

**МЕНЮ****Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования****ДЕНЬ 1**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 60		60	1,1	5,3	4,6	71,4
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	60	60	1,1	5,3	4,6	71,4
№ 213 ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ 40		40	4,3	3,9	0,2	53,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1 шт.	34,8	4,3	3,9	0,2	53,0
№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180		180	2,6	2,8	14,0	87,0
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	35	35	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	2,5	2,8	4,1	47,1
№3 БУТЕРБРОД С СЫРОМ 40/5/15		40/5/15	6,6	8,2	20,2	182,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,6	0,1	33,1
СЫР РОССИЙСКИЙ	15,46	15	3,5	4,4	0	54,6
			<b>14,6</b>	<b>20,2</b>	<b>39,0</b>	<b>393,8</b>
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ 60		60	0,7	0,1	2,2	14,0
ТОМАТЫ СВЕЖИЕ	63,16	60	0,7	0,1	2,2	14,0
№80 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ 250		250	2,2	2,9	16,5	101,5
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	125	75	1,5	0,3	11,8	56,1
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	5,05	5	0,5	0,1	3,2	15,3
МОРКОВЬ	12,5	10	0,1	0	0,7	3,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	0,1	0	0,8	4,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0	2,5	0	22,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	0	0	0	0,0
№302 ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ 220		220	21,2	19,8	21,4	353,6
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	114,1	100,4	17,8	17,9	0	231,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9,7	9,7	0,3	1,5	0,3	19,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,8	2,8	0,3	0	1,9	9,1

ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27,8	27,8	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	154,6	92,8	1,8	0,4	14,6	69,4
МОРКОВЬ	47,8	38,3	0,5	0	2,5	13,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	26,2	22	0,3	0	1,7	8,7
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	8,8	5,7	0,2	0	0,4	2,2
№376 КОМПОТ ИЗ СУШЕННЫХ ФРУКТОВ 200		200	0,4		26,9	111,0
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0,4	0	11,4	49,1
САХАР ПЕСОК	16	16	0	0	15,5	61,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ 50		50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30		30	2,3	0,2	15,1	71,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			<b>30,1</b>	<b>23,5</b>	<b>102,2</b>	<b>746,1</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
№94 СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ 250/2,5		250	7,1	7,4	23,1	179,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	175	175	4,9	5,4	8	91,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75	75	0	0	0	0,0
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	20,2	20	2,2	0,3	13,2	63,8
САХАР ПЕСОК	2	2	0	0	1,9	7,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,5	2,5	0	1,7	0	16,0
№397 КАКАО С МОЛОКОМ 200		200	3,9	4,1	16,5	113,2
КАКАО-ПОРОШОК	2,2	2,2	0,5	0,3	0,2	6,2
САХАР ПЕСОК	11,1	11,1	0	0	10,8	43,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	122,2	122,2	3,4	3,8	5,5	64,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	88,9	88,9	0	0	0	0,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40		40	3,1	0,2	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
№466 СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ 70		70	5,7	3,5	40,3	215,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	49,8	49,8	5,2	0,6	33,8	161,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,2	0	1,5	6,8
САХАР ПЕСОК	5,2	5,2	0	0	5	20,1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	1,6	1,6	0	1,2	0	10,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,1	2,1	0	1,5	0	13,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	1,8	0,2	0,2	0	2,7
СОЛЬ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
ДРОЖЖИ	0,8	0,9	0,1	0	0	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,9	21,9	0	0	0	0,0
			<b>19,8</b>	<b>15,2</b>	<b>100,0</b>	<b>602,6</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>65,5</b>	<b>59,1</b>	<b>260,8</b>	<b>1 831,7</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
Фрукты и ягоды свежие (см. приложение 1)						

**МЕНЮ**

**Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования**

**ДЕНЬ 2**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
№185 КАША ЖИДКАЯ (гречневая) 200/5	200/5		9,7	6,5	34,5	225,7
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	40	39,6	4,9	1,3	21,9	118,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	168	168	4,8	5,2	7,7	88,0
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19,4
№395 КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	180		2,8	2,8	15,4	93,3
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3	3	0,3	0	1,6	7,5
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	2,5	2,8	4,1	47,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	0	0	0	0,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40		3,1	0,2	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
			<b>15,6</b>	<b>9,5</b>	<b>70,0</b>	<b>413,7</b>
<b>Обед</b>						
№54 ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ 60	60		1,4	3,5	7,4	68,2
СВЕКЛА	59,7	47,8	0,7	0	4,1	19,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,79	9,9	0,1	0	0,8	4,0
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	16,5	16,5	0,6	0	1,8	10,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,6	3,6	0	3,5	0	31,4
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7	0	0	0,7	2,7
№67 ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 240	240		1,9	5,6	9,1	94,7
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	62,5	50	0,9	0,1	2,3	13,6
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	50	30	0,6	0,1	4,8	22,4
МОРКОВЬ	15,75	12,6	0,2	0	0,9	4,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,02	10,1	0,1	0	0,8	4,0
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,5	2,5	0,1	0	0,3	1,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,6	5,6	0	5,4	0	48,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	0	0	0	0,0
№292 МАКАРОННИК С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 200	200		23,1	25,3	41,7	487,2
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	117,9	87,3	15,7	13,6	0	184,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,9	4,9	0	3,5	0,1	31,4

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	54,5	54,5	5,8	0,7	37,2	178,7
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	20,3	17	0,2	0	1,4	6,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,6	3,6	0	2,5	0	23,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,18 шт.	6,1	0,8	0,7	0	9,3
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,9	4,9	0,6	0	2,9	14,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	6,1	6,1	0	4,3	0,1	39,1
№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 180/10/7		180/10/7	0,2		10,1	42,2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34	34	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ЛИМОН	8	7	0,1	0	0,2	2,3
ХЛЕБ РЖАНОЙ 50		50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30		30	2,3	0,2	15,1	71,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			<b>32,2</b>	<b>35,1</b>	<b>103,5</b>	<b>858,3</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
№233 СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ 150		150	15,2	14,0	24,6	294,6
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	82,55	80,9	12,5	7,1	2,3	132,6
МОРКОВЬ	31,7	25,4	0,3	0	1,7	8,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,3	2,3	0	1,6	0	14,7
КРУПА МАННАЯ	3,5	3,5	0,4	0	2,4	11,2
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,12 шт.	4,1	0,5	0,5	0	6,2
САХАР ПЕСОК	9,2	9,2	0	0	8,9	35,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	13,8	13,8	1,5	0,2	9,3	44,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,7	4,7	0	4,6	0	41,0
№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (сладкий) 30		30	0,6	1,5	4,0	30,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	15	15	0,4	0,5	0,7	7,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	1,4	1,4	0	1	0	9,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,2	0	1	4,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	2,4	2,4	0	0	2,3	9,3
ВАНИЛИН	0,002	0,002	0	0	0	0,0
№401 КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТАКВАША, РЯЖЕНКА 200		200	5,8	5,0	8,0	106,0
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	206,1	200	5,8	5	8	106,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50		50	3,8	0,3	25,1	118,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118,4
			<b>25,4</b>	<b>20,8</b>	<b>61,7</b>	<b>549,8</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>73,9</b>	<b>66,1</b>	<b>251,4</b>	<b>1 899,6</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
<b>Фрукты и ягоды свежие (см. приложение 1)</b>						

**МЕНЮ****Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования****ДЕНЬ 3**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
№94 СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ 200/2	200/2		5,5	6,6	15,2	133,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	140	140	4	4,4	6,4	73,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	0	0	0	0,0
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	12	12	1,5	0,7	7,2	40,9
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6	0	0	1,6	6,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2	0	1,5	0	12,8
№400 МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200	200		5,9	6,5	9,6	110,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	210	210	5,9	6,5	9,6	110,0
№1 БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30/10	30/10		2,4	7,5	15,2	137,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	10	10	0,1	7,3	0,1	66,1
			<b>13,8</b>	<b>20,6</b>	<b>40,0</b>	<b>380,3</b>
<b>Обед</b>						
№53 ИКРА КАБАЧКОВАЯ 60	60		0,7	3,1	4,3	48,7
КАБАЧКИ	87,6	65,7	0,4	0,2	2,9	15,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,1	0	0,6	2,9
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,6	6,6	0,2	0	0,8	4,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
№82 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 250	250		2,8	2,9	20,2	119,0
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	125	75	1,5	0,3	11,8	56,1
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	1,1	0,1	6,9	32,8
МОРКОВЬ	12,5	10	0,1	0	0,7	3,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	0,1	0	0,8	4,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0	2,5	0	22,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	0	0	0	0,0
№298 ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ 220	220		19,1	17,7	15,6	299,7
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	165	132	2,3	0,1	6	35,9
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	111,5	82,5	14,8	12,8	0	174,5
КРУПА РИСОВАЯ	11	11	0,8	0,1	7,9	35,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	21,8	18,3	0,3	0	1,5	7,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5,5	5,5	0	3,9	0,1	35,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,21 шт.	7,3	0,9	0,8	0,1	11,2

СОЛЬ	1,8	1,8	0	0	0	0,0
<b>№354 СОУС СМЕТАННЫЙ 30</b>		30	0,4	1,2	1,9	23,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,2	1,2	0,3	16,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,2	0	1,6	7,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,5	22,5	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
<b>№376 КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ 200</b>		200	0,4		26,9	111,0
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0,4	0	11,4	49,1
САХАР ПЕСОК	16	16	0	0	15,5	61,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	0	0	0	0,0
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ 50</b>		50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15</b>		15	1,1	0,1	7,5	35,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,1	0,1	7,5	35,5
			<b>27,8</b>	<b>25,5</b>	<b>96,5</b>	<b>732,4</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
<b>№249 РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ 80</b>		80	13,0	5,0	2,5	106,9
РЫБА ТРЕСКА (филе выпускаемого промышленностью)	90,28	65	10,1	0,4	0	43,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0	2	9,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/2 шт.	19,8	2,4	2,2	0,1	30,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	8	8	0,2	0,3	0,4	4,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3	0	2,1	0	19,2
<b>№321 ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 200</b>		200	4,3	6,6	28,6	188,3
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	285,1	171	3,3	0,7	27,1	127,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	30	30	0,9	1	1,4	15,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	7	7	0,1	4,9	0,1	44,9
<b>№383 КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 200</b>		200	0,1		28,4	113,9
ПОВИДЛО ЯБЛОЧНОЕ	24	24	0,1	0	15,3	61,8
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	7	7	0	0	5,3	21,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	191	191	0	0	0	0,0
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0	0	0	0,0
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40</b>		40	3,1	0,2	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
<b>ПЕЧЕНЬЕ 40</b>		40	3,0	3,9	29,8	166,8
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3	3,9	29,8	166,8
			<b>23,5</b>	<b>15,7</b>	<b>109,4</b>	<b>670,6</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>66,1</b>	<b>62,0</b>	<b>265,5</b>	<b>1 872,5</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)						

