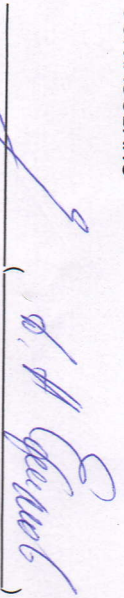
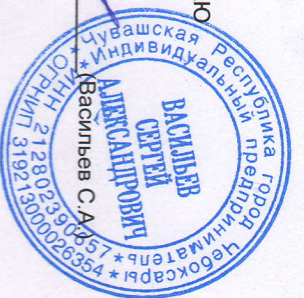


СОГЛАСОВАНО


Лист 1
УТВЕРЖДАЮ

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗАЦИОННОЕ) МЕНЮ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

МЕТЛО, 11А

Наименование блюда	Возраст		Пищевая ценность				
	1-3	3-7	белки	жиры	углеводы	ккал	
ЗАВТРАК							
Каша молочная рисовая с маслом	Выход, гр 150/5	Выход, гр 180/5	3,9/4,7	3,9/4,7	16,2/19,4	115,5/138,6	
Чай с молоком	150/5	180	1/1,3	1,2/1,4	12,3/14,8	64,5/77,4	
Хлеб пшеничный	30	30	1,52	0,16	9,72	47,6	
Масло сливочное	7	7	0,81	5,7	0,1	51,8	
ЗАВТРАК 2							
Сок фруктовый	100	100	0,5	0,1	10,1	46	
Печенье или пряник	20	20	2,9	2,9	21,6	135	
ОБЕД							
Салат из свеклы отварной с сыром	30	30	0,81	3,65	4,72	53,91	
Щи из свежей капусты с картошкой на курином бульоне со сметаной	150/5	180/5	1,5/1,8	5,7/6,8	3,2/3,8	57/68,4	
Каша пшеничная вязкая	120	150	3,6/4,5	0,8/1	20,4/25,5	108/135	
Филе куриное отварное	40	40	7,93	12,29	10,2	180,63	
Компот из изюма	150	180	0/0	0/0	14,3/17,1	57/68,4	
Хлеб ржаной	30	30	2,34	0,27	0	73,5	
ПОЛДНИК							
Рагу овощное	160	180	3/3,4	7,2/8,1	17/19,1	145,6/163,8	
Компот из яблок	150	180	0,15/0,18	0,15/0,18	1,8/2,16	8,5/10,26	
Хлеб пшеничный	30	30	3,04	0,32	19,44	95,2	