

Меню дети от 3 до 7 лет корпус 1

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

завтрак

6	8	303	174	0,200	Каша манная молочная
2	2	17	92	0,180	Кофейный напиток на молоко
2	1	15	72	0,030	Батон
3	3		36	0,009	Сыр
13	13	335	374		

Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

Обед

1	4	6	57	0,050	Салат овощной
2	6	15	118	0,200	Рассольник домашний со сметаной
18	24	18	299	0,200	Капуста тушеная с мясом
		21	82	0,180	Компот из сухофруктов
	4	25	113	0,030	Хлеб пшеничный
4	4	22	109	0,050	Хлеб ржано пшеничный
25	41	108	778		

Полдник

5	4	7	90	0,150	Кефир
4	4	34	177	0,060	Сдоба
		11	51	0,100	Яблоко порционно
10	8	52	318		

Ужин

	3	3	36	0,030	Икра кабачковая
18	10	12	211	55/40	печень тушеная в сметане
		13	48	0,180	Чай с сахаром
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
4	6	37	211	0,130	Макароны отварные с маслом
24	19	76	560		

И.о. руководителя СПДС

Никитина Ю.А.

Повар

Кичук М.Г.

Младший воспитатель

Лукмазова Т.С.

Меню дети от 2 до 3 лет корпус 2

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

завтрак

4	6	23	131	0,150	Каша манная молочная
2	2	13	69	0,150	Кофейный напиток на молоке
1	1	10	48	0,020	Батон
2	2		22	0,005	Сыр
9	10	45	269		

Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

Обед

1	4	6	57	0,050	Салат овощной
1	5	12	89	0,150	Рассольник домашний со сметаной
3	5	14	113	0,150	Капуста тушенная с мясом
		18	68	0,150	Компот из сухофруктов
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
3	1	26	119	0,040	Хлеб ржано-пшеничный
10	14	87	500		

Полдник

5	4	7	90	0,150	Кефир
3	3	22	118	0,040	Сдоба
		11	51	0,100	Яблоко порционно
8	7	41	259		

Ужин

	3	3	36	0,030	Икра кабачковая
18	10	12	211	55/40	печень тушенная в сметане
		10	38	0,150	Чай с сахаром
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
4	6	37	211	0,130	Макароны отварные с маслом
24	19	73	549		

И.о. руководителя СПДС Никитина Ю.А.Повар Ларионова М.А.Младший воспитатель Лукмазова Т.С.