

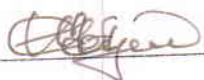
МЕНЮ

10 октября 2023 г.

Дети сад

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное несоленое 82,5%жир, батон нарезной из муки в/с)	35	1,4	4,9	15	88	0
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	5,6	18,5	143	0,5
2008	184	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики) (рис, вода питьевая, соль, сахар-песок, масло сливочное несоленое 82,5%жир)	155					0
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный, вода питьевая, сахар-песок)	180/6			6,4	23	0
Итого				4,4	10,5	39,9	254	0,5
II Завтрак								
	TKN№0 20	БАНАН СВЕЖИЙ (бананы (свежие))	100	1	0,5	21	96	10
Итого				100	1	0,5	21	96
Обед								
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты свежие)	40		0,1	1,5	10	10,1
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (картофель (поздний), морковь свежая, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное несоленое 82,5%жир, вода питьевая, соль, мясо говядина б/к (лопатка), батон нарезной из муки в/с)	180	5,8	6,5	14,9	141	6,5
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ (аллергики) (картофель (поздний), морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное несоленое 82,5%жир, вода питьевая, окорок куриный)	250/11					0
2008	290	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ (печень говяжья, батон нарезной из муки в/с, масло сливочное несоленое 82,5%жир, масло подсолнечное)	70	12,5	11,9	8,7	192	23,8
2008	257	МЯСО ТУШЕНОЕ (аллергики) (мясо говядина б/к (лопатка), лук репчатый, масло подсолнечное, мука, вода питьевая, сметана 15% жир, соль, сахар-песок)	50/50					0
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое 82,5%жир)	130	4,8	4,8	36	188	0
2008	437	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ (клюква замороженная, вода питьевая, сахар-песок)	200			5,8	23	0
УСП	TK №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	35	2,3	0,3	19,6	67	0
УСП	TK №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной из муки в/с)	35	1,9	1	21	81	0
Итого				690	27,3	24,6	107,5	40,4
Уплотненный полдник								
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	13,1	13,5	38,7	371	0,2
2008	324	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики) (рис, вода питьевая, сахар-песок, соль, масло сливочное несоленое 82,5%жир)	150					0
2008	367	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) (молоко 2,5% жир, масло сливочное несоленое 82,5%жир, мука, вода питьевая, сахар-песок, соль, ванилин)	50	0,6	2,4	6,7	51	0,1
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко 2,5% жир)	200	3,3	5,1	9,6	122	1,1
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) (чай черный, вода питьевая, сахар-песок)	180/6					0
	TKN№0 18	ПЕЧЕНЬЕ (печенье)	30	2,3	3	26	111	0
Итого				450	19,3	24	81	1,4
Всего					52	59,6	249,4	52,3

Диетсестра



Ивушкина Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ

10 октября 2023 г.

Дети ясли

Сбор- ник реце- птур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тиче- ская цен- ность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное несоленое 82,5%жир, батон нарезной из муки в/с)	30	1,2	8,9	12,1	106	0
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	2,7	6,2	17,4	144	0,6
2008	184	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики) (рис, вода питьевая, соль, сахар-песок, масло сливочное несоленое 82,5%жир)	155					0
		ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный, вода питьевая, сахар-песок)	185			6,9	26	0,04
Итого			365	3,9	15,1	36,4	276	0,64
II Завтрак								
		БАНАН СВЕЖИЙ (бананы (свежие))	100	1,5	0,5	21	96	4
Итого			100	1,5	0,5	21	96	4
Обед								
		ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты свежие)	39	0,4	0,1	1,5	10	4
2012	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (картофель (поздний), морковь свежая, лук репчатый, масло подсолнечное, вода питьевая, соль, мясо говядина б/к (лопатка), яйцо)	150/15	3,8	3,9	10,6	100	5,1
2008	290	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ (печень говяжья, батон нарезной из муки в/с, масло сливочное несоленое 82,5%жир, масло подсолнечное)	50	8,8	8,4	6,1	136	16,8
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое 82,5%жир)	110	3,4	3,9	25,7	138	0
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (соки фруктовые)	150		0,2	15,2	69	3
УСП	ТК№0 03	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	25	1,7	0,2	14	48	0
УСП	ТК№0 04	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной из муки в/с)	25	1,4	0,7	15	58	0
Итого			564	19,5	17,4	88,1	559	28,9
Уплотненный полдник								
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	12,8	13,4	37,3	362	0,2
2008	367	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) (масло сливочное несоленое 82,5%жир, соль, сахар-песок, молоко 2,5% жир, ванилин, мука, вода питьевая)	50	0,6	2	6	45	0,1
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ (молоко 2,5% жир)	170	2,8	4,4	8,1	104	0,9
		ПЕЧЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ (печенье)	20	2,8	3,6	14,9	94	0
Итого			390	19	23,4	66,3	605	1,2
Всего				43,9	56,4	211,8	1536	34,74

Диетсестра



Ивушкина Е.А.