
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	13,02	13,47	38,44	368,80	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	2,77	4,34	8,16	104,08	0,93
УСП	ТК№1 24	ПРЯНИКИ <small>(пряники)</small>	30	1,14	1,41	22,50	109,80	0,00
Итого			400	17,52	21,20	75,05	627,34	1,30
Всего				41,14	54,09	223,58	1 592,30	36,89

Диетсестра

Синичкина Л. В.

Утверждаю

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

Директор

МЕНЮ

27 августа 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 <small>(масло сливочное несоленое 82,5%жир, батон нарезной из муки в/с)</small>	35	1,38	4,86	15,04	87,40	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	2,96	5,54	17,72	139,15	0,47
2008	324	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики) <small>(рис, вода питьевая, сахар-песок, соль, масло сливочное несоленое 82,5%жир)</small>	150	2,20	4,40	25,50	150,00	0,00
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
Итого			401	4,34	10,40	39,12	249,78	0,53
II Завтрак								
УСП	ТК№020	БАНАН СВЕЖИЙ <small>(бананы (свежие))</small>	150	1,51	0,76	31,73	145,07	15,11
Итого			150	1,51	0,76	31,73	145,07	15,11
Обед								
УСП	ТК№014	ПОМИДОР СВЕЖИЙ <small>(томаты свежие)</small>	60	0,00	0,12	2,29	14,46	15,06
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	1,40	2,04	12,66	72,65	6,36
2012	294	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ <small>(печень говяжья, рис, лук репчатый, масло сливочное несоленое 82,5%жир, яйцо)</small>	80	7,96	3,52	11,29	123,11	0,80
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ <small>(крупа гречневая, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое 82,5%жир)</small>	130	4,80	4,71	36,06	186,89	0,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ <small>(соки фруктовые)</small>	180	0,00	0,18	18,65	84,95	3,69
УСП	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ <small>(хлеб ржано-пшеничный)</small>	35	2,88	0,38	24,36	82,65	0,00
УСП	ТК №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ <small>(батон нарезной из муки в/с)</small>	35	1,84	0,99	20,40	78,20	0,00
Итого			700	18,88	11,94	125,71	642,91	25,91
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>	170	13,32	13,79	39,76	380,74	0,25
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	2,50	6,56	50,88	0,13
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ <small>(молоко 2,5% жир)</small>	200	3,25	5,08	9,55	121,99	1,09
УСП	124	ПРЯНИКИ <small>(пряники)</small>	40	1,52	1,88	30,00	146,40	0,00
Итого			460	18,68	23,25	85,87	700,01	1,47
Всего				43,41	46,35	282,43	1 737,77	43,02

Диетсестра



Синичкина Л. В.