## меню (1,5-3 лет)

Завтрак 2  шток яблочный  штого за Завтрак  Обед  тяшчный с луком  вере, лук репка, масло растительное, саль йодиров  картофельный с  шшелью  в св. марковь св. лук репка, макароные изделия в с.  пручка), марловый лист	ККАЛ-29, Ж-3  ККАЛ-31, Б-2, Ж-2  ККАЛ-31, Б-1, Угл-8  ККАЛ-31, Б-1, Угл-8  ККАЛ-17, Б-1, Угл-3  ККАЛ-91, Б-3, Ж-3, Угл-12, С-1  ККАЛ-31, Угл-8, С-1  2 ККАЛ-31, Угл-8, С-1  ККАЛ-57, Б-3, Ж-5  ВОЛИВЯ  ККАЛ-57, Б-3, Ж-5  ВОЛИВЯ  ККАЛ-84, Б-2, Ж-4, Угл-11, С-4
ничная молочная по сливочное твердый он белый б ржаной английский мое 25% сахар-песок, чай байховый Итого за Завтрак Завтрак 2 мток яблочный жее. сахар-песок, лимон свежий Итого за Завтрак Обед тя яичный с луком картофельный с шиелью ь се, мурковь се, лук репка, макороные изделия в с. тручко), завровый лист	ККАЛ-29, Ж-3  ККАЛ-31, Б-2, Ж-2  ККАЛ-39, Б-1, Угл-8  ККАЛ-17, Б-1, Угл-8  ККАЛ-91, Б-3, Ж-3, Угл-12, С-1  1К ККАЛ-347, Б-12, Ж-15, Угл-40, С-1  2 ККАЛ-31, Угл-8, С-1  ККАЛ-31, Угл-8, С-1  ККАЛ-57, Б-3, Ж-5  КОМВАЯ  ККАЛ-84, Б-2, Ж-4, Угл-11, С-4
по сливочное твердый он белый рэжаной английский итого за Завтра завтрак 2 итого за Завтрак иток яблочный шжие. сихир-песок, зимон свежий Итого за Завтрак Обед ит яичный с луком овпе, лук репка, масло растительное, саль йодирок картофельный с ишелью о се, морковь се, лук репка, макороные изделия в с. пручко), завровый лист	ККАЛ-29, Ж-3  ККАЛ-31, Б-2, Ж-2  ККАЛ-31, Б-1, Угл-8  ККАЛ-31, Б-1, Угл-8  ККАЛ-17, Б-1, Угл-3  ККАЛ-91, Б-3, Ж-3, Угл-12, С-1  ККАЛ-31, Угл-8, С-1  2 ККАЛ-31, Угл-8, С-1  ККАЛ-57, Б-3, Ж-5  ВОЛИВЯ  ККАЛ-57, Б-3, Ж-5  ВОЛИВЯ  ККАЛ-84, Б-2, Ж-4, Угл-11, С-4
твердый он белый бржаной английский ме 25% сахар-песок, чай байховый Итого за Завгра Завтрак 2 иток яблочный жене, сахар-песок, лимон свежий Итого за Завграк Обео ит яичный с луком овпе, лук репка, масло растительное, сахь йодирак картофельный с ишелью ь се, морковь се, лук репка, макароные изделия в'с. тручко), завровый лист	ККАЛ-39, Б-1, Угл-8  ККАЛ-17, Б-1, Угл-3  ККАЛ-91, Б-3, Ж-3, Угл-12, С-1  1К ККАЛ-347, Б-12, Ж-15, Угл-40, С-1  2 ККАЛ-31, Угл-8, С-1  2 ККАЛ-31, Угл-8, С-1  ККАЛ-57, Б-3, Ж-5  БОЛИВЯ  ККАЛ-84, Б-2, Ж-4, Угл-11, С-4
он белый  рэканой  английский  Итого за Завтра  завтрак 2  шток яблочный  Штого за Завтрак 2  шток яблочный  Штого за Завтрак  шток яблочный  Итого за Завтрак  обед  ит яичный с луком  картофельный с  шиелью  в св. марковь св. лук репка, макароные изделия в с.  пручка), завровый лист  очки Семейные из кур	ККАЛІ-17, Б-1, Угл-3 ККАЛІ-91, Б-3, Ж-3, Угл-12, С-1 11 ККАЛІ-347, Б-12, Ж-15, Угл-40, С-1 2 ККАЛІ-31, Угл-8, С-1 2 ККАЛІ-31, Угл-8, С-1 ККАЛІ-57, Б-3, Ж-5 ЗОННЯЯ ККАЛІ-84, Б-2, Ж-4, Угл-11, С-4
б рэжаной английский Итого за Завтра Завтра Завтра Завтра 2 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	ККАЛ-91, Б-3, Ж-3, Угл-12, С-1  1К ККАЛ-347, Б-12, Ж-15, Угл-40, С-1  ККАЛ-31, Угл-8, С-1  2 ККАЛ-31, Угл-8, С-1  ККАЛ-57, Б-3, Ж-5  БОЛНАЯ  ККАЛ-84, Б-2, Ж-4, Угл-11, С-4
