

Утверждаю

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

МЕНЮ

27 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	409	ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (крупа манная, масло подсолнечное рафинированное, сахар песок, творог 5,0% жирности, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности, яйца куриные (шт.), молоко пастер. 3,2% жирности)	170	22,1	16,5	35,3	381	0,6
к/к	к/к	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, кофейный напиток)	200	5	4,4	21,3	146	0,9
2008		БУЛКА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами, масло сладко-сливочное несоленое)	47	2,6	4,4	17	118	0
Итого			417	29,7	25,3	73,6	645	1,5
II Завтрак								
2008		ГРУША (груша)	58	0,2	0,2	6	27	2,9
Итого			58	0,2	0,2	6	27	2,9
Обед								
2012	142	СВЕКОЛЬНИК НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ (куры полупотр. 1 категории, свекла, томатная паста, картофель, морковь, лук репчатый, масло сладко-сливочное несоленое, сметана 20% жирности)	250					0
к/к	к/к	ГОРОХОВОЕ ПЮРЕ (масло сладко-сливочное несоленое, горох лущеный)	145					0
2008	278	ШНИЦЕЛЬ ИЗ МЯСА КУР (куры потрош. 1 категории, хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт, лук репчатый, яйца куриные (шт.), масло подсолнечное рафинированое)	55	8,2	9,5		118	0,3
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ЛИМОНОМ (сухофрукты (смесь), сахар песок, лимон)	200			23,2	93	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	40	2,6	0,4	17	82	0
Итого			690	10,8	9,9	40,2	293	0,3
Полдник								
2012	395	ЧАЙ (сахар песок, вода питьевая, чай черный байховый)	200			10,7	43	0
2008		БУЛКА С ПОВИДЛОМ (батон нарезной пшен.мука 1 сорт, повидло)	67					0
Итого			267			10,7	43	0
Всего				40,7	35,4	130,5	1008	4,7