

Утверждаю

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

# МЕНЮ

14 февраля 2024 г.  
Сад 10,5 часов

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	227	КАША МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ (сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, молоко пастер. 3,2% жирности, овсяные хлопья "геркулес")	200					0
2008		БУЛКА С МАСЛОМ (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука 1 сорт)	45					0
2012	397	КАКАО С МОЛОКОМ (сахар песок, какао-порошок, молоко пастер. 3,2% жирности)	200					0
<b>Итого</b>			<b>445</b>					<b>0</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		ЯБЛОКО (яблоки)	67	0,3	0,3	6,6	32	6,7
<b>Итого</b>			<b>67</b>	<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>6,6</b>	<b>32</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед</b>								
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	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)	100	8,2	1,6	47,8	237	0,2
2012	355	СОУС ТОМАТНЫЙ (мука пшеничная высш.сорт, масло сладко-сливочное несоленое, лук репчатый, морковь, томатная паста)	30	0,2		1,5	7	0
2008	402	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (сухофрукты (смесь), сахар песок)	200			23,2	93	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами)	40					0
<b>Итого</b>			<b>620</b>	<b>9,1</b>	<b>1,7</b>	<b>78</b>	<b>363</b>	<b>2,8</b>
<b>Полдник</b>								
2008		БУЛКА (батон нарезной пшен.мука 1 сорт)	38					0
2012	400	КРЕМ-БРЮЛЕ (молоко пастер. 3,2% жирности, сахар песок)	200					0
<b>Итого</b>			<b>238</b>					<b>0</b>
<b>Всего</b>				<b>9,4</b>	<b>2</b>	<b>84,6</b>	<b>395</b>	<b>9,5</b>