



Утверждаю  
Заведующий  
Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя 1 День 1</b>							
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	150	3,2	4,4	13,9	107,3	93
	ЧАЙ С САХАРОМ	170	0,1	0	5,1	18,6	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,4	0,4	15,4	68,6	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	8	0	4,3	0,1	59,8	13
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>358</b>	<b>4,7</b>	<b>9,1</b>	<b>34,5</b>	<b>254,3</b>	
II Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	
Обед	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	30	0,6	3	4,4	23,7	35
	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	150	2,4	2,3	12,5	78,8	95
	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ МЯСНАЯ	60	12,1	12,5	6,8	246,2	272
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	110	3,3	2,4	16,5	117,8	323
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	150	0	0	4,9	19,4	к/к
	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,1	0,4	17	81,6	
<b>Итого за обед:</b>		<b>540</b>	<b>20,5</b>	<b>20,6</b>	<b>62,1</b>	<b>567,5</b>	
Полдник	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ (ОТВАРНЫЕ)	130	8,7	7,7	14	197,8	
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)	40	0,8	1,9	4,3	41,5	351
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	2,3	1,7	12,0	80,7	395
	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	95	0,4	0,4	9,3	44,7	
<b>Итого за полдник:</b>		<b>415</b>	<b>12,2</b>	<b>11,7</b>	<b>39,6</b>	<b>364,7</b>	
Ужин	БИТОЧКИ МАННЫЕ	130	3,3	3,9	27,6	162	199
	КЕФИР	150	2,4	3,6	6	69,5	435
<b>Итого за ужин:</b>		<b>280</b>	<b>5,7</b>	<b>7,5</b>	<b>33,6</b>	<b>231,5</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1693</b>	<b>43,6</b>	<b>49</b>	<b>179,7</b>	<b>1461</b>	



Утверждаю  
Заведующий

Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 3 лет до 7 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя 1 День 1</b>							
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	180	3,3	2,9	18,6	163,9	93
	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1	0	5,4	21,8	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	0,5	20,6	99,5	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,4	5,3	0,1	74,8	13
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>410</b>	<b>6,8</b>	<b>8,7</b>	<b>44,7</b>	<b>360</b>	
II Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	130	0,5	0,1	9,9	90	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>130</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>90</b>	
Обед	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	50	0,6	1,4	7,9	54,4	35
	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	180	2,3	3,5	19,1	119,1	95
	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ МЯСНАЯ	80	18,6	15,7	12,1	223,2	272
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	130	2,4	3,9	35,6	136,8	323
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	180	0	0	5,2	21,8	к/к
	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	50	2,7	0,5	21,3	74,7	
<b>Итого за обед:</b>		<b>670</b>	<b>27,3</b>	<b>28</b>	<b>101,2</b>	<b>630</b>	
Полдник	БИТОЧКИ МАННЫЕ	150	5,3	5,2	43,3	167,6	199
	КЕФИР	180	4,6	3,9	7,2	102,4	435
<b>Итого за полдник:</b>		<b>330</b>	<b>9,9</b>	<b>9,1</b>	<b>50,5</b>	<b>270</b>	
Ужин	ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ (ОТВАРНЫЕ)	150	8,2	7,9	29,3	251,2	
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)	40	0,8	1,9	5,3	47,3	351
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,7	3,9	14,4	102,8	395
	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,5	0,5	10,9	48,7	
<b>Итого за ужин:</b>		<b>470</b>	<b>12,2</b>	<b>14,2</b>	<b>59,9</b>	<b>450</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>2010</b>	<b>56,7</b>	<b>57,1</b>	<b>266,2</b>	<b>1800</b>	

Утверждаю  
Заведующий  
Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ репертуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя 1 День 2</b>							
Завтрак	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	3	3,6	13,4	103,1	189
	ЧАЙ С САХАРОМ	170	0,1	0	5,1	8,6	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,4	0,4	15,4	68,6	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	8	0	3,46	0,1	59,8	13
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	1,6	3	0	36,4	14
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>368</b>	<b>6,8</b>	<b>12,14</b>	<b>34</b>	<b>276,5</b>	
II Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	30	0,2	1	0,9	23,1	
	РАССОЛЬНИК «ЛЕНИНГРАДСКИЙ» СО СМЕТАНОЙ	150	2,2	2,6	12,8	104,6	76
	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	60	5,6	13	3,1	212,1	277
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	110	2	3,2	21,4	125,2	335
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	150	0	0	4,9	19,4	к/к
	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,1	0,4	17	81,6	
<b>Итого за обед:</b>		<b>540</b>	<b>13,1</b>	<b>20,2</b>	<b>60,1</b>	<b>566</b>	
Полдник	БИТОЧЕК ИЗ РЫБЫ	70	6,2	3,2	6,3	118,9	
	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	130	2,6	0,1	17,2	35,2	338
	БУЛОЧКА «ДОМАШНЯЯ» МОЛОЧНАЯ	40	3,1	6	34,6	136,3	к-к
	МОЛОКО КИПЯЧЕННОЕ	150	2,3	2,7	7	78,6	434
<b>Итого за полдник:</b>		<b>390</b>	<b>16,2</b>	<b>12</b>	<b>65,1</b>	<b>369</b>	
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,4	0,4	10,4	68,6	
	КАКАО С МОЛОКОМ	150	2,6	2,6	10,5	64,1	433
	БАНАН СВЕЖИЙ	95	1,8	0,5	20	74,3	
<b>Итого за ужин:</b>		<b>275</b>	<b>5,8</b>	<b>3,5</b>	<b>40,9</b>	<b>207</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1673</b>	<b>43,1</b>	<b>48</b>	<b>210</b>	<b>1461,5</b>	



