

Утверждаю

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

МЕНЮ
13 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								
2008	227	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ (сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, творог 5,0% жирности, яйца куриные (шт.), мука пшеничная высш.сорт)	130					0
2008		БУЛКА С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука 1 сорт)	42 31 (ясли)					0
2012	397	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (сахар песок, кофейный напиток, молоко пастер. 3,2% жирности)	200 150 (ясли)					0
Итого			372					0
II Завтрак								
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	53	0,2	0,2	5,2	25	5,3
Итого			53	0,2	0,2	5,2	25	5,3
Обед								
2008	94	БОРЩ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ (картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, капуста белокочанная, свекла, томатная паста, куры полупотр. 1 категории, сметана 20% жирности)	250 150 (ясли)	0,7	0,1	5,5	26	2,6
2012	439	ЧУРАШИ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ (мука пшеничная высш.сорт, яйца куриные (шт.), лук репчатый, куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированое)	115 100 (ясли)	9,4	1,8	55,1	274	0,2
2012	355	СОУС ТОМАТНЫЙ (мука пшеничная высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое, лук репчатый, морковь, томатная паста)	30	0,3		1,6	8	0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок)	200 150 (ясли)			23,4	93	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	37 30 (ясли)					0
Итого			632	10,4	1,9	85,6	401	2,8
Полдник								
2008		СУШКИ (сушки простые)	62 50 (ясли)					0
2012	400	МОЛОКО (молоко пастер. 3,2% жирности)	200 160 (ясли)					0
Итого			262					0
Всего				10,6	2,1	90,8	426	8,1