

Утверждаю

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

МЕНЮ

13 сентября 2021 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	181	МАКАРОНЫ С САХАРОМ (масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, макаронные изделия высш.сорт)	130		4		36	0
2012	485	БУЛКА С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука 1 сорт)	45	2,8	7,3	18,1	150	0
2008	430	ЧАЙ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок)	200			15,7	63	0
Итого			375	2,8	11,3	33,8	249	0
II Завтрак								
2008	442	СОК (сок яблочный)	111	0,6	0,1	11	48	2,23
Итого			111	0,6	0,1	11	48	2,23
Обед								
2008	92	СУП С КЛЕЦКАМИ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ (куры потрош. 1 категории, соль йодированная, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), мука пшеничная высш.сорт, картофель, лук репчатый, морковь)	250	2,3	2,3		30	0,1
2008	304	ГОЛУБЦЫ СЛОЖНЫЕ С МЯСОМ КУР (капуста белокочанная, крупа рисовая, лук репчатый, куры потрош. 1 категории, масло сладко-сливочное несоленое, морковь, томатная паста)	180	2,1	0,2	9,3	47	14,1
2008	402	КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ С ЛИМОНОМ (сухофрукты (смесь), сахар песок, лимон)	200			23,3	93	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	44	2,9	0,4	18,7	90	0
Итого			674	7,3	2,9	51,3	260	14,2
Полдник								
2012	463	СУШКА (сушки простые)	54					0
2012	401	КИСЕЛЬ (кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, вода питьевая)	200					0
Итого			254					0
Всего				10,7	14,3	96,1	557	16,43