

**меню (3-7 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>Завтрак</u></b>			
180	<b>Каша Манная молочная</b>	ККАЛ-144, Б-5, Ж-5, Угл-19 <small>манка, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	8-90
180	<b>Каша пшеная (диета, без молока)</b>	ККАЛ-120, Б-3, Ж-4, Угл-19 <small>пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	3-37
5	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-29, Ж-3	3-29
180	<b>Чай с молоком сгущенным</b>	ККАЛ-80, Б-2, Ж-2, Угл-14 <small>молоко сгущенное с 8,5%, чай байховый</small>	6-33
180	<b>Чай с сахаром</b>	ККАЛ-29, Угл-7 <small>сахар-песок, чай байховый</small>	0-70
24	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-62, Б-2, Ж-1, Угл-12	=
15	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-26, Б-1, Угл-5	=
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>22-59</b>
<b><u>Завтрак 2</u></b>			
100	<b>Напиток из ягоды смородины</b>	ККАЛ-25, Угл-6 <small>ягодно-фруктовая смесь из смородины, вишни, яблока, сахар-песок</small>	2-04
<b>Итого за Завтрак 2</b>			<b>2-04</b>
<b><u>Обед</u></b>			
50	<b>Салат свекла с огурцом консервированным</b>	ККАЛ-37, Б-1, Ж-2, Угл-3 <small>свекла с/с, огурцы консервированные, масло растительное</small>	2-84
180	<b>Рассольник с кroupой</b>	ККАЛ-97, Б-2, Ж-5, Угл-12 <small>картофель с/с, морковь с/с, огурцы консервированные, лук репка, перловка, масло растительное, сметана 15%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	4-66
70	<b>Запеканка мясная сборная</b>	ККАЛ-140, Б-8, Ж-9, Угл-7 <small>мясина с/ф, картофель, зелень сухая, лук репка, рис, яйцо столовое, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, масло растительное, соль йодированная</small>	11-48
130	<b>Капуста тушеная с томатом</b>	ККАЛ-64, Б-3, Ж-2, Угл-9 <small>капуста белокочанная с/с, морковь с/с, лук репка, масло сливочное 72,5%, томат-паста, соль йодированная, сахар-песок, мука в/с</small>	3-92
180	<b>Компот из яблок изюма</b>	ККАЛ-53, Угл-13 <small>яблоки свежие, изюм, сахар-песок</small>	2-86
29	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-68, Б-2, Угл-14	=
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, Угл-7	=
<b>Итого за Обед</b>			<b>25-76</b>
<b><u>Полдник</u></b>			
25	<b>Пряники</b>	ККАЛ-87, Б-2, Ж-1, Угл-19	4-50
25	<b>Груша запеченная (долочки)</b>	ККАЛ-22, Ж-1, Угл-1	14-48
199	<b>Кисель из обленухи</b>	ККАЛ-57, Ж-1, Угл-13 <small>обленуха смородина, сахар-песок, крахмал картофельный</small>	2-44
<b>Итого за Полдник</b>			<b>21-42</b>
<b><u>Ужин</u></b>			
70	<b>Котлета рыбная</b>	ККАЛ-117, Б-12, Ж-5, Угл-6 <small>горбуша с/с потроши, хлеб белый, лук репка, яйцо столовое, сухари паниров., масло растительное, соль йодированная</small>	1-43
130	<b>Макаронные изделия отварные с маслом</b>	ККАЛ-171, Б-5, Ж-3, Угл-31 <small>макаронные изделия в/с, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	5-09
30	<b>Соус яичный</b>	ККАЛ-22, Б-1, Ж-2, Угл-1 <small>яйцо столовое, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, лимон свежий, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	0-99
180	<b>Чай пшеничный</b>	ККАЛ-42, Угл-10 <small>сахар-песок, чай пшеничный сухой, чай байховый</small>	2-73
24	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-56, Б-2, Угл-12	=
15	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-26, Б-1, Угл-5	=
<b>Итого за Ужин</b>			<b>10-24</b>
<b>Итого за день</b>			<b>82-05</b>

Заведующий  
МБДОУ