

Утверждаю

Заведующий  
МКДОУ д/с №26  
\_\_\_\_\_/Фролова Ю.И./

# МЕНЮ

22 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	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	214	СУП МОЛОЧНЫЙ ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ (молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, макаронные изделия высш.сорт)	200	1,6	8,8	2,6	95	0,3
2012	1	БУЛКА С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами)	45	2,8	7,2	18,9	152	0
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, кофейный напиток)	200	2,8	2,4	13,6	88	0,5
<b>Итого</b>			<b>445</b>	<b>7,2</b>	<b>18,4</b>	<b>35,1</b>	<b>335</b>	<b>0,8</b>
<b>II Завтрак</b>								
2012	372	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК (яблоки, вода питьевая, сахар песок)	100	0,1	0,1	11,6	48	0,8
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>	<b>11,6</b>	<b>48</b>	<b>0,8</b>
<b>Обед</b>								
2012	404	СУП "КРЕСТЬЯНСКИЙ" НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ (масло сладко-сливочное несоленое, кури полупотр. 1 категории, лук репчатый, морковь, картофель, пшено)	250	2,3	3,7	1,3	49	0,6
2008	311	РИСОВАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ КУР (куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь, крупа рисовая, молоко пастер. 3,2% жирности, яйца куриные (шт.))	170	17,4	23,9	29,3	402	1,2
2012	348	СОУС ТОМАТНЫЙ (масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, морковь, лук репчатый, томатная паста)	30	0,1	1,1	1,1	15	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	31	2,1	0,3	13,2	63	0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	200			23,4	93	0
<b>Итого</b>			<b>681</b>	<b>21,9</b>	<b>29</b>	<b>68,3</b>	<b>622</b>	<b>1,8</b>
<b>Полдник</b>								
2012	92	ЗЕФИР (зефир)	37					0
2008	433	ЧАЙ (чай черный байховый, сахар песок, вода питьевая)	200					0
<b>Итого</b>			<b>237</b>					<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>29,2</b>	<b>47,5</b>	<b>115</b>	<b>1005</b>	<b>3,4</b>