

## меню (1,5-3 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b>Завтрак</b>		
150	<b>Каша Манная молочная</b> <small>Манка, Молоко сухое 25%, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль йодированная</small>	ККАЛ-141, Б-5, Ж-6, У-18, С-1
5	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-33, Ж-4
30	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-79, Б-2, Ж-1, У-15
180	<b>Чай французский</b> <small>Чай, Сахар-песок, Ванилин</small>	ККАЛ-29, У-7
<b>Итого за Завтрак</b>		ККАЛ-282, Б-7, Ж-11, У-40, С-1
<b>Обед</b>		
25	<b>Горошек зеленый консервированный отварной</b>	ККАЛ-9, Б-1, У-2, С-2
150	<b>Суп картофельный с вермишелью</b> <small>Картофель св, Морковь св, Лук репка, Макароны изделия, Масло растительное, Зелень сухая (укроп, петрушка), Соль йодированная</small>	ККАЛ-91, Б-2, Ж-4, У-11, С-5
60	<b>Котлеты по-Хлыновски с мясом</b> <small>Свинина п/ф, Говядина односортная для руб. изделий, Картофель св, Лук репка, Яйцо столовое, Мука в/с, Масло растительное, Соль йодированная</small>	ККАЛ-167, Б-9, Ж-13, У-5, С-2
50	<b>Соус Красный</b> <small>Морковь св, Лук репка, Мука в/с, Масло растительное, Томат-паста, Соль йодированная, Зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-25, Ж-1, У-2, С-1
100	<b>Гарнир каша рисовая рассыпчатая</b> <small>Масло сливочное, Соль йодированная, Рис</small>	ККАЛ-147, Б-3, Ж-3, У-28
150	<b>Напиток из шиповника, вишни</b> <small>Шиповник сухой, Сахар-песок, Вишня сухая</small>	ККАЛ-66, У-14, С-56
20/20	<b>Хлеб пшеничный + ржаной</b> <small>Хлеб белый, Хлеб ржаной</small>	ККАЛ-89, Б-3, У-18
<b>Итого за Обед</b>		ККАЛ-594, Б-18, Ж-21, У-80, С-66
<b>Полдник</b>		
60	<b>Булочка Молочная</b> <small>Мука в/с, Молоко сухое 25%, Сахар-песок, Масло сливочное, Дрожжи сух, Масло растительное, Соль йодированная, Ванилин</small>	ККАЛ-194, Б-5, Ж-4, У-33
150	<b>Молоко свежее</b>	ККАЛ-90, Б-4, Ж-5, У-7, С-1
<b>Итого за Полдник</b>		ККАЛ-284, Б-9, Ж-9, У-40, С-1
<b>Ужин</b>		
50	<b>Яблоки печеные (дольки)</b> <small>Яблоки, Сахар-песок</small>	ККАЛ-38, У-8, С-3
90	<b>Пудинг из творога, изюма "Байкальский"</b> <small>Творог свежий 9%, Манка, Молоко сухое 25%, Сахар-песок, Яйцо столовое, Изюм, Масло сливочное, Сметана 15%, Сухари паниров., Масло растительное, Соль йодированная</small>	ККАЛ-209, Б-13, Ж-9, У-20
50	<b>Подливка из сгущенного молока</b>	ККАЛ-129, Б-3, Ж-3, У-22
180	<b>Чай с сахаром</b> <small>Чай, Сахар-песок</small>	ККАЛ-29, У-7
30	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-79, Б-2, Ж-1, У-15
<b>Итого за Ужин</b>		ККАЛ-484, Б-18, Ж-13, У-72, С-3
<b>Итого за</b>		ККАЛ-1 644, Б-52, Ж-54, У-232, С-71

Заведующий  
МБДОУ

Калькулятор

Шеф повар

**меню (3-7 лет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
-----------	--------------------	--

**Завтрак**

200	<b>Каша Манная молочная</b> <i>Манка, Молоко сухое 25%, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль йодированная</i>	ККАЛ-188, Б-7, Ж-8, У-24, С-1
5	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-33, Ж-4
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-105, Б-3, Ж-1, У-21
200	<b>Чай французский</b> <i>Чай, Сахар-песок, Ванилин</i>	ККАЛ-32, У-8

**Итого за Завтрак** ККАЛ-358, Б-10, Ж-13, У-53, С-1**Обед**

30	<b>Горошек зеленый консервированный отварной</b>	ККАЛ-11, Б-1, У-2, С-2
200	<b>Суп картофельный с вермишелью</b> <i>Картофель св, Морковь св, Лук репка, Макароны изделия, Масло растительное, Зелень сухая (укроп, петрушка), Соль йодированная</i>	ККАЛ-122, Б-2, Ж-5, У-15, С-7
80	<b>Котлеты по-Хлыновски с мясом</b> <i>Свинина п/ф, Говядина односортовая для руб. изделий, Картофель св, Лук репка, Яйцо столовое, Мука в/с, Масло растительное, Соль йодированная</i>	ККАЛ-223, Б-12, Ж-17, У-7, С-3
50	<b>Соус Красный</b> <i>Морковь св, Лук репка, Мука в/с, Масло растительное, Томат-паста, Соль йодированная, Зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-25, Ж-1, У-2, С-1
120	<b>Гарнир каша рисовая рассыпчатая</b> <i>Масло сливочное, Соль йодированная, Рис</i>	ККАЛ-176, Б-3, Ж-3, У-34
200	<b>Напиток из шиповника, вишни</b> <i>Шиповник сухой, Сахар-песок, Вишня сухая</i>	ККАЛ-88, Б-1, У-18, С-75
20/30	<b>Хлеб пшеничный + ржаной.</b> <i>Хлеб белый, Хлеб ржаной</i>	ККАЛ-107, Б-4, У-22

**Итого за Обед** ККАЛ-752, Б-23, Ж-26, У-100, С-88**Полдник**

60	<b>Булочка Молочная</b> <i>Мука в/с, Молоко сухое 25%, Сахар-песок, Масло сливочное, Дрожжи сух, Масло растительное, Соль йодированная, Ванилин</i>	ККАЛ-194, Б-5, Ж-4, У-33
200	<b>Молоко свежее</b>	ККАЛ-120, Б-6, Ж-6, У-9, С-2

**Итого за Полдник** ККАЛ-314, Б-11, Ж-10, У-42, С-2**Ужин**

50	<b>Яблоки печеные (дольки)</b> <i>Яблоки, Сахар-песок</i>	ККАЛ-38, У-8, С-3
110	<b>Пудинг из творога, изюма "Байкальский"</b> <i>Творог свежий 9%, Манка, Молоко сухое 25%, Сахар-песок, Яйцо столовое, Изюм, Масло сливочное, Сметана 15%, Сушари паниров., Масло растительное, Соль йодированная, Ванилин</i>	ККАЛ-255, Б-15, Ж-11, У-24
50	<b>Подливка из сгущенного молока</b>	ККАЛ-129, Б-3, Ж-3, У-22
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>Чай, Сахар-песок</i>	ККАЛ-32, У-8
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-105, Б-3, Ж-1, У-21

**Итого за Ужин** ККАЛ-559, Б-21, Ж-15, У-83, С-3**Итого за** ККАЛ-1 983, Б-65, Ж-64, У-278, С-94Заведующий  
МБДОУ

Калькулятор

Шеф повар