

меню (3-7 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
200	Суп молочный с крупой <small>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-153, Б-6, Ж-6, Угл-18, С-1	13-02
20	Повидло фруктовое	ККАЛ-49, Угл-13	2-91
180	Чай карамель молочная <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-91, Б-3, Ж-3, Угл-12, С-1	8-18
180	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-29, Угл-7	0-75
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, Угл-15	3-61
Итого за Завтрак		ККАЛ-399, Б-11, Ж-11, Угл-65, С-1	28-47
<u>Завтрак 2</u>			
100	Напиток из ягоды св/мор <small>рябина черноплодная св/мор, сахар-песок</small>	ККАЛ-25, Угл-6	2-14
Итого за Завтрак 2		ККАЛ-25, Угл-6	2-14
<u>Обед</u>			
50	Икра луковая <small>лук репка, тамаг-паста, масло растительное, лимон свежий, чеснок св, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-54, Б-1, Ж-4, Угл-5, С-3	5-97
180	Суп с галушками <small>картофель св, мука, лук репка, морковь св, яйцо, сметана 15%, масло сливочное, соль, зелень сухая</small>	ККАЛ-100, Б-3, Ж-5, Угл-12, С-3	5-62
180	Плов с курицей <small>куры-бройлеры (цыпленок), рис, морковь св, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-233, Б-15, Ж-7, Угл-28, С-1	29-32
180	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок</small>	ККАЛ-53, Угл-13	2-76
30	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-70, Б-2, Угл-15	2-60
25	Хлеб ржаной	ККАЛ-43, Б-2, Угл-8	1-99
Итого за Обед		ККАЛ-554, Б-23, Ж-15, Угл-81, С-7	48-26
<u>Полдник</u>			
50	Пирожок с рыбой <small>мука в/с, консерва сайра в/л, рис, масло растительное, сахар-песок, молоко сухое 25%, лук репка, масло сливочное 72,5%, яйцо столовое, соль йодированная, дрожжи сух</small>	ККАЛ-145, Б-5, Ж-5, Угл-21	9-69
50	Булочка Сдобная(диета) <small>мука в/с, яйцо столовое, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, масло растительное, дрожжи сух, соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-141, Б-4, Ж-3, Угл-24	7-79
200	Кисель из сока фруктового <small>сок фруктовый, сахар-песок, крахмал картофельный</small>	ККАЛ-105, Б-1, Угл-25, С-2	11-45
Итого за Полдник		ККАЛ-392, Б-10, Ж-8, Угл-70, С-3	28-93
<u>Ужин</u>			
25	Яблоки печеные (дольки) без сахара <small>яблоки свежие, сахар-песок</small>	ККАЛ-12, Угл-3, С-1	7-39
190	Макароны отварные с сыром <small>макаронные изделия в/с, сыр твердый, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-279, Б-10, Ж-8, Угл-42	17-92
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-32, Угл-8	0-83
20	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-47, Б-2, Угл-10	1-74
25	Хлеб ржаной	ККАЛ-43, Б-2, Угл-8	1-99
Итого за Ужин		ККАЛ-413, Б-13, Ж-8, Угл-71, С-1	29-87
Итого за день		ККАЛ-1 783, Б-57, Ж-42, Угл-293, С-12	153-67

Заведующий _____

меню (1,5-3 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
150	Суп молочный с крупой <small>пшено илифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-114, Б-4, Ж-5, Угл-14	9-84
20	Повидло фруктовое	ККАЛ-49, Угл-13	2-90
180	Чай карамель молочная <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-91, Б-3, Ж-3, Угл-12, С-1	7-95
25	Батон белый	ККАЛ-65, Б-2, Ж-1, Угл-13	3-01
Итого за Завтрак			23-70
<u>Завтрак 2</u>			
100	Напиток из ягоды св/мор <small>рябина черноплодная св/мор, сахар-песок</small>	ККАЛ-25, Угл-6	2-14
Итого за Завтрак 2			2-14
<u>Обед</u>			
30	Икра луковая <small>лук репка, томат-паста, масло растительное, лимон свежий, чеснок св, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-33, Б-1, Ж-2, Угл-3, С-2	3-72
150	Суп с галушками <small>картофель св, мука, лук репка, морковь св, яйцо, сметана 15%, масло сливочное, соль, зелень сухая</small>	ККАЛ-84, Б-2, Ж-4, Угл-10, С-2	4-66
150	Плов с курицей <small>куры-бройлеры (цыпленок), рис, морковь св, лук репка, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-194, Б-13, Ж-5, Угл-24, С-1	24-48
150	Компот из сухофруктов <small>сухофрукты, сахар-песок</small>	ККАЛ-44, Угл-11	2-31
20	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-47, Б-2, Угл-10	1-74
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, Угл-7	1-59
Итого за Обед			38-50
<u>Полдник</u>			
50	Пирожок с рыбой <small>мука в/с, консерва сайра в/м, рис, масло растительное, сахар-песок, молоко сухое 25%, лук репка, масло сливочное 72,5%, яйцо столовое, соль йодированная, дрожжи сух</small>	ККАЛ-145, Б-5, Ж-5, Угл-21	10-18
150	Кисель из сока фруктового <small>сок фруктовый, сахар-песок, крахмал картофельный</small>	ККАЛ-79, Угл-19, С-2	8-61
Итого за Полдник			18-79
<u>Ужин</u>			
16	Яблоки печеные (дольки) без сахара <small>яблоки свежие, сахар-песок</small>	ККАЛ-8, Угл-2	4-94
160	Макаронные изделия с сыром <small>макаронные изделия в/с, сыр твердый, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-235, Б-8, Ж-7, Угл-36	15-21
180	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-29, Угл-7	0-70
15	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-35, Б-1, Угл-7	1-30
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, Угл-7	1-59
Итого за Ужин			23-74
Итого за день			126-87

Заведующий _____