

Утверждаю

Заведующий
МКДОУ д/с №26
_____/Фролова Ю.И./

МЕНЮ
13 февраля 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 МОЛОЧНАЯ МАННАЯ (масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, молоко пастер. 3,2% жирности, крупа манная)	200		3,9		35	0
2008		БУЛКА С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука 1 сорт)	44					0
к/к	к/к	КАКАО С МОЛОКОМ (молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, какао-порошок)	200	5	4,4	21	145	0,9
Итого			444	5	8,3	21	180	0,9
II Завтрак								
2008		БАНАН (банан)	49	0,7	0,2	10,3	47	4,9
Итого			49	0,7	0,2	10,3	47	4,9
Обед								
2012	87	СУП ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ (картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, куры потрош. 1 категории, макаронные изделия высш.сорт)	250	1,7	3,3	12,9	88	6,2
2012	291	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С МЯСОМ КУР (картофель, лук репчатый, морковь, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированное)	160	9,7	7,5	23,7	201	12,3
к/к	к/к	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок)	200			15,5	62	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	40	2,6	0,4	17	82	0
Итого			650	14	11,2	69,1	433	18,5
Полдник								
2008	74	ГРЕНКА (масло подсолнечное рафинированное, молоко пастер. 3,2% жирности, яйца куриные (шт.), сахар песок, батон нарезной пшен.мука 1 сорт)	50	2,9	3,9	16,6	113	0,2
2008	430	ЧАЙ (сахар песок, чай черный байховый, вода питьевая)	200					0
Итого			250	2,9	3,9	16,6	113	0,2
Всего				22,6	23,6	117	773	24,5
