

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

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

**завтрак**

6	8	303	174	0,200	Каша манная молочная
2	2	17	92	0,180	Чай с молоком
2	1	15	72	0,030	Батон
3	3		36	0,009	Сыр
13	13	335	374		

**Завтрак второй**

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

**Обед**

1	4	6	57	0,050	Салат овощной
2	6	15	118	0,200	Рассольник домашний со сметаной
18	24	18	299	0,200	Капуста тушеная с мясом
		21	82	0,180	Компот из сухофруктов
2		17	81	0,030	Хлеб пшеничный
4		22	109	0,050	Хлеб ржано пшеничный
27	34	99	746		

**Полдник**

5	4	7	90	0,150	Кефир
4	4	34	177	0,060	Сдоба
		11	51	0,100	Яблоко порционнo
10	8	52	318		

**Ужин**

	4	4	49	0,040	Икра кабачковая
18	10	12	211	0,080	печень тушенная в сметане
		13	48	0,180	Чай с сахаром
2	1	14	55	0,020	Хлеб пшеничный
5	7	42	243	0,150	Макароны отварные с маслом
25	22	85	606		

Руководитель СПДС

Ледяева В.Н.

Повар

Богатова Л.Е.

Заведующий хозяйством

Горбунова В.Н.

## Меню дети от 2 до 3 лет корпус 2

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

### завтрак

4	6	23	131	0,150	Каша манная молочная
2	2	14	76	0,150	Чай с молоком
1	1	10	48	0,020	Батон
2	2		22	0,005	Сыр
9	11	47	277		

### Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

### Обед

1	3	5	46	0,050	Салат овощной
1	5	12	89	0,150	Рассольник домашний со сметаной
13	18	14	224	0,150	Капуста тушенная с мясом
		18	68	0,150	Компот из сухофруктов
2	0	11	54	0,020	Хлеб пшеничный
3	0	17	87	0,040	Хлеб ржано-пшеничный
20	26	77	568		

### Полдник

5	4	7	90	0,150	Кефир
3	3	28	148	0,050	Сдоба
		11	48	0,095	Яблоко порционно
8	7	46	286		

### Ужин

	4	4	49	0,030	Икра кабачковая
16	9	11	184	0,070	печень тушенная в сметане
		11	40	0,150	Чай с сахаром
2	0	1	54	0,020	Хлеб пшеничный
4	6	37	211	0,130	Макароны отварные с маслом
22	19	64	538		

Руководитель СПДС

Повар

Заведующий хозяйством

Ледяева В.Н.

Ларионова М.А.

Горбунова В.Н.