

| Завтрак | | | | | | | |
|---|---|--------------|-----------------------------|-------------|--------------|---------------------------------------|----------------------|
| 230 | Вареники ленивые | 90 | 11,4 | 9,4 | 14,8 | 207,60 | 1,1 |
| 351 | Соус молочный сладкий | 20 | 0,3 | 0,7 | 2,8 | 20,60 | 0,1 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта. | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 397 | Какао с молоком | 150 | 2,8 | 2,9 | 18,8 | 91,00 | 1 |
| | Яблоко | 110 | 0,4 | 0,5 | 11,8 | 56,40 | 6 |
| Завтрак2 | | | | | | | |
| 10-00 | Нектар из смеси фруктов и овощей | 100 | 0,1 | | 10,3 | 42,00 | 0,8 |
| Обед | | | | | | | |
| 559 (з) | Салат зеленый с помидорами с растительным маслом | 40 | 0,4 | 2,8 | 1,1 | 32,40 | 4,0 |
| 138 (к) | Суп гороховый с птицей (155/10) | 165 | 3,6 | 6,3 | 12,1 | 153,10 | 4,4 |
| 254 | Филе рыбное запеченное (лосось) | 60 | 6,4 | 2,8 | 6,7 | 77,20 | 0,01 |
| 342 | Рагу овощное | 100 | 2,5 | 4,1 | 6,8 | 118,00 | 4,5 |
| 375 | Компот из ягод (жимолость) | 150 | 0,5 | 0,2 | 14,2 | 61,00 | 9,5 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| Полдник | | | | | | | |
| 770 (с) | Булочка "Дорожная" | 60 | 3,9 | 8,1 | 30,8 | 213,40 | 0,00 |
| 401 | Снежок | 150 | 4,3 | 3,7 | 12,0 | 109,00 | 1,3 |
| Ужин | | | | | | | |
| | Икра из кабачков | 30 | 0,4 | 1,5 | 1,9 | 23,60 | 2,4 |
| 276 | Жаркое по-домашнему (говядина) | 170 | 11,7 | 9,3 | 14,9 | 300,60 | 3,9 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| 392 | Чай с сахаром | 150/7 | 1,0 | 1,2 | 9,2 | 52,40 | 1,1 |
| ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 2, НЕДЕЛЯ 1 СЕЗОН ОСНОВНОЙ (с 01.09 по 01.03), возрастная категория 1,5-3 лет | | | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | |
| | | | 56,2 | 55,8 | 217,2 | 1795,4 | 40,1 |
| Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 3) | | | | | | | |
| 3 | День: | 3 | | | | | |
| | Неделя: | 1 | | | | | |
| | Сезон: | Основной | с 01 сентября по 01 марта | | | | |
| | Возрастная категория: | 1,5-3 лет | | | | | |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| 216 | Омлет натуральный с сыром, запеченный | 70 | 6,9 | 12,7 | 1,1 | 148,00 | 0,6 |
| | Дополнительный гарнир: горошек зеленый консервированный | 20 | 0,7 | 0,6 | 1,5 | 16,50 | 2,9 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 394 | Чай с молоком с сахаром | 150 | 1,1 | 1,2 | 9,3 | 53,20 | 0,5 |
| | Апельсин | 120 | 1,1 | 0,2 | 9,7 | 51,60 | 8 |
| Завтрак2 | | | | | | | |
| 10-00 | Сок овощной | 100 | 0,5 | 0,1 | 10,1 | 43,00 | 2 |
| Обед | | | | | | | |
| 14 (с) | Салат зеленый с огурцом и растительным маслом | 40 | 0,4 | 3,1 | 0,8 | 32,60 | 3,6 |
| 62 | Борщ с мясом | 165 | 6,7 | 8,4 | 4,9 | 96,60 | 5,5 |
| 302 | Филе птицы, тушенное в соусе с овощами и картофелем | 150 | 8,1 | 2,1 | 13,9 | 105,70 | 7,4 |

