

Меню дети от 3 до 7 лет корпус 1и 2

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

завтрак

7	8	32	224	0,200	Каша пшенная 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	459		

Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

Обед

2	4	13	86	0,050	Винегрет
7	2	29	159	0,200	Суп гороховый со сметаной
10	9	3	133	0,080	Гуляш из отварного мяса в молочно-сметанном соусе
5	7	42	243	0,150	Макароньы отварные с маслом
		21	82	0,180	Компот из сухофруктов
2		17	81	0,030	Хлеб пшеничный
4	4	22	109	0,050	Хлеб ржано пшеничный
30	26	147	893		

Полдник

4	5	6	77	0,150	Ряженка
1	3	11	79	0,020	Печенье промышленного производства
		11	51	0,100	Яблоко порционно
5	8	28	207		

Ужин

1	4	2	41	0,050	Салат "Зимний"
7	9	3	123	0,080	Омлет натуральный с сыром
		13	48	0,180	Чай с сахаром
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
10	13	28	267		

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

6	6	24	168	0,150	Каша пшенная 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	360		

Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

Обед

2	3	10	69	0,040	Винегрет
5	2	22	119	0,150	Суп гороховый со сметаной
9	8	3	119	0,070	Гуляш из отварного мяса в молочно-
4	6	37	211	0,130	Макароны отварные с маслом
		18	68	0.150	Компот из сухофруктов
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
3	0	17	87	0,040	Хлеб ржано-пшеничный
25	19	118	727		

Полдник

4	5	6	77	0,150	Ряженка
1	2	7	47	0,012	Печенье промышленного
		11	48	0,095	Яблоко порционно
5	7	24	172		

Ужин

	3	1	33	0,040	Салат Зимний
7	9	3	123	0,060	Омлет натуральный с сыром
		10	40	0,150	Чай с сахаром
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
9	12	25	250		

Руководитель СПДС
Повар
Заведующий хозяйством

Ледяева В.Н.

Колесникова А.П.

Горбунова В.Н.