

Утверждаю



директор
ГБОУ СОШ с/курумоч
Гриханова Е.А./

МЕНЮ

18 апреля 2024 г.
Ясли 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								
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ <small>(крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)</small>	155	4,5	5,7	21,9	156	0,5
		КАКАО С МОЛОКОМ <small>(какао-порошок, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)</small>	180	3,8	3,2	15,6	107	0,6
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ <small>(масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)</small>	30	3,2	4,1	7	62	0
Итого			365	11,5	13	44,5	325	1,1
II Завтрак								
2008	442	СОК <small>(сок яблочный)</small>	100	0,5	0,1	9,9	43	0,8
Итого			100	0,5	0,1	9,9	43	0,8
Обед								
2012	84	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ <small>(картофель, морковь, лук репчатый, томатное пюре, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, рыба горбуша потрошенная с головой, яйца куриные (шт.), соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)</small>	180	6,8	7,5	11,1	139	5,8
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С МЯСОМ <small>(капуста белокочанная, говядина б/к, крупа рисовая, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.))</small>	160	11,6	10,6	16,4	208	22,1
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ <small>(горошек зеленый консервы)</small>	40	1,2	0,1	2,5	16	1,6
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>(сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)</small>	180			5	20	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>(хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)</small>	55	3,7	0,5	23,4	113	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)</small>	18	1,4	0,1	9,1	43	0
Итого			633	24,7	18,8	67,5	539	29,5
Полдник								
2008	435	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ <small>(ряженка 2,5% жирности)</small>	180	5,4	1,8	7,6	72	0,9
		СВЕЖИЙ ФРУКТ <small>(мандарин)</small>	100	0,6	0,1	5,6	28	28,1
		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ <small>(печенье сахарное мука высш.сорт)</small>	20	2,8	3,6	14,9	94	0
Итого			300	8,8	5,5	28,1	194	29
Ужин								
2012	189	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ <small>(крупа рисовая, молоко пастер. 3,2% жирности, творог 5,0% жирности, яйца куриные (шт.), сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, сметана 15% жирности)</small>	130	21	15,6	20,7	319	0,5
2012	381	КИСЕЛЬ ФРУКТОВЫЙ <small>(кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая)</small>	180			19,9	80	0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ <small>(хлеб пшеничн.формовой мука 2 сорт)</small>	18	1,6	0,2	17,8	79	0
Итого			328	22,6	15,8	58,4	478	0,5
Всего				68,1	53,2	208,4	1579	60,9

медсестра

Первова З.А.

Утверждаю



директор

ГБОУ СОШ с.Курумоч

Тиханова Е.А./

МЕНЮ

18 апреля 2024 г.

Сад 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	189	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа манная, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	180	5,3	5,9	26,8	181	0,5
	ТК№04 3	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	200	3,9	3,2	12,3	95	0,6
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	35/5	2,6	5,1	18	129	0
			420	11,8	14,2	57,1	405	1,1
Итого								
II Завтрак								
2008	442	СОК (сок яблочный)	100	0,5	0,1	9,9	43	0,8
			100	0,5	0,1	9,9	43	0,8
Итого								
Обед								
2012	84	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, томатное пюре, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, рыба горбуша потрошенная с головой, яйца куриные (шт.), соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	200	7,4	8,3	12,5	155	6,44
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С МЯСОМ (капуста белокочанная, говядина б/к, крупа рисовая, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.))	170	12,1	11,3	17,5	222	23,5
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ (горошек зеленый консервы)	50	1,5	0,1	3,1	19	2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	200			6,8	27	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	55	3,6	0,5	23,3	112	0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука 2 сорт)	22	1,9	0,2	21,7	96	0
			697	26,5	20,4	84,9	631	31,94
Итого								
Полдник								
		СВЕЖИЙ ФРУКТ (мандарин)	100	0,6	0,1	5,6	28	28,1
2008	435	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (ряженка 2,5% жирности)	200	6	2	8,4	80	1
	ТК№01 8	КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (печенье сахарное мука высш.сорт)	30	2,3	3	26	111	0
			330	8,9	5,1	40	219	29,1
Итого								
Ужин								
2008	227	СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ (творог 5,0% жирности, соль йодированная, яйца куриные (шт.), сахар песок, молоко пастер. 3,2% жирности, масло подсолнечное рафинированное, масло сладко-сливочное несоленое)	150	21,7	12,9	23,3	300	0
2012	381	КИСЕЛЬ ФРУКТОВЫЙ (кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая)	200			22,1	89	0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука 2 сорт)	22	1,9	0,2	21,7	96	0
			372	23,6	13,1	67,1	485	0
Итого				71,3	52,9	259	1783	62,94
Всего								

медсестра

Зит

Первова З.А.