Утверждаю  
Заведующий

Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 3 лет до 7 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя 1 День 2</b>							
<b>Завтрак</b>	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	4,8	3,1	20,7	109,3	189
	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1	0	5,4	21,8	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	0,5	20,6	99,5	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,4	5,3	0,1	74,8	13
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	2,4	4,5	0	54,6	14
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>425</b>	<b>10,7</b>	<b>13,4</b>	<b>46,7</b>	<b>360</b>	
<b>II Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	130	0,5	0,1	9,9	90,0	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>130</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>90,0</b>	
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	50	1,5	5,3	9,6	48,7	56
	РАССОЛЬНИК «ЛЕНИНГРАДСКИЙ» СО СМЕТАНОЙ	180	1,6	4,3	18,2	110,3	76
	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	80	10,2	11,2	4,1	204,8	277
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	4,5	4,4	29,3	169,7	335
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	180	0	0	5,2	21,8	к/к
	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	50	2,7	0,5	21,3	74,7	
<b>Итого за обед:</b>		<b>670</b>	<b>20,5</b>	<b>25,7</b>	<b>87,7</b>	<b>630</b>	
<b>Полдник</b>	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	0,5	20,6	99,5	
	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,7	3,1	12,7	102,8	433
	БАНАН СВЕЖИЙ	100	2,2	0,6	21,1	67,7	
<b>Итого за полдник:</b>		<b>320</b>	<b>8,9</b>	<b>4,2</b>	<b>54,4</b>	<b>270</b>	
<b>Ужин</b>	БИТОЧЕК ИЗ РЫБЫ	70	14,2	6,1	7,5	112,8	
	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	150	3,9	1,3	18,5	67,3	338
	БУЛОЧКА «ДОМАШНЯЯ» МОЛОЧНАЯ	50	8,8	8,6	46,2	160,4	к-к
	МОЛОКО КИПЯЧЕННОЕ	180	5,2	4,6	8,4	109,6	434
<b>Итого за ужин:</b>		<b>450</b>	<b>13,5</b>	<b>17,3</b>	<b>66,8</b>	<b>450</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1995</b>	<b>54,1</b>	<b>60,7</b>	<b>265,5</b>	<b>1800</b>	

Утверждаю  
Заведующий  
Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя 1 День 3</b>							
Завтрак	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	3,5	6,4	14	130,7	к-к
	ЧАЙ С САХАРОМ	170	0,1	0	5,1	18,6	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,4	0,4	15,4	68,6	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	8	0	4,3	0,1	59,8	13
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>358</b>	<b>5</b>	<b>11,1</b>	<b>34,6</b>	<b>277,7</b>	
II Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	30	0,5	1,9	1,5	26,6	
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	150	4	5,2	12,2	119,1	83
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	130	11,3	9,5	59,7	297,6	311
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ	150	0	0	4,9	19,4	к/к
	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,1	0,4	17	81,6	
<b>Итого за обед:</b>		<b>500</b>	<b>17,9</b>	<b>17</b>	<b>95,3</b>	<b>544,3</b>	
Полдник	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА	130	11,3	8,9	13,7	269	225
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,4	0,4	15,4	68,6	
	КЕФИР	150	4,4	3,8	6	79,5	435
	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	95	0,4	0,4	9,3	44,7	
<b>Итого за полдник:</b>		<b>405</b>	<b>17,5</b>	<b>13,5</b>	<b>44,4</b>	<b>461,8</b>	
	МАКАРОННИК	130	0,1	4,6	8	59,6	212
	КОФЕИНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	2,2	1,7	12	80,7	395
<b>Итого за ужин:</b>		<b>280</b>	<b>2,3</b>	<b>6,3</b>	<b>20</b>	<b>140,3</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1643</b>	<b>43,2</b>	<b>48</b>	<b>204,2</b>	<b>1467,1</b>	