**МЕНЮ**

**Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования**

**ДЕНЬ 4**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
№185 КАША ЖИДКАЯ (пшенная) 200/5	200/5		9,3	6,3	39,7	242,6
ПШЕНО	40	39,6	4,5	1,1	27,1	135,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	168	168	4,8	5,2	7,7	88,0
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19,4
№397 КАКАО С МОЛОКОМ 200	200		3,9	4,1	16,5	113,2
КАКАО-ПОРОШОК	2,2	2,2	0,5	0,3	0,2	6,2
САХАР ПЕСОК	11,1	11,1	0	0	10,8	43,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	122,2	122,2	3,4	3,8	5,5	64,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	88,9	88,9	0	0	0	0,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30		2,3	0,2	15,1	71,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
№7 СЫР ПОРЦИЯМИ 10	10		2,2	2,9		35,3
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,31	10	2,2	2,9	0	35,3
			<b>17,7</b>	<b>13,5</b>	<b>71,3</b>	<b>462,1</b>
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ 60	60		0,5	0,1	1,5	8,1
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	64,52	60	0,5	0,1	1,5	8,1
№57 БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ 240/10	240/10		2,3	6,5	12,8	123,3
СВЕКЛА	50	40	0,6	0	3,4	16,3
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	25	20	0,4	0	0,9	5,4
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	33,5	20,1	0,4	0,1	3,2	15,0
МОРКОВЬ	15,75	12,6	0,2	0	0,9	4,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,02	10,1	0,1	0	0,8	4,0
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,5	7,5	0,3	0	0,9	4,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0	4,9	0	43,7
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0	0	2,4	9,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	0,3	1,5	0,3	20,0
№294 ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ 220/5	220/5		28,6	10,6	24,4	337,4
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	148,5	138,1	24	4,9	0	170,1
КРУПА РИСОВАЯ	27,6	27,6	1,8	0,3	19,8	89,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	65,5	55	0,8	0,1	4,4	21,9

ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,35 шт.	12,2	1,5	1,4	0,1	18,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	3,7	0,5	0,4	0	5,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
<b>№356 СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ 30</b>		<b>30</b>	<b>0,5</b>	<b>1,4</b>	<b>2,2</b>	<b>26,8</b>
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,8	6,8	0,2	1	0,2	13,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0	1,4	6,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,3	20,3	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,1	0	0,5	2,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	0,6	0,6	0	0,4	0	3,9
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	0,6	0,6	0	0	0,1	0,4
<b>№376 КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ 200</b>		<b>200</b>	<b>0,4</b>		<b>26,9</b>	<b>111,0</b>
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0,4	0	11,4	49,1
САХАР ПЕСОК	16	16	0	0	15,5	61,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	0	0	0	0,0
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ 50</b>		<b>50</b>	<b>3,3</b>	<b>0,5</b>	<b>20,1</b>	<b>95,0</b>
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20</b>		<b>20</b>	<b>1,5</b>	<b>0,1</b>	<b>10,0</b>	<b>47,4</b>
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	0,1	10	47,4
			<b>37,1</b>	<b>19,2</b>	<b>97,9</b>	<b>749,0</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
<b>№134 СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 60</b>		<b>60</b>	<b>1,0</b>	<b>1,6</b>	<b>5,7</b>	<b>40,1</b>
СВЕКЛА	64	51,2	0,8	0,1	4,4	20,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	19	16	0,2	0	1,3	6,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2	0	1,5	0	12,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	0,003	0,003	0	0	0	0,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,001	0,001	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,01	0,01	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0	0	0	0	0	0,0
<b>№228 ДРАЧЕНА 80/5</b>		<b>80/5</b>	<b>9,2</b>	<b>15,4</b>	<b>5,2</b>	<b>197,9</b>
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,63 шт.	64	7,9	7,2	0,4	97,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20	20	0,6	0,6	0,9	10,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5	5	0,5	0,1	3,4	16,2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,2	1,2	0,3	16,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4	0	2,8	0,1	25,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
СОЛЬ	0,05	0,05	0	0	0	0,0
<b>№275 СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ ОТВАРНЫЕ 70/5</b>		<b>70/5</b>	<b>6,8</b>	<b>17,1</b>	<b>0,7</b>	<b>185,6</b>
СОСИСКИ ГОВЯЖЬИ	70	70	6,8	13,6	0,6	153,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
<b>№395 КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 200</b>		<b>200</b>	<b>3,1</b>	<b>3,1</b>	<b>17,1</b>	<b>103,5</b>
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,3	3,3	0,3	0	1,7	8,1
САХАР ПЕСОК	11,1	11,1	0	0	10,8	43,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	52,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	0	0	0	0,0
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40</b>		<b>40</b>	<b>3,1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,1</b>	<b>94,7</b>
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
			<b>23,2</b>	<b>37,4</b>	<b>48,8</b>	<b>621,8</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>79,4</b>	<b>70,4</b>	<b>230,1</b>	<b>1 897,1</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)						



**МЕНЮ****Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования****ДЕНЬ 5**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
№239 ОЛАДЬИ ИЗ ТВОРОГА 150		150	19,6	15,2	34,3	358,1
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	90,31	88,5	13,8	7,8	2,6	145,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	31,5	31,5	3,3	0,4	21,3	102,0
САХАР ПЕСОК	9	9	0	0	8,7	34,8
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,34 шт.	11,9	1,5	1,4	0,1	18,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	36	36	1	1,2	1,6	18,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	4,5	4,5	0	4,4	0	39,3
№400 МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200		200	5,9	6,5	9,6	110,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	210	210	5,9	6,5	9,6	110,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30		30	2,3	0,2	15,1	71,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			<b>27,8</b>	<b>21,9</b>	<b>59,0</b>	<b>539,1</b>
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ 60		60	0,7	0,1	2,2	14,0
ТОМАТЫ СВЕЖИЕ	63,16	60	0,7	0,1	2,2	14,0
№67 ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 240/10		240/10	2,2	7,5	9,4	118,2
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	62,5	50	0,9	0,1	2,3	13,6
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	50	30	0,6	0,1	4,8	22,4
МОРКОВЬ	15,75	12,6	0,2	0	0,9	4,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,02	10,1	0,1	0	0,8	4,0
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,5	2,5	0,1	0	0,3	1,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0	5,8	0	52,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	0,3	1,5	0,3	20,0
№282 КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ 70/5		70/5	11,6	15,4	11,4	228,9
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	69,4	51,3	9,2	8	0	108,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	12,8	12,8	1	0,1	6,2	29,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	16,3	16,3	0,5	0,5	0,8	8,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,9	0	4,2	20,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,7	4,7	0	3,3	0,1	30,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1

№321 ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 180		180	3,8	5,8	25,7	168,9
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	256,6	153,9	3	0,6	24,3	114,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	28,5	28,5	0,8	0,9	1,3	14,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	6,1	6,1	0	4,3	0,1	39,1
№376 КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ 200		200	0,4		26,9	111,0
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0,4	0	11,4	49,1
САХАР ПЕСОК	16	16	0	0	15,5	61,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ 50		50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15		15	1,1	0,1	7,5	35,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,1	0,1	7,5	35,5
			<b>23,1</b>	<b>29,4</b>	<b>103,2</b>	<b>771,5</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
№268 СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ 80/5		80/5	13,0	11,0	3,5	164,1
РЫБА ТРЕСКА (филе выпускаемого промышленностью)	95,83	69	10,7	0,4	0	46,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	20,3	20,3	0,6	0,6	1	10,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,5	3,5	0	2,4	0	22,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,5	3,5	0,4	0	2,3	11,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	4,1	4,1	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,29 шт.	10	1,3	1,2	0,1	15,2
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
№336 КАПУСТА ТУШЕНАЯ 180		180	4,3	6,4	18,2	151,0
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	257,8	206,3	3,6	0,2	9,4	56,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,4	6,4	0	6,2	0	55,8
МОРКОВЬ	4,5	3,6	0	0	0,2	1,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,57	7,2	0,1	0	0,6	2,9
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	10,8	10,8	0,4	0	1,3	6,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,2	2,2	0,2	0	1,5	7,1
САХАР ПЕСОК	5,4	5,4	0	0	5,2	20,9
№ 392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ 200		190/10	0,1		9,9	39,9
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34,9	34,9	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	158,3	158,3	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40		40	3,1	0,2	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
№7 СЫР ПОРЦИЯМИ 10		10	2,2	2,9		35,3
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,31	10	2,2	2,9	0	35,3
			<b>22,7</b>	<b>20,5</b>	<b>51,7</b>	<b>485,0</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>75,5</b>	<b>72,0</b>	<b>219,5</b>	<b>1 830,5</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
Фрукты и ягоды свежие (см. приложение 1)						

**МЕНЮ****Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования****ДЕНЬ 6**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 60	60		1,1	5,3	4,6	71,4
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	60	60	1,1	5,3	4,6	71,4
№206 МАКАРОННЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ 160/16/4	160/16/4		8,6	8,0	32,4	237,2
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	47,3	47,3	5	0,6	32,3	155,1
СЫР РОССИЙСКИЙ	16,5	16	3,6	4,6	0	56,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4	0	2,8	0,1	25,6
№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	180		2,6	2,8	14,0	87,0
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	35	35	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	2,5	2,8	4,1	47,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30		2,3	0,2	15,1	71,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			<b>14,6</b>	<b>16,3</b>	<b>66,1</b>	<b>466,6</b>
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ 60	60		0,5	0,1	1,5	8,1
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	64,52	60	0,5	0,1	1,5	8,1
№85 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ 250	250		2,2	3,6	14,7	100,2
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	83,5	50,1	1	0,2	8	37,4
МОРКОВЬ	12,5	10	0,1	0	0,7	3,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	0,1	0	0,8	4,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0	2,5	0	22,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	0	0	0	0,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,7	7,7	0,8	0,1	5,2	24,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	0,8	0,8	0	0,6	0	5,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	1,8	0,2	0,2	0	2,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,1	12,1	0	0	0	0,0

СОЛЬ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
<b>№302 ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ 220</b>		220	20,6	18,3	19,2	325,4
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	114,1	100,4	17,8	17,9	0	231,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	0,1	0,1	0	0	0	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,02	0,02	0	0	0	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0,002	0,002	0	0	0	0,0
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	154,6	92,8	1,8	0,4	14,6	69,4
МОРКОВЬ	47,8	38,3	0,5	0	2,5	13,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	22	22	0,3	0	1,7	8,7
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	8,8	5,7	0,2	0	0,4	2,2
<b>№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 180/10/7</b>		180/10/7	0,2		10,1	42,2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34	34	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ЛИМОН	8	7	0,1	0	0,2	2,3
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ 50</b>		50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30</b>		30	2,3	0,2	15,1	71,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			<b>29,1</b>	<b>22,7</b>	<b>80,7</b>	<b>641,9</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
<b>№185 КАША ЖИДКАЯ (пшеничная) 200/5/5</b>		200/5/5	9,3	9,2	39,1	267,2
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	40,4	40	4,5	0,5	26,4	127,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	168	168	4,8	5,2	7,7	88,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19,4
<b>№400 МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200</b>		200	5,9	6,5	9,6	110,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	210	210	5,9	6,5	9,6	110,0
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50</b>		50	3,8	0,3	25,1	118,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118,4
<b>№454 ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА 80</b>		50/30	3,2	2,8	19,9	118,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	25	25	2,6	0,3	17	81,0
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0	0	1,7	7,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,7	2,7	0	1,9	0	17,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,08 шт.	2,7	0,3	0,3	0	4,1
СОЛЬ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
ДРОЖЖИ	0,9	0,9	0,1	0	0	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	6,6	6,6	0	0	0	0,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,1	0	0,8	3,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,17	0,17	0	0,2	0	1,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,04	0,1	0,1	0	1,6
ЯБЛОКИ	0,8	0,7	0	0	0,1	0,3
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3	0	0	0,3	1,2
			<b>22,2</b>	<b>18,8</b>	<b>93,7</b>	<b>614,2</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>66,4</b>	<b>58,3</b>	<b>278,7</b>	<b>1 884,6</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)						

