## меню (1,5-3 лет)

іход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
	Завтрак	
150	Каша Друэнба (рис, пшено) молоко сухое 25%, пшено илифованное, рис, сахар-песок, мас	ККАЛ-140, Б-4, Ж-5, Угл-18, С-1
5	молоко сухов 2376, нивно нелидованное, рис, сахар-несок, мас Масло сливочное	ккал-29, ж-3
10	Сыр твердый	ККАЛ-31, Б-2, Ж-2
180	Чай с молоком	ККЛЛ-69, Б-2, Ж-2, Угл-10
	молоко сухов 25%, сихар-песок, чай байховый	
15	Батон белый	ККАЛІ-39, Б-1, Угл-8
10	Хлеб рэканой	ККАЛ-17, Б-1, Угл-3
		<b>с</b> ККАЛ-325, Б-11, Ж-14, Угл-39, С-1
130	Завтрак 2 Напиток из вишни, яблок	ККАЛ-30, Угл-7
	сахар-несок, вишня б к св.мор., явлаки кубик свемор	
	Итого за Завтрак 2	р ККАЛ-30, Угл-7
	Обед	
30	Салат кукуруза с яйцом и	ККАЛ-48, Б-2, Ж-4, Угл-2
	ЛУКОМ кухуруза консервированая, яйцо столовое, лук репка, масло ра	стительное, соль йодированная
150	Суп картофельный со	KKAJI-70, Б-1, Ж-3, Уш-9, С-5
	сметаной	
	киртофель св. морковь св. лук репка, масло растительное, см петрулика), лавровый лист	етана 15%, соль йодированная, <b>зе</b> лень сухая (уж <mark>роп.</mark>
60	Котлеты по- Хлыновски с	KKAJI-152, Б-9, Ж-11, Утл-6, С-1
	мясом	
	говядина односортная для руб. изделий, соинина мясная п/ф, к растительное, соль йодированная	артофель св. лук репка, яицо столовое, мука в с, масло
50	Соус Томат	ККАЛ-31, Ж-2, Угл-2
110	помат-паста, мука в с, масло растительное, соль йодирован Макаронные изделия	ия. зелень сухия (укроп. петрушка)
	отварные с маслом	ККАЛ-145, Б-4, Ж-3, Угл-26
	макароные изделня в'с, масло сливочное 72,5%, соль йодирова.	
150	Напиток из шиповника ишповник сухой, сахар-песок	ККАЛ-39, Угл-9, С-39
	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-49, Б-2, Угл-10
15	Хлеб рэканой	ККАЛ-26, Б-1, Угл-5
		<b>Г</b> ККАЛ-560, Б-19, Ж-23, Угл-70, С-46
	<u>Полдник</u>	
50	Сдобный Зайчик в сахаре	ККАЛ-155, Б-5, Ж-2, Угл-30
	мука в'с, сахар-песок, яйцо столовое, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, винилин	молоко сухов 23%, орожжи сух, масло растительнов.
150	Компот из изюма	ККАЛ-52, Уш-13
	изим, сахар-песок  Итого за Полдин	<b>к</b> ККАЛ-206, Б-5, Ж-2, Угл-42
	<u>Уысин</u>	
40	Закуска морковь тушеная	ККАЛ-30, Ж-2, Угл-3, С-1
160	морковь св. масло сливочное, сметана 15%. мука, сахар, соль Кигус с купиной	ККАЛ-103, 6-13, Ж-2, Угл-7, С-23
	Бигус с курицей капуста белокочанная св. куринная грудка, лук репка, морковы	
180	иодированиая Чай русский	ККАЛ-36. Угл-9
	чии русский сахар-песок, чай байховый	
15	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-35, Б-1, Угл-7
15	Хлеб ржаной	ККАЛ-26, Б-1, Угл-5
	Итого за Ужи	KKAЛ-230, Б-16, Ж-5, Угл-31, C-24

