

МЕНЮ приготавливаемых блюд на 3 – ий день					МЕНЮ приготавливаемых блюд на 3 – ий день				
Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)	Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда (грамм)	Энергетическая ценность (ккал)
			3 – 7 лет	3 – 7 лет				1 – 3 г	1 – 3 г
ЗАВТРАК	44	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	180	139,5	ЗАВТРАК	44	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	130	131
	209	ЯЙЦО ОТВАРНОЕ	40	31,5		209	ЯЙЦО ОТВАРНОЕ	40	31,5
	3	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ	30/6/6	118		3	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ И СЫРОМ	20/5/4	90
	253	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	69		253	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	150	60
ИТОГО			422	358	ИТОГО			329	281
ВТОРОЙ ЗАВТРАК	532	СОК ФРУКТОВЫЙ	150	99	ВТОРОЙ ЗАВТРАК	532	СОК ФРУКТОВЫЙ	100	66
ОБЕД	27	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ И СО СМЕТАНОЙ	200	94	ОБЕД	27	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ И СО СМЕТАНОЙ	180	84
	186	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	130	156		186	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	100	120
	277	СЕРДЦЕ В СОУСЕ С ТОМАТОМ	70	175		277	СЕРДЦЕ В СОУСЕ С ТОМАТОМ	60	93
	70	СОЛЕННЫЙ ОГУРЕЦ	50	8,4		70	СОЛЕННЫЙ ОГУРЕЦ	30	7
	523	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	74		523	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК	200	54
	122	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	58		122	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	47
	123	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	87		123	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	70
ИТОГО			725	625	ИТОГО			600	490
ПОЛДНИК	251	МОЛОКО	150	88	ПОЛДНИК	251	МОЛОКО	150	88
	604	ПРЯНИК	30	90		604	ПРЯНИК	30	90
ИТОГО			220	277	ИТОГО			177	277
	134	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	140	131		134	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	100	98
	93	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	50	47		93	ИКРА КАБАЧКОВАЯ	50	47
	122	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	58		122	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	58
	263	ЧАЙ С САХАРОМ	200	48		263	ЧАЙ С САХАРОМ	200	48
ИТОГО			425	446	ИТОГО			390	351
ИТОГО ЗА ДЕНЬ			1822	1800	ИТОГО ЗА ДЕНЬ			1731	1398

