

Утверждаю

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

МЕНЮ

16 февраля 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	184	КАША МОЛОЧНАЯ "БОЯРСКАЯ" <small>(молоко пастер. 3,2% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, пшено, сахар песок, виноград сушеный (изюм))</small>	200					0
2008		БУЛКА С МАСЛОМ <small>(масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука 1 сорт)</small>	52					0
к/к	к/к	КАКАО С МОЛОКОМ <small>(молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, какао-порошок)</small>	200	5	4,4	20,9	145	0,9
Итого			452	5	4,4	20,9	145	0,9
II Завтрак								
к/к	к/к	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК <small>(сахар песок, вода питьевая, яблоки)</small>	100			11,2	45	0
Итого			100			11,2	45	0
Обед								
2012	73	РАССОЛЬНИК НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ <small>(картофель, лук репчатый, огурцы соленые, масло подсолнечное рафинированное, куры потрош. 1 категории, морковь, крупа перловая, сметана 15% жирности)</small>	250	1,7	5,2	12,9	107	6,7
2008	146	ПЛОВ С МЯСОМ КУР <small>(лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, куры потрош. 1 категории, морковь, крупа рисовая)</small>	130	0,3	6,2	1,9	65	1
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ <small>(сухофрукты (смесь), сахар песок)</small>	200			23,2	93	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ <small>(хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)</small>	34	2,2	0,3	14,4	69	0
Итого			614	4,2	11,7	52,4	334	7,7
Полдник								
2008		КРЕНДЕЛЬ С САХАРОМ <small>(масло сладко-сливочное несоленое, масло подсолнечное рафинированное, молоко пастер. 3,2% жирности, яйца куриные (шт.), мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, дрожжи)</small>	60					0
2008	430	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ <small>(сахар песок, напиток кофейный, молоко пастер. 3,2% жирности)</small>	200					0
Итого			260					0
Всего				9,2	16,1	84,5	524	8,6