## МЕНЮ

## Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

## ДЕНЬ 7

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
№185 КАША ЖИДКАЯ ("Геркулес") 200/5	200/5		8,6	7,2	31,4	216,7
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	30,8	30,8	3,7	1,8	18,4	105,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	176	176	4,9	5,4	8,1	92,2
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19,4
№395 КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	180		2,8	2,8	15,4	93,3
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3	3	0,3	0	1,6	7,5
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	2,5	2,8	4,1	47,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	0	0	0	0,0
№1 БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30/10	30/10		2,4	7,5	15,2	137,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	10	10	0,1	7,3	0,1	66,1
			<b>13,8</b>	<b>17,5</b>	<b>62,0</b>	<b>447,1</b>
<b>Обед</b>						
№58 БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ 240/10	240/10		2,5	6,6	15,9	136,8
СВЕКЛА	51,3	41	0,6	0	3,5	16,7
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	83,5	50,1	1	0,2	8	37,4
МОРКОВЬ	15,75	12,6	0,2	0	0,9	4,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,02	10,1	0,1	0	0,8	4,0
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,5	7,5	0,3	0	0,9	4,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0	4,9	0	43,7
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0	0	1,5	5,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	165	165	0	0	0	0,0
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	0,3	1,5	0,3	20,0
№277 ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА 65/65	65/65		19,8	19,2	4,5	270,3
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	141,6	104,9	18,9	16,3	0	221,8
МОРКОВЬ	15,3	12,1	0,2	0	0,8	4,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	13,5	11,4	0,2	0	0,9	4,6
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	4,9	4,9	0,2	0	0,6	3,1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,1	4,1	0	2,9	0,1	26,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,2	3,2	0,3	0	2,1	10,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	43,1	43,1	0	0	0	0,0

№336 КАПУСТА ТУШЕНАЯ 180		180	4,3	6,0	18,2	147,5
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	257,9	206,3	3,6	0,2	9,4	56,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6	6	0	5,8	0	52,3
МОРКОВЬ	4,5	3,6	0	0	0,2	1,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,1	0	0,6	2,9
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	10,8	10,8	0,4	0	1,3	6,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,2	2,2	0,2	0	1,5	7,1
САХАР ПЕСОК	5,4	5,4	0	0	5,2	20,9
№376 КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ 200		200	0,4		26,9	111,0
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0,4	0	11,4	49,1
САХАР ПЕСОК	16	16	0	0	15,5	61,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ 50		50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15		15	1,1	0,1	7,5	35,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,1	0,1	7,5	35,5
			<b>31,4</b>	<b>32,4</b>	<b>93,1</b>	<b>796,1</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
№230 ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ (отварные) 130/10		130/10	20,0	10,9	31,2	314,6
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	114,3	112,1	17,4	9,8	3,3	183,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,6	0,2	10,2	48,6
САХАР ПЕСОК	8,1	8,1	0	0	7,9	31,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,23 шт.	8,1	1	0,9	0,1	12,3
СОЛЬ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
№401 КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТАКВАША, РЯЖЕНКА 200		200	5,8	5,0	8,0	106,0
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	206,1	200	5,8	5	8	106,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20		20	1,5	0,1	10,0	47,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	0,1	10	47,4
ВАФЛИ 30		30	1,0	8,8	18,8	154,2
ВАФЛИ С ЖИРОВЫМИ НАЧИНКАМИ НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ	30	30	1	8,8	18,8	154,2
			<b>28,3</b>	<b>24,8</b>	<b>68,0</b>	<b>622,2</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>74,5</b>	<b>74,9</b>	<b>242,7</b>	<b>1 954,6</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)						

**МЕНЮ****Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования****ДЕНЬ 8**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
№94 СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ 200/2	200/2		5,6	6,1	18,2	140,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	140	140	4	4,4	6,4	73,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	0	0	0	0,0
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	16,2	16	1,6	0,2	10,2	48,6
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6	0	0	1,6	6,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2	0	1,5	0	12,8
№397 КАКАО С МОЛОКОМ 180	180		3,6	3,7	14,9	101,9
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,5	0,3	0,2	5,6
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	110	110	3,1	3,4	5	57,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	0	0	0	0,0
№3 БУТЕРБРОД С СЫРОМ 40/5/15	40/5/15		6,6	8,2	20,2	182,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,6	0,1	33,1
СЫР РОССИЙСКИЙ	15,46	15	3,5	4,4	0	54,6
			<b>15,8</b>	<b>18,0</b>	<b>53,3</b>	<b>425,2</b>
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ 60	60		0,7	0,1	2,2	14,0
ТОМАТЫ СВЕЖИЕ	63,16	60	0,7	0,1	2,2	14,0
№67 ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 240	240		1,9	5,6	9,1	94,7
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	62,5	50	0,9	0,1	2,3	13,6
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	50	30	0,6	0,1	4,8	22,4
МОРКОВЬ	15,75	12,6	0,2	0	0,9	4,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,02	10,1	0,1	0	0,8	4,0
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,5	2,5	0,1	0	0,3	1,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,6	5,6	0	5,4	0	48,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	0	0	0	0,0
№291 ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 200	200		16,3	19,4	33,7	375,0
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	89,5	66,2	11,9	10,3	0	140,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,8	3,8	0	2,7	0	24,3
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	318,7	191,2	3,7	0,8	30,3	142,8

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,4	13,8	0,2	0	1,1	5,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,5	2,5	0	1,7	0	16,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5,5	5,5	0	3,9	0,1	35,3
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	3,8	3,8	0,5	0	2,2	11,1
№354 СОУС СМЕТАННЫЙ 30		30	0,4	1,2	1,9	23,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,2	1,2	0,3	16,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,2	0	1,6	7,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,5	22,5	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ 190/10		190/10	0,1		9,9	39,9
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34,3	34,3	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	158,3	158,3	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ХЛЕБ РЖАНОЙ 50		50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30		30	2,3	0,2	15,1	71,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			<b>25,0</b>	<b>27,0</b>	<b>92,0</b>	<b>713,1</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
№54 ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ 60		60	1,3	3,0	6,5	60,6
МОРКОВЬ	59,6	47,7	0,6	0	3,2	16,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,7	9,9	0,1	0	0,8	4,0
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	16,5	16,5	0,6	0	1,8	10,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,1	3,1	0	3	0	27,1
САХАР ПЕСОК	0,7	0,7	0	0	0,7	2,7
№ 245 РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ 75/5		75/5	14,3	4,1	0,3	94,7
РЫБА ТРЕСКА (филе выпускаемого промышленностью)	127,64	91,9	14,3	0,6	0	61,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,33	2,8	0	0	0,2	1,1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
№165 КАША РАССЫПЧАТАЯ (гречневая) 160/5		160/5	9,2	6,0	41,9	258,6
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	76,26	75,5	9,2	2,4	41,8	225,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	113,6	113,6	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,6	0,1	33,1
№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 180/10/7		180/10/7	0,2		10,1	42,2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34	34	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ЛИМОН	8	7	0,1	0	0,2	2,3
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40		40	3,1	0,2	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
ПЕЧЕНЬЕ 40		40	3,0	3,9	29,8	166,8
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3	3,9	29,8	166,8
			<b>31,1</b>	<b>17,2</b>	<b>108,7</b>	<b>717,6</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>72,6</b>	<b>62,9</b>	<b>270,2</b>	<b>1 933,7</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
Фрукты и ягоды свежие (см. приложение 1)						



**МЕНЮ****Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования****ДЕНЬ 9**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
№185 КАША ЖИДКАЯ (рисовая) 200/5	200/5		7,0	5,7	35,1	211,1
КРУПА РИСОВАЯ	30,8	30,8	2,1	0,3	22,1	99,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	176	176	4,9	5,4	8,1	92,2
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19,4
№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	180		2,6	2,8	14,0	87,0
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	35	35	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	2,5	2,8	4,1	47,1
№1 БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30/10	30/10		2,4	7,5	15,2	137,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	10	10	0,1	7,3	0,1	66,1
			<b>12,0</b>	<b>16,0</b>	<b>64,3</b>	<b>435,2</b>
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ 60	60		0,5	0,1	1,5	8,1
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	64,52	60	0,5	0,1	1,5	8,1
№80 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ 250	250		2,1	2,8	16,9	101,5
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	125	75	1,5	0,3	11,8	56,1
КРУПА РИСОВАЯ	5	5	0,4	0,1	3,6	16,2
МОРКОВЬ	12,5	10	0,1	0	0,7	3,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	0,1	0	0,8	4,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0	2,4	0	21,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	0	0	0	0,0
№282 КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ 70/5	70/5		11,6	15,4	11,4	228,9
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	69,4	51,3	9,2	8	0	108,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	12,8	12,8	1	0,1	6,2	29,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	16,3	16,3	0,5	0,5	0,8	8,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,9	0	4,2	20,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,7	4,7	0	3,3	0,1	30,2

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
№324 ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ 180		180	2,9	5,9	18,6	139,5
СВЕКЛА	245,4	196,2	2,8	0,2	16,8	79,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	8,2	8,2	0,1	5,7	0,1	52,6
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0	0	1,7	7,0
№376 КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ 200		200	0,4		26,9	111,0
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0,4	0	11,4	49,1
САХАР ПЕСОК	16	16	0	0	15,5	61,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ 50		50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15		15	1,1	0,1	7,5	35,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,1	0,1	7,5	35,5
			<b>21,9</b>	<b>24,8</b>	<b>102,9</b>	<b>719,5</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
№240 ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ 140		140	17,4	14,8	20,9	300,0
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	97,14	95,2	14,7	8,3	2,8	156,1
ЯБЛОКИ	36,6	32,2	0,1	0,1	3,1	14,6
САХАР ПЕСОК	11,6	11,6	0	0	11,3	44,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,4 шт.	13,9	1,7	1,6	0,1	21,1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5,6	5,6	0	4	0,1	35,9
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	5,6	5,6	0,7	0	3,3	16,2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5,6	5,6	0,2	0,8	0,2	11,2
СОЛЬ	1,1	1,1	0	0	0	0,0
№401 КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТАКВАША, РЯЖЕНКА 200		200	5,8	5,0	8,0	106,0
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	206,1	200	5,8	5	8	106,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40		40	3,1	0,2	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
ВАФЛИ 30		30	1,0	8,8	18,8	154,2
ВАФЛИ С ЖИРОВЫМИ НАЧИНКАМИ НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ	30	30	1	8,8	18,8	154,2
			<b>27,3</b>	<b>28,8</b>	<b>67,8</b>	<b>654,9</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>62,2</b>	<b>69,8</b>	<b>254,6</b>	<b>1 898,8</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
Флоды и ягоды свежие (см. приложение 1)						

