меню *(3-7 лет)*

выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимост питания (руб)
	<u>Завтрак</u>		
180	Каша Геркулес молочная геркулес, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло сливочное 72,5	ККАЛ-140, Б-5, Ж-5, Угл-18 %, соль йодированная	8-60
180	Каша геркулес (диета, без молока) гркулес, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодировани	ККАЛ-119, Б-3, Ж-4, Угл-18	4-53
5	Масло сливочное	ккал-29, ж-3	4-95
185	Чай с молоком концентрированым	ККАЛ-72, Б-2, Ж-3, Угл-10	9-43
180	молоко концентрированное б/с, сахар-песок, чай байховый Чай французский сахар-песок, чай байховый, ванилин	ККАЛ-29, Угл-7	0-63
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, Угл-15	3-3 7
	Итого за Завтрак	₹ ККАЛ-466, Б-12, Ж-16, Угл-69, С-1	31-51
100	Завтрак 2 Напиток яблочный	ККАЛ-24, Угл-6, С-1	4-05
100	яблоки свежие, сахар-песок, лимон свежий		4-03
	Итого за Завтрак 2	? ККАЛ-24, Угл-6, С-1	4-05
50	Обед Салат Нежность (морковь, зел. горошек) морковь се, горошек зеленый консерыь, масло растительное, с	ККАЛ-36, Б-1, Ж-2, Угл-3, С-2	6-63
180	Суп рыбный (консервы)	ККАЛ-131, Б-4, Ж-8, Угл-11, С-5	15-26
180	картофель св. консерва сайра в/м, морковь св. лук репка, масло Суп картофельный с вермишелью	ККАЛ-101, Б-2, Ж-4, Угл-14, С-5	4-09
80	картофеть св. морковь св. лук репка, макароные изделия віс, ми (укроп, петрушка), лавровый лист Суфле из отварной говядины с риссом с риссом	ККАЛ-243, Б-13, Ж-17, Угл-9	34-85
50	свинина мясная п/ф, говядина односортная для руб. изделий, ри растительное, соль йодированная		1-16
30	Coyc Tomam томат-паста, мука в/с, масло растительное, соль йодированн	ККАЛ-31, Ж-2, Угл-2 ая, зелень сухая (укроп, петрушка)	1-10
130	Гарнир каша гречка рассыпчатая гречка порица, сагь йодированная	ККАЛ-150, Б-6, Ж-2, Угл-28	3-22
180	Компот из смеси смородина, вишня, яблоко	ККАЛ-40, Угл-9, С-5	5-59
30	ягодно фруктовая смась св/мор(смородина, вишня, яблоко), саха Хлеб пшеничный белый	лр-песок ККАЛ-70, Б-2, Угл-15	2-43
25	Хлеб ржаной	ККАЛ-43, Б-2, Угл-8	1-86
		ҚКАЛ-845, Б-31, Ж-36, Угл-99, С-17	75-09
	<u>Полдник</u>		
50	Пряники	ККАЛ-173, Б-3, Ж-2, Угл-39	9-73
200	Кисель из апельсин или мандарин	ККАЛ-51, Угл-12, С-5	9-14
	апельсины св, сахар-песок, крахмал картофельный, лимон свех Итого за Полдник	к ККАЛ-224, Б-3, Ж-2, Угл-51, С-5	18-87
	<u>Ужин</u>		
25	Яблоки печеные (дольки) без сахара яблоки свежие, сахар-песок	ККАЛ-12, Угл-3, С-1	5-65
180	Плов с яйцом	ККАЛ-233, Б-6, Ж-6, Угл-39, С-1	17-83
200	рис, морковь св. яйцо столовое, лук репка, масло сливочное 72 Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	5%, соль йодированная ККАЛ-32, Угл-8	0-69
20	хлеб пшеничный белый	ККАЛ-47, Б-2, Угл-10	1-62
24	Хлеб ржаной	ККАЛ-41, Б-2, Угл-8	1-85
	Итого за Ужин	ККАЛ-365, Б-10, Ж-6, Угл-68, С-2	27-64
	Итого за лень	, ККАЛ-1 924, Б-57, Ж-60, Угл-292, С-25	156-16

