|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Утверждаю** | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Заведующий | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | МКДОУ д/с №26 | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Клычникова Т.А./ | | | | |
|  |  |  |  |  | **МЕНЮ** | | | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **19 апреля 2024 г.** | | | | | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Сад 10,5 часов** | | | | | | | | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Сбор-** **ник** **реце-** **птур** | **№** **техн.** **карты** | **Наименование блюда** | | | | **Выход** | | **Химический состав** | | | | | | **Энерге-** **тическая** **цен-** **ность,** **ккал** | **Вита-** **мин С,** **мг** |
| **Белки, г** | | **Жиры, г** | | | **Угле-** **воды, г** |
| **Завтрак** | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2008 | 214 | СУП МОЛОЧНЫЙ ВЕРМИШЕЛЕВЫЙ | | | | 200 | | 6,4 | | 10,1 | | | 23,4 | 210 | 0,9 |
| (молоко пастер. 2,5% жирности, масло сладко-сливочное несоленое, сахар песок, макаронные изделия высш.сорт) | | | |
| 2012 | 1 | БУЛКА С МАСЛОМ | | | | 47 | | 2,9 | | 7,5 | | | 20,2 | 160 | 0 |
| (масло сладко-сливочное несоленое, батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами) | | | |
| 2012 | 395 | ЧАЙ | | | | 200 | | 0,2 | |  | | | 15 | 61 | 0 |
| (сахар песок, чай черный байховый) | | | |
| **Итого** | | | | | | **445** | | **9,5** | | **17,6** | | | **58,6** | **431** | **0,9** |
| **II Завтрак** | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2008 | 402 | НАПИТОК ИЗ ЛИМОНОВ | | | | 100 | |  | |  | | | 11,6 | 47 | 0 |
| (сахар песок, лимон, вода питьевая) | | | |
| **Итого** | | | | | | **100** | |  | |  | | | **11,6** | **47** | **0** |
| **Обед** | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2012 | 404 | СУП ОВОЩНОЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ | | | | 250 | | 6,3 | | 4,2 | | | 25,2 | 166 | 14 |
| (масло сладко-сливочное несоленое, куры полупотр. 1 категории, лук репчатый, морковь, хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами, картофель, капуста белокочанная) | | | |
| 2008 | 311 | РИСОВАЯ ЗАПЕКАНКА С МЯСОМ КУР | | | | 170 | | 19,1 | | 19,5 | | | 36,5 | 401 | 1,4 |
| (куры потрош. 1 категории, масло подсолнечное рафинированое, лук репчатый, морковь, крупа рисовая, молоко пастер. 3,2% жирности, яйца куриные (шт.)) | | | |
| 2012 | 348 | СОУС ТОМАТНЫЙ | | | | 30 | | 1 | | 1,7 | | | 4,8 | 38 | 0,9 |
| (масло сладко-сливочное несоленое, мука пшеничная высш.сорт, морковь, лук репчатый, томатная паста) | | | |
| 2008 |  | ХЛЕБ РЖАНОЙ | | | | 40 | | 2,6 | | 0,4 | | | 17 | 82 | 0 |
| (хлеб ржано-пшеничный обог. микронутриентами) | | | |
| 2008 | 402 | КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ | | | | 200 | |  | |  | | | 14,6 | 59 | 0 |
| (сухофрукты (смесь), сахар песок) | | | |
| **Итого** | | | | | | **690** | | **29** | | **25,8** | | | **98,1** | **746** | **16,3** |
| **Полдник** | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2008 |  | БУЛКА С ПОВИДЛОМ | | | | 75 | | 5,9 | | 2,2 | | | 81,1 | 368 | 0,1 |
| (батон нарезной пшен.мука высш.сорт обог. микронутриентами, повидло) | | | |
| к/к | к/к | ЧАЙ | | | | 200 | | 0,2 | |  | | | 15,1 | 61 | 0 |
| (чай черный байховый, сахар песок) | | | |
| **Итого** | | | | | | **275** | | **6,1** | | **2,2** | | | **96,2** | **429** | **0,1** |
| **Всего** | | | | | | | | **44,6** | | **45,6** | | | **264,5** | **1653** | **17,3** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | |  |  |  |  | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

.