

Меню дети от 3 до 7 лет корпус 1

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

завтрак

7	8	32	224	0,200	Каша пшенная 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	459		

Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

Обед

2	4	13	86	0,050	Винегрет
7	2	29	159	0,200	Суп гороховый со сметаной
10	9	3	133	0,080	Гуляш из отварного мяса в молочно-сметанном соусе
5	7	42	243	0,150	Макароны отварные с маслом
		21	82	0,180	Компот из сухофруктов
	4	25	113	0,030	Хлеб пшеничный
4	4	22	109	0,050	Хлеб ржано пшеничный
29	30	156	924		

Полдник

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

Ужин

1	4	2	41	0,050	Салат "Зимний"
7	9	3	123	0,080	Омлет натуральный с сыром
		13	48	0,180	Чай с сахаром
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
10	13	28	267		

Руководитель СПДС _____

Повар _____

Заведующий хозяйством _____

Меню дети от 2 до 3 лет корпус 2

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

завтрак

6	6	24	168	0,150	Каша пшенная 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	360		

Завтрак второй

		5	20	0,100	Сок фруктовый
		5	20		

Обед

2	3	10	69	0,040	Винегрет
5	2	22	119	0,150	Суп гороховыйсо сметаной
9	8	3	119	0,070	Гуляш из отварного мяса в молочно-
4	6	37	211	0,130	Макароны отварные с маслом
		18	68	0.150	Компот из сухофруктов
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
3	1	26	119	0,040	Хлеб ржано-пшеничный
25	20	126	759		

Полдник

3	3	6	66	0,150	Ряженка
1	2	7	47	0,012	Печенье промышленного
1	1	13	55	0,095	Яблоко порционнo
5	6	26	169		

Ужин

	3	4	43	0,040	Салат Зимний
6	8	1	97	0,060	Омлет натуральный с сыром
		10	38	0,150	Чай с сахаром
2		11	54	0,020	Хлеб пшеничный
8	11	27	231		

Руководитель СПДС _____

Повар _____ К

Заведующий хозяйством _____

Ледяева В.Н.

Кичук М.Г.

Горбунова В.Н.

Ледяева В.Н.

олесникова А.П.

Горбунова В.Н.