

МЕНЮ детский сад с 3-7 лет

15.06.26

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
Завтрак				
140	Суп молочный с вермишелью. молоко с мдже 2,5%, вермишель, масло сливочное, сахар, соль йодированная	ЭЦ-84, Бел-3, Жир-3, Угл-10		120
180	Чай с сахаром (№410) сахар, чай черный	ЭЦ-38, Угл-9		410
4	Масло сливочное(порциями)	ЭЦ-26, Жир-3		6
30	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-70, Бел-2, Угл-14		560
Итого за Завтрак		ЭЦ-218, Бел-6, Жир-6, Угл-33		
Завтрак 2				
80	Фрукты свежие(Яблоки красн- зелен)	ЭЦ-54, Угл-8		386
Итого за Завтрак 2		ЭЦ-54, Угл-8		
Обед				
180	Суп картофельный с крупой ячневый. картофель, лук репчатый, морковь, крупа ячневая., масло растительное.	ЭЦ-66, Бел-2, Жир-2, Угл-10		86
150	Запеканка картофельная с мясом. картофель, свинина, масло сливочное, лук репчатый, сухари панировочные	ЭЦ-222, Бел-11, Жир-9, Угл-24		308
40	Салат из белокочанной капусты. капуста белокочанная, лук репчатый, морковь, сахар, масло растительное., кислота лимонная.	ЭЦ-34, Бел-1, Жир-2, Угл-3		21
180	Компот из сушеных фруктов. сухофрукты, сахар, кислота лимонная.	ЭЦ-102, Угл-25		394
20	Хлеб пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-47, Бел-2, Угл-9		560
20	Хлеб ржано- пшеничный(обогащенный)	ЭЦ-46, Бел-1, Угл-9		527
Итого за Обед		ЭЦ-517, Бел-17, Жир-13, Угл-81		
Полдник				
60	Запеканка из творога с манной крупой. творог, сахар, крупа манная, яйцо куриное, масло сливочное, сухари панировочные, сметана	ЭЦ-148, Бел-11, Жир-7, Угл-10		251
10	Соус молочный (сладкий). молоко с мдже 2,5%, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль йодированная	ЭЦ-9, Жир-1, Угл-1		384
180	Чай с сахаром (№410) сахар, чай черный	ЭЦ-38, Угл-9		410
Итого за Полдник		ЭЦ-195, Бел-11, Жир-8, Угл-21		
Итого за день		ЭЦ-985, Бел-33, Жир-27, Угл-143		

309-90

Руководитель
МБОУ(МБДОУ)

Повар

И.И. Шаповалов

ИП Шаповалов
Н.Н.