

Согласовано  
 Заведующий МБДОУ № 24  
 Сальникова Т. Б.



Меню № 1	Масса порции	Б	Ж	У	Ккал	Сборник рецептур
<b>ЗАВТРАК</b>						
1. Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	180/3	7,44	8,07	33,80	238,71	ТТК№5Д
2. Кофейный напиток с молоком.	180/6	2,85	2,41	10,35	74,58	№414 Дели 2016
3. Бутерброд с сыром, с маслом сливочным.	30/5/5	3,61	5,83	15,49	128,77	№3 сб дошк2016
4. Фрукт(яблоки)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	№386 СБ дошк.2016
<b>ОБЕД</b>						
1. Икра кабачковая	50	0,45	2,35	2,97	34,80	№54 дошк.Сб 2016
2. Суп картофельный с клецками на курином бульоне	180	3,10	3,44	13,53	107,24	№91 сб дошк 2016
3. Плов из отварной птицы	200	11,19	10,93	31,80	282,55	№321 сб дошк 2016
4. Компот из свежих яблок	180	0,14	0,14	25,09	103,14	№342 сб дошк 2016
5. Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	82,25	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
6. Хлеб ржаной.	45	2,97	0,54	17,84	89,19	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
<b>ПОЛДНИК</b>						
1. Кисломолочный продукт(ацидофильный напиток)	180	5,22	4,50	7,56	92,00	№420 сб дошк 2016
2. Печенье	20	1,50	1,96	14,88	83,40	Табл 6 стр136,Дели +,2012
<b>УЖИН</b>						
1. Котлеты рыбные.	70	8,99	4,26	7,82	101,72	№234 СБ ШК 2017
2. Пюре картофельное с маслом сливочным	140/3	2,88	6,65	19,12	147,90	№339 сб дошк 2016
3. Чай сладкий.	180/6	0,06	0,02	6,01	23,94	№410,411 ДЕЛИ 2016
4. Хлеб пшеничный.	35	2,66	0,28	17,22	82,28	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
<b>Итого: за 1 день</b>	<b>1833</b>	<b>56,12</b>	<b>52,07</b>	<b>250,51</b>	<b>1719,43</b>	