

МЕНЮ

4 декабря 2024 г.

Сад 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ <small>(сыр российский, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)</small>	30	3,4	6,9	10	69	0
2008	189	КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ <small>(крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)</small>	205	6	8	27	203	0,5
	ТК№040	ЧАЙ С МОЛОКОМ <small>(чай черный байховый, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)</small>	180	3,2	2,8	13,6	77	0,5
Итого			415	12,6	17,7	50,6	349	1
II Завтрак								
2008	442	СОК АБРИКОСОВЫЙ <small>(сок в ассортименте)</small>	180	0,9	0,2	17,6	75	1,4
Итого			180	0,9	0,2	17,6	75	1,4
Обед								
	ТК№015	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ <small>(огурцы грунтовые)</small>	50	0,4		1,3	7	2
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ <small>(картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, куриная грудка филе, сметана 15% жирности, соль йодированная, петрушка (зелень))</small>	216	4,1	5	12,3	113	6,6
2012	34	ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ <small>(говяжья печень, лук репчатый, морковь, картофель, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), соль йодированная)</small>	80	18,8	9,7	2,8	195	14,3
2012	344	РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ) <small>(картофель, морковь, лук репчатый, тыква свежая, капуста белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сметана 15% жирности, соль йодированная)</small>	150	2,6	6,6	13,8	131	9,6
	ТК№046	КИСЕЛЬ ИЗ КОНЦЕНТРАТА <small>(кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, лимонная кислота, вода питьевая)</small>	180			18	68	0
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ <small>(хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)</small>	30	2	0,2	12,7	61	0
	ТК №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ <small>(батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)</small>	25	1,9	0,8	12,9	66	0
Итого			731	29,8	22,3	73,8	641	32,5
Полдник								
2012	237	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА <small>(творог 5,0% жирности, соль йодированная, крупа манная, сахар песок, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное, сухари панировочные, сметана 15% жирности)</small>	100	17,7	9	16,1	221	0,2
2008	367	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) <small>(молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, сахар песок, соль йодированная, ванилин)</small>	50	0,9	2,3	6,5	39	0,1
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ <small>(молоко пастер. 2,5% жирности)</small>	200	6	4	9,8	99	1,1
		МАНДАРИН СВЕЖИЙ <small>(мандарин)</small>	100	0,8	0,2	7,5	38	15,2
2008	467	БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ <small>(мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное)</small>	60	4,4	7,1	28,8	132	0
Итого			510	29,8	22,6	68,7	529	16,6
Всего				73,1	62,8	210,7	1594	51,5

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 22 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА
ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА, Садкова Зинаида Ивановна,
заведующий

03.12.24 20:23
(MSK)

Сертификат 51A8B18EB1078FBB74DAAE91C166F8BE