

Утверждаю



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

**МЕНЮ**  
24 июня 2024 г.  
Сад 12 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	2	<b>БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ</b> (джем, масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшеничной муки высш. сорт обог. микроэлементами)	25	1,26	1,89	14,22	61,20	1,62
2008	189	<b>КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ</b> (пшеница, вода питьевая, молоко стерил. 2.5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	205	7,49	8,18	36,08	248,19	0,24
	ТК№028	<b>КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ</b> (кофейный напиток, сахар песок, молоко стерил. 2.5% жирности, вода питьевая)	180	2,90	2,80	10,61	79,55	0,22
<b>Итого</b>			410	11,65	12,87	60,91	388,94	2,08
<b>II Завтрак</b>								
2008	442	<b>СОК ПЕРСИКОВЫЙ</b> (сок фруктовый восстановленный)	187	0,56	0,37	30,47	130,84	3,74
<b>Итого</b>			187	0,56	0,37	30,47	130,84	3,74
<b>Обед</b>								
	ТК№015	<b>ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ</b> (огурцы грунтовые)	50	0,40	0,00	1,30	7,00	2,00
2012	81	<b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ</b> (картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, батон нарезной пшеничной муки высш. сорт обог. микроэлементами, соль йодированная)	200/10	3,60	4,50	20,00	147,00	3,10
2012	263	<b>ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ</b> (рыба треска филе, батон нарезной пшеничной муки высш. сорт обог. микроэлементами, яйца куриные (шт.), масло сладко-сливочное несоленое, вода питьевая, соль йодированная)	85	8,76	16,58	8,14	166,14	0,21
2008	338	<b>ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ</b> (морковь, картофель, горошек зеленый консервы, капуста белокочанная, соль йодированная, молоко стерил. 2.5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш. сорт, вода питьевая, сахар песок)	130	2,71	2,97	11,48	84,12	8,45
	ТК№042	<b>КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК</b> (яблоки, сахар песок, крахмал картофельный, вода питьевая)	180	0,12	0,11	13,20	54,83	1,08
	ТК №003	<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ</b> (хлеб ржано-пшеничный обог. микроэлементами)	20	1,70	0,20	10,60	51,00	0,00
	ТК №004	<b>БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ</b> (батон нарезной пшеничной муки высш. сорт обог. микроэлементами)	20	1,88	0,75	12,90	66,00	0,00
<b>Итого</b>			695	19,17	25,11	77,62	576,09	14,84
<b>Полдник</b>								
2012	282	<b>КОТЛЕТА МЯСНАЯ РУБЛЕННАЯ (ГОВЯДИНА)</b> (говядина б/к лопатка, батон нарезной пшеничной муки высш. сорт обог. микроэлементами, вода питьевая, сухари панировочные, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	75	14,50	8,18	9,38	169,04	0,00
2008	125	<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ</b> (картофель, морковь, молоко стерил. 2.5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	150	2,95	3,35	19,51	120,76	9,09
	ТК №003	<b>ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ</b> (хлеб ржано-пшеничный обог. микроэлементами)	12	1,70	0,20	10,60	51,00	0,00
2008	464	<b>СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ</b> (мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, масло подсолнечное рафинированное, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи, вода питьевая)	50	3,76	7,03	24,55	101,97	0,00
2008	402	<b>КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ</b> (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	180	0,00	0,00	18,47	73,86	0,00
	ТК№005	<b>ЙОГУРТ В ИНД. УПАК.</b> (йогурт 2,5% жирности)	124	2,80	2,50	4,50	56,50	0,30
<b>Итого</b>			591	25,71	21,26	87,01	573,13	9,39
<b>Всего</b>				57,09	59,61	256,01	1 669,00	30,05

Шеф повар (зав. производством)

*Соколова Т.Н.*

Соколова Т.Н.