

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>			
179	Каша Рисовая молочная <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-164, Б-5, Ж-6, Угл-21, С-1	14-00
180	Каша рисовая (диета, без молока) <small>рис, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-112, Б-2, Ж-3, Угл-20	14-00
5	Масло сливочное	ККАЛ-29, Ж-3	5-01
180	Чай Братский <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-81, Б-3, Ж-3, Угл-11	7-02
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, Угл-15	3-56
Итого за Завтрак		ККАЛ-464, Б-12, Ж-16, Угл-67, С-1	43-59
<u>Завтрак 2</u>			
100	Напиток из лимонов <small>лимон свежий, сахар-песок</small>	ККАЛ-21, Угл-5, С-1	2-38
Итого за Завтрак 2		ККАЛ-21, Угл-5, С-1	2-38
<u>Обед</u>			
50	Икра морковная или свекольная <small>морковь св, лук репка, масло растительное, сахар-песок</small>	ККАЛ-33, Б-1, Ж-2, Угл-4, С-1	10-46
180	Кулеи с птицей <small>куры-бройлеры (цыпляенок), тишено шлифованное, лук репка, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-102, Б-5, Ж-5, Угл-10, С-1	6-92
70	Котлеты по- Хлыновски с мясом <small>говядина односортовая для руб. изделий, свинина мясная п/ф, картофель св, лук репка, яйцо столовое, мука в/с, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-177, Б-11, Ж-12, Угл-7, С-1	30-21
130	Макаронные изделия отварные с маслом <small>макаронные изделия в/с, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-171, Б-5, Ж-3, Угл-31	6-41
50	Соус Красный <small>морковь св, лук репка, мука в/с, масло растительное, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-23, Ж-1, Угл-2	1-30
180	Напиток из вишни <small>вишня сухая, сахар-песок</small>	ККАЛ-68, Угл-17, С-1	4-50
30	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-70, Б-2, Угл-15	2-55
25	Хлеб ржаной	ККАЛ-43, Б-2, Угл-8	1-95
Итого за Обед		ККАЛ-688, Б-25, Ж-24, Угл-94, С-5	64-30
<u>Полдник</u>			
50	Булочка Сдобная <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	5-52
202	Молоко свежее пастеризованное	ККАЛ-108, Б-5, Ж-6, Угл-9, С-1	13-09
180	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-29, Угл-7	0-78
Итого за Полдник		ККАЛ-278, Б-10, Ж-9, Угл-40, С-1	19-39
<u>Ужин</u>			
30	Яблоки печеные (дольки) <small>яблоки свежие, сахар-песок</small>	ККАЛ-20, Угл-5, С-1	8-95
140	Запеканка Северная творожно - манная <small>творог свежий 9%, манка, яйцо столовое, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-281, Б-20, Ж-13, Угл-21	36-78
50	Биточки детские из мяса (диета) <small>говядина односортовая для руб. изделий, свинина мясная п/ф, хлеб белый, яйцо столовое, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-132, Б-7, Ж-9, Угл-5	24-69
100	Картофель отварной с зеленью (диета) <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-85, Б-2, Ж-2, Угл-15, С-8	6-31
50	Подливка сгущенно-ванильная <small>молоко сгущенное с/с 8,5%, мука в/с, масло сливочное 72,5%, ванилин</small>	ККАЛ-107, Б-2, Ж-4, Угл-16	9-72
200	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-32, Угл-8	0-82
20	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-47, Б-2, Угл-10	1-70
25	Хлеб ржаной	ККАЛ-43, Б-2, Угл-8	1-96
Итого за Ужин		ККАЛ-747, Б-35, Ж-29, Угл-88, С-9	90-93
Итого за день		ККАЛ-2 198, Б-82, Ж-78, Угл-294, С-17	153-59

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>			
149	Каша Рисовая молочная <small>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-136, Б-4, Ж-5, Угл-18, С-1	11-63
5	Масло сливочное	ККАЛ-29, Ж-3	5-01
180	Чай Братский <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-81, Б-3, Ж-3, Угл-11	6-82
25	Батон белый	ККАЛ-65, Б-2, Ж-1, Угл-13	2-97
Итого за Завтрак			26-43
<u>Завтрак 2</u>			
100	Напиток из лимонов <small>лимон свежий, сахар-песок</small>	ККАЛ-21, Угл-5, С-1	2-34
Итого за Завтрак 2			2-34
<u>Обед</u>			
30	Икра морковная или свекольная <small>морковь св, лук репка, масло растительное, сахар-песок</small>	ККАЛ-20, Ж-1, Угл-3, С-1	6-36
150	Кулеши с птицей <small>куры-бройлеры (цыпленок), пшено шлифованное, лук репка, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-85, Б-4, Ж-4, Угл-8	5-80
50	Котлеты по-Хлыновски с мясом <small>говядина односортовая для руб. изделий, свинина мясная п/ф, картофель св, лук репка, яйцо столовое, мука в/с, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-127, Б-8, Ж-9, Угл-5, С-1	21-56
110	Макаронные изделия отварные с маслом <small>макаронные изделия в/с, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-145, Б-4, Ж-3, Угл-26	5-44
50	Соус Красный <small>морковь св, лук репка, мука в/с, масло растительное, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-23, Ж-1, Угл-2	1-30
150	Напиток из вишни <small>вишня сухая, сахар-песок</small>	ККАЛ-57, Угл-14, С-1	3-71
20	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-47, Б-2, Угл-10	1-70
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, Угл-7	1-56
Итого за Обед			47-43
<u>Полдник</u>			
50	Булочка Сдобная <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	5-92
167	Молоко свежее пастеризованное	ККАЛ-89, Б-5, Ж-5, Угл-7, С-1	10-89
Итого за Полдник			16-81
<u>Ужин</u>			
30	Яблоки печеные (дольки) <small>яблоки свежие, сахар-песок</small>	ККАЛ-20, Угл-5, С-1	8-97
116	Запеканка Северная творожно - манная <small>творог свежий 9%, манка, яйцо столовое, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-233, Б-17, Ж-11, Угл-17	30-60
50	Подливка сгущенно-ванильная <small>молоко сгущенное с/с 8,5%, мука в/с, масло сливочное 72,5%, ванилин</small>	ККАЛ-107, Б-2, Ж-4, Угл-16	9-57
180	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-29, Угл-7	0-71
15	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-35, Б-1, Угл-7	1-28
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, Угл-7	1-56
Итого за Ужин			52-69
Итого за день			126-70