меню (3-7 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимости питания (руб)
	<u>Завтрак</u>		
180	Суп молочный с крупой	ККАЛ-137, Б-5, Ж-6, Угл-16, С-1	12-04
10	пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,		<i>(</i> 40
10	Сыр твердый	ККАЛ-31, Б-2, Ж-2	6-49
180	Чай Братский молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый, ванилин	ККАЛ-81, Б-3, Ж-3, Угл-11	6-98
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, Угл-15	3-23
	Итого за Завтра	к ККАЛ-327, Б-13, Ж-12, Угл-43, С-1	28-74
	<u>Завтрак 2</u>		
	Молоко свежее		4 17
64	пастеризованное	ККАЛ-34, Б-2, Ж-2, Угл-3	<i>4-17</i>
	Итого за Завтрак	2 ККАЛ-34, Б-2, Ж-2, Угл-3	4-17
	<u>Обед</u>		
180	Щи со сметаной	ККАЛ-45, Б-1, Ж-3, Угл-4, С-10	9-70
	капуста белокочанная св. морковь св. лук репка, масло сливоч йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лисл		
80	Суфле из кур	 ККАЛ-126, Б-18, Ж-4, Угл-6, С-1	27-11
	куры-бройлеры (цыпленок), яйцо столовое, рис, сыр твердый йодированная	і (типа голландского), масло сливочное 72,5%, соль	
130	Пюре картофельное мягкое	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, Угл-16, С-8	10-93
	картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, сол		
180	Компот из сухофруктов сухофрукты, сахар-песок	ККАЛ-53, Угл-13	2-77
30	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-70, Б-2, Угл-15	2-48
25	Хлеб ржаной	ККАЛ-43, Б-2, Угл-8	1-86
	Итого за Обе	ед ККАЛ-454, Б-26, Ж-12, Угл-62, С-19	54-85
	<u>Полдник</u>		
50	Творожная булочка	ККАЛ-141, Б-6, Ж-3, Угл-23	10-42
	мука в/с, творог свежий, яйцо столовое, сахар-песок, масло о растительное, соль йодированная, ванилин	сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, дрожжи сух, масло	
200	Напиток из ягоды св/мор	ККАЛ-50, Угл-12	4-02
	рябина черноплодная св/мор, сахар-песок		
		К ККАЛ-191, Б-6, Ж-3, Угл-35, С-1	14-44
	<u>Ужин</u>		
190	Плов с яйцом рис, морковь св, яйцо столовое, лук репка, масло сливочное 72	ККАЛ-246, Б-7, Ж-6, Угл-41, С-1	19-86
200	Чай французский	ккал-32, Угл-8	0-82
20	сахар-песок, чай байховый, ванилин Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-47, Б-2, Угл-10	1-65
25	Хлеб ржаной	ККАЛ-43, Б-2, Угл-8	1-86
<i>23</i>		н ККАЛ-368, Б-10, Ж-6, Угл-68, С-1	24-19
		Ib ККАЛ-1 374, Б-56, Ж-35, Угл-209, С-22	153-39

И.о.заведующег о_____

меню (1,5-3 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимост питания (руб)
	<u>Завтрак</u>		
150	Суп молочный с крупой	ККАЛ-114, Б-4, Ж-5, Угл-14	10-01
	пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72	2,5%, сахар-песок, соль йодированная	
10	Сыр твердый	ККАЛ-31, Б-2, Ж-2	6-49
180	Чай Братский молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый, ванилин	ККАЛ-81, Б-3, Ж-3, Угл-11	6-48
25	Батон белый	ККАЛ-65, Б-2, Ж-1, Угл-13	2-70
	Итого за Завтр	ак ККАЛ-291, Б-11, Ж-11, Угл-37, С-1	25-68
	<u>Обед</u>		
150	Щи со сметаной	ККАЛ-38, Б-1, Ж-2, Угл-3, С-8	8-09
	капуста белокочанная св, морковь св, лук репка, масло сливо йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый ли		
60	Суфле из кур	ККАЛ-94, Б-13, Ж-3, Угл-4	20-24
	куры-бройлеры (цыпленок), яйцо столовое, рис, сыр тверды йодированная	ий (типа голландского), масло сливочное 72,5%, соль	
110	Пюре картофельное мягкое	ККАЛ-99, Б-2, Ж-4, Угл-14, С-7	9-39
	картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, се	оль йодированная	
150	Компот из сухофруктов сухофрукты, сахар-песок	ККАЛ-44, Угл-11	2-34
20	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-47, Б-2, Угл-10	1-65
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, Угл-7	1-49
		бед ККАЛ-356, Б-20, Ж-9, Угл-49, С-16	43-20
	Полдник	:	
50	Творожная булочка	ККАЛ-141, Б-6, Ж-3, Угл-23	10-79
	мука в/с, творог свежий, яйцо столовое, сахар-песок, масло	о сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, дрожжи сух, масло	
150	растительное, соль йодированная, ванилин Напиток из ягоды св/мор	ККАЛ-37, Угл-9	3-00
	рябина черноплодная св/мор, сахар-песок Итого за Поллин	ик ККАЛ-178, Б-6, Ж-3, Угл-32	13-79
	Ужин		13-//
160		KIKA II 207 F & NC 5 Vov. 25 C 1	16.04
	Плов с яйцом рис, морковь св. яйцо столовое, лук репка, масло сливочное	ККАЛ-207, Б-6, Ж-5, Угл-35, С-1	16-04
180	чай французский сахар-песок, чай байховый, ванилин	ККАЛ-29, Угл-7	0-66
15	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-35, Б-1, Угл-7	1-24
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, Угл-7	1-48
		ин ККАЛ-306, Б-8, Ж-5, Угл-56, С-1	19-42
		нь ККАЛ-1 132, Б-45, Ж-28, Угл-174, С-18	126-09

И.о.заведующег