УТВЕРЖДАЮ

Заведующ	ий МК	ПОУ д	ī/c «C	олнышко»
эмвед пощ	1111 1 1 1 1 1 V	<u> </u>	, .	OJIIIDI III (O//

Γ	розных	P.	\mathbf{C}
-	POSITION		_

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД

Возрастная категория 1-3 лет

1 неделя 1 день

Номер	Наименование изделий (блюд)	Выход	белки	жиры	углево	ЭЦ,				
ТК		Γ			ды	ккал				
Завтрак										
99/05	Молочная каша пшеничная с маслом	150	4,9	4,5	24,4	154,0				
	сливочным									
14/10	Какао с молоком	150	2,9	2,6	18,4	101,0				
1/13	3 Хлеб пшеничный с маслом		3,1	2,9	12,0	74,8				
	ИТОГО ЗА ПРИЕМ	335	10,9	10,0	54,8	329,8				
	10.00		/	,		,				
	Сок или фрукты в ассортименте	100	0,4	0,4	9,8	42,7				
	Печенье	10	3,8	4,9	37,2	208,5				
	ИТОГО ЗА ПРИЕМ	110	4,2	5,3	47,0	251,2				
	Обед									
13/1	Салат из припущенной моркови с яблоком	30	0,3	2,0	3,7	31,0				
18/2	Суп картофельный с макаронными изделиями	150	1,3	0,8	9,1	51,0				
19/8	Зразы манные с отварным мясом говядины	80	10,2	12,5	23,4	2,33				
1/11	Соус молочный	10	0,2	0,9	1,0	8,6				
1/10	Кисель из сухофруктов	150	0,7	0,0	24,0	86,0				
	Хлеб ржаной	30	1,41	0,21	14,9	64,2				
	ИТОГО ЗА ПРИЕМ	450	14,11	16,41	76,1	473,8				
Полдник										
2/6	Омлет паровой	40	4,0	5,8	0,7	75,0				
10/10	Чай	150	0,0	0,0	6,8	26,0				
	Хлеб пшеничный	20	1,66	0,26	9,62	45,4				
	ИТОГО ЗА ПРИЕМ	210	5,66	6,06	17,12	146,4				
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1105	34,87	37,77	195,02	1201,2				