



Заведующий  
ГБДОУ детский сад №17  
/Большакова Е.В./

## МЕНЮ

6 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>								
2012	1	<b>БУТЕРБРОД С МАСЛОМ</b> (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	30	3,24	4,10	7,00	62,00	0,00
2008	189	<b>КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ</b> (крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко стерил. 2.5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	205	7,53	7,77	34,22	237,30	0,25
	ТК№038	<b>ЧАЙ С ЛИМОНОМ</b> (чай черный байховый, лимон, сахар песок, вода питьевая)	180/6/7	0,12	0,00	8,52	36,00	1,10
<b>Итого</b>			<b>428</b>	<b>10,89</b>	<b>11,87</b>	<b>49,74</b>	<b>335,30</b>	<b>1,35</b>
<b>II Завтрак</b>								
	ТК №010	<b>ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ</b> (яблоки)	90	0,36	0,36	8,88	39,78	3,60
<b>Итого</b>			<b>90</b>	<b>0,36</b>	<b>0,36</b>	<b>8,88</b>	<b>39,78</b>	<b>3,60</b>
<b>Обед</b>								
	ТК№017	<b>ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ</b> (огурцы соленые)	50	0,38	0,00	0,88	6,50	1,00
2012	85	<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ</b> (картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, соль йодированная, мука пшеничная высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), говядина б/к задняя часть, петрушка (зелень))	200/10/10	4,10	4,65	7,57	88,56	3,18
2012	268	<b>СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ</b> (рыба треска филе, молоко стерил. 2.5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, вода питьевая, соль йодированная, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированное)	75	11,87	11,92	3,50	168,63	0,30
2012	322	<b>ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ</b> (картофель, морковь, молоко стерил. 2.5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	150	3,00	5,05	19,46	136,00	9,00
	ТК№039	<b>НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ</b> (яблоки, вода питьевая, сахар песок)	180	0,12	0,12	23,60	96,84	0,90
	ТК №003	<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ</b> (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	26	1,70	0,20	10,60	51,00	0,00
	ТК №004	<b>БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ</b> (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	20	1,50	0,60	10,30	52,40	0,00
<b>Итого</b>			<b>721</b>	<b>22,67</b>	<b>22,54</b>	<b>75,91</b>	<b>599,93</b>	<b>14,38</b>
<b>Полдник</b>								
2012	304	<b>ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ</b> (куриная грудка филе, масло подсолнечное рафинированное, морковь, лук репчатый, крупа рисовая, соль йодированная)	195	19,40	17,95	32,50	197,88	1,36
	ТК №003	<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ</b> (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	26	1,70	0,20	10,60	51,00	0,00
2008	402	<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	180	0,00	0,00	17,13	68,47	0,00
2008	479	<b>БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"</b> (мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), молоко стерил. 2.5% жирности, творог 5.0% жирности, дрожжи, соль йодированная, ванилин, масло подсолнечное рафинированное)	50	4,53	2,60	16,77	108,91	0,04
<b>Итого</b>			<b>451</b>	<b>25,63</b>	<b>20,75</b>	<b>77,00</b>	<b>426,26</b>	<b>1,40</b>
<b>Всего</b>				<b>59,55</b>	<b>55,52</b>	<b>211,53</b>	<b>1 401,27</b>	<b>20,73</b>

Шеф повар (зав. производством) \_\_\_\_\_

Соколова Т.Н.