

Утверждаю

Заведующий
МКДОУ д/с №26
/Фролова Ю.И./**МЕНЮ**

11 января 2024 г.

Сад 10,5 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2008	209	СУП ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ МОЛОЧНЫЙ (макаронные изделия высш. сорт, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, молоко пастер. 3,2% жирности)	200	7,3	6	46,5	269	0
2012	1	БУЛКА С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен. мука 1 сорт)	45	0,1	9,5	0,1	86	0
2012	395	КАКАО С МОЛОКОМ (сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, какао-порошок)	200	2,8	2,4	13,7	89	0,5
Итого			445	10,2	17,9	60,3	444	0,5
II Завтрак								
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	100			11,5	46	0
Итого			100			11,5	46	0
Обед								
2012	118	СУП ГРЕЧНЕВЫЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ (лук репчатый, морковь, куры потрош. 1 категории, масло сладко-сливочное несоленое, картофель, крупа гречневая ядрица)	250					0
2012	277	ТУШЕННЫЕ ОВОЩИ С МЯСОМ КУР (морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, куры потрош. 1 категории, томатная паста, картофель, капуста белокочанная)	160	0,5	4,2	2,8	52	1
2008	399	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ (сахар песок, сухофрукты (смесь))	200			23,2	93	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	41	2,7	0,4	17,4	84	0
Итого			651	3,2	4,6	43,4	229	1
Полдник								
2008		ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ (печенье овсяное)	55					0
2008	430	МОЛОКО (молоко пастер. 3,2% жирности)	200					0
Итого			255					0
Всего				13,4	22,5	115,2	719	1,5