

## Меню дети от 3 до 7 лет корпус 1

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

### завтрак

7	8	32	223	0,200	Каша ячневая 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	458		

### Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

### Обед

1	3	4	50	0,050	Салат из квашеной капусты
5	6	21	153	0,200	Суп " Харчо" со сметаной
13	12	34	292	0,200	Плов из кур
1		20	76	0,180	Компот из кураги
	4	25	113	0,030	Хлеб пшеничный
4	4	22	109	0,050	Хлеб ржано пшеничный
23	29	126	793		

### Полдник

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

### Ужин

13	10	15	195	0,120	творожно-яблочная запеканка
		10	37	0,020	Повидло яблочное
		13	48	0,180	Чай с сахаром
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
15	10	49	334		

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	24	167	0,150	Каша ячневая 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	359		

### Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

### Обед

1	3	4	50	0,050	Салат из квашеной капусты
4	5	17	121	0,150	Суп "Харчо" со сметаной
13	12	34	292	0,170	Плов 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
23	22	109	700		

### Полдник

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

### Ужин

13	10	15	195	0,120	творожно-яблочная запеканка
		20	74	0,015	Повидло яблочное
		10	38	0,150	Чай с сахаром
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
15	10	56	361		

Руководитель СПДС

Повар

Заведующий хозяйством

Ледеяева В.Н.

Ларионова М.А.

Горбунова В.Н.