

Утверждаю

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

МЕНЮ
5 марта 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 (молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, крупа манная)	200 150(ясли)	1,3	6,2	2,2	71	0,2
2008		БУЛКА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука 1 сорт)	42		5	0,1	46	0
2012	395	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности, кофейный напиток)	200 150 (ясли)	2,8	2,4	13,6	88	0,5
Итого			440	4,1	13,6	15,9	205	0,7
II Завтрак								
2008		БАНАН (банан)	33	0,5	0,2	7	32	3,3
Итого			33	0,5	0,2	7	32	3,3
Обед								
2012		САЛАТ ИЗ ГОРОШКА КОНСЕРВИРОВАННОГО (горошек зеленый консервы)	30	0,9	0,1	1,8	11	1,2
2012	66	СУП ПОЛЕВОЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ (морковь, лук репчатый, кури потрош. 1 категории, картофель, масло сладко-сливочное несоленое, соль йодированная, пшено)	250 150 (ясли)	1,4	1,8	10,7	65	5,3
2008	124	КАРТОФЕЛЬЛЬНОЕ ПЮРЕ (картофель, молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое)	130	5,4	7,3	31,2	213	14,4
2008	258	РЫБА ЖАРЕНАЯ (масло подсолнечное рафинированое, рыба минтай неразделанный, мука пшеничная высш.сорт)	80					0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	36 30 (ясли)	2,4	0,3	15,3	74	0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок, вода питьевая)	200 150 (ясли)			23,2	93	0
Итого			726	10,1	9,5	82,2	456	20,9
Полдник								
2008		КРЕНДЕЛЬ С САХАРОМ (масло сладко-сливочное несоленое, масло подсолнечное рафинированое, молоко пастер. 3,2% жирности, яйца куриные (шт.), мука пшеничная высш.сорт, сахар песок, дрожжи)	60					0
2008	433	ЧАЙ (чай черный байховый, сахар песок, вода питьевая)	200 150 (ясли)					0
Итого			260					0
Всего				14,7	23,3	105,1	693	24,9