

Утверждаю

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

МЕНЮ
29 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	413	КАША МОЛОЧНАЯ ВЕРМИШЕЛЕВАЯ (молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, макаронные изделия высш.сорт)	200 150 (ясли)	1,3	5,1	2,1	60	0,2
2008		БУЛКА С МАСЛОМ (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами, масло сладко-сливочное несоленое)	45 51(ясли)	2,9	6,5	20,2	152	0
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (сахар песок, молоко пастер. 3,2% жирности, кофейный напиток)	200 150 (ясли)			9,1	36	0
Итого			445	4,2	11,6	31,4	248	0,2
II Завтрак								
к/к	к/к	ЯБЛОКО (яблоки)	55					0
Итого			55					0
Обед								
2008	83	СУП РИСОВЫЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ (морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, куры потрош. 1 категории, крупа рисовая, картофель)	250 150 (ясли)	2,7	6,6	1,5	78	0,7
2008	239	КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ КУР (масло подсолнечное рафинированное, куры полупотр. 1 категории, лук репчатый, морковь, картофель, яйца куриные (шт.))	160 150 (ясли)		12,8		115	0
2008	371	СОУС ТОМАТНЫЙ (мука пшеничная высш.сорт, масло подсолнечное рафинированное, лук репчатый, морковь, томатная паста)	30	0,3		1,6	8	0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	200 150 (ясли)			23,3	93	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	40 30 (ясли)	2,6	0,4	17	82	0
Итого			680	5,6	19,8	43,4	376	0,7
Полдник								
2008		БУЛКА С ПОВИДЛОМ (батон нарезной пшен.мука 1 сорт, повидло)	79 70 (ясли)					0
2008	411	ЧАЙ (сахар песок, вода питьевая, чай черный байховый)	200 150 (ясли)			9,7	39	0
Итого			279			9,7	39	0
Всего				9,8	31,4	84,5	663	0,9