

Меню дети от 3 до 7 лет корпус 1

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
2	1	15	72	0,030	Батон
5	5		63	0,040	Яйцо вареное
14	13	62	404		

Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

Обед

1	3	4	50	0,050	Салат из свеклы с маслом
2	5	13	236	0,200	суп крестьянский со сметаной
15	12	9	197	0,090	Рыба припущенная
3	6	23	148	0,150	Картофельное пюре
		28	106	0,180	Кисель из отвара шиповника
	4	25	113	0,030	Хлеб пшеничный
4	4	22	109	0,050	Хлеб ржано пшеничный
25	34	123	957		

Полдник

3	3	6	66	0,150	Ряженка
3	4	30	162	0,020	Печенье промышленного производства
		11	51	0,100	Яблоко порционнo
7	8	48	279		

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.

Делопроизводитель

Денисова Н.А.

Меню дети от 2 до 3 лет корпус 2

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

завтрак

8	8	32	236	0,150	Каша молочная рисовая
		14	52	0,150	Чай с лимоном
1	1	10	48	0,020	Батон
5	5		63	0,040	Яйцо вареное
14	14	56	399		

Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

Обед

1	2	3		0,045	Салат из свеклы с маслом
1	2	8	56	0,150	Суп крестьянский со сметаной
14	11	8	175	0,080	Рыба припущенная
5	10	18	185	0,130	Картофельное пюре
		23	88	0,150	Кисель из отвара шиповника
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
3	1	26	119	0,040	Хлеб ржано-пшеничный
25	27	97	678		

Полдник

3	3	6	66	0,150	Ряженка
1	2	7	47	0,012	Печенье промышленного
		11	51	0,100	Яблоко порционнo
5	6	24	164		

Ужин

2	5	12	100	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
5	7	35	221		

Руководитель СПДС

Ледяева В.Н.

Повар

Колесникова А.П.

Делопроизводитель

Денисова Н.А.