

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
		13	48	0,180	Чай с сахаром
3	6	15	128	30/5/9	Бутерброд с маслом и сыром
11	14	61	399		

Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

Обед

1	4	2	41	0,050	Салат "Зимний"
2	2	16	83	0,200	суп вермишелевый
3	6	23	148	0,150	Картофельное пюре
12	6	9	140	0,070	Рыба тушеная с овощами и томатом
		21	82	0,180	Компот из сухофруктов
	4	25	113	0,030	Хлеб пшеничный
4	4	22	109	0,050	Хлеб ржано пшеничный
22	24	117	715		

Полдник

3	3	6	66	0,150	Ряженка
2	4	16	108	0,024	Печенье
		11	51	0,100	Яблоко порционно
6	8	33	225		

Ужин

1	1	15	70	0,020	Свекла порционно
14	16	16	221	0,200	Рагу овощное
		17	65	0,180	Напиток из шиповника
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
16	17	59	411		

Руководитель СПДС _____

Повар _____

Заведующий хозяйством _____

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
		10	38	0,150	Чай с сахаром
3	5	13	120	20/5/5	Бутерброд с маслом и сыром
8	11	47	325		

Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

Обед

	3	4	43	0,040	Салат Зимний
1	1	10	49	0,150	суп вермишелевый
5	10	18	185	0,130	Картофельное пюре
11	5	7	112	0,050	Рыба тушеная с овощами и томатом
		18	68	0,150	Компот из сухофруктов
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
3	1	26	119	0,040	Хлеб ржано-пшеничный
22	20	94	630		

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

1	1	15	70	0,020	Свекла порционно
10	12	12	166	0,150	Рагу овощное
		14	54	0,150	Напиток из шиповника
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
13	13	52	345		

Руководитель СПДС _____

Повар _____ К

Заведующий хозяйством _____

Ледяева В.Н.

Богатова Л.Е.

Горбунова В.Н.

Ледяева В.Н.
олесникова А.П.
Горбунова В.Н.