**МЕНЮ**

**Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования**

**ДЕНЬ 10**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
№215 ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 80/5	80/5		8,1	13,7	1,7	161,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,72 шт.	60	7,4	6,7	0,4	91,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	23	23	0,7	0,7	1,1	12,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4	0	2,8	0,1	25,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
СОЛЬ	0,05	0,05	0	0	0	0,0
№400 МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200	200		5,9	6,5	9,6	110,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	210	210	5,9	6,5	9,6	110,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30		2,3	0,2	15,1	71,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
№7 СЫР ПОРЦИЯМИ 10	10		2,2	2,9		35,3
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,31	10	2,2	2,9	0	35,3
			<b>18,5</b>	<b>23,3</b>	<b>26,4</b>	<b>377,4</b>
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ 60	60		0,7	0,1	2,2	14,0
ТОМАТЫ СВЕЖИЕ	63,16	60	0,7	0,1	2,2	14,0
№57 БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ 250	250		2,0	5,0	12,5	103,3
СВЕКЛА	50	40	0,6	0	3,4	16,3
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	25	20	0,4	0	0,9	5,4
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	33,5	20,1	0,4	0,1	3,2	15,0
МОРКОВЬ	15,8	12,6	0,2	0	0,9	4,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,1	0,1	0	0,8	4,0
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,5	7,5	0,3	0	0,9	4,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0	4,9	0	43,7
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0	0	2,4	9,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0	0	0	0,0
№286 ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1-Й ВАРИАНТ) 70	70		9,8	11,0	8,9	174,2
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	60,3	44,6	8,1	6,9	0	94,3
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	9,6	9,6	0,7	0,1	4,7	22,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	14	14	0,4	0,4	0,7	7,4

ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,7	14	0,2	0	1,1	5,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,6	2,6	0	1,8	0	16,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,6	3,6	0,4	0	2,4	11,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,6	2,6	0	1,8	0	16,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14	14	0	0	0	0,0
<b>№356 СОУС СМЕТАННЫЙ С ЛУКОМ 30</b>		<b>30</b>	<b>0,5</b>	<b>1,4</b>	<b>2,2</b>	<b>26,8</b>
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,8	6,8	0,2	1	0,2	13,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0	1,4	6,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20,3	20,3	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	7,1	6	0,1	0	0,5	2,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	0,6	0,6	0	0,4	0	3,9
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	0,6	0,6	0	0	0,1	0,4
<b>№322 ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ 180</b>		<b>180</b>	<b>3,6</b>	<b>5,7</b>	<b>23,2</b>	<b>157,7</b>
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	207	124,2	2,4	0,5	19,6	92,7
МОРКОВЬ	46,8	37,4	0,5	0	2,5	12,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	21,6	21,6	0,6	0,7	1	11,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	6,4	6,4	0,1	4,5	0,1	41,0
<b>№374 КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ</b>		<b>200</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>33,0</b>	<b>137,0</b>
АПЕЛЬСИН	71,4	50	0,5	0,1	4	20,9
САХАР ПЕСОК	30	30	0	0	29	116,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	125	125	0	0	0	0,0
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ 50</b>		<b>50</b>	<b>3,3</b>	<b>0,5</b>	<b>20,1</b>	<b>95,0</b>
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20</b>		<b>20</b>	<b>1,5</b>	<b>0,1</b>	<b>10,0</b>	<b>47,4</b>
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	0,1	10	47,4
			<b>21,9</b>	<b>23,9</b>	<b>112,1</b>	<b>755,4</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
<b>№129 МОРКОВЬ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 90/45</b>		<b>90/45</b>	<b>2,9</b>	<b>6,0</b>	<b>9,8</b>	<b>103,6</b>
МОРКОВЬ	82,6	66	0,9	0,1	4,5	22,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,6	4,6	0	3,2	0,1	29,5
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	49,3	32,1	1	0,1	2	12,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	24,1	24,1	0,7	0,8	1,1	12,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,6	2,6	0	1,8	0	16,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,6	2,6	0,3	0	1,7	8,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24,1	24,1	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	0,4	0,4	0	0	0,4	1,6
СОЛЬ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
<b>№254 РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ 80</b>		<b>80</b>	<b>10,3</b>	<b>4,8</b>	<b>6,4</b>	<b>107,8</b>
РЫБА ТРЕСКА (филе выпускаемого промышленностью)	70,28	50,6	7,9	0,3	0	33,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	18,8	18,8	0,5	0,6	0,9	9,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	1,8	1,8	0	1,3	0	11,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,2	0	1,3	5,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18,8	18,8	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	0,2	0,2	0	0	0,2	0,8
СОЛЬ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,6	2,6	0	1,8	0	16,7
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6,6	6,6	0,9	0	4	19,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,19 шт.	6,6	0,8	0,8	0	10,1
<b>№395 КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 200</b>		<b>200</b>	<b>3,1</b>	<b>3,1</b>	<b>17,1</b>	<b>103,5</b>
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3,3	3,3	0,3	0	1,7	8,1
САХАР ПЕСОК	11,1	11,1	0	0	10,8	43,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	52,4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	0	0	0	0,0
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40</b>		<b>40</b>	<b>3,1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,1</b>	<b>94,7</b>

ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
<b>№469 БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ 70</b>		<b>70</b>	<b>5,5</b>	<b>8,0</b>	<b>41,8</b>	<b>261,0</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	44,9	44,9	4,7	0,6	30,5	145,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,3	0	1,6	7,8
САХАР ПЕСОК	7,7	7,7	0	0	7,5	29,8
САХАР ПЕСОК	2,2	2,2	0	0	2,1	8,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	10,4	10,4	0,1	7,3	0,1	66,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,03 шт.	1,3	0,2	0,1	0	1,9
СОЛЬ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
ДРОЖЖИ	1,2	1,2	0,2	0	0	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	0	0	0	0,0
			<b>24,9</b>	<b>22,1</b>	<b>95,2</b>	<b>670,6</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>66,0</b>	<b>70,0</b>	<b>249,9</b>	<b>1 881,2</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)						

**МЕНЮ****Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования****ДЕНЬ 11**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
№168 КАША ВЯЗКАЯ (пшенная) 190/5/5	190/5/5		9,5	9,6	44,1	292,1
ПШЕНО	47,5	47	5,2	1,3	32,1	160,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	152	152	4,3	4,8	6,9	79,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	5	20,0
№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ 190/10	190/10		0,1		9,9	39,9
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34,3	34,3	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	158,3	158,3	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
№1 БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30/10	30/10		2,4	7,5	15,2	137,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	10	10	0,1	7,3	0,1	66,1
			<b>12,0</b>	<b>17,1</b>	<b>69,2</b>	<b>469,1</b>
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ 60	60		0,5	0,1	1,5	8,1
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	64,52	60	0,5	0,1	1,5	8,1
№59 БОРЩ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ (мелкошинкованный) 250/5	250/5		2,9	6,0	14,6	124,6
СВЕКЛА	62,5	50	0,8	0,1	4,3	20,4
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	62,5	50	0,9	0,1	2,3	13,6
МОРКОВЬ	15,8	12,6	0,2	0	0,9	4,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3,8	3,2	0	0	0,3	1,3
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	52,1	31,3	0,6	0,1	4,9	23,4
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	3,3	3,3	0,1	0	0,4	2,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,8	1,8	0,2	0	1,3	5,8
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0	4,9	0	43,7
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,1	0,8	0,2	10,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0	0	0	0,0
№305 КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ КРОЛИКА 70	70		14,6	14,8	11,5	236,3
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	78,5	69,1	12,2	12,3	0	159,6

ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	13,1	13,1	1	0,1	6,4	30,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	18,4	18,4	0,5	0,6	0,9	9,6
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,9	0	4,2	20,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,6	2,6	0	1,8	0	16,7
<b>№321 ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 180</b>		<b>180</b>	<b>3,9</b>	<b>6,0</b>	<b>25,7</b>	<b>170,2</b>
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	256,5	153,9	3	0,6	24,3	114,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	28,5	28,5	0,8	0,9	1,3	14,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	6,3	6,3	0,1	4,5	0,1	40,4
<b>№383 КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 200</b>		<b>200</b>	<b>0,1</b>		<b>28,4</b>	<b>113,9</b>
ПОВИДЛО ЯБЛОЧНОЕ	24	24	0,1	0	15,3	61,8
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	7	7	0	0	5,3	21,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	191	191	0	0	0	0,0
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,3	0,3	0	0	0	0,0
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ 50</b>		<b>50</b>	<b>3,3</b>	<b>0,5</b>	<b>20,1</b>	<b>95,0</b>
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15</b>		<b>15</b>	<b>1,1</b>	<b>0,1</b>	<b>7,5</b>	<b>35,5</b>
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,1	0,1	7,5	35,5
			<b>26,4</b>	<b>27,5</b>	<b>109,3</b>	<b>783,6</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
<b>№275 СОСИСКИ, САРДЕЛЬКИ ОТВАРНЫЕ 70/5</b>		<b>70/5</b>	<b>6,8</b>	<b>17,1</b>	<b>0,7</b>	<b>185,6</b>
СОСИСКИ ГОВЯЖЬИ	70	70	6,8	13,6	0,6	153,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
<b>№134 СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 150</b>		<b>150</b>	<b>3,2</b>	<b>8,1</b>	<b>15,0</b>	<b>158,8</b>
СВЕКЛА	156,25	125	1,8	0,1	10,7	50,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	47,62	40	0,6	0,1	3,2	15,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	30	30	0,8	4,4	1	59,9
<b>№397 КАКАО С МОЛОКОМ 200</b>		<b>200</b>	<b>3,9</b>	<b>4,1</b>	<b>16,5</b>	<b>113,2</b>
КАКАО-ПОРОШОК	2,2	2,2	0,5	0,3	0,2	6,2
САХАР ПЕСОК	11,1	11,1	0	0	10,8	43,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	122,2	122,2	3,4	3,8	5,5	64,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	88,9	88,9	0	0	0	0,0
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40</b>		<b>40</b>	<b>3,1</b>	<b>0,2</b>	<b>20,1</b>	<b>94,7</b>
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
<b>ВАФЛИ 30</b>		<b>30</b>	<b>1,0</b>	<b>8,8</b>	<b>18,8</b>	<b>154,2</b>
ВАФЛИ С ЖИРОВЫМИ НАЧИНКАМИ НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ	30	30	1	8,8	18,8	154,2
			<b>18,0</b>	<b>38,3</b>	<b>71,1</b>	<b>706,5</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>58,3</b>	<b>83,1</b>	<b>255,2</b>	<b>1 994,1</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)						

