

Меню приготавливаемых блюд

Прилож
ение №

Сезон: Весна-лето

Возрастная категория: сад

Руководите

УТВЕРЖДАЮ

Новикова В.В.

подпись

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетич еская ценность
			Белки	Жиры	Угле- воды	
13.05.25 г.						
Завтрак	Суп молочный рисовый	200	5,3	7,3	23,6	176,4
	Чай с сахаром	200	0,1	0,0	5,0	19,4
	Бутерброды с сыром	30/5/10	5,0	7,0	14,9	140,9
Общий выход всех блюд на Завтрак		445	10,4	14,3	43,6	336,8
Завтрак2	Яблоко	100	0,5	0,0	13,0	52,9
Общий выход всех блюд на Завтрак2		100	0,5	0,0	13,0	52,9
Обед	Суп гороховый	200	6,3	3,9	30,3	175,2
	Гуляш из отварного мяса	75	13,2	9,3	5,1	160,0
	Макароны с маслом	130	4,7	2,8	33,9	171,6
	Помидоры свежие	50	0,3	0,0	2,3	10,4
	Хлеб ржаной	50	2,8	0,6	21,6	99,5
	Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,9	45,2
	Компот из сухофруктов	180	0,6	0,0	13,4	53,0
Общий выход всех блюд на Обед		705	29,4	16,8	116,5	715,0
Полдник	Пудинг творожно - манный	110	16,7	13,4	19,6	264,8
	Кофейный напиток с молоком	180	2,5	2,9	9,2	70,9
Общий выход всех блюд на Полдник		290	19,2	16,3	28,8	335,7
Ужин	Картофельное пюре	130	3,5	4,8	29,3	168,2
	Салат из свежих огурцов	50	1,0	4,7	5,6	70,3
	яйцо отварное	40	12,7	11,5	0,7	157,0
	Хлеб пшеничный	30	1,5	0,2	9,9	45,2
	Какао с молоком.	200	3,0	3,3	9,7	78,9
Общий выход всех блюд на Ужин		450	21,7	24,5	55,3	519,6
Итого за 2 день:			81,1	71,8	257,2	1959,9