



**Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: от 1,5 до 3 лет**

Прием пищи 1 день	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	N рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы		
завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ	150	3,5	5,2	12,7	112,3	
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	
	ЧАЙ С САХАРОМ	150			11,8	47,2	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	
Итого за завтрак			8,2	16,6	62,0	430,4	
обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	45	0,7	2,9	3,2	42,3	
	СУП ФАСОЛЕВЫЙ	150	3,2	4,0	11,2	95,2	
	ГАРНИР МАКАРОНЫ	120	3,9	3,7	24,6	147,0	
	МЯСНОЙ ГУЛЯШ	60	8,9	10,4	2,1	138,9	
	КИСЕЛЬ	150	0,1	0,1	20,9	84,8	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	
Итого за обед			20,6	21,4	87,1	626,6	
полдник	ЧАЙ С САХАРОМ	150	0,2	0,1	12,2	48,6	
	ВАФЛИ	30	0,8	1,0	23,2	106,2	
Итого за полдник			4,5	2,6	39	195,9	
ужин	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ	150	6,1	6,8	25,2	187,5	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71,0	
Итого за ужин			8,4	7	40,3	258,5	
Итого за день			41,7	47,6	228,4	1 511,4	



Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: от 3 до 7 лет

Прием пищи 1 день	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет. ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ РИСОВЫЙ	200	4,8	6,9	16,8	149,4	
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	
	ЧАЙ С САХАРОМ	200			15,7	62,7	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	
Итого за завтрак			9,5	18,3	70,0	483,0	
обед	САЛАТ ИЗ МОРКОВИ	60	0,8	4,0	4,3	56,3	
	СУП ФАСОЛЕВЫЙ	200	4,3	5,4	15,0	126,5	
	МЯСНОЙ ГУЛЯШ	80	11,9	13,9	2,8	184,8	
	ГАРНИР МАКАРОНЫ	150	4,9	4,6	30,7	183,8	
	КИСЕЛЬ	200	0,1	0,1	27,9	113,0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3,8	0,3	25,1	118,4	
Итого за обед			25,8	28,3	105,8	782,8	
Полдник	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2	0,1	16,2	64,8	
	ВАФЛИ	30	0,8	1,0	23,2	106,2	
	Итого за полдник			4,5	2,6	122	195,9
Ужин	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ	200	8,2	9,2	33,6	249,7	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71,0	
Итого за ужин			10,5	9,4	48,7	320,7	
Итого за день			50,3	58,6	267,5	1 798,6	