

Утверждаю



директор

ГБОУ СОШ сКурумоч

/Тиханова Е.А./

# МЕНЮ

27 мая 2024 г.  
Ясли 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	155	6,4	7,1	30,5	212	1
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, вода питьевая)	180	3,6	3	10,2	83	0,6
2012		БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (сыр российский, батон простой)	30/10	4,5	3	14,7	105	0,1
<b>Итого</b>			<b>375</b>	<b>14,5</b>	<b>13,1</b>	<b>55,4</b>	<b>400</b>	<b>1,7</b>
<b>II Завтрак</b>								
2012	399	СОК (сок яблочный)	100	0,5	0,1	9,8	42	0,8
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,8</b>	<b>42</b>	<b>0,8</b>
<b>Обед</b>								
2012	109	БУЛЬОН КУРИННЫЙ С ГРЕНКАМИ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, куры потрош. 2 категории, вода питьевая, лук репчатый, морковь, соль йодированная)	180	4,2	1,2	8,5	62	0,6
2008	321	СУФЛЕ ИЗ КУР (ПАРОВОЕ) (куры потрош. 2 категории, крупа рисовая, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное)	120	12,6	10,8	8,1	180	1,1
2008	47	САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ (фасоль, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное)	40	6,2	2,5	14,4	108	3,2
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	180			5,9	24	0
2008		ХЛЕБ РЖАНО-ПШШЕНИЧНЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	40	2,6	0,4	17	82	0
<b>Итого</b>			<b>560</b>	<b>25,6</b>	<b>14,9</b>	<b>53,9</b>	<b>456</b>	<b>4,9</b>
<b>Полдник</b>								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (печенье сахарное мука высш.сорт, вафли с фруктово-ягодной начинками)	30	2,3	2,9	22,3	125	0
2008	435	КИСЛОМОЛОЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ (кефир 2,5 % жирности)	200	6	0,2	8	62	2
<b>Итого</b>			<b>230</b>	<b>8,3</b>	<b>3,1</b>	<b>30,3</b>	<b>187</b>	<b>2</b>
<b>Ужин</b>								
2012	344	РАГУ ОВОЩНОЕ (сметана 15% жирности, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная, картофель, морковь, лук репчатый, капуста белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое)	150	4,4	3,8	22,3	144	29,1
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	100	0,4	0,4	8,6	41	8,8
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности)	200	1,5	1,3	22,4	107	1
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	22	1,7	0,1	11	52	0
<b>Итого</b>			<b>472</b>	<b>8</b>	<b>5,6</b>	<b>64,3</b>	<b>344</b>	<b>38,9</b>
<b>Всего</b>				<b>56,9</b>	<b>36,8</b>	<b>213,7</b>	<b>1429</b>	<b>48,3</b>

медсестра

Перова З.А.

Утверждаю

директор


ГБОУ СОШ сКурумоч  
/Тиханова Е.А./

# МЕНЮ

27 мая 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		
<b>Завтрак</b>								
2008	184	КАША ПШЕННАЯ ВЯЗКАЯ (пшено, вода питьевая, молоко пастер. 2,5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	155	6,4	7,1	30,5	212	1
2012	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (сыр российский, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	35/14	5,6	4,8	18	138	0,1
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко пастер. 3,2% жирности, вода питьевая, сахар песок)	200	3	3,2	11,4	88	0,5
<b>Итого</b>			<b>404</b>	<b>15</b>	<b>15,1</b>	<b>59,9</b>	<b>438</b>	<b>1,6</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	СОК (сок яблочный)	100	0,5	0,1	10,1	43	2
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>10,1</b>	<b>43</b>	<b>2</b>
<b>Обед</b>								
2012	109	БУЛЬОН КУРИНЫЙ С ГРЕНКАМИ (хлеб пшеничн.формовой мука 2 сорт, куры потрош. 2 категории, вода питьевая, лук репчатый, морковь, соль йодированная)	200	6,4	1,8	22,4	132	0,8
2008	321	СУФЛЕ ИЗ КУР (куры потрош. 2 категории, крупа рисовая, вода питьевая, яйца куриные (шт.), соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое)	150	12,7	8,1	7,2	154	0,4
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	200			6,7	27	0
2008	47	САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ (фасоль, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное)	100	7,9	5,8	17,7	157	3,4
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	50	3,3	0,4	21,2	102	0
<b>Итого</b>			<b>700</b>	<b>30,3</b>	<b>16,1</b>	<b>75,2</b>	<b>572</b>	<b>4,6</b>
<b>Полдник</b>								
2008		КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ (печенье сахарное мука высш.сорт, вафли с фруктово-ягодной начинками)	30	2,3	2,9	22,3	125	0
2008	435	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ (кефир 2,5 % жирности)	220	6,4	5,5	8,8	117	1,5
<b>Итого</b>			<b>250</b>	<b>8,7</b>	<b>8,4</b>	<b>31,1</b>	<b>242</b>	<b>1,5</b>
<b>Ужин</b>								
2012	344	РАГУ ОВОЩНОЕ (сметана 15% жирности, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная, картофель, морковь, лук репчатый, капуста белокочанная, масло сладко-сливочное несоленое)	160	4,6	4,2	23,9	155	31,1
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	10
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, вода питьевая, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности)	200	1,5	1,3	22,4	107	1
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	22	1,7	0,1	11	52	0
<b>Итого</b>			<b>482</b>	<b>8,2</b>	<b>6</b>	<b>67,1</b>	<b>361</b>	<b>42,1</b>
<b>Всего</b>				<b>62,7</b>	<b>45,7</b>	<b>243,4</b>	<b>1656</b>	<b>51,8</b>

медсестра



Перова З.А.