

Утверждаю

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

16 января 2024 г.

Сад 10,5 часов

Сбор-ник реце-п тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-ти ческая цен-ность , ккал	Вита-м ин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-во ды, г		
Завтрак								
2012	416	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ (молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, крупа рисовая)	200	1,3	5	2,1	59	0,2
2008		БУЛКА С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука 1 сорт)	45					0
к/к	к/к	КАКАО С МОЛОКОМ (молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, какао-порошок)	200	5	4,4	20,8	144	0,9
Итого			445	6,3	9,4	22,9	203	1,1
II Завтрак								
2008		БАНАН (банан)	40	0,6	0,2	8,4	38	4
Итого			40	0,6	0,2	8,4	38	4
Обед								
2012	87	СУП ГОРОХОВЫЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ (картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, куры потрош. 1 категории, горох лущеный)	250	1,7	3,4	12,9	89	6,2
2012	291	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С МЯСОМ КУР (масло сладко-сливочное несоленое, картофель, лук репчатый, морковь, куры потрош. 1 категории)	160	13,3	14,5	22,4	274	11,7
к/к	к/к	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок)	200			15,6	62	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	36					0
Итого			646	15	17,9	50,9	425	17,9
Полдник								
2008	74	ГРЕНКА (масло подсолнечное рафинированое, молоко пастер. 3,2% жирности, яйца куриные (шт.), сахар песок, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	50	1,1	3	4,5	50	0,2
2008	430	ЧАЙ (чай черный байховый, сахар песок)	200					0
Итого			250	1,1	3	4,5	50	0,2
Всего				23	30,5	86,7	716	23,2