## МЕНЮ

## Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

## ДЕНЬ 12

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
№93 СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 200	200		5,7	6,1	19,0	144,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	140	140	4	4,4	6,4	73,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	0	0	0	0,0
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	16	16	1,7	0,2	11	52,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2	0	1,5	0	12,8
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6	0	0	1,6	6,2
№395 КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	180		2,8	2,8	15,4	93,3
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3	3	0,3	0	1,6	7,5
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	2,5	2,8	4,1	47,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	0	0	0	0,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	50		3,8	0,3	25,1	118,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118,4
			<b>12,3</b>	<b>9,2</b>	<b>59,5</b>	<b>356,5</b>
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ 60	60		0,7	0,1	2,2	14,0
ТОМАТЫ СВЕЖИЕ	63,16	60	0,7	0,1	2,2	14,0
№85 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ 250	250		2,2	3,6	14,7	100,2
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	83,5	50,1	1	0,2	8	37,4
МОРКОВЬ	12,5	10	0,1	0	0,7	3,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	0,1	0	0,8	4,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,6	2,6	0	2,5	0	22,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	0	0	0	0,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	7,7	7,7	0,8	0,1	5,2	24,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	0,8	0,8	0	0,6	0	5,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	1,8	0,2	0,2	0	2,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	12,1	12,1	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0,2	0,2	0	0	0	0,0



№278 БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА 65/65	65/65		19,9	18,7	3,9	270,3
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	141,6	104,9	18,9	16,3	0	221,8
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	16,3	16,3	0,5	2,3	0,6	32,6
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	4,9	4,9	0,5	0,1	3,3	15,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	48,7	48,7	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0,4	0,4	0	0	0	0,0
№166 КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (гречневая) 150/5	150/5		7,8	8,5	35,6	250,4
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	61,5	61	7,5	1,9	33,8	182,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	91,7	91,7	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,3	4,3	0	3,1	0,1	28,4
МОРКОВЬ	25	20	0,3	0	1,4	6,8
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,3	2	0	0	0,2	0,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 180/10/7	180/10/7		0,2		10,1	42,2
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34	34	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ЛИМОН	8	7	0,1	0	0,2	2,3
ХЛЕБ РЖАНОЙ 50	50		3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 15	15		1,1	0,1	7,5	35,5
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	15	15	1,1	0,1	7,5	35,5
			<b>35,2</b>	<b>31,5</b>	<b>94,1</b>	<b>807,6</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
№237 ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА 150	150		24,0	18,0	25,7	378,3
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	140,82	138	21,4	12	4	226,2
КРУПА МАННАЯ	9	9	0,9	0,1	6,2	28,7
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,17 шт.	5,9	0,7	0,7	0	9,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	6	6	0	4,3	0,1	38,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,8	0	3,6	17,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6	0,2	0,9	0,2	12,0
СОЛЬ	1,1	1,1	0	0	0	0,0
№401 КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТАКВАША, РЯЖЕНКА 200	200		5,6	4,9	8,1	104,8
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	5,6	4,9	8,1	104,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40		3,1	0,2	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
№131 ТЫКВА ПРИПУЩЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ 60	60		0,7	1,7	9,7	59,5
ТЫКВА	68,6	48	0,5	0	2	10,7
ЯБЛОКИ	19,1	16,8	0,1	0,1	1,6	7,7
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	6	6	0,1	0	3,8	16,4
САХАР ПЕСОК	2,4	2,4	0	0	2,3	9,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,4	2,4	0	1,6	0	15,4
			<b>33,4</b>	<b>24,8</b>	<b>63,6</b>	<b>637,3</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>81,4</b>	<b>66,0</b>	<b>255,4</b>	<b>1 963,3</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)						

## МЕНЮ

Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

## ДЕНЬ 13

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
№185 КАША ЖИДКАЯ (манная) 200/5	200/5		8,0	5,7	34,0	209,9
КРУПА МАННАЯ	30,8	30,8	3,1	0,3	21	98,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	176	176	4,9	5,4	8,1	92,2
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19,4
№397 КАКАО С МОЛОКОМ 180	180		3,6	3,7	14,9	101,9
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,5	0,3	0,2	5,6
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	110	110	3,1	3,4	5	57,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	0	0	0	0,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40		3,1	0,2	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
№7 СЫР ПОРЦИЯМИ 10	10		2,2	2,9		35,3
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,31	10	2,2	2,9	0	35,3
			<b>16,9</b>	<b>12,5</b>	<b>69,0</b>	<b>441,8</b>
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ 60	60		0,5	0,1	1,5	8,1
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	64,52	60	0,5	0,1	1,5	8,1
№56 БОРЩ 250	250		1,7	4,9	9,8	91,0
СВЕКЛА	50	40	0,6	0	3,4	16,3
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	37,5	30	0,5	0	1,4	8,1
МОРКОВЬ	15,8	12,6	0,2	0	0,9	4,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,1	0,1	0	0,8	4,0
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,5	7,5	0,3	0	0,9	4,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0	4,9	0	43,7
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0	0	2,4	9,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0	0	0	0,0
№276 ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ 200	200		23,8	27,8	20,8	429,0
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	158,5	117,3	21,1	18,2	0	248,0
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	198,5	119,1	2,3	0,5	18,8	88,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	0,1	0	0,8	4,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,4	5,4	0	5,2	0	47,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5,5	5,5	0	3,9	0,1	35,3
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	9,1	9,1	0,3	0	1,1	5,8

№376 КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ 200		200	0,4		26,9	111,0
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0,4	0	11,4	49,1
САХАР ПЕСОК	16	16	0	0	15,5	61,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ 50		50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30		30	2,3	0,2	15,1	71,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			<b>32,0</b>	<b>33,5</b>	<b>94,2</b>	<b>805,1</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
№263 ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ 80		80	11,5	3,9	6,5	105,2
РЫБА ТРЕСКА (филе выпускаемого промышленностью)	83,33	60	9,3	0,4	0	40,2
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	12	12	0,9	0,1	5,8	27,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/5 шт.	7,92	1	0,9	0,1	12,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3	0	2,1	0	19,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	12	12	0,3	0,4	0,6	6,3
№320 ОВОЩИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ 180/5		180/5	4,6	4,1	7,9	87,3
КАПУСТА ЦВЕТНАЯ	252,9	189,7	4,6	0,6	7,8	55,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ 190/10		190/10	0,1		9,9	39,9
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34,3	34,3	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	158,3	158,3	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50		50	3,8	0,3	25,1	118,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118,4
№454 ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА 80		45/35	5,1	4,1	50,9	260,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	36,6	36,6	3,9	0,5	24,8	118,5
САХАР ПЕСОК	2,6	2,6	0	0	2,5	10,1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,8	3,8	0	2,7	0	24,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,11 шт.	3,8	0,5	0,4	0	5,8
СОЛЬ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
ДРОЖЖИ	1,3	1,3	0,2	0	0	1,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	0	0	0	0,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,7	1,7	0,2	0	1,2	5,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,3	0,3	0	0,3	0	2,6
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	1,5	0,2	0,2	0	2,3
ПОВИДЛО ЯБЛОЧНОЕ	35	35	0,1	0	22,4	90,2
			<b>25,1</b>	<b>12,4</b>	<b>100,3</b>	<b>611,1</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>75,4</b>	<b>58,7</b>	<b>275,6</b>	<b>1 922,2</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
Фрукты и ягоды свежие (см. приложение 1)						

## МЕНЮ

Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

## ДЕНЬ 14

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
№129 МОРКОВЬ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 40/20	40/20		1,2	2,6	4,3	44,7
МОРКОВЬ	36	28,8	0,4	0	1,9	9,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2	0	1,5	0	12,8
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	21,5	14	0,4	0	0,9	5,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	10	10	0,3	0,3	0,5	5,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	1,1	1,1	0	0,8	0	7,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,1	0	0,8	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	0,2	0,2	0	0	0,2	0,8
СОЛЬ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
№216 ОМЛЕТ С СЫРОМ 80/5	80/5		9,7	16,1	1,6	189,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,61 шт.	56	6,9	6,2	0,4	85,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	21	21	0,6	0,7	1	11,0
СОЛЬ	0,1	0,1	0	0	0	0,0
СЫР РОССИЙСКИЙ	10,3	10,1	2,2	2,9	0	35,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4	0	2,8	0,1	25,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
№400 МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200	200		5,9	6,5	9,6	110,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	210	210	5,9	6,5	9,6	110,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50	50		3,8	0,3	25,1	118,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118,4
			<b>20,6</b>	<b>25,5</b>	<b>40,6</b>	<b>462,8</b>
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ 60	60		0,7	0,1	2,2	14,0
ТОМАТЫ СВЕЖИЕ	63,16	60	0,7	0,1	2,2	14,0
№76 РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ 250	250		2,3	5,3	16,4	122,4
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	125	75	1,5	0,3	11,8	56,1
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	5,1	5	0,5	0,1	3,2	15,3
МОРКОВЬ	12,5	10	0,1	0	0,7	3,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	6	5	0,1	0	0,4	2,0
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	16,9	15	0,1	0	0,3	1,9

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0	4,9	0	43,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,5	187,5	0	0	0	0,0
<b>№291 ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ 220/5</b>		<b>220/5</b>	<b>14,7</b>	<b>13,0</b>	<b>37,2</b>	<b>339,6</b>
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	60,6	56,4	9,8	2	0	69,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,2	4,2	0	2,9	0,1	27,0
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	350,7	210,4	4,1	0,8	33,3	157,1
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	18	15,2	0,2	0	1,2	6,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,8	2,8	0	1,9	0	17,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,8	2,8	0	1,9	0	17,9
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4,2	4,2	0,6	0	2,5	12,1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
<b>№354 СОУС СМЕТАННЫЙ 30</b>		<b>30</b>	<b>0,4</b>	<b>1,2</b>	<b>1,9</b>	<b>23,5</b>
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,2	1,2	0,3	16,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,2	0	1,6	7,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,5	22,5	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
<b>№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ 190/10</b>		<b>190/10</b>	<b>0,1</b>		<b>9,9</b>	<b>39,9</b>
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34,3	34,3	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	158,3	158,3	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ 50</b>		<b>50</b>	<b>3,3</b>	<b>0,5</b>	<b>20,1</b>	<b>95,0</b>
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20</b>		<b>20</b>	<b>1,5</b>	<b>0,1</b>	<b>10,0</b>	<b>47,4</b>
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	0,1	10	47,4
			<b>23,0</b>	<b>20,2</b>	<b>97,7</b>	<b>681,8</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
<b>№212 ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ 150/5</b>		<b>150/5</b>	<b>12,8</b>	<b>11,7</b>	<b>32,8</b>	<b>294,0</b>
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	36	36	3,9	0,5	24,6	118,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80,3	80,3	0	0	0	0,0
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	51,3	50,3	7,8	4,4	1,5	82,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,15 шт.	5,3	0,7	0,6	0	8,1
САХАР ПЕСОК	5,3	5,3	0	0	5,1	20,5
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,3	2,3	0	2,2	0	20,1
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	3	3	0,1	0,5	0,1	6,0
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	2,3	2,3	0,3	0	1,4	6,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
<b>№401 КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТАКВАША, РЯЖЕНКА 200</b>		<b>200</b>	<b>5,6</b>	<b>4,9</b>	<b>8,1</b>	<b>104,8</b>
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	5,6	4,9	8,1	104,8
<b>№466 СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ 70</b>		<b>70</b>	<b>5,7</b>	<b>3,5</b>	<b>40,3</b>	<b>215,4</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	49,8	49,8	5,2	0,6	33,8	161,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,2	0	1,5	6,8
САХАР ПЕСОК	5,2	5,2	0	0	5	20,1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	1,6	1,6	0	1,2	0	10,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,1	2,1	0	1,5	0	13,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	1,8	0,2	0,2	0	2,7
СОЛЬ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
ДРОЖЖИ	0,8	0,9	0,1	0	0	0,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,9	21,9	0	0	0	0,0
			<b>24,1</b>	<b>20,1</b>	<b>81,2</b>	<b>614,2</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>68,7</b>	<b>66,0</b>	<b>239,1</b>	<b>1 848,0</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
Фрукты и ягоды свежие (см. приложение 1)						