Утверждаю

Заведующий

Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 3 лет до 7 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя 1 День 3</b>							
Завтрак	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	5,5	5,8	19,6	163,9	к-к
	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1	0	5,4	21,8	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	0,5	20,6	99,5	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,4	5,3	0,1	74,8	13
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>410</b>	<b>9</b>	<b>11,6</b>	<b>45,7</b>	<b>360</b>	
II Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	130	0,5	0,1	9,9	90,0	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>130</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>90,0</b>	
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	50	0,8	3,3	2,9	60,7	33
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	180	4,6	6,2	13,3	135,3	83
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	150	10,1	19,5	59,1	337,5	311
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	180	0	0	5,2	21,8	к/к
	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	50	2,7	0,5	21,3	74,7	
<b>Итого за обед:</b>		<b>610</b>	<b>18,2</b>	<b>29,5</b>	<b>101,8</b>	<b>630</b>	
Полдник	МАКАРОННИК	150	4,5	4,2	23,2	167,2	212
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,7	3,9	14,4	102,8	395
<b>Итого за полдник:</b>		<b>330</b>	<b>7,2</b>	<b>8,1</b>	<b>37,6</b>	<b>270</b>	
Ужин	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА	150	11,8	6,0	26,5	199,4	225
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	0,5	20,6	99,5	
	КЕФИР	180	4,6	3,9	7,2	102,4	435
	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,5	0,5	10,9	48,7	
<b>Итого за ужин:</b>		<b>470</b>	<b>19,9</b>	<b>10,9</b>	<b>65,2</b>	<b>450</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1950</b>	<b>54,8</b>	<b>60,2</b>	<b>260,2</b>	<b>1800</b>	



Утверждаю  
Заведующий  
Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя I День 4</b>							
<b>Завтрак</b>	КАША МОЛОЧНАЯ «ДРУЖБА»	150	3,5	2,8	16,9	98,2	190
	ЧАЙ С САХАРОМ	170	0,1	0	5,1	20,6	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2,3	0,9	15,4	78,6	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	8	0,08	3,64	0,08	60	13
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,3	3	0	36,4	14
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>368</b>	<b>8,28</b>	<b>10,34</b>	<b>37,48</b>	<b>293,8</b>	
<b>II Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	30	0,9	2	4,4	39,9	35
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	150	3,1	6,3	13,3	134,3	92
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	110	4,4	4,4	19,8	135,5	323
	ПНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	60	6,3	6,86	9,2	136,4	242
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	150	0	0	4,9	19,4	к/к
	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	1,6	0,4	17	81,6	
<b>Итого за обед:</b>		<b>540</b>	<b>16,3</b>	<b>17,96</b>	<b>68,6</b>	<b>547,1</b>	
<b>Полдник</b>	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	70	2,5	3,5	2,8	101	268
	РАГУ ОВОЩНОЕ	130	2,3	4,7	17,7	127,1	351
	КАКАО С МОЛОКОМ	150	3,4	2,9	11	84,3	433
	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	95	0,4	0,4	9,3	44,7	
<b>Итого за полдник:</b>		<b>445</b>	<b>8,6</b>	<b>11,5</b>	<b>40,8</b>	<b>357,1</b>	
	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	3,12	3,6	0,3	63	213
	МОЛОКО КИПЯЧЕННОЕ	150	4,3	3,7	7	78,6	434
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2,3	0,9	15,4	78,6	
<b>Итого за ужин:</b>		<b>220</b>	<b>9,72</b>	<b>8,2</b>	<b>22,7</b>	<b>220,2</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1673</b>	<b>43,4</b>	<b>48,1</b>	<b>204,9</b>	<b>1461,2</b>	

Утверждаю  
Заведующий  
Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 3 лет до 7 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя 1 День 4</b>							
<b>Завтрак</b>	КАША МОЛОЧНАЯ «ДРУЖБА»	180	5,5	6,1	21,5	109,3	190
	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1	0	5,4	21,8	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	0,5	20,6	99,5	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,4	5,3	0,1	74,8	13
	СЫР «ПОРЦИЯМИ»	15	2,4	4,5	0	54,6	14
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>425</b>	<b>13,2</b>	<b>18,1</b>	<b>48,3</b>	<b>360</b>	
<b>II Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	130	0,5	0,1	9,9	90,0	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>130</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>90,0</b>	
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	50	0,6	1,4	7,9	94,3	35
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	180	4,8	6,6	18,4	137,3	92
	ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ	80	9,7	8,9	28,3	165,1	242
	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	130	3,9	2,6	24,5	136,8	323
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ» С»	180	0	0	5,2	21,8	к-к
	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	50	2,7	0,5	21,3	74,7	
<b>Итого за обед:</b>		<b>670</b>	<b>20,3</b>	<b>20,0</b>	<b>105,6</b>	<b>630</b>	
<b>Полдник</b>	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	3,1	4,6	0,3	60,9	213
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	0,5	20,6	99,5	
	МОЛОКО КИПЯЧЕННОЕ	180	5,2	4,6	8,4	109,6	434
<b>Итого за полдник:</b>		<b>260</b>	<b>11,3</b>	<b>9,7</b>	<b>29,3</b>	<b>270</b>	
<b>Ужин</b>	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	80	2,4	7,2	11,7	153,3	268
	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	3,1	4,3	20,5	145,2	351
	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,7	3,1	12,7	102,8	433
	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,5	0,5	10,9	48,7	
<b>Итого за ужин:</b>		<b>510</b>	<b>9,7</b>	<b>15,1</b>	<b>55,8</b>	<b>450</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1965</b>	<b>55,0</b>	<b>63</b>	<b>247,9</b>	<b>1800</b>	



