

**Меню приготавливаемых блюд  
на « 20 » ноября 2024 года**

**Возрастная категория: 1-3 лет и 3 - 7 лет**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда 1-3	Вес блюда 3-7	Пищевые вещества(гр.)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
				Белки	Жиры	Углеводы		
завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями	150	200	7.1/7.5	4.4/7	17.9/25.5	145/195	54-19к
	Чай с молоком и сахаром	150	180	0.12/2.12	_____	6.8/10.8	28.6/58.6	54-4гн
	Хлеб пшеничный	20	25	1.08	2.2/1.2	15.8	61.8	Пром.
	Масло сливочное	5	7	0.1	3.8	0.1	44.6	Пром.
<b>Итого за завтрак</b>		<b>325</b>	<b>412</b>	<b>8.4/10.8</b>	<b>9.4/12</b>	<b>40.6/52.2</b>	<b>280/360</b>	
2 завтрак	<i>Сок фруктовый</i>	150	180	2.1/2.7	0.1/0.8	10.15/13.05	70/90	Пром.
<b>Итого за второй завтрак</b>		<b>150</b>	<b>180</b>	<b>2.1/2.7</b>	<b>0.1/0.8</b>	<b>10.15/13.05</b>	<b>70/90</b>	
обед	Свёкла отварная дольками	40	60	2.6/3.5	6.7/7.8	9/15	80/135	54-28з
	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	150	180	2.92/3.92	1.45/3.9	13.55/18.05	115.5/128.2	54-2с
	Тефтели рыбные(минтай),соус	50/25	70/25	4.9/5	8.3/9.5	7.55/11.55	105.9\128.9	54-11р/3соус
	Горошница	110	130	2.5/4.2	1.6	18.1/23.45	95.6/110.6	54-21г
	Хлеб пшеничный	55	73	1.08	1.2	15.8	61.8	Пром.
	Кисель	150	180	0.7/1.2	_____	7.05/7.5	31.2/65.5	54-22хн
<b>Итого за обед</b>		<b>590</b>	<b>718</b>	<b>14.7/18.9</b>	<b>19.25/23</b>	<b>71.05/91.35</b>	<b>490/630</b>	
полдник	Булочка школьная	50	70	3.5	2	15.3	107.5	54-9в
	Молоко 2,5%	150	200	2.8/4.6	5.05/7	15.15/23.85	102.5/107.5	Пром.
<b>Итого за полдник</b>		<b>200</b>	<b>270</b>	<b>6.3/8.1</b>	<b>7.05/9</b>	<b>30.45/39.15</b>	<b>210/270</b>	
<b>Итого за день:</b>		<b>1315</b>	<b>1645</b>	<b>31.48/40.5</b>	<b>35.25/45.6</b>	<b>152.25/195.75</b>	<b>1050/1350</b>	