

Утверждаю

заведующий
ГБДОУ детский сад № 103 Фрунзенского района СПб
/Позднякова Я.Ю./

МЕНЮ

6 мая 2025 г.

Ясли 12 часов

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал	Вита- мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
2012	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,87	3,62	10,28	89,90	0,07
2008	189	КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	155	3,81	6,15	23,13	163,56	0,41
	TKN№02 6	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2,59	2,18	9,16	67,21	0,47
Итого			365	10,27	11,95	42,57	320,67	0,95
II Завтрак								
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	150	0,00	0,00	15,90	63,60	0,00
Итого			150	0,00	0,00	15,90	63,60	0,00
Обед								
	TKN№00 1	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	40	0,40	0,10	1,50	9,60	4,00
2012	82	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/1	3,65	4,22	10,61	95,19	4,44
2008	110	СУП ПШЕННЫЙ С МЯСОМ (КУЛЕШ) (аллергики)	150/25	6,42	5,88	14,32	135,86	0,33
2012	294	ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ	160	14,66	7,11	17,60	207,45	10,05
	TKN№027	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	0,50	0,20	18,30	77,30	59,76
	TKN№00 3	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	0,00
	TKN№00 4	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,10	0,50	7,70	39,30	0,00
Итого			541	21,31	12,25	62,11	459,84	78,25
Полдник								
2012	246	РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ	50	7,72	5,42	1,29	84,77	0,52
2008	272	КОТЛЕТА ИЗ ГОВЯДИНЫ (аллергики)	60	7,62	7,77	5,65	122,85	0,34
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	110	2,31	3,89	15,71	107,36	7,64
2012	321	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (аллергики)	110	1,83	5,22	14,93	114,14	7,56
	TKN№05 1	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	150	0,10	0,10	18,10	75,00	1,20
	TKN№00 3	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	15	1,00	0,12	6,40	31,00	0,00
2008	477	БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	50	4,83	1,68	27,08	142,86	0,10
Итого			375	15,96	11,21	68,58	440,99	9,46
Всего				47,54	35,41	189,16	1 285,10	88,66

медсестра

Виноградова И.Б.