Заведующий МБДОУ ____

меню (1,5-3 лет)

ыход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимост питания (руб)
	<u>Завтрак</u>	1	1 4.
150	Каша Геркулес молочная геркулес, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло сливочное 72,5	ККАЛ-117, Б-4, Ж-5, Угл-15	6-89
5	Масло сливочное	ККАЛ-29, Ж-3	4-51
170	Чай с молоком концентрированым молоко концентрированной молоко концентрированное б/с, сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-66, Б-2, Ж-2, Угл-9	8-66
25	Батон белый	ККАЛ-65, Б-2, Ж-1, Угл-13	2-81
	Итого за Завтрак	ккал-276, Б-8, Ж-11, Угл-37, С-1	22-87
	<u>Завтрак 2</u>		
100	Напиток яблочный	ККАЛ-24, Угл-6, С-1	3-86
	яблоки свежие, сахар-песок, лимон свежий Итого за Завтрак 2	, ККАЛ-24, Угл-6, С-1	3-86
	<u>Обед</u>		
30	Салат Нежность (морковь, зел. горошек) морковь са, горошек зетный консервы, масло растительное, с	ККАЛ-22, Б-1, Ж-1, Угл-2, С-1	3-89
150	Суп рыбный (консервы)	ККАЛ-109, Б-4, Ж-7, Угл-9, С-4	12-63
	картофель св, консерва сайра в/м, морковь св, лук репка, масло	растительное, рис, соль йодированная, лавровый лист	
60	Суфле из отварной говядины с рисом свинина мясная п/ф, говядина односортная для руб. изделий, ри	ККАЛ-182, Б-10, Ж-13, Угл-7	25-42
50	растительное, соль йодированная Coyc Tomam	ККАЛ-31, Ж-2, Угл-2	1-16
30	томат-паста, мука в/с, масло растительное, соль йодированн		1-10
110	Гарнир каша гречка рассыпчатая гречка ядриц, саль йодированная	ККАЛ-127, Б-5, Ж-1, Угл-23	2-73
150	Компот из смеси смородина, вишня, яблоко ягодно фруктовая смась св/мор(смородина, вишня, яблоко), сах	ККАЛ-33, Угл-8, С-4	4-73
20	ягооно фруктовая смась свімор(смороошна, вишня, яолоко), саха Хлеб пшеничный белый	ар-песок ККАЛ-47, Б-2, Угл-10	1-62
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, Угл-7	1-49
		ККАЛ-586, Б-23, Ж-25, Угл-68, С-9	53-67
	Полдник		33-07
50	Пряники	ККАЛ-173, Б-3, Ж-2, Угл-39	9-74
150	Кисель из апельсин или мандарин	ККАЛ-38, Угл-9, С-4	6-53
	апельсины св, сахар-песок, крахмал картофельный, лимон свез Итого за Полдник	жий ₹ ККАЛ-211, Б-3, Ж-2, Угл-48, С-4	16-27
	<u>Ужин</u>		
25	Яблоки печеные (дольки) без сахара	ККАЛ-12, Угл-3, С-1	5-59
160	яблоки свежие, сахар-песок Плов с яйцом	ККАЛ-207, Б-6, Ж-5, Угл-35, С-1	16-06
180	рис, морковь св. яйцо столовое, лук репка, масло сливочное 72,. Чай с сахаром	5%, соль йодированная ККАЛ-29, Угл-7	0-58
15	сахар-песок, чай байховый Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-35, Б-1, Угл-7	1-21
19	Хлеб ржаной	ККАЛ-32, Б-1, Угл-6	1-49
		ККАЛ-316, Б-8, Ж-5, Угл-58, С-2	24-93