

Меню дети от 3 до 7 лет корпус 1

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

завтрак

7	8	33	225	0,200	Каша молочная Дружба
		12	46	0,180	Чай с лимоном
2	1	15	72	0,030	Батон
3	3		36	0,009	Сыр
12	12	60	379		

Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

Обед

0	4	3	45	0,050	Салат из свеклы и соленых огурцов
5	2	11	76	0,200	Суп картофельный с рыбой
15	17	4	168	0,080	гуляш мясной
7	8	41	259	0,150	Каша гречневая рассыпчатая
1		20	76	0,180	Компот из кураги
2	0	17	81	0,030	Хлеб пшеничный
4		22	109	0,050	Хлеб ржано пшеничный
34	31	118	814		

Полдник

4	5	6	77	0,150	Ряженка
4	7	37	209	0,060	Булочка домашняя
		11	51	0,100	Яблоко порционно
8	12	54	337		

Ужин

1	3	6	59	0,050	салат из картофеля с зеленым горошком
6	10	6	137	0,095	Суфле из яиц
		13	48	0,180	Чай с сахаром
2	1	14	55	0,020	Хлеб пшеничный
9	14	39	299		

Руководитель СПДС

Повар

Делопроизводитель

Ледяева В.Н.

Кичук М.Г.

Денисова Н.А.

Меню дети от 2 до 3 лет корпус 2

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

завтрак

6	6	25	167	0,150	Каша молочная Дружба
1	1	10	39	0,150	Чай с лимоном
1	1	10	48	0,020	Батон
2	2		22	0,005	Сыр
10	1	45	276		

Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

Обед

1	4	3	45	0,050	Салат из свеклы и соленых огурцов
3	1	8	57	0,150	Суп картофельный с рыбой
14	15	3	147	0,070	гуляш мясной
6	7	36	224	0,110	Каша гречневая рассыпчатая
1		16	64	0,150	Компот из кураги
2	1	11	54	0,020	Хлеб пшеничный
3		17	87	0,040	Хлеб ржано-пшеничный
29	28	94	678		

Полдник

3	3	6	66	0,150	Ряженка
4	5	31	174	0,040	Булочка домашняя
1	1	12	54	0,100	Яблоко порционно
8	9	49	294		

Ужин

1	3	1	47	0,040	салат из картофеля с зеленым
5	8	5	115	0,080	Суфле из яиц
		10	40	0,150	Чай с сахаром
2	1	11	54	0,020	Хлеб пшеничный
8	12	27	256		

Руководитель СПДС
Повар
Делопроизводитель

Ледяева В.Н.
Ларионова М.А.
Денисова Н.А.