

[illegible]

МІСЦІО
2 лютого 2024 р.

Долги 12 часов

Обор- от рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность	Витамины
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г		
Завтрак								
		КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ	150	5,5	3,7	20,4	120,1	0,7
		САХАР ПЕЩОК	3/3	0	0	3,7	12,4	0,7
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5/5	0	0	0	0,0	0,0
		МОЛОКО ПИТЕБЕКОЕ	110/120	3,5	3,3	8,1	14,1	0,7
		ПШЕНИЦА	10/10	2	0,3	11,9	21,1	0,7
		КАКАО В МОЛОКЕ	150	0,2	0,2	0,5	23,7	0,0
		САХАР ПЕЩОК	7/7	0	0	0,5	2,1	0,0
		КАКАО ПОРОШОК	1/1	0,2	0,2	0,1	2,3	0,0
		БАТОН	20	1,6	0,2	0,0	47,0	0,0
		БАТОН ПРОСТОЙ	20/20	1,6	0,2	0,0	47,0	0,0
2012		МАСЛО НА БУТЕРБРОД	5		3,0		10,7	0,0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5/5	0	3,0	0	22,7	0,0
				7,3	0,0	20,7	24,1	0,0
Обед								
		СУП С КЛЕЦКАМИ НА КУРИН- Б-НЕ.	150	3,0	4,2	10,3	121,0	2,0
		МЯСО СВИН. СТОЛОВАЯ	10/5	0,1	0	0,2	2,2	0,0
		ПШЕНИЧНЫЙ	8/0,72	0,1	0	0,2	2,2	0,0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2/2	0	1,0	0	1,0	0,0
		ВОДА ПИТЕБЕКОЕ	100/100	0	0	0	0,0	0,0
		МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	20/20	2,1	0,3	12,7	24,1	0,0
		СОЛ. ПИЩЕВАЯ	0,3/0,3	0	0	0	2,2	0,0
		ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ)	0,2 шт / 0	1	0,8	0,1	12,2	0,0
		КАРТОФЕЛЬ ПРЕДВ. СОРТОВЫЙ	42,00/30	0,8	0,1	4,2	42,0	0,0
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1,5/1,5	0	1,5	0	42,0	0,0
		ТЕФТЕЛИ КУРИНЫЕ ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ	60/20	8,7	8,4	10,0	120,0	1,0
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2/2	0	1,0	0	2,2	0,0
		ПШЕНИЧНЫЙ	10/0,4	0,1	0	0,2	2,2	0,0
		МЯСО СВИН. КУРС. СОРТОВЫЙ ПТИЦЫ ОХЛАЖДЕН	7,1/10,2	0,0	0,0	0,0	4,4	0,0
		ПАСТА ТОМАТНАЯ	3/3	0,1	0	0,5	4,4	0,0
		ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ)	0,1 шт / 4	0,5	0,5	0,1	4,4	0,0
		СЛ. ПИЩЕВАЯ	10/10	0,7	0,1	0,1	4,4	0,0
		МЯСО СВИН. СТОЛОВАЯ	5/4,0	0,1	0	0,2	4,4	0,0
		МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ. СОРТ	3/3	0,3	0	1,0	4,4	0,0
		СВЕКЛА ТУШЕНАЯ	110	1,0	2,0	10,4	23,0	0,0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2/2	0	1,0	0	2,2	0,0
		СВЕКЛА СТОЛОВАЯ	180/120	1,7	0,1	0,0	4,4	0,0
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2/2	0	1,0	0	4,4	0,0
		ПШЕНИЧНЫЙ	8/0,72	0,1	0	0,2	4,4	0,0
		ПЕЩОК	1/0,04	0,1	0	0,1	4,4	0,0
		КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150	0,2		11,0	40,0	0,0
		СМЕСЬ СУШ. ФРУКТОВ	0/0	0,2	0	0	4,4	0,0
		САХАР ПЕЩОК	7,1	0	0	0	4,4	0,0

		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,5	0,4	15,5	73,4	0
		ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ	40 / 40	2,5	0,4	15,5	73,4	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,4	0,1	9,1	42,7	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧН	20 / 20	1,4	0,1	9,1	42,7	0
				18,6	16,7	74,6	506,3	9,9
Полдник								
		ЯБЛОКО	120	0,4	0,4	9,4	44,6	4,2
		ЯБЛОКИ	120 / 105,6	0,4	0,4	9,4	44,6	6,8
				0,4	0,4	9,4	44,6	14,1
Ужин 1								
2012	447	БЛИНЧИКИ С ПОВИДЛОМ	60/15	4,3	4,7	26,4	161,3	0,3
		МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ СОРТ	21 / 21	2,2	0,3	13,4	63,1	0
		МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	55 / 55	1,5	1,4	2,6	29,7	0,3
		ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,1 шт. / 4	0,5	0,5	0	5,7	0
		САХАР ПЕСОК	1,5 / 1,5	0	0	1,4	5,4	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2 / 2	0	1,6	0	13,5	0
		ПОВИДЛО	15 / 15	0,1	0	9	35,8	0
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	1 / 1	0	0,9	0	8,1	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,4	0,1	9,1	42,7	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧН	20 / 20	1,4	0,1	9,1	42,7	0
2012	393	ЧАЙ СЛАДКИЙ	150	0,1		6,6	26,2	0
		ЧАЙ ЧЕРНЫЙ	0,5 / 0,5	0,1	0	0,2	1,1	0
		САХАР ПЕСОК	7 / 7	0	0	6,4	25,1	0
		ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150 / 150	0	0	0	0,0	0
				5,8	4,8	42,1	230,2	14,4

Утверждаю

старший воспитатель до Радуга

ГБОУ СОШ № 14

ГБОУ / Галушко О.К./

МЕНЮ

2 ноября 2025 г.