Утверждаю  
Заведующий  
Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя I День 5</b>							
Завтрак	КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ «ГЕРКУЛЕС» ЖИДКАЯ	150	2,6	3,84	14,5	100,5	189
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	170	0,7	0,5	7,9	42	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,3	0,8	15,4	68,6	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	8	0,08	5,64	0,08	50	13
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>358</b>	<b>4,68</b>	<b>10,78</b>	<b>37,88</b>	<b>261,1</b>	
II Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ	30	0,6	0,64	1,9	29,5	
	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ	150	1,4	3,5	13,9	102,3	62
	ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ	130	17,1	17	18,7	200,6	258
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ «С»	150	0	0	4,9	19,4	к/к
	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	
<b>Итого за обед:</b>		<b>500</b>	<b>21,7</b>	<b>21,54</b>	<b>56,4</b>	<b>433,4</b>	
Полдник	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	130	6,5	7,84	1,3	146,5	214
	ОЛАДЬИ	130	6,5	5,2	36,5	217,3	449
	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ	50	0,8	3	5,5	52,9	351
	КИСЕЛЬ ФЛОВО-ЯГОДНЫЙ ИЗ КОНЦЕНТРАТА С ВИТАМИНОМ «С»	150	0	0	15,2	61	411
<b>Итого за полдник:</b>		<b>460</b>	<b>13,8</b>	<b>16,04</b>	<b>57,5</b>	<b>477,7</b>	
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,1	0,1	15,4	78,6	
	КОФЕИНЫ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	1,72	0,1	10,7	76,7	395
	БАНАН СВЕЖИЙ	95	0,3	0,24	20	91,2	
<b>Итого за ужин:</b>		<b>275</b>	<b>3,12</b>	<b>0,44</b>	<b>46,1</b>	<b>246,5</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1693</b>	<b>43,8</b>	<b>48,9</b>	<b>207,78</b>	<b>1461,7</b>	

Утверждаю

Заведующий

Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 3 лет до 7 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя 1 День 5</b>							
<b>Завтрак</b>	КАША МОЛОЧНАЯ ОВСЯНАЯ «ГЕРКУЛЕС» ЖИДКАЯ	180	4,7	6,7	19,4	133,3	189
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2,1	1,5	11,4	52,4	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	0,5	20,6	99,5	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,4	5,3	0,1	74,8	13
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>410</b>	<b>10,2</b>	<b>14,0</b>	<b>51,5</b>	<b>360</b>	
<b>II Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	130	0,5	0,1	9,9	90,0	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>130</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>90,0</b>	
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЛУКОМ	50	0,7	2,9	3,2	40,2	59
	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ	180	2,8	3,1	18	147,5	62
	ЖАРКОЕ ПО ДОМАШНЕМУ	150	18,3	17,2	29,6	345,8	258
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ «С»	180	0	0	5,2	21,8	к-к
	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	50	2,7	0,5	21,3	74,7	
<b>Итого за обед:</b>		<b>620</b>	<b>24,5</b>	<b>23,7</b>	<b>77,3</b>	<b>630</b>	
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	0,5	20,6	99,5	
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,7	3,9	14,4	102,8	395
	БАНАН СВЕЖИЙ	100	2,2	0,6	21,1	67,7	
<b>Итого за полдник:</b>		<b>320</b>	<b>7,9</b>	<b>5,0</b>	<b>56,1</b>	<b>270</b>	
<b>Ужин</b>	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	150	7,5	11,2	3,6	155,3	214
	ОЛАДЬИ	150	5,3	5,7	36	199,1	449
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)	40	0,8	1,9	5,3	47,3	351
	КИСЕЛЬ ФЛОВОДО- ЯГОДНЫЙ ИЗ КОНЦЕРАТА С ВИТАМИНОМ «С»	180	0	0	22,4	59,6	411
<b>Итого за ужин:</b>		<b>520</b>	<b>13,6</b>	<b>18,8</b>	<b>67,3</b>	<b>450</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>2000</b>	<b>56,7</b>	<b>61,6</b>	<b>262,4</b>	<b>1800</b>	

