

Д
д/№ 662 Кронштадтского
/Новицк

Директор

MEHFO

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								
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (сыр полутвердый, батон нарезной из муки в/с)	45	3,89	5,56	16,20	125,17	0,13
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (крупа манная (м), вода питьевая, молоко 2,5% жир, соль, сахар-песок, масло сливочное несоленое 82,5%жир)	180	3,46	6,34	25,40	171,84	0,45
УСП	TKN№0 40	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай черный, сахар-песок, молоко 2,5% жир, вода питьевая)	180	0,69	1,08	8,39	49,07	0,29
Итого			405	8,04	12,98	49,99	346,08	0,87
II Завтрак								
УСП	TK № 54	МАНДАРИН СВЕЖИЙ (мандарины (свежие))	120	0,96	0,24	9,00	45,60	45,60
Итого			120	0,96	0,24	9,00	45,60	45,60
Обед								
УСП	TKN№0 17	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (огурцы соленые)	60	0,00	0,06	1,02	7,80	3,00
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА (картофель (поздний), морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное несоленое 82,5%жир, вода питьевая, филе минтая, соль, укроп (свежий))	180/15/5	4,43	1,28	13,25	85,82	7,03
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (филе индейки, масло подсолнечное, морковь свежая, лук репчатый, рис, соль)	150	8,48	9,08	27,20	243,95	1,36
	TKN№0 42	КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ (абрикосы сушеные (курага), сахар-песок, крахмал картофельный, кислота лимонная, вода питьевая)	180	0,01	0,08	33,51	105,78	0,43
УСП	TK №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	30	1,99	0,26	16,80	57,00	0,00
УСП	TK №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной из муки в/с)	35	1,89	1,02	21,00	80,50	0,00
Итого			655	16,80	11,78	112,78	580,85	11,82
Уплотненный полдник								
2012	276	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (мясо говядина б/к (задняя часть), картофель (поздний), лук репчатый, масло подсолнечное, соль, томат-паста)	150	12,37	10,85	13,76	226,02	7,13
2008	435	КЕФИР 2.5% (кефир 2,5%)	200	3,80	5,80	8,00	106,00	20,00
УСП	TK №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	30	1,99	0,26	16,80	57,00	0,00
2008	471	БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА" (мука, дрожжи, соль, сахар-песок, масло сливочное несоленое 82,5% жир, яйцо, виноград сушеный (изюм), вода питьевая, масло подсолнечное)	70	4,38	5,05	40,50	222,80	0,00
Итого			450	22,54	21,96	79,06	611,82	27,13
Всего				48,34	46,96	250,83	1 584,35	85,42

Alpin

Ивушкина Е.А.

Утверждаю

0561046-ГБОУ начальная школа-детский сад № 682 Кранштадтского района
Директор
Новицкая Л.И./

МЕНЮ

14 февраля 2024 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	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (сыр полутвердый, батон нарезной из муки в/с)	35	2,84	3,80	13,80	94,27	0,08
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ (крупа манная (м), вода питьевая, молоко 2,5% жир, соль, сахар-песок, масло сливочное несоленое 82,5%жир)	135	3,65	4,87	16,27	123,63	0,35
УСП	ТК№0 40	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай черный, вода питьевая, сахар-песок, молоко 2,5% жир)	180	1,40	1,75	9,31	71,74	0,51
Итого			350	7,89	10,42	39,38	289,64	0,94
II Завтрак								
УСП	ТК№0 54	МАНДАРИН СВЕЖИЙ (мандарины (свежие))	100	0,80	0,20	7,50	38,00	38,00
Итого			100	0,80	0,20	7,50	38,00	38,00
Обед								
УСП	ТК№0 14	ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты свежие)	50	0,00	0,10	1,90	12,02	12,52
2012	76	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАД СКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ (картофель (поздний), крупа перловая, морковь свежая, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное, вода питьевая, соль, мясо говядина б/к (лопатка), сметана 15% жир)	150/10/5	3,15	4,32	10,25	93,40	4,03
2012	291	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ (мясо говядина б/к (лопатка), масло сливочное несоленое 82,5%жир, картофель (поздний), лук репчатый, масло подсолнечное, сухари панировочные, соль)	130	7,87	6,95	14,04	156,41	10,34
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный, сахар-песок, вода питьевая)	150	0,00	0,00	7,15	27,10	0,04
УСП	ТК№0 03	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	25	1,66	0,22	14,00	47,50	0,00
УСП	ТК№0 04	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной из муки в/с)	25	1,35	0,73	15,00	57,50	0,00
Итого			545	14,03	12,32	62,34	393,93	26,93
Уплотненный полдник								
к/к	к/к	СУФЛЕ ИЗ ПЕЧЕНИ (печень говяжья, масло подсолнечное, мука, молоко 2,5% жир, лук репчатый, масло сливочное несоленое 82,5%жир, яйцо, соль)	50	7,03	3,65	4,79	97,71	0,44
2008	338	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ (морковь свежая, картофель (поздний), горошек зеленый (консерв), капуста свежая, кабачки, соль, молоко 2,5% жир, масло сливочное несоленое 82,5%жир, мука, вода питьевая)	120	1,63	4,58	11,10	83,67	6,52
2008	435	РЯЖЕНКА 2,5% (ряженка 2,5% жир)	180	5,21	4,49	7,54	96,99	0,54
УСП	ТК№0 03	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	25	1,66	0,22	14,00	47,50	0,00
2014	249	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ (мука, сахар-песок, яйцо, дрожжи, вода питьевая, соль, творог 9% жир, ванилин, масло подсолнечное)	55	4,42	2,48	21,48	130,52	0,03
Итого			430	19,95	15,42	58,91	456,39	7,53
Всего				42,67	38,36	168,13	1 177,96	73,40

Диетсестра



Ивушкина Е.А.