Прием пищи, наименование блюда Масса порции Б		1,5-3 лет меню на		01.03.	•		
Варенье 20 0,1 0,1 4,8 21,70							Энерге-
Сырники из творога 90		<u> </u>		Б	a.r.c	3.7	
Варенье 20		олюда	порции	Ь	ж	У	
Варенье 20 0,1 0,1 4,8 21,70	Завтрак	Сырники из творога	90	11,0	9,5	7,4	
Сладкосливочное несоленое пори. 7	•	Варенье	20	0,1	0,1	4,8	21,70
Первого сорта 180 1,2 1,5 12,0 64,0		сладкосливочное несоленое	7	0,07	5,50	0,07	49,60
Киви		_	20	1,5	0,54	9,7	48,64
Нектар тыквенный с мякотыю 100 0,1 10,3 42,00		Чай с сахаром	180	1,2	1,5	12,0	64,0
Обед Салат из морской капусты с брусникой и растительным маслом Суп рыбный (с пшеном) 150 4,9 2,8 10,6 105,7 Котлета мясная, запеченная с соусом молочным Капуста тушеная 110 1,0 2,6 3,2 49,9 Компот из сушеных фруктов (курага) 150 0,8 0,1 14,4 62,70 Хлеб из муки пшеничной 20 1,5 0,54 9,7 48,64 первого сорта. Хлеб ржано-пшеничный 20 1,0 0,36 9,9 45,60 Снежок 180 4,3 3,7 12,0 109,00 Ужин Пирожок печеный с яблоком 60 3,3 1,8 28,8 157,20 Снежок 180 4,3 3,7 12,0 109,00 Ужин Икра из баклажанов 30 0,4 1,5 1,9 23,60 Рис отварной 110 2,3 4,9 15,5 146,10 Печень тушеная 80 7,4 2,2 1,2 58,30 Компот из апельсинов 150 0,2 0,1 11,4 48,80 Хлеб ржано-пшеничный 20 1,0 0,36 9,9 45,60 Хлеб из муки пшеничной 20 1,5 0,54 9,7 48,64 первого сорта Пишевые вещества (г) Энергеттическая пенность (ккал)		Киви	50	0,33	0,005	4,10	23,60
Обед Салат из морской капусты с брусникой и растительным маслом 40 0,1 3,8 0,4 27,1 Суп рыбный (с пшеном) 150 4,9 2,8 10,6 105,7 Котлета мясная, запеченная с соусом молочным 55 5,7 7,1 5,4 126,50 Компот из сушеных фруктов (курага) 110 1,0 2,6 3,2 49,9 Хлеб из муки пшеничной первого сорта. 20 1,5 0,54 9,7 48,64 Полдник Пирожок печеный с яблоком 60 3,3 1,8 28,8 157,20 Ужин Икра из баклажанов 30 0,4 1,5 1,9 23,60 Рис отварной 110 2,3 4,9 15,5 146,10 Печень тушеная 80 7,4 2,2 1,2 58,30 Компот из апельсинов 150 0,2 0,1 11,4 48,80 Хлеб из муки пшеничный 20 1,5 0,54 9,7 48,64 Пищевые вещества (г)	Завтрак2	Нектар тыквенный с мякотью	100	0,1		10,3	42,00
Котлета мясная, запеченная с соусом молочным 110 1,0 2,6 3,2 49,9	·	брусникой и растительным	40	0,1	3,8	0,4	27,1
Соусом молочным S3 S, 7 7,1 S, 4 126,30 Капуста тушеная 110 1,0 2,6 3,2 49,9 Компот из сушеных фруктов (курага) 150 0,8 0,1 14,4 62,70 Хлеб из муки пшеничной 20 1,5 0,54 9,7 48,64 первого сорта.		Суп рыбный (с пшеном)	150	4,9	2,8	10,6	105,7
Компот из сушеных фруктов (курага) 150 0,8 0,1 14,4 62,70		-	55	5,7	7,1	5,4	126,50
Курага 150 0,8 0,1 14,4 62,70		Капуста тушеная	110	1,0	2,6	3,2	49,9
Первого сорта. 20 1,0 0,36 9,9 45,60			150	0,8	0,1	14,4	62,70
Полдник Пирожок печеный с яблоком 60 3,3 1,8 28,8 157,20 Ужин Икра из баклажанов 30 0,4 1,5 1,9 23,60 Рис отварной 110 2,3 4,9 15,5 146,10 Печень тушеная 80 7,4 2,2 1,2 58,30 Компот из апельсинов 150 0,2 0,1 11,4 48,80 Хлеб ржано-пшеничный 20 1,0 0,36 9,9 45,60 Хлеб из муки пшеничной первого сорта 20 1,5 0,54 9,7 48,64 Пищевые вещества (г) Энергетическая ценность (ккал)		<u> </u>	20	1,5	0,54	9,7	48,64
Ужин Снежок 180 4,3 3,7 12,0 109,00 Икра из баклажанов 30 0,4 1,5 1,9 23,60 Рис отварной 110 2,3 4,9 15,5 146,10 Печень тушеная 80 7,4 2,2 1,2 58,30 Компот из апельсинов 150 0,2 0,1 11,4 48,80 Хлеб ржано-пшеничный 20 1,0 0,36 9,9 45,60 Хлеб из муки пшеничной первого сорта 20 1,5 0,54 9,7 48,64 Пищевые вещества (г) Энергетическая ценность (ккал)		Хлеб ржано-пшеничный	20	1,0	0,36	9,9	45,60
