

Утверждаю

Заведующий

МБ ДОУ № 17

\_\_\_\_\_/О.М. Трунова/

# МЕНЮ

17 февраля 2026 г.

Сад 12 часов

Сбор- ник реце- п-тур	№ техн. карт ы	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тиче- ская ценно- сть, ккал	Вит а-м ин С,
				Белки, г	Жиры, г	Угле-в оды, г		
<b>Завтрак</b>								
2012	413	КАША ГЕРКУЛЕСОВАЯ	180	5,8	6,8	24,9	185	0,2
2012	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ	35	3,3	7,3	11,6	126	0
2012	393	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/10/	0,1		9,9	41	1,1
<b>Итого</b>			<b>410</b>	<b>9,2</b>	<b>14,1</b>	<b>46,4</b>	<b>352</b>	<b>1,3</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47	10
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,8</b>	<b>47</b>	<b>10</b>
<b>Обед</b>								
2008	40	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	50	0,7	2,5	3,7	42	12,1
2012	402	СУП РИСОВЫЙ	180	1	3,6	11,6	83	0
2012	276	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ КУРИНОЕ	180	9,2	10,1	19,3	206	10,8
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,8	0,2	12,1	57	0
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	1,7	0,2	10,6	51	0
2012	376	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ	180			14	56	0
<b>Итого</b>			<b>640</b>	<b>14,4</b>	<b>16,6</b>	<b>71,3</b>	<b>495</b>	<b>22,9</b>
<b>Полдник</b>								
		ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ	50	2,9	7	35,3	215	0
2008		ЙОГУРТ	180	5	4,5	8,1	102	1,3
<b>Итого</b>			<b>230</b>	<b>7,9</b>	<b>11,5</b>	<b>43,4</b>	<b>317</b>	<b>1,3</b>
<b>Ужин</b>								
2008	290	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ	60	11,1	11,3	4,8	179	7,9
2008	181	КАША ПШЕНИЧНАЯ	130	5,7	4,7	33,3	198	0
2012	33	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	50	0,7	2,9	4,1	45	1,9
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,8	0,2	12,1	57	0
2012	392	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10			10,8	43	0
<b>Итого</b>			<b>475</b>	<b>19,3</b>	<b>19,1</b>	<b>65,1</b>	<b>522</b>	<b>9,8</b>
<b>Всего</b>				<b>51,2</b>	<b>61,7</b>	<b>236</b>	<b>1733</b>	<b>45,3</b>