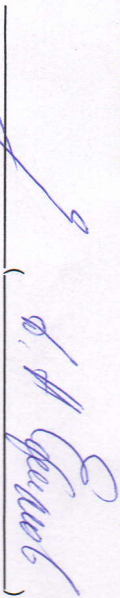


СОГЛАСОВАНО


Лист 1  
УТВЕРЖДАЮ

## ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

МЕНЮ НА

Наименование блюда	Возраст		Пищевая ценность				
	1-3	3-7	белки	жиры	углеводы	ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>							
Суп молочный с макаронными изделиями со сл маслом	Выход, гр 150\5	180\5	3,3\4	2,9\3,4	11,9\14,2	87\104,4	
Кофейный напиток	150	180	6,1\7,4	4,4\5,2	16,8\20,2	133,5\160,2	
Хлеб пшеничный	30	30	3,04	0,32	19,44	95,2	
Масло сливочное	7	7	0.	5,7	0,1	51,8	
<b>ЗАВТРА 2</b>							
Молоко кипяченое	100	100	3	3,3	4,9	60,5	
Печенье или пряник	20	20	2,9	2,9	21,6	135	
<b>ОБЕД</b>							
Салат из свежей капусты с маслом растительным	40	40	0,8	6,06	4,11	74,6	
Суп крестьянский с круглой на курином бульоне	150	180	2\2,3	1,8\2,2	14,3\17,1	81\97,2	
Картофельное пюре	120	150	2,5\3,3	5,5\6,9	10,2\12	98\122,6	
Фрикадельки из говядины с соусом	70	35\30	18,7	10,4	0,7	171	
Чай с сахаром	150	180	0,2\0,2	0.	10,5\12,6	42\50,4	
Хлеб ржаной	30	30	3,12	0,36	0	98	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Рисово-рыбный пудинг с соусом	120\20	160\20	10,2\13,6	3\4	6,36\13,2	93,6\124,8	
Чай с сахаром	150	180	0,2\0,2	0.	10,5\12,6	42\50,4	
Хлеб пшеничный	30	30	3,04	0,32	19,44	95,2	