Сад 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								
		КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ	200	6,7	4,6	24,4	169,6	0,9
		САХАР ПЕСОК	4/4	0	0	3,6	14,4	0
		МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ	170/170	4,5	4,1	8	91,8	0,9
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5/5	0	0	0	0,0	0
		ПШЕНО	20/20	2,2	0,5	12,8	63,4	0
		КАКАО С МОЛОКОМ	180	0,3	0,2	7,4	31,9	0
		САХАР ПЕСОК	8/8	0	0	7,3	28,7	0
		КАКАО-ПОРОШОК	1,2/1,2	0,3	0,2	0,1	3,2	0
		БАТОН	30	2,3	0,9	15,0	77,7	0
		БАТОН НАРЕЗНОЙ	30/30	2,3	0,9	15	77,7	0
2012		МАСЛО НА БУТЕРБРОД	5		3,9		33,9	0
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5,043/5,04	0	3,9	0	33,9	0
				9,3	9,6	46,8	313,1	0,9
Обед								
		СУП С КЛЕЦКАМИ НА КУРИН. Б-НЕ.	200	4,7	5,2	25,1	158,3	2,9
		МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ	14,06/11,25	0,1	0	0,7	3,5	0,2
		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10/8,4	0,1	0	0,6	3,1	0,3
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,5/2,5	0	2	0	14,9	0
		ВОДА ПИТЬЕВАЯ	144/144	0	0	0	0,0	0
		МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ СОРТ	30/30	3	0,4	19,1	90,2	0
		СОЛЬ ПИЩЕВАЯ	0,4/0,4	0	0	0	0,0	0
		ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,17 шт. / 6,84	0,9	0,8	0	9,6	0
		КАРТОФЕЛЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ	42,86/30	0,6	0,1	4,7	20,8	2,4
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2/2	0	1,9	0	16,2	0
		ТЕФТЕЛИ КУРИНЫЕ ПОД ТОМАТНЫМ СОУСОМ	80/30	10,4	10,1	12,5	176,4	1,6
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,8/2,8	0	2,6	0	22,7	0
		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13/10,92	0,2	0	0,8	4,1	0,4
		МЯСО СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ ОХЛАЖДЕН	80/44,8	8	6,8	0	88,7	0,4
		ПАСТА ТОМАТНАЯ	4/4	0,2	0	0,7	3,7	0,7
		ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,17 шт. / 5,13	0,7	0,6	0	7,3	0
		РИС	13/13	0,9	0,1	8,7	39,0	0
		МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ СОРТ	3/3	0,3	0	1,9	9,0	0
		МОРКОВЬ СТОЛОВАЯ	7,5/6	0,1	0	0,4	1,9	0,1
		СВЕКЛА ТУШЕНАЯ	130	2,4	4,0	13,1	93,0	6,4
		МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,2/2,2	0	1,7	0	13,1	0
		СВЕКЛА СТОЛОВАЯ	187,5/150	2,2	0,2	12	56,7	6
		ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10/8,4	0,1	0	0,6	3,1	0,3
		МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,2/2,2	0	2,1	0	17,8	0
		ЧЕСНОК	2/1,7	0,1	0	0,5	2,3	0,1
		КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	180	0,2		12,6	51,7	0
		СМЕСЬ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	10/10	0,2	0	5,3	23,0	0

САХАР ПЕСОК				8 / 8	0	0	7,3	28,7	0
		ХЛЕБ РЖАНОЙ		50	3,1	0,4	19,3	91,8	0
ХЛЕБ ДАРНИЦКИЙ				50 / 50	3,1	0,4	19,3	91,8	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		25	1,8	0,2	11,5	53,4	0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН				25,043 / 25,04	1,8	0,2	11,5	53,4	0
					22,6	19,9	94,1	624,6	11,8
Полдник									
		ЯБЛОКО		120	0,5	0,5	10,7	50,8	4,8
ЯБЛОКИ				120 / 120	0,5	0,5	10,7	50,8	7,7
					0,5	0,5	10,7	50,8	16,6
Ужин 1									
2012	447	БЛИНЧИКИ С ПОВИДЛОМ		120/20	8,2	8,1	46,1	287,5	0,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ СОРТ				42 / 42	4,3	0,5	26,8	126,3	0
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ				104,017 / 104,017	2,8	2,5	4,9	56,2	0,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)				0,2 шт. / 7,87	1	0,8	0,1	11,2	0
САХАР ПЕСОК				2,5 / 2,5	0	0	2,3	9,0	0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ				2,479 / 2,479	0	1,9	0	16,7	0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ				2,5 / 2,5	0	2,4	0	20,3	0
ПОВИДЛО				20 / 20	0,1	0	12	47,8	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		25	1,8	0,2	11,5	53,4	0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН				25,043 / 25,04	1,8	0,2	11,5	53,4	0
2012	393	ЧАЙ СЛАДКИЙ		180	0,1		7,6	30,1	0
САХАР ПЕСОК				8 / 8	0	0	7,3	28,7	0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ				180 / 180	0	0	0	0,0	0
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ				0,6 / 0,6	0,1	0	0,3	1,4	0
					10,1	8,3	65,2	371,0	17,2