## меню (3-7 лет)

ыход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
	Завтрак	
200	Каша Дружба (рис, пшено)	ККАЛ-187, Б-6, Ж-7, Угл-25, С-1
5	молоко сухов 25%, тиено илифованное, рис, сахар-песок, м. Масло сливочное	асло сливочное 72,5%, соль йодированная ККАЛI-29, Ж-3
10	Сыр твердый	ККАЛ-31, Б-2, Ж-2
200	Чай с молоком	ККАЛ-77, Б-2, Ж-3, Угл-11
	молоко сухов 25%, сахар-несок, чай байховый	ACCOUNTY, DE, ACC, VIA II
32	Батон белый	ККАЛ-83, Б-2, Ж-1, Угл-16
10	Хлеб ржаной	ККАЛ-17, Б-1, Угл-3
		ак ККАЛ-424, Б-14, Ж-16, Угл-55, С-1
150	Завтрак 2	
	Напиток из вишни, яблок сахар-песок, вишня б к св.мор., яблоки кубик св.мор	ККАЛ-34, Угл-8
	Итого за Завтрак	2 ККАЛ-34, Угл-8
	<u>Obed</u>	
50	Салат кукуруза с яйцом и	ККАЛ-80, Б-3, Ж-6, Угл-3, С-1
	ЛУКОМ кукуруза консервированая, яйцо столовое, лук репка, масло р	растительное, соль йодированная
200	Суп картофельный со	
200	сметаной	ККАЛ-94, Б-2, Ж-4, Угл-12, С-6
	картофель св. марковь св. лук репка, масло растительное, с. петрушка), лавровый лист	метана 15%, соль йодированная, зелень сухоя (укроп,
75	Котлеты по- Хлыновски с	KKAJI-190, Б-12, Ж-13, Угл-7, С-1
	МЯСОМ	
	говядина односортноя для руб. изделий, свинина мясная п'ф, растительное, соль йодированная	картофель св. лук репка, яйцо столовое, лука в/с, масло
50	Соус Томат	ККАЛ-31, Ж-2, Угл-2
	тамат-паста, муха в'с, масло растительное, соль йодирова Макапонные издепия	нная, зелень сухая (укроп, петрушка)
130	Макаронные изделия отварные с маслом	ККАЛ-171, Б-5, Ж-3, Упл-31
	макароные изделия в с. масло сливочное 72,5%, соль йодиров	занная
130	Картофель отварной с	ККАЛ-109, Б-3, Ж-3, Угл-19, С-10
	МАСЛОМ картофель св. масло сливочное 72,5%, соль йодированная, че	RRAJI-109, B-3, X-3, YTH-19, C-10 July 8-
	Напиток из шиповника	KKAJI-52, Yr11-12, C-53
	штовник сухой, сахар-песок	
	Хлеб пшеничный белый	÷ ККАЛ-82, Б-3, Угл-17
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, Угл-7
	Итого за Обо <u>Полдник</u>	ед ККАЛ-844, Б-28, Ж-32, Угл-111, С-72
50	Сдобный Зайчик в сахаре	ККАЛ-155, Б-5, Ж-2, Угл-30
	лука в с. сихир-песок, яйцо столовое, масло сливочное 72,5%	
	соль йодированная, ванилин Яблоки печеные (дольки)	ККЛЛ-34, Угл-8, C-1 Quera -1
	яолоки свежне, сахар-песок	Mace
200	Компот из изюма	ККАЛ-69, Угл-17
	изкам, сахар-песок Итого за Полдни	IK ККАЛ-257, is-5, Ж-2, Угл-54, C-1
	<u>Ужин</u>	
50	Закуска морковь тушеная	ККАЛ-38, Б-1, Ж-3, Угл-3, С-1
170	морковь св. мисла сливочное, сметани 15%, мука, сахар, соль Бигуус с куртинай	ь ККАЛ-109, Б-14, Ж-3, Угл-8, С-25
	Бигус с курищей капуста белокочанная св. куринния грудка, лук репка, морков	
	<sup>йодированная</sup> Чай русский	ККАЛ-40, Угл-10
	Чии русскии сахар-песок, чай байховый	MODITO, MILIO
25	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-59, Б-2, Угл-12
15	Хлеб ржаной	ККАЛ-26, Б-1, Угл-5
	Итого за Ужи	III ККАЛ-271, Б-18, Ж-6, Угл-38, С-25 III ККАЛ-1 830, Б-65, Ж-56, Угл-267, С-100