

**меню (3-7 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>Завтрак</u></b>			
180	<b>Суп молочный с крупой</b> <small>пишено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-137, Б-5, Ж-6, Угл-16, С-1	<b>12-06</b>
180	<b>Каша Манная (диета, без молока)</b> <small>манка, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-90, Б-2, Ж-2, Угл-15	<b>4-70</b>
10	<b>Сыр твердый</b>	ККАЛ-31, Б-2, Ж-2	<b>6-50</b>
180	<b>Чай Братский</b> <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-81, Б-3, Ж-3, Угл-11	<b>7-05</b>
180	<b>Чай французский</b> <small>сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-29, Угл-7	<b>0-72</b>
30	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, Угл-15	<b>3-54</b>
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>34-57</b>
<b><u>Обед</u></b>			
50	<b>Кукуруза порциями отварная</b>	ККАЛ-32, Б-1, Ж-1, Угл-6, С-1	<b>16-14</b>
180	<b>Суп Водяной (морская капуста)</b> <small>картофель св, яйцо столовое, капуста морская св/мор, лук репка, сметана 15%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-105, Б-3, Ж-6, Угл-10, С-5	<b>12-15</b>
80	<b>Суфле из кур</b> <small>куры-бройлеры (цыпленок), яйцо столовое, рис, сыр твердый (типа голландского), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-126, Б-18, Ж-4, Угл-6, С-1	<b>27-82</b>
130	<b>Пюре картофельное мягкое</b> <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, Угл-16, С-8	<b>14-14</b>
180	<b>Компот из смеси смородина, вишня, яблоко</b> <small>ягодно фруктовая смесь св/мор(смородина, вишня, яблоко), сахар-песок</small>	ККАЛ-40, Угл-9, С-5	<b>5-62</b>
30	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-70, Б-2, Угл-15	<b>2-48</b>
25	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-43, Б-2, Угл-8	<b>1-91</b>
<b>Итого за Обед</b>			<b>80-26</b>
<b><u>Полдник</u></b>			
50	<b>Рулетик Маковый</b> <small>мука в/с, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, мак пищевой, яйцо столовое, соль йодированная, дрожжи сух, масло растительное, ванилин</small>	ККАЛ-155, Б-5, Ж-3, Угл-28	<b>6-15</b>
200	<b>Кисель из вишни</b> <small>вишня б/к св/мор, сахар-песок, крахмал картофельный</small>	ККАЛ-54, Угл-13	<b>10-31</b>
<b>Итого за Полдник</b>			<b>16-46</b>
<b><u>Ужин</u></b>			
180	<b>Рагу из овощей с огуцом соленным</b> <small>картофель св, морковь св, капуста безокочанная св, огуцы консервированные, горошек зеленый консервы, масло растительное, лук репка, мука в/с, соль йодированная, чеснок св</small>	ККАЛ-177, Б-3, Ж-10, Угл-18, С-15	<b>24-45</b>
200	<b>Чай ягодный</b> <small>сахар-песок, рябина черноплодная св/мор, чай байховый</small>	ККАЛ-30, Угл-7	<b>1-70</b>
20	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-47, Б-2, Угл-10	<b>1-66</b>
25	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-43, Б-2, Угл-8	<b>1-90</b>
<b>Итого за Ужин</b>			<b>29-71</b>
<b>Итого за день</b>			<b>153-00</b>

**меню (1,5-3 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>Завтрак</u></b>			
150	<b>Суп молочный с крупой</b> <small>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-114, Б-4, Ж-5, Угл-14	<b>10-14</b>
10	<b>Сыр твердый</b>	ККАЛ-31, Б-2, Ж-2	<b>6-50</b>
170	<b>Чай Братский</b> <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-77, Б-3, Ж-3, Угл-11	<b>6-56</b>
25	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-65, Б-2, Ж-1, Угл-13	<b>2-95</b>
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>26-15</b>
<b><u>Обед</u></b>			
30	<b>Кукуруза порциями отварная</b>	ККАЛ-19, Б-1, Угл-3, С-1	<b>9-68</b>
150	<b>Суп Водяной (морская капуста)</b> <small>картофель св, яйцо столовое, капуста морская св/мор, лук репка, сметана 15%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-88, Б-2, Ж-5, Угл-8, С-4	<b>9-40</b>
60	<b>Суфле из кур</b> <small>куры-бройлера (цыпленок), яйцо столовое, рис, сыр твердый (типа голландского), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-94, Б-13, Ж-3, Угл-4	<b>20-68</b>
110	<b>Пюре картофельное мягкое</b> <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-99, Б-2, Ж-4, Угл-14, С-7	<b>11-48</b>
150	<b>Компот из смеси смородина, вишня, яблоко</b> <small>ягодно фруктовая смесь св/мор(смородина, вишня, яблоко), сахар-песок</small>	ККАЛ-33, Угл-8, С-4	<b>4-68</b>
20	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-47, Б-2, Угл-10	<b>1-66</b>
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, Угл-7	<b>1-53</b>
<b>Итого за Обед</b>			<b>59-11</b>
<b><u>Полдник</u></b>			
50	<b>Рулетик Маковый</b> <small>мука в/с, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, мак пищевой, яйцо столовое, соль йодированная, дрожжи сух, масло растительное, ванилин</small>	ККАЛ-155, Б-5, Ж-3, Угл-28	<b>6-61</b>
150	<b>Кисель из вишни</b> <small>вишня б/к св/мор, сахар-песок, крахмал картофельный</small>	ККАЛ-41, Угл-10	<b>7-76</b>
<b>Итого за Полдник</b>			<b>14-37</b>
<b><u>Ужин</u></b>			
160	<b>Рагу из овощей с огурцом сольным</b> <small>картофель св, морковь св, капуста белокачанная св, огурцы консервированные, горошек зеленый консервы, масло растительное, лук репка, мука в/с, соль йодированная, чеснок св</small>	ККАЛ-158, Б-3, Ж-9, Угл-16, С-13	<b>21-65</b>
180	<b>Чай ягодный</b> <small>сахар-песок, рябина черноплодная св/мор, чай байховый</small>	ККАЛ-27, Угл-7	<b>1-53</b>
15	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-35, Б-1, Угл-7	<b>1-24</b>
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, Угл-7	<b>1-53</b>
<b>Итого за Ужин</b>			<b>25-95</b>
<b>Итого за день</b>			<b>126-58</b>