Утверждаю  
Заведующий  
Р.Е. Матвеева

**Менюготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя 2 День 6</b>							
<b>Завтрак</b>	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	0,9	6,76	25,3	118,7	к-к
	ЧАЙ С САХАРОМ	170	0,08	0	5,2	20,6	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,2	0,9	15,5	78,6	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	8	0,02	6,64	0,1	60	13
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>358</b>	<b>2,2</b>	<b>14,3</b>	<b>46,1</b>	<b>277,9</b>	
<b>II Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>10,9</b>	<b>43</b>	
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	30	0,1	0,3	1	23,1	19
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ И СМЕТАНОЙ	150	2	1,7	25,3	135,4	81
	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ	60	12,8	13,8	6,8	241,2	272
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	110	1,2	0,5	8,5	63,7	346
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ	150	0	0	5,9	19,4	к/к
	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	1,5	0,2	18	81,6	
<b>Итого за обед:</b>		<b>540</b>	<b>17,5</b>	<b>16,5</b>	<b>65,5</b>	<b>564,4</b>	
<b>Полдник</b>	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	150	14,1	8,1	20,3	217,2	219
	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ	70	0,7	1,9	7,3	50,3	351
	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,6	2,1	14,5	89,5	433
<b>Итого за полдник:</b>		<b>400</b>	<b>18,4</b>	<b>12,1</b>	<b>42,1</b>	<b>357</b>	
	КЕФИР	150	2,9	3,3	15,2	68,9	435
	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	95	0,3	0,4	9,3	44,7	
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,3	0,9	15,4	78,6	
<b>Итого за ужин:</b>		<b>275</b>	<b>4,5</b>	<b>4,6</b>	<b>39,9</b>	<b>192,2</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1673</b>	<b>43,1</b>	<b>47,6</b>	<b>204,5</b>	<b>1434,5</b>	



Утверждаю

Заведующий

Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 3 лет до 7 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя 2 День 6</b>							
Завтрак	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	5,5	5,8	19,6	163,9	к-к
	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1	0	5,4	21,8	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	0,5	20,6	99,5	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,4	5,3	0,1	74,8	13
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>410</b>	<b>9</b>	<b>11,6</b>	<b>45,7</b>	<b>360</b>	
II Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	130	0,5	0,1	9,9	90,0	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>130</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>90,0</b>	
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	50	1,5	5,3	9,6	54,4	19
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ И СМЕТАНОЙ	180	5,8	5,1	26	161,5	81
	БИТОЧКИ МЯСНЫЕ	70	18,8	18,2	11,1	195,4	272
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	130	2,5	2,5	1,2	122,2	346
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ®	180	0	0	29,8	21,8	к-к
	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	50	2,7	0,4	18,2	74,7	
<b>Итого за обед:</b>		<b>660</b>	<b>31,3</b>	<b>31,5</b>	<b>113,9</b>	<b>630</b>	
Полдник	КАКАО С МОЛОКОМ	180	4,6	3,9	7,2	121,8	433
	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,5	0,5	10,9	48,7	
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	0,5	20,6	99,5	
<b>Итого за полдник:</b>		<b>320</b>	<b>8,1</b>	<b>4,9</b>	<b>38,7</b>	<b>270</b>	
Ужин	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	180	1,2	8,3	39,2	300,3	219
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)	70	0,8	1,9	7,3	47,3	351
	КЕФИР	200	3,7	3,1	12,7	102,4	435
<b>Итого за ужин:</b>		<b>450</b>	<b>5,7</b>	<b>13,3</b>	<b>53,9</b>	<b>450</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1970</b>	<b>54,3</b>	<b>61,4</b>	<b>255,1</b>	<b>1800</b>	

Утверждаю  
Заведующий  
Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя 2 День 7</b>							
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	150	2,02	4,76	13,9	115,3	93
	ЧАЙ С САХАРОМ	170	0,1	0	5,1	20,6	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	0,3	0,9	15,4	78,6	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	8	0,08	6,64	0,08	60	13
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	0,3	3	0	36,4	14
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>368</b>	<b>2,8</b>	<b>15,3</b>	<b>34,48</b>	<b>330,9</b>	
II Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	30	1,5	0,1	1,5	26,6	
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	150	2,1	2,4	12	92,8	67
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ	60	9,3	10,4	10,3	256,6	284
	ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	110	0,8	2,2	21,4	125,2	335
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ «С»	150	0	0	4,9	19,4	к/к
	ХЛЕБ РЖАНО –ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	1,6	0,3	17	81,6	
<b>Итого за обед:</b>		<b>540</b>	<b>15,3</b>	<b>15,4</b>	<b>67,1</b>	<b>402,2</b>	
Полдник	РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ	70	8,6	2,4	5,3	99,7	246
	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	130	1,9		17,3	102,3	51
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	150	2,3	2,6	12	85,7	к-к
	БАНАН СВЕЖИЙ	95	0,4	0,4	20	91,2	
<b>Итого за полдник:</b>		<b>445</b>	<b>13,2</b>	<b>7,9</b>	<b>54,6</b>	<b>368,9</b>	
Итого за ужин:	БУЛОЧКА «ДОМАШНЯЯ» МОЛОЧНАЯ	40	6,1	4,8	36,6	233,1	к-к
	МОЛОКО КИПЯЧЕННОЕ	160	4,5	3,8	7,5	83,8	434
<b>Итого за ужин:</b>		<b>200</b>	<b>10,6</b>	<b>8,6</b>	<b>44,1</b>	<b>306,9</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1653</b>	<b>42,4</b>	<b>47,3</b>		<b>1451,9</b>	

