

**Меню приготавливаемых блюд  
на «25» апреля 2025 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	Каша «Дружба»	150	200	3,7/5	4,4/5,9	18/24	126,7/168,9	54-16к
	Чай с молоком и сахаром	180	180	1,3	1	7,7	45,2	54-4гн
	Хлеб пшеничный	20	25	1,5/1,9	0,2	9,8/12,3	46,9/58,6	.Пром.
	Масло сливочное	5	7	0 /0,1	3,6/5,1	0,1	33/46,3	Пром.
<b>Итого за завтрак</b>		<b>360</b>	<b>422</b>	<b>7,7/10,6</b>	<b>10,7/15,2</b>	<b>35,6/44,1</b>	<b>268,8/354,89</b>	
2 завтрак	Сок фруктовый	150	180	0,4/0,5	0,1	9,1/10,1	41,3/43,3	Пром.
<b>Итого за второй завтрак</b>		<b>150</b>	<b>180</b>	<b>0,4/0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>9,1/10,1</b>	<b>41,3/43,3</b>	
	Щи из свежей капусты со сметаной	150	180	3,8/4,6	6,8/9,4	6,8/9,8	91,4/135,4	54-1с
	Каша гречневая рассыпчатая	110	130	4,9/5	8,3/9,5	7,55/11,55	105,9\128,9	54-4г
	Тефтели из говядины с рисом	60	70	1,7/3,6	2,3/3,5	25,1/31,1	102,3/118,3	54-21м
	Соус красный основной	25	25	1,08	1,2	15,8	61,8	54-3соус
	Компот из смеси сухофруктов	150	180	0,5/1,82	_____	6,8/11,1	48,6/95,6	54-1хн
	Хлеб ржаной	55	73	3,6/4,8	0,7/0,9	18,4/24,4	93,9/124,7	Пром.
<b>Итого за обед</b>		<b>590</b>	<b>718</b>	<b>14,68/18,9</b>	<b>18,7/23,8</b>	<b>71,05/91,35</b>	<b>490/630</b>	
полдник	Печенье	50	50	3,8	4,9	37,2	207,9	Пром.
	Молоко 2,5%	150	200	4,4/5,8	3,8/5	7,2/9,6	80/106,6	Пром.
<b>Итого за полдник</b>		<b>200</b>	<b>250</b>	<b>8,2/9,6</b>	<b>8,7/9,9</b>	<b>44,4/46,8</b>	<b>287,9/314</b>	

						.5	
<b>Итого за день:</b>	<b>1300</b>	<b>1570</b>	<b>37,9/52.6</b>	<b>40,3/ 58</b>	<b>165,8/195 .8</b>	<b>1175,6/1 513.8</b>	