английский  Мого 25%, сахар-песок, чай байховый  Итого за Завтрак  Завтрак 2  шток яблочный  Итого за Завтрак  сжие, сахар-песок, лимон свежий  Итого за Завтрак  Обед  ит яичный с луком  овое, лук репка, масло растительное, саль йодирон  картофельный с  шиелью  в св. марковь св. лук репка, маскароные изделия в с.  тручка), завровый лист	1К ККАЛ-347, Б-12, Ж-15, Угл-40, С-1  ККАЛ-31, Угл-8, С-1  2 ККАЛ-31, Угл-8, С-1  ККАЛ-57, Б-3, Ж-5  конная  ККАЛ-84, Б-2, Ж-4, Угл-11, С-4
Итого за Завтра Завтрак 2  шток яблочный  шток яблочный  Итого за Завтрак  Обед  шт яичный с луком  овое, лук репка, масло растительное, саль йодирок  картофельный с  шиелью  в св. марковь св. лук репка, макароные изделия в с.  пручка), завровый лист  очки Семейные из кур	ККАЛ-31, Угл-8, С-1  2 ККАЛ-31, Угл-8, С-1  ККАЛ-57, Б-3, Ж-5  конная  ККАЛ-84, Б-2, Ж-4, Угл-11, С-4
Завтрак 2  шток яблочный  штого за Завтрак  Обед  тяшчный с луком  вере, лук репка, масло растительное, саль йодиров  картофельный с  шшелью  в св. марковь св. лук репка, макароные изделия в с.  пручка), марловый лист	ККАЛ-31, Угл-8, С-1  2 ККАЛ-31, Угл-8, С-1  ККАЛ-57, Б-3, Ж-5  конная  ККАЛ-84, Б-2, Ж-4, Угл-11, С-4
жие, симір-песок, милон свежий  Итого за Завтрак  Обед  ИТ ЯИЧНЫЙ С ЛУКОМ  овое, лук репки, масло растипесьное, саль йодиров  Картофельный С  ИШелью  в св. морковь св. лук репки, макароные изделия в с.  пручко), маровый лист  ОЧКИ Семейные из кур	2 ККАЛ-31, Угл-8, С-1  ККАЛ-57, Б-3, Ж-5  яонная  ККАЛ-84, Б-2, Ж-4, Угл-11, С-4
Итого за Завтрак <u>Обео</u> Іт яичный с луком  овое, лук репки, масло растипесьное, саль йодиров  картофельный с  ишелью  в св. морковь св. лук репки, макароные изделия в с.  пручко), ливровый лист  очки Семейные из кур	ККАЛ-57, Б-3, Ж-5 болная ККАЛ-84, Б-2, Ж-4, Угл-11, С-4
ит яичный с луком обре, лук репка, масло растипесьное, соль йодиров картофельный с ишелью ь св. моркобь св. лук репка, макароные изделия в'с. пручка), ливровый лист очки Семейные из кур	томная ККАЛ-84, Б-2. Ж-4. Угл-11. С-4
овое, лук репки, масло растипесьное, соль йодира Картофельный С ишелью ь се, морковь се, лук репка, мокороные изделия в с. пручко), маровый лист ОЧКИ Семейные из кур	томная ККАЛ-84, Б-2. Ж-4. Угл-11. С-4
картофельный с шиелью ь св. морковь св. лук репка. мокороные изделия в с. пручки) лиоровый лист очки Семейные из кур	« KKAJI-84, Б-2, Ж-4, Угл-11, С-4
ь св. марковь св. лук репка, макороные изделия в с. пручика), ливровый лист ОЧКИ Семейные из кур	
прушка), ливровый лист ОЧКИ Семейные из кур	масло растительное, соль йодированная, зелень сухия
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
	ККАЛ-110, Б-12, Ж-3, Угл-9, С-1
рудки, герхулес, лук репки, сухари паниров., молокс РСМА МУШЕНАЯ	сухов 25%, масло растительное, соль йодированная ККАЛ-54, Б-2, Ж-2, Уил-7, С-22
елокочинная св. морковь св. лук репка, масло сливо	
иток из ишповника сухой, сахар-песок	ККАЛ-39, Угл-9, С-39
