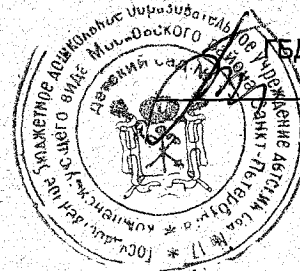


Утверждаю

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



МЕНЮ
2 сентября 2024 г.
Сад 12 часов

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вит. мик. С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш. сорт обог. микронутриентами)	30	3,11	3,94	6,72	59,52	0,00
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (крупа пшеничная полтавская, вода питьевая, молоко стерил. 2.5% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое)	205	7,35	7,84	33,11	232,55	0,26
	ТК№0 38	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай чёрный байховый, лимон, сахар песок, вода питьевая)	180/6/7	0,12	0,00	8,52	36,00	1,10
Итого			428	10,58	11,78	48,35	328,07	1,36
II Завтрак								
	ТК №010	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ (яблоки)	91	0,36	0,36	8,88	39,78	3,60
Итого			91	0,36	0,36	8,88	39,78	3,60
Обед								
	ТК№0 17	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ (огурцы соленые)	50	0,38	0,00	0,88	6,50	1,00
2012	85	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ (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 лопатка, петрушка (зелень))	200/10/10	4,33	3,53	7,53	79,27	3,23
2012	268	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ (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)	95	16,63	11,91	3,57	187,48	0,42
2012	322	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ (картофель, морковь, молоко стерил. 2.5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная)	150	3,02	5,05	19,51	136,09	9,01
	ТК№0 39	НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ (яблоки, вода питьевая, сахар песок)	180	0,12	0,12	23,60	96,84	0,90
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	25	1,70	0,20	10,60	51,00	0,00
	ТК №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной пшен.мука высш. сорт обог. микронутриентами)	20	1,50	0,60	10,30	52,40	0,00
Итого			740	27,68	21,41	75,99	609,58	14,56
Полдник								
2012	304	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (куриная грудка филе, масло подсолнечное рафинированное, морковь, лук репчатый, крупа рисовая, соль йодированная)	205	20,60	19,06	34,51	210,12	1,44
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	25	1,70	0,20	10,60	51,00	0,00
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	180	0,00	0,00	18,50	73,95	0,00
2008	479	БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ" (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	4,22	2,56	16,82	107,28	0,04
Итого			460	26,52	21,82	80,43	442,35	1,48
Всего				65,14	55,37	213,65	1 419,78	21,00

Шеф повар (зав. производством)

Соколова Т.Н.