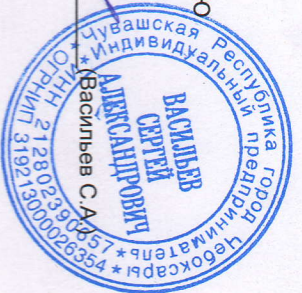


СОГЛАСОВАНО

Лист 1
УТВЕРЖДАЮ

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

МЕНЮ НА

Наименование блюда	Возраст		Пищевая Ценность				
	1-3	3-7	белки	жиры	углеводы	ккал	
ЗАВТРАК							
Каша пшеничная вязкая с маслом сливочным	выход, гр 150/5	выход, гр 180/5	5,7/6,8	0,6/0,7	31,1/37,3	157,5/189	
Хлеб пшеничный	30	30	1,52	0,16	9,72	47,6	
Сыр	8	8	0,08	7,25	0,13	66,1	
Чай с сахаром и лимоном	150	180	0,3/0,4	0,2/0,2	10,6/12,8	42/50,4	
ЗАВТРА 2							
Сок фруктовый	100	100	0,5	0,1	10,1	46	
ОБЕД							
Салат из моркови и яблока	40	40	0,48	0,06	1,68	9	
Борщ на мясном бульоне со сметаной	150/5	180/5	4,7/5,6	7,2/8,6	5,3/6,3	106,5/127,8	
Суфле из рыбы минтая с соусом	50/50	50/50	9,29	1,78	3,29	65,76	
Рис отварной	120	150	2,9/3,4	8,7/10,4	29,7/35,6	208,5/250,2	
Компот из сухофруктов	150	180	1,5/1,8	0/0	30,3/36,4	132/158,4	
Хлеб ржаной	30	30	4,4	0,8	21,8	112,2	
ПОЛДНИК							
Макаронны с сыром	130/110	150/110	7,9/9,2	7,7/8,9	32,6/37,7	234/270	
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	