**МЕНЮ**

**Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования**

**ДЕНЬ 15**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
№185 КАША ЖИДКАЯ (пшеничная) 200/5	200/5		9,3	5,7	39,0	235,1
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	40,4	40	4,5	0,5	26,4	127,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	168	168	4,8	5,2	7,7	88,0
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19,4
№397 КАКАО С МОЛОКОМ 180	180		3,6	3,7	14,9	101,9
КАКАО-ПОРОШОК	2	2	0,5	0,3	0,2	5,6
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	110	110	3,1	3,4	5	57,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	80	80	0	0	0	0,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40		3,1	0,2	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
			<b>16,0</b>	<b>9,6</b>	<b>74,0</b>	<b>431,7</b>
<b>Обед</b>						
№82 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ 250	250		2,8	2,8	20,2	118,1
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	125	75	1,5	0,3	11,8	56,1
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	10	10	1,1	0,1	6,9	32,8
МОРКОВЬ	12,5	10	0,1	0	0,7	3,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	0,1	0	0,8	4,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0	2,4	0	21,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	0	0	0	0,0
№134 СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ 150	150		2,4	3,7	14,4	100,9
СВЕКЛА	160	128	1,8	0,1	11	52,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	47,62	40	0,6	0,1	3,2	15,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	0,2	0,2	0	0	0	0,4
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,1	0,1	0	0	0,1	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	0,6	0,6	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0,01	0,01	0	0	0	0,0
№282 КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ 70	70		11,6	11,8	11,1	194,5
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	69,8	51,6	9,3	8,1	0	109,1

ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	12,3	12,3	0,9	0,1	6	28,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	16,6	16,6	0,5	0,5	0,8	8,7
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,9	0	4,2	20,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,4	4,4	0	3,1	0,1	28,2
<b>№376 КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ 200</b>		200	0,4		26,9	111,0
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0,4	0	11,4	49,1
САХАР ПЕСОК	16	16	0	0	15,5	61,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	0	0	0	0,0
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ 50</b>		50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20</b>		20	1,5	0,1	10,0	47,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	0,1	10	47,4
			<b>22,0</b>	<b>18,9</b>	<b>102,7</b>	<b>666,9</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
<b>ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ 60</b>		60	0,5	0,1	1,5	8,1
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	64,52	60	0,5	0,1	1,5	8,1
<b>№ 253 РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МОРКОВЬЮ 80</b>		80	9,2	5,4	2,9	99,5
РЫБА ТРЕСКА (филе выпускаемого промышленностью)	68,06	49	7,6	0,3	0	32,8
МОРКОВЬ	18	14,4	0,2	0	1	4,9
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	4	3,36	0	0	0,3	1,4
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
СЫР РОССИЙСКИЙ	4,3	4,17	1	1,2	0	14,7
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6,5	6,5	0,2	1	0,2	13,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2	2	0,2	0	1,4	6,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19,5	19,5	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
<b>№321 ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ 180</b>		180	3,9	6,0	25,7	170,2
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	256,5	153,9	3	0,6	24,3	114,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	28,5	28,5	0,8	0,9	1,3	14,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	6,3	6,3	0,1	4,5	0,1	40,4
<b>№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 200</b>		200	2,9	3,1	15,7	96,9
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	38,2	38,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,7	66,7	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	11,1	11,1	0	0	10,8	43,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	52,4
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50</b>		50	3,8	0,3	25,1	118,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118,4
<b>ВАФЛИ 30</b>		30	1,0	8,8	18,8	154,2
ВАФЛИ С ЖИРОВЫМИ НАЧИНКАМИ НЕГЛАЗИРОВАННЫЕ	30	30	1	8,8	18,8	154,2
			<b>21,3</b>	<b>23,7</b>	<b>89,7</b>	<b>647,3</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>60,0</b>	<b>52,9</b>	<b>282,6</b>	<b>1 823,7</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
Фрукты и ягоды свежие (см. приложение 1)						

**МЕНЮ**

**Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования**

**ДЕНЬ 16**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
№53 ИКРА КАБАЧКОВАЯ 60		60	0,7	3,2	4,3	49,6
КАБАЧКИ	87,6	65,7	0,4	0,2	2,9	15,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,5	7,2	0,1	0	0,6	2,9
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,7	6,7	0,2	0	0,8	4,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3,1	3,1	0	3	0	27,1
№205 МАКАРОННЫ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ 150/5		150/5	5,6	4,2	36,0	204,3
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	52,5	52,5	5,6	0,7	35,9	172,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ 190/10		190/10	0,1		9,9	39,9
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34,3	34,3	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	158,3	158,3	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
№1 БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30/10		30/10	2,4	7,5	15,2	137,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	10	10	0,1	7,3	0,1	66,1
			<b>8,8</b>	<b>14,9</b>	<b>65,4</b>	<b>430,9</b>
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ 60		60	0,6	0,1	1,9	10,9
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	86,02	80	0,6	0,1	1,9	10,9
№67 ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ 240		240	1,9	5,6	9,1	94,7
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	62,5	50	0,9	0,1	2,3	13,6
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	50	30	0,6	0,1	4,8	22,4
МОРКОВЬ	15,75	12,6	0,2	0	0,9	4,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12,02	10,1	0,1	0	0,8	4,0
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,5	2,5	0,1	0	0,3	1,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5,6	5,6	0	5,4	0	48,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	190	190	0	0	0	0,0
№304 ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ 200		200	38,7	41,2	33,9	661,8
КУРЫ ПОТРОШ. 1 КАТЕГОРИИ	226,2	199,1	35,1	35,5	0	459,7



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	7,6	7,6	0,1	5,3	0,1	48,7
МОРКОВЬ	15,5	12,4	0,2	0	0,9	4,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10,2	8,5	0,1	0	0,7	3,4
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	6,6	6,6	0,2	0	0,8	4,3
КРУПА РИСОВАЯ	43,8	43,8	3	0,4	31,4	141,5
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ 50</b>		<b>50</b>	<b>3,3</b>	<b>0,5</b>	<b>20,1</b>	<b>95,0</b>
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
<b>№392 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ 190/10</b>		<b>190/10</b>	<b>0,1</b>		<b>9,9</b>	<b>39,9</b>
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34,3	34,3	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	158,3	158,3	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
			<b>44,6</b>	<b>47,4</b>	<b>74,9</b>	<b>902,3</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
<b>№92 СУП МОЛОЧНЫЙ МАННЫЙ 250</b>		<b>250</b>	<b>6,7</b>	<b>7,5</b>	<b>19,8</b>	<b>162,9</b>
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	187,5	187,5	5,2	5,8	8,5	98,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	75	75	0	0	0	0,0
КРУПА МАННАЯ	15	15	1,5	0,2	10,3	47,9
САХАР ПЕСОК	1	1	0	0	1	3,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2	0	1,5	0	12,8
<b>№400 МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200</b>		<b>200</b>	<b>5,9</b>	<b>6,5</b>	<b>9,6</b>	<b>110,0</b>
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	210	210	5,9	6,5	9,6	110,0
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30</b>		<b>30</b>	<b>2,3</b>	<b>0,2</b>	<b>15,1</b>	<b>71,0</b>
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
<b>№458 ВАТРУШКА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА 70</b>		<b>70</b>	<b>4,9</b>	<b>2,3</b>	<b>47,4</b>	<b>228,7</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	37,2	37,2	3,9	0,5	25,2	120,5
САХАР ПЕСОК	2	2	0	0	1,9	7,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	1,6	1,6	0	1,2	0	10,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2	0,3	0,2	0	3,0
СОЛЬ	0,6	0,6	0	0	0	0,0
ДРОЖЖИ	1,2	1,2	0,2	0	0	0,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	0	0	0	0,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,2	0	1,1	5,1
ПОВИДЛО ЯБЛОЧНОЕ	30	30	0,1	0	19,2	77,3
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,04 шт.	1,4	0,2	0,2	0	2,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	0,2	0,2	0	0,2	0	1,7
			<b>19,8</b>	<b>16,5</b>	<b>91,9</b>	<b>572,6</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>75,1</b>	<b>79,0</b>	<b>237,8</b>	<b>1 940,7</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
<b>Фрукты и ягоды свежие (см. приложение 1)</b>						

## МЕНЮ

## Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

## ДЕНЬ 17

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
№169 КАША ВЯЗКАЯ С ТЫКВОЙ (пшенная) 195/5	195/5		8,2	7,7	39,0	253,3
ПШЕНО	42,7	42,3	4,8	1,1	28,9	144,4
ТЫКВА	98,4	68,9	0,7	0,1	2,9	15,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	97,5	97,5	2,7	3	4,5	51,1
САХАР ПЕСОК	2,6	2,6	0	0	2,6	10,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 180	180		2,6	2,8	14,0	87,0
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36,1	36,1	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	2,5	2,8	4,1	47,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30	30		2,3	0,2	15,1	71,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			<b>13,1</b>	<b>10,7</b>	<b>68,1</b>	<b>411,3</b>
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ 60	60		0,7	0,1	2,2	14,0
ТОМАТЫ СВЕЖИЕ	63,16	60	0,7	0,1	2,2	14,0
№83 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ 225/25	225/25		7,6	7,5	17,8	169,7
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	166,67	100	1,9	0,4	15,8	74,7
МОРКОВЬ	12,5	10	0,1	0	0,7	3,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	0,1	0	0,8	4,0
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	2,5	2,5	0,1	0	0,3	1,6
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0	2,4	0	21,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	0	0	0	0,0
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	38,5	28,5	5,1	4,5	0	60,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	3	2,5	0	0	0,2	1,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,5	2,5	0	0	0	0,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,06 шт.	2	0,3	0,2	0	3,0
СОЛЬ	0,2	0,2	0	0	0	0,0