пшеничный белый	ККАЛ-49, Б-2, Угл-10
ржаной	ККАЛ-26, Б-1. Уш-5
	<sub>Д</sub> ККАЛ-418, Б-22, Ж-13, Угл-52, С-66
<u>Полдник</u> РНЬС	ККАЛ-204, Б-4, Ж-5, Угл-37
ное 10т из изюма	KKAJI-52, Yrn-13
р-песок	
	К ККАЛ-255, Б-4, Ж-5, Угл-49
<u>Ужин</u>	ККАЛ-113, Б-9, Ж-6, Угл-5, С-7
	ккал-113, в-9, ж-6, упл-3, С-7 истительное, мука в с. масло сливочное 72,5%, соль
<sup>ния</sup> ир каша рисовая ынчатая	ККАЛ-163, Б-3, Ж-3, Угл-32
сливачное 72,5%, соль йодированная РУССКИЙ	ККАЈІ-36. Угл-9
к. чай дайховый ПИЧНИЧНЫЙ БЕЛЫЙ	ККАЛ-35, Б-1, Уш-7
	ККАЛ-26, Б-1, Угл-5
Итого за Ужи	н ККАЛ-373, Б-15, Ж-9, Угл-58, C-7
	ынчатая слывачнае 73,9%, соль йодировинная РУССКИЙ к. чай байховый пшеничный белый рэканой

## меню (3-7 лет)

аход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
	Завтрак	
200	Каша Ячневая или Пшеничная молочная	ККАЛ-186, Б-6, Ж-7, Угл-23, С-1
5	ячневая, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-п Масло сливочное	есок. соль подпроватая ККАЛ-29, Ж-3
10	Сыр твердый	ККЛЛ-31, Б-2, Ж-2
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, Угл-15
10	Хлеб ржаной	ККАЛ-17, Б-1, Угл-3
200	Чай английский	ККАЛ-101, Б-4, Ж-4, Угл-13, С-1
	молоко сумов 25%, сахар-песок, чай бийловый Итого за Завгра	ак ККАЛ-442, Б-16, Ж-18, Угл-55, С-1
	Завтрак г	
150	Напиток яблочный	ККАЛ-36, Ут-9, С-1
	яблоки свежие, сахир-песок, лимон свежий  Итого за Завтрак	2 KKAJI-36, Ym-9, C-1
	Обед	*
50	Салат яичный с луком	ККАЛ-94, Б-5, Ж-8, Угл-1
200	ядцо столовое, лук репка, мисло растительное, соль додиро Суп картофельный с вермишелью	ккал-1112, Б-2, Ж-5, Угл-15, С-5
	картофель св. марковь св. лук репка. макароные изделия в с. (укроп, петрушка), лавровый лист	масло ростительное, соль йодированная, зелень сухая
80	Биточки Семейные из кур	ККАЛ-146, Б-16, Ж-4, Угл-12, С-1
<i>13θ</i>	куринная грубка, геркулес, лук репка, сухари паниров., молок Капуста тушеная кипуста белокочинная св. морковь св. лук репка, мисло сливо	ККАЛ-64, Б-3, Ж-2, Упл-8, С-26
200	Напиток из ишповника	ККАЛ-52, Угл-12, С-53
35	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-82, Б-3. Угл-17
20	Хлеб рэканой	ККАЛ-34, Б-1, Угл-7
		ед ККАЛ-585, Б-30, Ж-19, Угл-72, C-85
50	<u>Полдник</u> Печенье	ККАЈІ-204, Б-4, Ж-5, Угл-37
200	Компот из изюма	ККАЛ-69, Угл-17
	итам. сахар-песок	
		нк ККАЛ-272, Б-4, Ж-5, Угл-53
80	<u>Ужин</u> Панан а сомаа молонном	ККА П. 120 Е. 11 Ж.7 Vrg 6 С 9
	Печень в соусе молочном печень говяжья отечественная, молоко сухое 25%, масло р	ККАЛ-129, Б-11, Ж-7, Угл-6, С-8 астипельное, мука в е, масло сливочное 72,3%, соль
130	подпрованная Гарнир каша рисовая рассыпчатая	ККАЛ-177, Б-3, Ж-3, Угл-34
200	рпс, мисло сливочное 72,5%, соль йодириванная  Чай русский  сами-несов, чао быйловый	КК∆Л-40, Угл-10
25	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-59, Б-2. Угл-12
15	Хлеб рэканой	ККАЛ-26, Б-1, Угл-5
	Итого за Ужі	HH KKAJI-430, 5-17, Ж-10, Угл-67, С-8
	Итого за дег	пь ККАЛ-1 765, Б-67, Ж-52, Угл-256, С-95