

Меню дети от 3 до 7 лет корпус 1

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

завтрак

7	8	31	218	0,200	суп молочный с вермишелью
		13	48	0,180	Чай с сахаром
3	6	15	128	30/5/9	Бутерброд с маслом и сыром
5	5		63	0,020	Яйцо вареное
16	19	59	456		

Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

Обед

	1	1	16	0,040	Салат из капусты и моркови с растительным маслом
3	4	22	138	0,200	суп с клецками
10	13	14	211	0,200	Рагу из кур
1		20	76	0,180	Компот из кураги
	4	25	113	0,030	Хлеб пшеничный
4		22	111	0,05	Хлеб ржано-пшеничный
18	23	104	665		

Полдник

3	3	6	66	0,150	Ряженка
5	9	33	226	0,050	Булочка с крошкой
1		16	64	0,080	Яблоко порционно
9	12	55	356		

Ужин

1		9	38	0,050	Салат из моркови и яблок
10	8	59	354	0,150	Творожная запеканка с рисом
			1	0,180	Чай без сахара
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
1	2	7	47	0,012	Печенье промышленного производства
13	10	87	495		

Руководитель СПДС

Ледяева В.Н.

Повар

Кичук М.Г.

Младший воспитатель

Лукмазова Т.С.

Меню дети от 2 до 3 лет корпус 2

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

завтрак

5	6	23	163	0,150	Суп молочный с вермишелью
		10	38	0,150	Чай с сахаром
3	5	13	120	20/5/5	Бутерброд с маслом и сыром
5	5		63	0,040	Яйцо вареное
14	16	46	383		

Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

Обед

	1	1	16	0,040	Салат из капусты и моркови с
2	2	14	82	0,150	Суп с клецками
10	13	14	211	0,140	Рагу из кур
1		16	64	0,150	Компот из кураги
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
3	1	26	119	0,040	Хлеб ржано-пшеничный
17	18	82	547		

Полдник

				0,120	Ряженка
5	11	39	260	0,040	Булочка с крошкой
		5	21	0,070	Яблоко порционно
5	11	44	280		

Ужин

	2	4	37	0,045	Салат из моркови и яблок
8	6	55	350	0,120	Творожная запеканка с рисом
			1	0,150	Чай без сахара
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
10	9	70	442		

Руководитель СПДС Ледяева В.Н.Повар Ларионова М.А.Младший воспитатель Лукмазова Т.С.