Утверждаю

Заведующий

Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 3 лет до 7 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя 2 День 7</b>							
<b>Завтрак</b>	КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	3,3	2,9	17,6	109,3	103
	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1	0	5,4	21,8	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	0,5	20,6	99,5	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,4	5,3	0,1	74,8	13
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	2,4	4,5	0	54,6	14
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>425</b>	<b>12</b>	<b>14,9</b>	<b>64,4</b>	<b>360</b>	
<b>II Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	130	0,5	0,1	9,9	90,0	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>130</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>90,0</b>	
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	50	0,8	3,3	2,9	60,7	33
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ	180	2,8	3,8	11,4	105,1	67
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ	70	9,3	13,7	11,5	198,0	284
	ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	4,5	4,4	29,3	169,7	335
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ» С <sub>2</sub>	180	0	0	5,2	21,8	к-к
	ХЛЕБ РЖАНО- ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	50	2,7	0,5	21,3	74,7	
<b>Итого за обед:</b>		<b>660</b>	<b>19,0</b>	<b>24,6</b>	<b>194,3</b>	<b>630</b>	
<b>Полдник</b>	БУЛОЧКА «ДОМАШНЯЯ» МОЛОЧНАЯ	50	8,8	8,6	46,2	160,4	к-к
	МОЛОКО КИПЯЧЕННОЕ	200	5,2	4,6	8,4	109,6	434
<b>Итого за полдник:</b>		<b>250</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>44,8</b>	<b>270</b>	
<b>Ужин</b>	РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ	80	14	4,3	6,4	151,2	246
	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	150	3,3	4,4	9,5	131,6	51
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180	2,7	3,9	14,4	102,8	к-к
	БАНАН СВЕЖИЙ	100	2,2	0,6	21,1	64,4	
<b>Итого за ужин:</b>		<b>510</b>	<b>12,8</b>	<b>12,3</b>	<b>39,8</b>	<b>450</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1975</b>	<b>54,3</b>	<b>62,9</b>	<b>270,2</b>	<b>1800</b>	



Утверждаю  
Заведующий  
Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя 2 День 8</b>							
Завтрак	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	1,32	3,26	27,82	121,1	189
	ЧАЙ С САХАРОМ	170	0,1	0	5,1	20,6	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2,3	0,4	15,4	78,6	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	8	0,08	4,64	0,08	60	13
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>358</b>	<b>3,8</b>	<b>8,3</b>	<b>48,4</b>	<b>280,3</b>	
II Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	
Обед	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	30	0,6	2,1	0,4	39,9	35
	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	150	4,1	4,4	24,7	150,3	93
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	130	13,2	13,6	15,6	231,1	306
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ «С»	150	0	0	5,9	19,4	к/к
	ХЛЕБ РЖАНО – ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,1	0,3	18	81,6	
<b>Итого за обед:</b>		<b>500</b>	<b>20</b>	<b>20,4</b>	<b>64,6</b>	<b>522,3</b>	
Полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	130	10,3	9,2	12,3	218,7	224
	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ	75	1	3		56,8	351
	КЕФИР	150	4,4	3,8	6	79,5	435
	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	95	0,4	0,4	9,3	44,7	
<b>Итого за полдник:</b>		<b>450</b>	<b>16,1</b>	<b>16,4</b>	<b>44,2</b>	<b>399,7</b>	
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,3	1,9	20,4	78,6	
	КАКАО С МОЛОКОМ	170	0,4	0,1	15,6	85,8	433
<b>Итого за ужин:</b>		<b>200</b>	<b>1,7</b>	<b>2</b>	<b>36</b>	<b>164,4</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1608</b>	<b>42,1</b>	<b>47,2</b>	<b>203,1</b>	<b>1409,7</b>	

