

Меню разработано на основе примерного меню и утверждённого СанПиНа	Утверждаю: Заведующий МДОБУ Г.В.Колоскова		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энерг. ценность, ккал		Витамины, С	
	1-3 г.	3-7 л.	1-3 г.	3-7 л.	1-3 г.	3-7 л.	1-3 г.	3-7 л.	1-3 г.	3-7 л.	1-3 г.	3-7 л.
<b>МЕНЮ</b>	1-3 г.	3-7 л.	1-3 г.	3-7 л.	1-3 г.	3-7 л.	1-3 г.	3-7 л.	1-3 г.	3-7 л.	1-3 г.	3-7 л.
<b>10.04.2026 г.</b>	Вес в гр.	Вес в гр.										
<b>ЗАВТРАК № 1</b>												
1. Суп молочный с рисовой крупой.	150	160	7,52	9,28	13,46	18,03	1,57	1,86	157	193	0,15	0,18
2. Кофейный напиток с молоком.	180	200	2	3	2,3	4,2	17	19	102	108	0,35	0,35
4. Бутерброд с маслом сливочным	20 8	25 10	3,14	4,51	6,75	8,06	7,42	9,88	103,25	130,48	0,06	0,09
<b>ЗАВТРАК № 2</b>												
10.30 – Сок.	100	110	0,4	0,4	0,4	0,4	9,8	9,8	44	44	10	10
Яблоко	100	100										
<b>ОБЕД</b>												
1. Суп гороховый с мясом птицы и гречками.	180	200	4,12	5,16	5,63	7,05	15,13	18,95	139,6	196,8	4,24	5,31
2. Макароны отварные с маслом.	90	100	5,68	6,84	2,13	2,89	14,49	16,47	105,6	108,2	0	0
3. Котлета с томатным соусом.	25 20	30 25	7,03 0,48	9,84 0,69	5,73 1,37	8,02 1,95	5,11 2,16	7,16 3,46	99,38 21,7	139,13 33,46	0,58 0,46	0,81 0,77
4. Помидор свежий.	20	25		0,74	0,038	0,05	4,64	6,96	20,92	31,38	1,92	2,88
5. Компот из смеси сухофруктов	180	200	0,43	0,48	0	0	21,42	23,8	81	90	0,36	0,4
6. Хлеб ржаной	20	25	2,28	3,04	0,24	0,32	14,76	19,68	70,5	94	0	0
<b>УСИЛЕННЫЙ</b>												
1. Запеканка рисовая с творогом	90	100	21,04	26,31	14,46	18,09	20,58	25,74	296	372	0,28	0,36
2. Кисель ягодный густой	30	40	2,78	3,02	4,07	5,11	2,42	3,61	75,09	82,8	1,5	2,1
3. Чай с сахаром.	170	180	0,06	0,07	0,02	0,03	13	15	58,38	60,46	0,02	0,03
<b>Итого:</b>	<b>1 383</b>	<b>1 530</b>	<b>56,96</b>	<b>73,38</b>	<b>56,60</b>	<b>74,20</b>	<b>149,50</b>	<b>181,37</b>	<b>1 374,42</b>	<b>1 683,71</b>	<b>19,92</b>	<b>23,28</b>
<b>Стоимость 1 дня:</b>	<b>140,44</b>	<b>155,63</b>										
<b>Приятного аппетита!</b>												