

Меню дети от 3 до 7 лет корпус 1и 2

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

завтрак

6	8	34	223	0,200	Каша рисовая молочная
		12	46	0,180	Чай с лимоном
0	2	15	79	0,030	Батон
5	5		63	0,040	Яйцо вареное
11	15	61	411		

Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

Обед

1	3	4	50	0,050	Салат из свеклы с маслом
2	4	10	78	0,200	суп крестьянский со сметаной
15	12	9	197	0,090	Рыба припущенная
3	6	23	148	0,150	Картофельное пюре
		23	88	0,180	Кисель из отвара шиповника
2		17	81	0,030	Хлеб пшеничный
4		22	109	0,050	Хлеб ржано пшеничный
27	25	108	751		

Полдник

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

Ужин

16	13	26	280	0,150	Пудинг творожно-морковный
1	2	11	66	0,020	Молоко сгущенное
			1	0,180	Чай без сахара
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
19	15	48	402		

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	26	167	0,150	Каша молочная рисовая
		10	39	0,150	Чай с лимоном
1	2	10	53	0,020	Батон
5	5		63	0,040	Яйцо вареное
11	13	46	322		

Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

Обед

1	3	4	45	0,045	Салат из свеклы с маслом
1	3	8	59	0,150	Суп крестьянский со сметаной
14	11	8	175	0,080	Рыба припущенная
3	5	20	128	0,130	Картофельное пюре
		23	88	0,150	Кисель из отвара шиповника
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
3	0	17	87	0,040	Хлеб ржано-пшеничный
24	22	91	636		

Полдник

4	5	6	77	0,150	Ряженка
1	4	13	90	0,020	Печенье промышленного
		11	48	0,095	Яблоко порционно
5	9	30	215		

Ужин

13	12	21	224	0,120	Пудинг творожно-морковный
1	2	11	66	0,020	Молоко сгущенное
			1	0,150	Чай без сахара
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
16	14	43	345		

Руководитель СПДС

Повар

Заведующий хозяйством

Ледяева В.Н.

Ларионова М.А.

Горбунова В.Н.