

ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ

3.03.2025г.

Возрастная категория: 1.5-3 лет

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
Неделя 2 День 1							
Завтрак	Масло сливочное (порциями)	5	0	3,6	0,1	33	Пром.
	Макароны отварные с сыром	150	7,9	6,8	28,7	207,7	54-3г
	Чай с сахаром	180	0,1	0	5,7	23,5	54-2гн
	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	Пром.
Итого за завтрак		355	9,5	10,6	44,3	311,1	
Второй завтрак	Сок фруктовый	150	0,5	0,1	10,1	43,3	
Итого за второй завтрак		150	0,5	0,1	10,1	43,3	
Обед	Свекла отварная дольками	40	0,6	0	3,5	16,8	54-28з
	Рассольник домашний	150	2,3	3,1	6,2	65,7	54-4с
	Плов из отварной говядины	150	11,5	11,1	29	261,6	54-11м
	Кисель	150	0,2	0,1	9,2	37,9	54-22хн
	Хлеб ржаной	55	3,6	0,7	18,4	93,9	Пром.
Итого за обед		545	18,2	15	66,3	475,9	
Полдник	Вафли	50	2	15,3	31,3	270,5	Пром.
	Молоко 2.5%	150	5,8	5	9,6	106,6	Пром.
Итого за полдник		200	7,8	20,3	40,9	377,1	
Итого за весь день		1250	36	46	161,6	1207,4	

ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ

3.03.2025г.

Возрастная категория: 3-7 лет

Приём пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
Неделя 2 День 1							
Завтрак	Масло сливочное (порциями)	7	0,1	5,1	0,1	46,3	Пром.
	Макароны отварные с сыром	200	9,5	8,2	34,4	249,3	54-3г
	Чай с сахаром	180	0,1	0	6,1	24,8	54-2гн
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,3	58,6	Пром.
Итого за завтрак		412	11,6	13,5	52,9	379	
Второй завтрак	Сок фруктовый	150	0,5	0,1	10,1	43,3	
Итого за второй завтрак		180	0,5	0,1	10,1	43,3	
Обед	Свекла отварная дольками	60	0,9	0,1	5,2	25,2	54-28з
	Рассольник домашний	180	2,6	3,3	6,7	66,7	54-4с
	Плов из отварной говядины	200	15,3	14,7	38,7	348,8	54-11м
	Кисель	180	0,2	0,1	11	45,5	54-22хн
	Хлеб ржаной	73	4,8	0,9	24,4	124,7	Пром.
Итого за обед		693	23,8	19,1	86	610,9	
Полдник	Вафли	50	2	15,3	31,3	270,5	Пром.
	Молоко 2.5%	200	5,8	5	9,6	106,6	Пром.
Итого за полдник		250	7,8	20,3	40,9	377,1	
Итого за весь день		1535	43,7	53	189,9	1410,3	