

Утверждаю

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

МЕНЮ

1 декабря 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 рафинированое, сахар песок, творог 5,0% жирности, яйца куриные (шт.), молоко пастер. 3,2% жирности, молоко сгущенное с сахаром 8,5% жирности)	155/22	22	14,8	24,2	322	0,5
2008		БУЛКА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука 1 сорт)	45					0
к/к	к/к	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ (молоко пастер. 2,5% жирности, сахар песок, напиток кофейный)	200	5	4,4	21,3	146	0,9
Итого			422	27	19,2	45,5	468	1,4
II Завтрак								
2008		МАНДАРИН (мандарин)	45	0,4	0,1	3,4	17	17,1
Итого			45	0,4	0,1	3,4	17	17,1
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)	104					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)	65					0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	41	2,7	0,4	17,4	84	0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ЛИМОНОМ (сухофрукты (смесь), сахар песок, лимон)	200			23,3	93	0
Итого			660	2,7	0,4	40,7	177	0
Полдник								
2008	74	ГРЕНКА С СЫРОМ (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами, сыр российский, масло подсолнечное рафинированое, молоко пастер. 3,2% жирности, яйца куриные (шт.), сахар песок)	65	5,5	7,4	24,8	188	0,1
к/к	к/к	ЧАЙ С МОЛОКОМ (вода питьевая, чай черный байховый, сахар песок, молоко пастер. 2,5% жирности)	200	2,9	2,4	21,2	119	0,5
Итого			265	8,4	9,8	46	307	0,6
Всего				38,5	29,5	135,6	969	19,1