

МЕНЮ

4 декабря 2024 г.

Сад 12 часов

| Сборник рецептур | № техн. карты | Наименование блюда | Выход | Химический состав | | | Энергетическая ценность , ккал | Вита- ин С, мг |
|---------------------|---------------------|--|------------|-------------------|-------------|------------------|--------------------------------------|----------------------|
| | | | | Белки, г | Жиры, г | Угле-во ды, 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№04 0 | 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№01 5 | 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№04 6 | 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