

Утверждаю

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

МЕНЮ

25 октября 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								
2012	415	МАКАРОНЫ С САХАРОМ (масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, макаронные изделия высш.сорт)	105		2,6		24	0
2008		БУЛКА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами, масло сладко-сливочное несоленое)	47	3,5	1,4	24,2	123	0
к/к	к/к	ЧАЙ (сахар песок, чай черный байховый)	200			12,7	51	0
Итого			352	3,5	4	36,9	198	0
II Завтрак								
2008	442	СОК (сок яблочный)	115	0,6	0,1	11,6	50	2,3
Итого			115	0,6	0,1	11,6	50	2,3
Обед								
2008	95	СУП ОВОЩНОЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ (капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, куры потрош. 1 категории)	250	1,6	4,2	10,4	86	8,2
2012	414	ГРЕЧКА (крупа гречневая ядрица, масло сладко-сливочное несоленое)	100	3	3,4	13,6	98	0
2008		БИТОЧКИ ИЗ МЯСА КУР (куры потрош. 1 категории, яйца куриные (шт.), батон нарезной пшен.мука 1 сорт, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное)	60	8,8	8,7	0,1	113	0,3
2012	348	СОУС ТОМАТНЫЙ (масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, морковь, лук репчатый, томатная паста)	30	0,2	1,2	1,2	17	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	40	2,6	0,4	17	82	0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ЛИМОНОМ (сухофрукты (смесь), сахар песок, лимон)	200			23,3	93	0
Итого			680	16,2	17,9	65,6	489	8,5
Полдник								
2008	К/К	БУЛКА (батон нарезной пшен.мука 1 сорт)	40					0
2008	411	КИСЕЛЬ (кисель (концентрат) на плодовых экстр., сахар песок, вода питьевая)	200			28,3	113	0
Итого			240			28,3	113	0
Всего				20,3	22	142,4	850	10,8