Утверждаю  
Заведующий

Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 3 лет до 7 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя 2 День 8</b>							
Завтрак	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	5,1	6	21,2	163,9	189
	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1	0	5,4	21,8	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	0,5	20,6	99,5	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,4	5,3	0,1	74,8	13
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>410</b>	<b>8,6</b>	<b>11,8</b>	<b>47,3</b>	<b>360</b>	
II Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	130	0,5	0,1	9,9	90,0	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>130</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>90,0</b>	
Обед	САЛАТ ИЗ БЕЛОКАЧАННОЙ КАПУСТЫ	50	0,6	1,4	7,9	94,3	
	СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	180	7,2	6,1	26,2	180,9	93
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	150	15,5	11,9	36,5	258,3	306
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ® С»	180	0	0	5,2	21,8	к-к
	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	50	2,7	0,5	21,3	74,7	
<b>Итого за обед:</b>		<b>610</b>	<b>25,9</b>	<b>25,9</b>	<b>97,1</b>	<b>630</b>	
Полдник	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,8	1,5	27,7	131	
	КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,5	2,9	11,1	85	433
	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,5	0,5	10,9	48,7	
<b>Итого за полдник:</b>		<b>320</b>	<b>7,3</b>	<b>4,4</b>	<b>38,8</b>	<b>216</b>	
Ужин	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	170	6,8	15	39,6	251,6	224
	СОУС МОЛОЧНЫЙ СЛАДКИЙ	70	0,8	1,9	5,3	47,3	351
	КЕФИР	180	4,6	3,9	7,2	102,4	435
	ПЕЧЕНЬЕ	30	0,5	0,5	10,9	48,7	
<b>Итого за ужин:</b>		<b>450</b>	<b>12,7</b>	<b>21,3</b>	<b>63,0</b>	<b>450</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1920</b>	<b>54,5</b>	<b>62,7</b>	<b>252,6</b>	<b>1800</b>	

Утверждаю  
Заведующий  
Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя 2 День 9</b>							
Завтрак	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	150	2,72	4,1	0,8	96,9	189
	ЧАЙ С САХАРОМ	170	0,1	0	3,1	21,6	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,3	0,9	13,4	79,6	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	7	0,08		0	70	13
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	8	0,4	6,64	0,08	22,8	14
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>365</b>	<b>4,6</b>	<b>13,44</b>	<b>17,38</b>	<b>290,9</b>	
II Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>10,9</b>	<b>43</b>	
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	30	0,2	2	5,9		19
	БОРЩ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	150	5,1	6,0	14,9	137,1	56
	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	60	11,6	4,9	6,3	113	239
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	110	1,8	3,5	14,7	95,6	331
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	150	0	0	5,9	20,4	к/к
	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,4	0,4	18	82,6	
<b>Итого за обед:</b>		<b>540</b>	<b>21,1</b>	<b>16,8</b>	<b>65,7</b>	<b>467,8</b>	
Полдник	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	130	5,2	3,7	15,7		338
	БЛИНЧИКИ С САХАРОМ	130	4,0	5,3	37,4	177,8	447
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	3,3	4,2	10	79,6	434
<b>Итого за полдник:</b>		<b>410</b>	<b>12,5</b>	<b>13,2</b>	<b>63,1</b>	<b>386,5</b>	
Ужин	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2,6	2,9	11,6	85,2	
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	2,3	0,9	25,4		395
	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	95	0,4	0,4	9,3	46,7	
<b>Итого за ужин:</b>		<b>275</b>	<b>5,3</b>	<b>4,2</b>	<b>46,3</b>	<b>211,5</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1690</b>	<b>44</b>	<b>47,74</b>	<b>203,38</b>	<b>1400</b>	



Утверждаю

Заведующий

Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 3 лет до 7 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя 2 День 9</b>							
Завтрак	КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ	180	4,8	5,6	20,7	109,3	189
	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1	0	5,4	21,8	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	0,5	20,6	99,5	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,4	5,3	0,1	74,8	13
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	1,6	3	0	54,6	14
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>420</b>	<b>9,9</b>	<b>14,4</b>	<b>46,8</b>	<b>360</b>	
II Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	130	0,5	0,1	9,9	90,0	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>130</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>90,0</b>	
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	50	1,5	5,3	9,6	54,4	19
	БОРЩ С КУРИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ	180	6,1	7,7	15,5	131,1	56
	КОТЛЕТА РЫБНАЯ	80	12,5	10,4	7,8	229,9	239
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ	130	3,2	2,4	34,4	118,1	331
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	180	0	0	5,2	21,8	к/к
	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	50	2,7	0,5	21,3	74,7	
<b>Итого за обед:</b>		<b>670</b>	<b>26,0</b>	<b>26,3</b>	<b>93,6</b>	<b>630</b>	
Полдник	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	0,5	20,6	99,5	
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С САХАРОМ	180	2,7	3,9	14,4	121,8	395
	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	100	0,5	0,5	10,9	48,7	
<b>Итого за полдник:</b>		<b>320</b>	<b>6,2</b>	<b>4,9</b>	<b>45,9</b>	<b>270</b>	
Ужин	ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ	150	3,9	1,3	18,5	67,3	338
	БЛИНЧИКИ С САХАРОМ	150	4,7	6,4	34,1	273,1	447
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	180	5,2	4,6	8,4	109,6	434
<b>Итого за ужин:</b>		<b>480</b>	<b>14,8</b>	<b>12,3</b>	<b>61,0</b>	<b>450</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>2020</b>	<b>56,4</b>	<b>58,0</b>	<b>256,5</b>	<b>1800</b>	