Ужин Икра из баклажанов 30 0,4 1,5 1,9 23,60 Рис отварной 110 2,3 4,9 15,5 146,10 Печень тушеная 80 7,4 2,2 1,2 58,30 Компот из апельсинов 150 0,2 0,1 11,4 48,80 Хлеб ржано-пшеничный 20 1,0 0,36 9,9 45,60 Хлеб из муки пшеничной первого сорта 20 1,5 0,54 9,7 48,64 Пищевые вещества (г) Энергетическая ценность (ккал)	Полдник	Пирожок печеный с яблоком	60	3,3	1,8	28,8	157,20
Рис отварной 110 2,3 4,9 15,5 146,10 Печень тушеная 80 7,4 2,2 1,2 58,30 Компот из апельсинов 150 0,2 0,1 11,4 48,80 Хлеб ржано-пшеничный 20 1,0 0,36 9,9 45,60 Хлеб из муки пшеничной 20 1,5 0,54 9,7 48,64 Первого сорта Пищевые вещества (г) Энергетическая ценность (ккал)		Снежок	180	4,3	3,7	12,0	109,00
Печень тушеная 80 7,4 2,2 1,2 58,30 Компот из апельсинов 150 0,2 0,1 11,4 48,80 Хлеб ржано-пшеничный 20 1,0 0,36 9,9 45,60 Хлеб из муки пшеничной 20 1,5 0,54 9,7 48,64 первого сорта Пищевые вещества (г) Энергетическая ценность (ккал)	Ужин	Икра из баклажанов	30	0,4	1,5	1,9	23,60
Компот из апельсинов 150 0,2 0,1 11,4 48,80 Хлеб ржано-пшеничный 20 1,0 0,36 9,9 45,60 Хлеб из муки пшеничной первого сорта 20 1,5 0,54 9,7 48,64 Пищевые вещества (г) Энергетическая ценность (ккал)		Рис отварной	110	2,3	4,9	15,5	146,10
Хлеб ржано-пшеничный 20 1,0 0,36 9,9 45,60 Хлеб из муки пшеничной первого сорта 20 1,5 0,54 9,7 48,64 Пищевые вещества (г) Энергетическая ценность (ккал)		Печень тушеная	80	7,4	2,2	1,2	58,30
Хлеб из муки пшеничной 20 1,5 0,54 9,7 48,64 первого сорта Пищевые вещества (г) Энергетическая ценность (ккал)			1				
первого сорта Пищевые вещества (г) Б Ж У ценность (ккал)		-					
Пищевые вещества (г) Энергетическая ценность (ккал)			20	1,5	0,54	9,7	48,64
Б Ж У ценность (ккал)		первого сорта				()	Juanno.
(ккал)				тищевые вещества (г)		_	
50,3 51,5 192,4 1537,3				Б	ж	У	ценность
				50,3	51,5	192,4	1537,3

	3-7 лет меню на		01.03.	•		
	п		Пищев	ые веще	ства (г)	Энерге-
	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Б	Ж	У	тическая ценность (ккал)
Завтрак	Сырники из творога	110	12,9	11,1	9,5	208,80
·	Варенье	25	0,1	0,1	5,2	22,10
	Масло коровье сладкосливочное несоленое порц.	10	0,1	7,8	0,1	70,90
	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	30	2,9	1,01	15,60	79,10
	Чай с сахаром	180	1,2	1,5	12,0	64,0
	Киви	50	0,33	0,005	4,10	23,60
Завтрак2	Нектар тыквенный с мякотью	100	0,1		10,3	42,00
Обед	Салат из морской капусты с брусникой и растительным маслом	60	0,2	5,2	1,1	45,57
	Суп рыбный (с пшеном)	200	6,5	3,7	14,1	140,93
	Котлета мясная, запеченная с соусом молочным	70	7,2	9,1	6,9	161,00
	Капуста тушеная	130	1,1	2,8	3,5	54,89
	Компот из сушеных фруктов (курага)	180	0,96	0,12	17,28	75,24
	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	30	2,9	1,01	15,60	79,10
	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,47	0,45	13,11	59,63
Полдник	Пирожок печеный с яблоком	70	3,9	2,1	33,60	185,20
	Снежок	200	5,2	4,5	15,0	134,0
Ужин	Икра из баклажанов	30	0,4	1,5	1,9	23,60
	Рис отварной	130	2,53	5,39	17,10	160,71
	Печень тушеная	100	8,4	2,5	1,4	65,6
	Компот из апельсинов	180	0,24	0,12	13,3	58,5
	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,47	0,45	13,11	59,63
	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,5	0,54	9,7	48,64
		l	Пищевые вещества (г)			Энерге-
l			Б	ж	y	тическая ценность (ккал)
			61,7	63,9	233,5	1862,7
						<u> </u>