

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
5	6	19	148	0,180	Какао на молоке
2	1	15	72	0,030	Батон
	6		52	0,010	Масло сливочное
5	5		63	0,040	Яйцо вареное
19	24	69	558		

Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

Обед

1	4	5	60	0,050	Салат из свежей капусты
2	5	18	118	0,200	Борщ красный со сметаной
14	11	8	175	0,080	Рыба припущенная
		28	106	0,180	Кисель из отвара шиповника
	4	25	113	0,030	Хлеб пшеничный
4	4	22	109	0,050	Хлеб ржано пшеничный
3	6	23	148	0,150	Картофельное пюре
24	33	127	828		

Полдник

3	3	6	66	0,150	Ряженка
4	4	34	177	0,060	Сдоба
		11	51	0,100	Яблоко порционно
8	8	51	294		

Ужин

4	6	44	235	0,026	Печенье промышленного производства
16	13	26	280	0,150	Пудинг творожно-морковный
		10	37	0,020	Повидло яблочное
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
			1	0,180	Чай без сахара
22	20	91	607		

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
4	3	17	105	0,150	Какао на молоке
1	1	10	48	0,020	Батон
	6		52	0,005	Масло сливочное
5	5		63	0,040	Яйцо вареное
18	23	59	505		

Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

Обед

1	4	5	60	0,050	Салат из свежей капусты
1	2	10	65	0,150	Борщ красный со сметаной
14	11	8	175	0,080	Рыба припущенная
		23	88	0,150	Кисель из отвара шиповника
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
3	1	26	119	0,040	Хлеб ржано-пшеничный
5	10	18	185	0,130	Картофельное пюре
26	29	101	747		

Полдник

3	3	6	66	0,150	Ряженка
3	3	22	118	0,040	Сдоба
		11	51	0,100	Яблоко порционно
6	6	40	235		

Ужин

1	2	7	47	0,012	Печенье промышленного
2	5	12	100	0,120	Пудинг творожно-морковный
		20	74	0,015	Повидло яблочное
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
			1	0,150	Чай без сахара
4	7	50	277		

Руководитель СПДС

Ледяева В.Н.

Повар

Колесникова А.П.

Делопроизводитель

Денисова Н.А.