№146 КОТЛЕТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ 150		150	6,9	10,8	29,0	243,5
МОРКОВЬ	156,25	125	1,6	0,1	8,3	42,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
МОРКОВЬ	97	77,6	1	0,1	5,2	26,4
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	59	47,2	0,8	0	2,1	12,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4	0	2,8	0,1	25,6
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	75	45	0,9	0,2	7,1	33,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,29 шт.	10	1,3	1,2	0,1	15,2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	10	10	1,3	0	6	29,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
№354 СОУС СМЕТАННЫЙ 30		30	0,4	1,2	1,9	23,5
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,2	1,2	0,3	16,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,2	0	1,6	7,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,5	22,5	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
№376 КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ 200		200	0,4		26,9	111,0
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0,4	0	11,4	49,1
САХАР ПЕСОК	16	16	0	0	15,5	61,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	0	0	0	0,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ 50		50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30		30	2,3	0,2	15,1	71,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			<b>21,6</b>	<b>20,3</b>	<b>113,0</b>	<b>727,7</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
№236 ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С РИСОМ 150		150	20,3	14,0	30,2	343,6
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	114,8	112,5	17,5	9,8	3,3	184,4
КРУПА РИСОВАЯ	21	21	1,5	0,2	15	67,8
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,26 шт.	9	1,1	1	0,1	13,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3	3	0	2,1	0	19,2
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6	0,2	0,9	0,2	12,0
СОЛЬ	1,2	1,2	0	0	0	0,0
№351 СОУС МОЛОЧНЫЙ (сладкий) 30		30	0,6	1,5	4,0	30,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	15	15	0,4	0,5	0,7	7,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	1,4	1,4	0	1	0	9,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,2	0	1	4,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	2,4	2,4	0	0	2,3	9,3
ВАНИЛИН	0,002	0,002	0	0	0	0,0
№401 КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТАКВАША, РЯЖЕНКА 200		200	5,6	4,9	8,1	104,8
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	5,6	4,9	8,1	104,8
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40		40	3,1	0,2	20,1	94,7
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
№368 ПЛОДЫ И ЯГОДЫ СВЕЖИЕ (яблоки) 150		150	0,6	0,6	14,3	68,6
ЯБЛОКИ	171	150,5	0,6	0,6	14,3	68,6
			<b>30,2</b>	<b>21,2</b>	<b>76,7</b>	<b>642,5</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>65,9</b>	<b>52,4</b>	<b>277,4</b>	<b>1 870,7</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)						

**МЕНЮ****Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования****ДЕНЬ 18**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
№185 КАША ЖИДКАЯ ("Геркулес") 200/5	200/5		8,6	7,2	31,4	216,7
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	30,8	30,8	3,7	1,8	18,4	105,1
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	176	176	4,9	5,4	8,1	92,2
САХАР ПЕСОК	5	5	0	0	4,9	19,4
№395 КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	180		2,8	2,8	15,4	93,3
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3	3	0,3	0	1,6	7,5
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	2,5	2,8	4,1	47,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	0	0	0	0,0
№1 БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 30/10	30/10		2,4	7,5	15,2	137,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	10	10	0,1	7,3	0,1	66,1
			<b>13,8</b>	<b>17,5</b>	<b>62,0</b>	<b>447,1</b>
<b>Обед</b>						
№129 МОРКОВЬ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ 40/20	40/20		1,2	2,6	4,3	44,7
МОРКОВЬ	36	28,8	0,4	0	1,9	9,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2	0	1,5	0	12,8
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	21,5	14	0,4	0	0,9	5,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	10	10	0,3	0,3	0,5	5,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	1,1	1,1	0	0,8	0	7,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,1	1,1	0,1	0	0,8	3,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10	10	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	0,2	0,2	0	0	0,2	0,8
СОЛЬ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
№58 БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ 250	250		2,2	5,1	15,6	116,8
СВЕКЛА	51,3	41	0,6	0	3,5	16,7
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	83,5	50,1	1	0,2	8	37,4
МОРКОВЬ	15,8	12,6	0,2	0	0,9	4,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10,1	0,1	0	0,8	4,0
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,5	7,5	0,3	0	0,9	4,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0	4,9	0	43,7
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0	0	1,5	5,8

ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	0	0	0	0,0
<b>№286 ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1-Й ВАРИАНТ) 70</b>		<b>70</b>	<b>9,8</b>	<b>11,0</b>	<b>8,8</b>	<b>173,9</b>
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	60,3	44,6	8,1	6,9	0	94,3
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	9,6	9,6	0,7	0,1	4,7	22,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	14	14	0,4	0,4	0,7	7,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	16,7	14	0,2	0	1,1	5,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,6	2,6	0	1,8	0	16,7
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3,5	3,5	0,4	0	2,3	11,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,6	2,6	0	1,8	0	16,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14	14	0	0	0	0,0
<b>№336 КАПУСТА ТУШЕНАЯ 180</b>		<b>180</b>	<b>4,3</b>	<b>6,3</b>	<b>18,2</b>	<b>150,1</b>
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	257,9	206,3	3,6	0,2	9,4	56,1
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	6,3	6,3	0	6,1	0	54,9
МОРКОВЬ	4,5	3,6	0	0	0,2	1,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	8,6	7,2	0,1	0	0,6	2,9
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	10,8	10,8	0,4	0	1,3	6,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,2	2,2	0,2	0	1,5	7,1
САХАР ПЕСОК	5,4	5,4	0	0	5,2	20,9
<b>№354 СОУС СМЕТАННЫЙ 30</b>		<b>30</b>	<b>0,4</b>	<b>1,1</b>	<b>1,9</b>	<b>22,5</b>
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	7,5	7,5	0,2	1,1	0,3	15,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,3	2,3	0,2	0	1,6	7,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	22,5	22,5	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0,2	0,2	0	0	0	0,0
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ 50</b>		<b>50</b>	<b>3,3</b>	<b>0,5</b>	<b>20,1</b>	<b>95,0</b>
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30</b>		<b>30</b>	<b>2,3</b>	<b>0,2</b>	<b>15,1</b>	<b>71,0</b>
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
<b>№376 КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ 200</b>		<b>200</b>	<b>0,4</b>		<b>26,9</b>	<b>111,0</b>
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0,4	0	11,4	49,1
САХАР ПЕСОК	16	16	0	0	15,5	61,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	0	0	0	0,0
			<b>23,9</b>	<b>26,8</b>	<b>110,9</b>	<b>785,0</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
<b>ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ 60</b>		<b>60</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>1,5</b>	<b>8,1</b>
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	64,52	60	0,5	0,1	1,5	8,1
<b>№258 ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ 80/5</b>		<b>80/5</b>	<b>12,8</b>	<b>7,4</b>	<b>7,7</b>	<b>147,2</b>
РЫБА ТРЕСКА (филе выпускаемого промышленностью)	94,44	68	10,6	0,4	0	45,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	15,48	13	0,2	0	1,1	5,1
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	3,75	3	0,1	0	0,2	1,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	6	6	0,2	0,2	0,3	3,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1/13 шт.	3,05	0,4	0,4	0	4,7
СУХАРИ ПЛАНКОВЫЕ	10	10	1,3	0	6	29,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	3	3	0	2,9	0	26,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
<b>№322 ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ 180</b>		<b>180</b>	<b>3,6</b>	<b>5,7</b>	<b>23,2</b>	<b>157,7</b>
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	207	124,2	2,4	0,5	19,6	92,7
МОРКОВЬ	46,8	37,4	0,5	0	2,5	12,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	21,6	21,6	0,6	0,7	1	11,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	6,4	6,4	0,1	4,5	0,1	41,0
<b>№394 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ 200</b>		<b>200</b>	<b>2,9</b>	<b>3,1</b>	<b>15,7</b>	<b>96,9</b>
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,6	0,6	0,1	0	0,3	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	39,3	39,3	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,7	66,7	0	0	0	0,0

САХАР ПЕСОК	11,1	11,1	0	0	10,8	43,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	100	100	2,8	3,1	4,6	52,4
№3 БУТЕРБРОД С СЫРОМ 40/5/15		40/5/15	6,6	8,2	20,2	182,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,6	0,1	33,1
СЫР РОССИЙСКИЙ	15,46	15	3,5	4,4	0	54,6
			<b>26,4</b>	<b>24,5</b>	<b>68,3</b>	<b>592,3</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>65,5</b>	<b>69,1</b>	<b>253,3</b>	<b>1 888,6</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)						

**МЕНЮ****Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования****ДЕНЬ 19**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ 60		60	1,1	5,3	4,6	71,4
ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ	60	60	1,1	5,3	4,6	71,4
№215 ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ 80/5		80/5	8,1	13,7	1,7	161,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	1,53 шт.	60	7,4	6,7	0,4	91,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	23	23	0,7	0,7	1,1	12,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4	4	0	2,8	0,1	25,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
СОЛЬ	0,09	0,09	0	0	0	0,0
№400 МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ 200		200	5,9	6,5	9,6	110,0
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	210	210	5,9	6,5	9,6	110,0
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 50		50	3,8	0,3	25,1	118,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	50	50	3,8	0,3	25,1	118,4
			<b>18,9</b>	<b>25,8</b>	<b>41,0</b>	<b>460,9</b>
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ 60		60	0,7	0,1	2,2	14,0
ТОМАТЫ СВЕЖИЕ	63,16	60	0,7	0,1	2,2	14,0
№77 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ 250		250	2,4	2,9	19,3	113,2
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	187,5	112,5	2,2	0,5	17,8	84,0
МОРКОВЬ	12,5	10	0,1	0	0,7	3,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	12	10	0,1	0	0,8	4,0
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	2,5	2,5	0	2,4	0	21,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	175	175	0	0	0	0,0
№282 КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ 70		70	11,6	11,8	11,1	194,5
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	69,8	51,6	9,3	8,1	0	109,1
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	12,3	12,3	0,9	0,1	6	28,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	16,6	16,6	0,5	0,5	0,8	8,7
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	7	7	0,9	0	4,2	20,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,4	4,4	0	3,1	0,1	28,2
№166 КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (гречневая) 160/5		160/5	8,3	8,9	38,0	265,5

КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	65,8	65,2	8	2,1	36,1	194,8
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	98,1	98,1	0	0	0	0,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	4,6	4,6	0	3,3	0,1	30,4
МОРКОВЬ	26,7	21,3	0,3	0	1,5	7,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	2,5	2,1	0	0	0,2	0,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
<b>№376 КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ 200</b>		<b>200</b>	<b>0,4</b>		<b>26,9</b>	<b>111,0</b>
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	0,4	0	11,4	49,1
САХАР ПЕСОК	16	16	0	0	15,5	61,9
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	203	203	0	0	0	0,0
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ 50</b>		<b>50</b>	<b>3,3</b>	<b>0,5</b>	<b>20,1</b>	<b>95,0</b>
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30</b>		<b>30</b>	<b>2,3</b>	<b>0,2</b>	<b>15,1</b>	<b>71,0</b>
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
			<b>29,0</b>	<b>24,4</b>	<b>132,7</b>	<b>864,2</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
<b>№240 ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ 150</b>		<b>150</b>	<b>18,7</b>	<b>15,8</b>	<b>21,9</b>	<b>320,2</b>
ТВОРОГ 9% ЖИРНОСТИ	104,08	102	15,8	8,9	3	167,2
ЯБЛОКИ	39,2	34,5	0,1	0,1	3,3	15,7
САХАР ПЕСОК	12	12	0	0	11,6	46,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,43 шт.	15	1,8	1,6	0,1	22,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	6	6	0	4,3	0,1	38,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,8	0	3,6	17,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	6	6	0,2	0,9	0,2	12,0
СОЛЬ	1,5	1,5	0	0	0	0,0
<b>№401 КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТАКВАША, РЯЖЕНКА 200</b>		<b>200</b>	<b>5,6</b>	<b>4,9</b>	<b>8,1</b>	<b>104,8</b>
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	200	200	5,6	4,9	8,1	104,8
<b>№2 БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ 30/5/20</b>		<b>30/5/20</b>	<b>2,4</b>	<b>3,8</b>	<b>28,0</b>	<b>155,6</b>
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,6	0,1	33,1
ПОВИДЛО ЯБЛОЧНОЕ	20	20	0,1	0	12,8	51,5
			<b>26,7</b>	<b>24,5</b>	<b>58,0</b>	<b>580,6</b>
<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>75,3</b>	<b>75,4</b>	<b>247,9</b>	<b>1 983,5</b>
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
Фрукты и ягоды свежие (см. приложение 1)						



**МЕНЮ****Группы для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования****ДЕНЬ 20**

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>						
№94 СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ 200/2	200/2		5,6	6,1	18,2	140,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	140	140	4	4,4	6,4	73,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	60	60	0	0	0	0,0
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	16,2	16	1,6	0,2	10,2	48,6
САХАР ПЕСОК	1,6	1,6	0	0	1,6	6,2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2	2	0	1,5	0	12,8
№395 КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ 180	180		2,8	2,8	15,4	93,3
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	3	3	0,3	0	1,6	7,5
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	90	90	2,5	2,8	4,1	47,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	0	0	0	0,0
№3 БУТЕРБРОД С СЫРОМ 40/15/5	40/15/5		6,6	8,2	20,2	182,4
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	40	40	3,1	0,2	20,1	94,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,6	0,1	33,1
СЫР РОССИЙСКИЙ	15,5	15	3,5	4,4	0	54,6
			<b>15,0</b>	<b>17,1</b>	<b>53,8</b>	<b>416,6</b>
<b>Обед</b>						
ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ 60	60		0,6	0,1	1,9	10,9
ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ	86,02	80	0,6	0,1	1,9	10,9
№57 БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ 250	250		2,0	5,0	12,5	103,2
СВЕКЛА	50	40	0,6	0	3,4	16,3
КАПУСТА БЕЛОКАЧАННАЯ	25	20	0,4	0	0,9	5,4
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	33,3	20	0,4	0,1	3,2	14,9
МОРКОВЬ	15,6	12,5	0,2	0	0,9	4,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	11,9	10	0,1	0	0,8	4,0
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ	7,5	7,5	0,3	0	0,9	4,9
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	5	5	0	4,9	0	43,7
САХАР ПЕСОК	2,5	2,5	0	0	2,4	9,7
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	0	0	0	0,0
№288 ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ 70/70	70/70		12,0	13,7	10,4	220,8

ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	72,1	53,4	9,6	8,2	0	112,9
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	10,5	10,5	0,8	0,1	5,1	24,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 3,2% ЖИРНОСТИ	14	14	0,4	0,4	0,7	7,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,2	4,4	0,1	0	0,4	1,7
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	3,5	3,5	0	2,4	0	22,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	17,5	17,5	0,5	2,5	0,6	35,0
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5,3	5,3	0,6	0,1	3,6	17,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52,5	52,5	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0,5	0,5	0	0	0	0,0
<b>№316 РИС ПРИПУЩЕННЫЙ 160</b>		<b>160</b>	<b>3,9</b>	<b>4,6</b>	<b>40,7</b>	<b>218,7</b>
КРУПА РИСОВАЯ	56,6	56,6	3,9	0,6	40,6	182,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5,6	5,6	0	4	0,1	35,9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	117,6	117,6	0	0	0	0,0
<b>№383 КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ 200</b>		<b>200</b>	<b>0,1</b>		<b>28,4</b>	<b>113,9</b>
ПОВИДЛО ЯБЛОЧНОЕ	24	24	0,1	0	15,3	61,8
САХАР ПЕСОК	8	8	0	0	7,8	30,9
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	7	7	0	0	5,3	21,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	191	191	0	0	0	0,0
<b>ХЛЕБ РЖАНОЙ 50</b>		<b>50</b>	<b>3,3</b>	<b>0,5</b>	<b>20,1</b>	<b>95,0</b>
ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	50	3,3	0,5	20,1	95,0
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 20</b>		<b>20</b>	<b>1,5</b>	<b>0,1</b>	<b>10,0</b>	<b>47,4</b>
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	1,5	0,1	10	47,4
			<b>23,4</b>	<b>24,0</b>	<b>124,0</b>	<b>809,9</b>
<b>Уплотненный полдник</b>						
<b>№242 РЫБА ОТВАРНАЯ 80/5</b>		<b>80/5</b>	<b>15,3</b>	<b>4,1</b>	<b>0,7</b>	<b>100,8</b>
РЫБА ТРЕСКА (филе выпускаемого промышленностью)	136,11	98	15,2	0,6	0	65,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	5,9	5	0,1	0	0,4	2,0
МОРКОВЬ	3,8	3	0	0	0,2	1,1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	5	5	0	3,5	0,1	32,1
<b>№133 КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНый В СОУСЕ 180 (144/36)</b>		<b>180</b>	<b>4,0</b>	<b>11,5</b>	<b>29,8</b>	<b>241,9</b>
КАРТОФЕЛЬ 29.02 - 01.09	276,1	165,6	3,2	0,7	26,2	123,7
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ	9,7	9,7	0	9,4	0	84,6
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	10	8,3	0,1	0	0,7	3,3
МОРКОВЬ	11,9	9,7	0,1	0	0,7	3,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	9	9	0,3	1,4	0,3	17,9
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,8	2,8	0,3	0	1,9	9,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	27	27	0	0	0	0,0
СОЛЬ	0,3	0,3	0	0	0	0,0
<b>№393 ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ 180/10/7</b>		<b>180/10/7</b>	<b>0,2</b>		<b>10,1</b>	<b>42,2</b>
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,1	0	0,2	1,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	34	34	0	0	0	0,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	0	0	0	0,0
САХАР ПЕСОК	10	10	0	0	9,7	38,7
ЛИМОН	8	7	0,1	0	0,2	2,3
<b>ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30</b>		<b>30</b>	<b>2,3</b>	<b>0,2</b>	<b>15,1</b>	<b>71,0</b>
ХЛЕБ ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	2,3	0,2	15,1	71,0
<b>№466 СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ 70</b>		<b>70</b>	<b>5,7</b>	<b>3,5</b>	<b>40,3</b>	<b>215,5</b>
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	49,8	49,8	5,2	0,6	33,8	161,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,1	2,1	0,2	0	1,5	6,8
САХАР ПЕСОК	5,2	5,2	0	0	5	20,1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	1,6	1,6	0	1,2	0	10,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 72,5%	2,1	2,1	0	1,5	0	13,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,05 шт.	1,9	0,2	0,2	0	2,9
СОЛЬ	0,8	0,8	0	0	0	0,0
ДРОЖЖИ	0,8	0,8	0,1	0	0	0,6

<b>ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>66,9</b>	<b>60,6</b>	<b>293,4</b>	<b>1 987,1</b>
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	21,8	21,8	0	0	0	0,0
<b>ужин</b>						
СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ 200			200			
Плоды и ягоды свежие (см. приложение 1)						

34,9

5,6

34,9

### Приложение 1

## Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню

### Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню (январь-март)

Наименование плода	Выход	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Яблоко	150				X			X								X				X	
Груша	170		X						X								X				
Мандарин	120					X						X						X			
Апельсин	170			X							X			X							X
Киви	100	X								X					X						
Банан	220						X						X						X		

### Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню (апрель-июнь)

Наименование плода	Выход	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Яблоко	150				X			X								X				X	
Груша	170		X						X			X					X				
Апельсин	170			X							X			X					X		X
Киви	100	X				X				X					X						
Банан	220						X						X						X		

**Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню (сентябрь-октябрь)**

Наименование плода	Выход	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Яблоко	150				X								X								X
Груша	170					X			X					X				X			
Слива	120	X					X			X					X				X		
Нектарин	180		X					X			X					X				X	
Банан	220			X								X									

**Распределение плодов и ягод по дням цикличного меню (ноябрь-декабрь)**

Наименование плода	Выход	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Яблоко	150				X			X								X				X	
Груша	170		X						X								X				
Мандарин	120					X						X							X		
Апельсин	170			X							X			X							X
Киви	100	X								X					X						
Банан	220						X						X						X		

Группы пищевых продуктов	3-7 лет
Молоко обогащенное с м.д.ж. 3,2%, г нетто	295,09
Кисломолочные продукты с м.д.ж. 3,2%, г нетто	176,25
Творог с м.д.ж. 9%, г нетто	40,66
Сметана с м.д.ж. 15%, г нетто	11,32
Сыр сычужный твердый, г нетто	5,99
Мясо (говядина I-го сорта, свинина нежирная), г нетто	55,15
Птица (цыплята, индейка, перепела), г нетто	24,5
Рыба (филе), г нетто	37,04
Колобасные изделия для питания дошкольников и школьников, г нетто	6,7
Яйцо куриное, шт.	0,58
Картофель, г (масса нетто по очищенному п/ф)	141,98
Овощи свежие, зелень, г нетто (масса нетто по очищенным п/ф)	248,35
Плоды, ягоды свежие, г нетто	192,17
Плоды ягоды сухие , г нетто	14,31
Соки фруктовые (овощные) обогащенные или прямого отжима, г нетто	100
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный, г нетто	50
Хлеб пшеничный из муки I с обогащенный или хлеб зерновой, г нетто	98,59
Крупы (злаки) и бобовые, г нетто	44,1
Макаронные изделия группы А, г нетто	12,38
Мука пшеничная Iс, г нетто	27,84
Масло коровье сладкосливочное, г нетто	28,03

**Рацион питания  
воспитанников**

Масло растительное, г нетто	11,08
Кондитерские изделия обогащенные, г нетто	13,49
Чай, фиточай, г нетто	0,57
Какао-напиток обогащенный, г нетто (в пересчете на какао-порошок)	1,8
Кофейный напиток обогащенный, г нетто	1,12
Дрожжи хлебопекарные, г нетто	0,44
Сахар, г нетто	46,78
Соль пищевая поваренная йодированная с пониж. содерж. Na, г нетто	3,79

**(набор продуктов) для  
дошкольного возраста**

**(3-7 лет) в дошкольных общеобразовательных учреждениях**

