

Утверждаю

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

Директор

МЕНЮ
15 марта 2024 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								
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (сыр полутвердый, батон нарезной из муки в/с)	45	3,89	5,55	16,20	125,10	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	25,48	172,14	0,45
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (аллергии) (крупа гречневая, вода питьевая, соль, масло сливочное несоленое 82,5%жир)	150	8,49	6,89	38,55	250,08	0,00
УСП	ТК№0 40	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай черный, сахар-песок, молоко 2,5% жир, вода питьевая)	180	0,69	1,08	8,43	49,23	0,29
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергии) (чай черный, вода питьевая, сахар-песок)	180/6	0,00	0,00	8,40	34,00	0,00
Итого			405	8,04	12,97	50,11	346,47	0,87
II Завтрак								
УСП	ТК № 54	МАНДАРИН СВЕЖИЙ (мандарины (свежие))	120	0,96	0,24	9,00	45,61	45,61
	ТК №010	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ (аллергии) (яблоки (свежие))	150	0,60	0,60	14,80	66,30	6,00
Итого			120	0,96	0,24	9,00	45,61	45,61
Обед								
УСП	ТК№0 17	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (огурцы соленные)	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	1,30	13,26	83,10	7,05
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ (аллергии) (картофель (поздний), морковь свежая, лук репчатый, масло сливочное несоленое 82,5%жир, вода питьевая, мясо говядина б/к (лопатка))	250	5,16	5,95	19,37	154,11	9,63
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (филе индейки, масло подсолнечное, морковь свежая, лук репчатый, рис, соль)	150	8,49	9,07	27,24	244,05	1,36
2012	304	ПЛОВ (аллергии) (мясо говядина б/к (лопатка), масло подсолнечное, лук репчатый, рис, соль)	200	15,87	16,32	31,89	364,98	0,33
	ТК№0 42	КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ (абрикосы сушеные (курага), сахар-песок, крахмал картофельный, кислота лимонная, вода питьевая)	180	0,01	0,08	33,53	105,84	0,43
УСП	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	30	1,99	0,26	16,80	57,00	0,00
УСП	ТК №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной из муки в/с)	35	1,89	1,02	21,00	80,50	0,00
Итого			655	16,81	11,79	112,85	581,29	11,84
Уплотненный полдник								
2012	276	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (мясо говядина б/к (лопатка), картофель (поздний), лук репчатый, масло подсолнечное, соль, томат-паста)	150	12,37	10,86	13,77	226,11	7,13
2008	435	КЕФИР 2.5% (кефир 2,5%)	200	3,80	5,80	8,00	106,00	20,00
УСП	ТК №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	4,39	5,03	40,48	222,43	0,00
Итого			450	22,55	21,95	79,05	611,54	27,13
Всего				48,36	46,95	251,01	1 584,91	85,45

Диетсестра

Ивушкина Е.А.

Утверждаю

Директор

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

МЕНЮ

15 марта 2024 г.

Дети ясли

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)	35	2,97	4,00	14,25	98,38	0,09
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	2,73	5,81	20,04	141,07	0,34
УСП	ТК№0 40	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай черный, вода питьевая, сахар-песок, молоко 2,5% жир)	180	1,40	2,18	9,30	71,74	0,51
Итого			350	7,10	11,99	43,59	311,19	0,94
II Завтрак								
УСП	ТК№0 54	МАНДАРИН СВЕЖИЙ (мандарины (свежие))	100	0,80	0,20	7,51	38,07	38,07
Итого			100	0,80	0,20	7,51	38,07	38,07
Обед								
УСП	ТК№0 14	ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты свежие)	50	0,00	0,10	1,89	11,91	12,41
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	3,11	4,06	9,89	95,84	4,02
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	8,06	14,32	183,62	10,32
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный, сахар-песок, вода питьевая)	150	0,00	0,00	7,63	29,04	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	13,99	13,17	62,73	425,41	26,79
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	7,11	4,12	4,77	102,30	0,44
2008	338	ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ (морковь свежая, картофель (поздний), горошек зеленый (консерв), капуста свежая, соль, молоко 2,5% жир, масло сливочное несоленое 82,5%жир, мука, вода питьевая)	120	1,57	4,55	11,68	86,14	6,80
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)	60	5,01	2,83	21,04	140,69	0,03
Итого			435	20,56	16,21	59,03	473,62	7,81
Всего				42,45	41,57	172,86	1 248,29	73,61

Диетсестра

Ивушкина Е.А.