Утверждаю  
Заведующий  
Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 1 года до 3 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя 2 День 10</b>							
<b>Завтрак</b>	КАША «ОВСЯНАЯ» ГЕРКУЛЕС ЖИДКАЯ	150	2,04	2,78	14,92	53,2	189
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	170	0,7	0,5	17,8	42	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	1,3	0,8	5,5	68,6	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	8	0,08	5,64	0,1	50	13
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>358</b>	<b>4,12</b>	<b>9,72</b>	<b>38,32</b>	<b>213,8</b>	
<b>II Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0,5	0,1	9,9	43	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>43</b>	
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	30	0,2	0,9	9,6	26,6	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И СМЕТАНОЙ	150	2,2	3,4	15,4	107,5	82
	ПШЕНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ	60	16,4	17,3	5,8	250,7	
	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	110	0,9	3,2	21,3	124,9	323
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	150	0	0	24,9	19,4	к/к
	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,4	0,1	7	81,6	
<b>Итого за обед:</b>		<b>540</b>	<b>22,1</b>	<b>24,9</b>	<b>67,9</b>	<b>610,7</b>	
<b>Полдник</b>	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	130	1,7	1,6	2,1	79,3	346
	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	5,1	4,5	0,3	63	213
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2,3	0,8	15,4	78,6	
	КИСЕЛЬ ФЛОВОДО-ЯГОДНЫЙ ИЗ КОНЦЕТРАТА С ВИТАМИНОМ «С»	150	0	0	25,2	61	411
	БАНАН СВЕЖИЙ	95	1,4	0,4	20	91,2	
<b>Итого за полдник:</b>		<b>445</b>	<b>10,5</b>	<b>7,3</b>	<b>63</b>	<b>373,1</b>	
<b>Ужин</b>	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	130	1,1	1,82	16	98,2	206
	МОЛОКО КИПЯЧЕННОЕ	150	4,58	3,96	8,58	84,75	434
<b>Итого за ужин:</b>		<b>280</b>	<b>5,68</b>	<b>5,78</b>	<b>24,58</b>	<b>182,95</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1723</b>	<b>42,9</b>	<b>47,8</b>	<b>203,7</b>	<b>1423,55</b>	

Утверждаю

Заведующий

Р.Е. Матвеева

**Меню приготавливаемых блюд**  
**Возрастная категория: от 3 лет до 7 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Неделя 2 День 10</b>							
Завтрак	КАША ОВСЯНАЯ «ГЕРКУЛЕС» ЖИДКАЯ	180	4,7	6,7	19,4	133,3	189
	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2,1	1,5	11,4	52,4	к/к
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	0,5	20,6	99,5	
	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,4	5,3	0,1	74,8	13
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>410</b>	<b>10,2</b>	<b>12,2</b>	<b>51,5</b>	<b>360</b>	
II Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	130	0,5	0,1	9,9	90,0	442
<b>Итого за II завтрак:</b>		<b>130</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,9</b>	<b>90,0</b>	
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ	50	0,8	3,3	0,9	60,7	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И СМЕТАНОЙ	180	2,9	4,8	48,3	133,4	82
	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ	70	16,5	18,3	6,5	208,1	271
	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	130	2,1	3,5	32,8	131,3	323
	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	180	0	0	5,2	21,8	к/к
	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	50	2,7	0,5	21,3	74,7	
<b>Итого за обед:</b>		<b>660</b>	<b>25,2</b>	<b>30,4</b>	<b>115,0</b>	<b>630</b>	
Полдник	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	150	4,4	4,3	20,6	160,4	206
	МОЛОКО КИПЯЧЕННОЕ	180	5,2	4,6	8,4	109,6	434
<b>Итого за полдник:</b>		<b>330</b>	<b>9,6</b>	<b>8,9</b>	<b>29,0</b>	<b>270</b>	
Ужин	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	2,5	2,5	1,2	151,8	346
	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	3,1	4,6	0,3	60,9	213
	БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3	0,5	20,6	99,5	
	КИСЕЛЬ ФЛОВОДО-ЯГОДНЫЙ ИЗ КОНЦЕРАТА С ВИТАМИНОМ «С»	180	0	0	22,4	59,6	411
<b>Итого за ужин:</b>		<b>510</b>	<b>10,8</b>	<b>8,2</b>	<b>65,6</b>	<b>450</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>2030</b>	<b>56,1</b>	<b>59,8</b>	<b>271</b>	<b>1800</b>	