

**Меню дети от 3 до 7 лет корпус 1и 2**

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

**завтрак**

7	8	32	223	0,200	Каша ячневая молочная
3	3	19	111	0,180	Кофейный напиток злаковый на
2	1	15	72	0,030	Батон
	6		52	0.005	Масло сливочное
13	17	66	458		

**Завтрак второй**

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

**Обед**

1	3	4	50	0,050	Салат из квашеной капусты
1	8	15	123	0,200	Суп " Харчо" со сметаной
13	19	36	361	0,200	Плов из кур
1		20	76	0,180	Компот из кураги
2		17	81	0,030	Хлеб пшеничный
4		22	109	0,050	Хлеб ржано пшеничный
22	30	114	800		

**Полдник**

4	5	6	77	0,150	Ряженка
1	4	13	90	0,020	Печенье
		11	51	0,100	Яблоко порционно
5	9	30	218		

**Ужин**

13	10	15	195	0,120	творожно-яблочная запеканка
		14	53	0,020	Повидло яблочное
			1	0,180	Чай с сахаром
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
15	10	40	303		

Руководитель СПДС

Ледяева В.Н.

Повар

Кичук М.Г..

Заведующий хозяйством

Горбунова В.Н.

## Меню дети от 2 до 3 лет корпус 2

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

### завтрак

5	6	24	167	0,150	Каша ячневая молочная
3	2	16	92	0,150	Кофейный напиток злаковый на
1	1	10	48	0,020	Батон
	6		52	0.005	Масло сливочное
9	15	50	359		

### Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

### Обед

1	3	4	40	0,050	Салат из квашеной капусты
1	6	11	92	0,150	Суп "Харчо" со сметаной
11	16	31	307	0,170	Плов из кур
1		16	64	0,150	Компот из кураги
2	1	11	54	0,020	Хлеб пшеничный
3	0	17	87	0,040	Хлеб ржано-пшеничный
20	26	90	644		

### Полдник

4	5	6	77	0,150	Ряженка
1	2	8	54	0,012	Печенье промышленного
		11	48	0,100	Яблоко порционно
5	7	25	179		

### Ужин

13	10	15	195	0,120	творожно-яблочная запеканка
		9	34	0,015	Повидло яблочное
		11	40	0,150	Чай с сахаром
2	0	11	54	0,020	Хлеб пшеничный
15	10	46	323		

Руководитель СПДС  
Повар  
Заведующий хозяйством

Ледяева В.Н.  
Ларионова М.А.  
Горбунова В.Н.