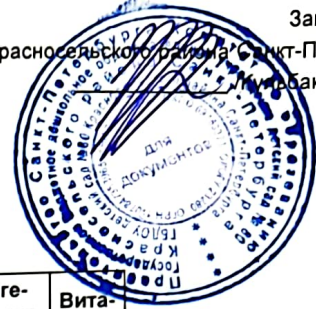


МЕНЮ

6 сентября 2024 г.

Ясли 12 часов



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
ЗАВТРАК								
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7	62	0
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (аллергики)	50	5,5	11,2	16,2	112	0
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	155	3,8	6,1	20,9	154	0,4
2008	184	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики)	155	2	9,2	31,2	216	0
	ТК№03 5	ЧАЙ С САХАРОМ	180/6			8,4	34	1
Итого			371	7	10,2	36,3	250	1,4
II Завтрак								
2008	442	СОК ПЕРСИКОВЫЙ	150	0,5		24,8	102	9
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики)	150	0,8	0,2	14,9	65	3
Итого			150	0,5		24,8	102	9
Обед								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	40	0,6	2,3	3,2	37	0,1
	ТК№01 1	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (аллергики)	37	0,3		1	6	1,6
2012	73	РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150/10/5	4,3	5,6	9,8	97	4
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОВЯДИНОЙ (аллергики)	150/15	6,1	4,3	11,5	107	5,7
2012	310	СУФЛЕ КУРИНОЕ	60	1,9	4,9	2,3	62	0,1
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ (аллергики)	65/30	17,2	3,4	6,8	147	12,3
2012	205	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	120	3,2	2,7	15,7	98	0
2008	184	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики)	155	4,9	10,2	31,8	238	0
	ТК№03 6	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	150	0,1	0,1	18,1	74	0,6
	ТК№01 6	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,7	0,2	10,7	52	0
	ТК№00 4	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,1	0,5	7,7	39	0
Итого			575	12,9	16,3	67,5	459	4,8
Полдник								
	ТК№01	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,3		1	6	1,6
2012	276	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	120	13,9	13,1	13,4	143	6,9
2012	276	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (аллергики)	120	13,6	10,6	13,7	205	6,9
	ТК№03 1	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	150	0,3		20,8	85	0
	ТК№05 1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК (аллергики)	150	0,1	0,1	12,2	51	1,1
	ТК№00 3	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1	0,1	6,4	31	0
2008	464	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	50	3,9	7,2	25,3	167	0
2008		БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ (аллергики)	30	2,3	0,9	15,4	79	0
Итого			375	19,4	20,4	66,9	432	8,5
Всего				39,8	46,9	195,5	1243	23,7

Медицинская сестра

 Волкова Л.И.

Шеф-повар

 Болтунова А.Н.

Утверждаю

ГБДОУ детский сад № 80 Красносельского района Санкт-Петербурга
 Заведующий
 Кульбакина Л.Ю./



МЕНЮ

6 сентября 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		
ЗАВТРАК								
2012	2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	40	1,9	2,8	21,1	91	2,4
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (аллергики)	50	5,5	11,2	16,2	112	0
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	205	5,1	6,8	27,9	232	0,5
2008	324	КАША РИСОВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики)	150	2	9,2	31,2	216	0
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ	180/6			8,4	34	0
Итого			431	7	9,6	57,4	357	2,9
II Завтрак								
2008	442	СОК ПЕРСИКОВЫЙ	180	1	0,2	17,8	78	4,3
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (аллергики)	180	0,9	0,2	17,8	77	3,6
Итого			180	1	0,2	17,8	78	4,3
Обед								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	50	0,8	2,9	4	46	1,9
	ТК№015	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (аллергики)	47	0,4		1,3	7	2
2012	73	РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200/10/5	5,7	7,5	13,1	121	5,3
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОВЯДИНОЙ (аллергики)	150/15	6,1	4,3	11,5	107	5,7
2012	310	СУФЛЕ КУРИНОЕ	70	2,2	3,8	2,5	53	0,1
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ (аллергики)	65/30	17,2	3,4	6,8	147	12,3
2012	205	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	4	3,4	19,4	122	0
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (аллергики)	130	7,4	10,8	33,3	260	0
	ТК№047	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	180	0,1	0,1	21,7	88	0,7
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,7	0,2	10,6	51	0
	ТК №004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,9	0,8	12,9	66	0
Итого			715	16,4	18,7	84,2	547	8
Полдник								
	ТК№015	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	40	0,3		1	6	1,6
2012	276	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	150	17,5	16,5	16,9	216	8,6
2012	276	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (аллергики)	150	17,3	13,5	17,3	261	8,7
	ТК№044	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ	180	0,4		25	102	0,3
	ТК№048	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК (аллергики)	180	0,1	0,1	13,1	55	1,4
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2	0,2	12,7	61	0
2008	464	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	50	3,8	7,1	24,8	169	0
2008		БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ (аллергики)	30	2,3	0,9	15,4	79	0
Итого			450	24	23,8	80,4	554	10,5
Всего				48,4	52,3	239,8	1536	25,7

Медицинская сестра _____

Волкова Л.И.

Шеф-повар _____

Болтунова А.Н.

Утверждаю

ГБДОУ детский сад № 80 Красносельского района Санкт-Петербурга

Заведующий
Кульбакина Л.Ю./



МЕНЮ

6 сентября 2024 г.

Сад 10 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
ЗАВТРАК								
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	40	4,3	5,5	9,3	83	0
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	205	5,1	8,1	27,9	225	0,5
	ТК№035	ЧАЙ С САХАРОМ	180/6			8,4	34	0
Итого			431	9,4	13,6	45,6	342	0,5
II Завтрак								
2008	442	СОК ПЕРСИКОВЫЙ	180	1	0,2	17,8	78	4,3
Итого			180	1	0,2	17,8	78	4,3
Обед								
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	50	0,8	2,9	4	46	1,9
2012	73	РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200/10/5	5,7	7,5	13,1	154	5,3
2012	310	СУФЛЕ КУРИНОЕ	70	2,3	3,8	2,4	53	0,1
2012	205	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	4	3,4	19,4	122	0
	047	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ	180	0,1	0,1	21,7	88	0,7
	ТК №003	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1	0,1	6,4	31	0
	ТК№004	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	25	1,9	0,8	12,9	66	0
Итого			705	15,8	18,6	79,9	560	8
Полдник								
2008	435	КЕФИР	200	3,3	0,3	8	62	0,6
2008	464	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	70	5,1	3	37,6	232	0
Итого			270	8,4	3,3	45,6	294	0,6
Всего				34,6	35,7	188,9	1274	13,4

Медицинская сестра

Волкова Л.И.

Шеф-повар

Болтунова А.Н

Утверждаю

Заведующий
ГБДОУ детский сад № 80 Красносельского района Санкт-Петербурга
(Курбакина Л.Ю./

МЕНЮ

6 сентября 2024 г.

Ясли 5 часов (ГКП) УТРО



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
ЗАВТРАК								
2012	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7	62	0
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	155	3,8	6,1	20,9	154	0,4
	ТК №03 5	ЧАЙ С САХАРОМ	180/6			8,4	34	1
Итого			371	7	10,2	36,3	250	1,4
II Завтрак								
2008	442	СОК ПЕРСИКОВЫЙ	150	0,5		24,8	102	9
Итого			150	0,5		24,8	102	9
Всего				7,5	10,2	61,1	352	10,4

Медицинская сестра _____


Волкова Л.И.

Шеф-повар _____


Болтунова А.Н