

**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>Каша Ячневая или Пшеничная молочная</b> <small>ячневая, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-168, Б-6, Ж-7, Угл-21, С-1	<b>14-25</b>
180	<b>Каша Ячневая или Полтавская или Пшеничная (диета, без молока)</b> <small>ячневая, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-103, Б-2, Ж-3, Угл-18	<b>4-89</b>
5	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-29, Ж-3	<b>5-00</b>
180	<b>Кофейный напиток Бодрость</b> <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, кофейный напиток, ванилин</small>	ККАЛ-101, Б-4, Ж-4, Угл-13, С-1	<b>9-52</b>
180	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-29, Угл-7	<b>0-73</b>
30	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, Угл-15	<b>3-27</b>
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>37-66</b>
<b><u>Обед</u></b>			
180	<b>Суп картофельный с крупой</b> <small>картофель св., морковь св., лук репка, геркулес, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-83, Б-2, Ж-4, Угл-11, С-5	<b>3-70</b>
70	<b>Биточки детские из мяса</b> <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-185, Б-10, Ж-13, Угл-7	<b>31-38</b>
130	<b>Горошница - пюре</b> <small>горох сухой, лук репка, морковь св., масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-147, Б-8, Ж-3, Угл-21, С-1	<b>7-90</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>5-29</b>
30	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-70, Б-2, Угл-15	<b>2-49</b>
25	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-43, Б-2, Угл-8	<b>1-99</b>
<b>Итого за Обед</b>			<b>52-75</b>
<b><u>Полдник</u></b>			
50	<b>Булочка Ёжик</b> <small>мука в/с, яйцо столовое, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, дрожжи сух., соль йодированная, масло растительное, ванилин</small>	ККАЛ-148, Б-5, Ж-3, Угл-26	<b>5-84</b>
186	<b>Молоко свежее пастеризованное</b>	ККАЛ-99, Б-5, Ж-5, Угл-8, С-1	<b>12-12</b>
200	<b>Сок фруктовый (диета)</b>	ККАЛ-92, Б-1, Угл-20, С-4	<b>14-40</b>
<b>Итого за Полдник</b>			<b>32-36</b>
<b><u>Ужин</u></b>			
34	<b>Яблоки печеные (дольки)</b> <small>яблоки свежие, сахар-песок</small>	ККАЛ-23, Угл-5, С-1	<b>10-12</b>
130	<b>Пудинг творожно-морковный</b> <small>творог свежий 9%, морковь св., яйцо столовое, манка, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-246, Б-16, Ж-11, Угл-20, С-1	<b>32-21</b>
50	<b>Соус ваниль молочная</b> <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, мука в/с, масло сливочное 72,5%, ванилин</small>	ККАЛ-64, Б-2, Ж-3, Угл-8	<b>5-68</b>
50	<b>Котлеты или биточки с мясом (диета)</b> <small>говядина односортовая для руб. изделий, свинина мясная п/ф, хлеб белый, сухари панирова., яйцо столовое, масло растительное, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-136, Б-8, Ж-9, Угл-6	<b>23-22</b>
100	<b>Картофель отварной с зеленью (диета)</b> <small>картофель св., масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-85, Б-2, Ж-2, Угл-15, С-8	<b>6-43</b>
180	<b>Чай русский</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-36, Угл-9	<b>0-94</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>1-99</b>
<b>Итого за Ужин</b>			<b>82-25</b>
<b>Итого за день</b>			<b>153-02</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>Каша Ячневая или Пшеничная молочная</b> <small>ячневая, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-140, Б-5, Ж-6, Угл-17, С-1	<b>11-94</b>
5	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-29, Ж-3	<b>5-00</b>
180	<b>Кофейный напиток Бодрость</b> <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, кофейный напиток, ванилин</small>	ККАЛ-101, Б-4, Ж-4, Угл-13, С-1	<b>9-49</b>
25	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-65, Б-2, Ж-1, Угл-13	<b>2-73</b>
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>29-16</b>
<b><u>Обед</u></b>			
150	<b>Суп картофельный с крупой</b> <small>картофель св., морковь св., лук репка, геркулес, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-69, Б-1, Ж-3, Угл-9, С-4	<b>3-00</b>
50	<b>Биточки детские из мяса</b> <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	<b>22-61</b>
110	<b>Горошница - пюре</b> <small>горох сухой, лук репка, морковь св., масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-125, Б-7, Ж-3, Угл-18, С-1	<b>6-73</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>4-41</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>1-60</b>
<b>Итого за Обед</b>			<b>40-01</b>
<b><u>Полдник</u></b>			
50	<b>Булочка Ёжик</b> <small>мука в/с, яйцо столовое, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, дрожжи сух, соль йодированная, масло растительное, ванилин</small>	ККАЛ-148, Б-5, Ж-3, Угл-26	<b>5-46</b>
140	<b>Молоко свежее пастеризованное</b>	ККАЛ-75, Б-4, Ж-4, Угл-6, С-1	<b>9-10</b>
<b>Итого за Полдник</b>			<b>14-56</b>
<b><u>Ужин</u></b>			
26	<b>Яблоки печеные (дольки)</b> <small>яблоки свежие, сахар-песок</small>	ККАЛ-17, Угл-4, С-1	<b>7-60</b>
110	<b>Пудинг творожно-морковный</b> <small>творог свежий 9%, морковь св, яйцо столовое, манка, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-209, Б-14, Ж-10, Угл-17, С-1	<b>27-05</b>
50	<b>Соус ваниль молочная</b> <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, мука в/с, масло сливочное 72,5%, ванилин</small>	ККАЛ-64, Б-2, Ж-3, Угл-8	<b>5-64</b>
180	<b>Чай русский</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-36, Угл-9	<b>0-95</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>1-59</b>
<b>Итого за Ужин</b>			<b>44-07</b>
<b>Итого за день</b>			<b>126-80</b>

И.о. заведующей

о \_\_\_\_\_