| | | | | | | | |
|---|--------------------------------------|-----|-----------------------------|-------------|--------------|---------------------------------------|----------------------|
| 372 | Компот из плодов свежих (яблоки) | 150 | 0,1 | 0,1 | 11,9 | 50,00 | 1,3 |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,4 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| Полдник | | | | | | | |
| 741 (с) | Ватрушка с джемом | 60 | 2,7 | 3,3 | 37,8 | 190,20 | 0,17 |
| | Молоко витаминизированное | 160 | 4,3 | 4,8 | 7,1 | 90,00 | 12,8 |
| Ужин | | | | | | | |
| 45 | Винегрет овощной | 40 | 0,5 | 3,0 | 3,3 | 52,30 | 2,9 |
| 258 | Шницель рыбный натуральный (треска) | 55 | 6,2 | 2,2 | 5,8 | 82,60 | 0,1 |
| 350 | Соус молочный | 20 | 0,6 | 2,6 | 1,8 | 26,80 | 0,3 |
| 321 | Пюре картофельное | 100 | 2,0 | 4,9 | 11,6 | 106,00 | 5,5 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| 378 | Кисель из ягод (вишня) | 150 | 0,22 | 0,0 | 26,0 | 110,20 | 6,5 |
| ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 3, НЕДЕЛЯ I СЕЗОН ОСНОВНОЙ (с 01.09 по 01.03), возрастная категория 1,5-3 лет | | | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | |
| | | | 49,4 | 51,6 | 205,6 | 1492,4 | 60,1 |

Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 4)

4 **День:** 4
Неделя: 1
Сезон: Основной с 01 сентября по 01 марта
Возрастная категория: 1,5-3 лет

| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
|-----------------|---|--------------|----------------------|------|------|--------------------------------|---------------|
| | | | Б | Ж | У | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| 237 | Запеканка из творога | 75 | 11,3 | 9,5 | 8,5 | 188,00 | 0,2 |
| 360 | Соус смородиновый | 20 | 0,15 | 0,1 | 12,1 | 61,50 | 5,4 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта. | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 395 | Кофейный напиток с молоком | 150 | 2,2 | 2,4 | 14 | 87,50 | 1,4 |
| | Банан | 80 | 1,3 | 0,4 | 20 | 94,00 | 8,00 |
| Завтрак2 | | | | | | | |
| 10-00 | Нектар тыквенный с мякотью | 100 | 0,1 | 0,00 | 10,3 | 42,00 | 0,8 |
| Обед | | | | | | | |
| 20 | Салат из белокачанной капусты с морковью | 40 | 0,56 | 2,03 | 5,6 | 35,20 | 14,0 |
| 87 | Суп рыбный (с пшеном) | 150 | 4,9 | 2,8 | 10,6 | 105,70 | 2,90 |
| 278 | Бефстроганов из отварного мяса | 100 | 11,2 | 5,3 | 2,7 | 105,40 | 0,9 |
| 165 | Каша гречневая рассыпчатая (гарнир) | 105 | 4,1 | 5,2 | 21,5 | 193,83 | |
| 699 с. | Напиток лимонный | 150 | 0,1 | 0 | 20,7 | 85,90 | 3 |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,4 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| Полдник | | | | | | | |
| | Печенье | 45 | 3,1 | 6,2 | 35,2 | 195,10 | 1,3 |
| 401 | Биокефир | 150 | 4,3 | 3,7 | 6,0 | 95,00 | 1,3 |
| Ужин | | | | | | | |
| 13 | Салат из свежих огурцов с зеленью и подсолнечным маслом | 40 | 0,2 | 2,9 | 1 | 30,60 | 4,3 |
| 304 | Плов с птицей (цыпляты) | 150 | 10,5 | 14,8 | 19,6 | 265,00 | 0,38 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта. | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| 1195 к | Чай зеленый с молоком с сахаром | 150 | 1,0 | 1,2 | 9,2 | 52,40 | 3,8 |
| | Зефир | 20 | 0,16 | 0,0 | 9,2 | 65,00 | |

| | | | | | |
|--|-----------------------------|-------------|--------------|---|--------------------------|
| ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 4, НЕДЕЛЯ1 СЕЗОН ОСНОВНОЙ (с 01.09 по 01.03), возрастная категория 1,5-3 лет | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | Б | Ж | У | | |
| | 62,2 | 58,9 | 255,2 | 1939,3 | 47,7 |

Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 5)

5 **День:** 5
Неделя: 1
Сезон: Основной с 01 сентября по 01 марта
Возрастная категория: 1,5-3 лет

| № реп. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
|--|--|-----------------|-----------------------------|-------------|--------------|---|--------------------------|
| | | | Б | Ж | У | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| 262 (к) I | Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных) | 150 | 3,8 | 7,2 | 19,4 | 203,00 | 1,5 |
| | Сыр полутвердый | 15 | 3,8 | 3,9 | 4,8 | 60,00 | 0,1 |
| | Масло коровье сладкосливочное несоленое порц. | 7 | 0,07 | 5,50 | 0,07 | 49,60 | |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 397 | Какао с молоком | 150 | 2,8 | 2,9 | 18,8 | 91,00 | 1 |
| | Киви | 50 | 0,33 | 0,005 | 4,10 | 23,60 | 30,00 |
| Завтрак2 | | | | | | | |
| 10-00 | Нектар из смеси фруктов и овощей | 100 | 0,1 | | 10,3 | 42,00 | 0,8 |
| Обед | | | | | | | |
| 34 | Салат из свеклы и горошка зеленого консервированного с растительным маслом | 40 | 0,6 | 3,9 | 3 | 49,60 | 3,6 |
| 76 | Рассольник ленинградский с птицей (155/10) | 165 | 4,9 | 6,5 | 6,1 | 122,20 | 5,10 |
| 441 (с) | Говядина, тушенная с черносливом | 70 | 5,4 | 3,1 | 4,2 | 89,82 | 1,8 |
| 321 | Пюре картофельное | 100 | 2,0 | 4,9 | 11,6 | 106,00 | 5,5 |
| 376 | Компот из сушеных фруктов (изюм) | 150 | 0,33 | 0,01 | 20,83 | 84,80 | 4,60 |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,4 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| Полдник | | | | | | | |
| 738 | Пирожок печеный с яблоком | 60 | 3,3 | 1,8 | 28,8 | 157,20 | 0,5 |
| 401 | Ряженка | 150 | 4,3 | 3,7 | 6,7 | 98,00 | 1,3 |
| Ужин | | | | | | | |
| 14 (с) | Салат зеленый с огурцом и растительным маслом | 40 | 0,4 | 3,1 | 0,8 | 32,60 | 3,6 |
| 254 | Филе минтая запеченное | 50 | 5,3 | 2,4 | 3,6 | 70,80 | 0,00 |
| 342 | Рагу овощное | 100 | 2,5 | 4,1 | 6,8 | 118,00 | 4,5 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта. | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| 393 | Чай с лимоном | 150/7/3,5 | 0,11 | 0,00 | 8,2 | 34,60 | 2,2 |
| ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 5, НЕДЕЛЯ1 СЕЗОН ОСНОВНОЙ (с 01.09 по 01.03), возрастная категория 1,5-3 лет | | | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | |
| | | | 47,0 | 55,4 | 207,1 | 1669,9 | 66,1 |

Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 6)

6 **День:** 1
Неделя: 2

Сезон: Основной с 01 сентября по 01 марта
 Возрастная категория: 1,5-3 лет

| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
|---|--|--------------|----------------------|-------------|--------------|--------------------------------|---------------|
| | | | Б | Ж | У | | С |
| Завтрак | | | | | | | |
| 180 | Каша вязкая молочная (из пшена и крупы гречневой) с яблоками | 150 | 3,9 | 7,6 | 20,6 | 215,00 | 1,5 |
| | Масло коровье сладкосливочное несоленое топленое | 7 | 0,07 | 5,50 | 0,07 | 49,60 | |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 395 | Кофейный напиток с молоком | 150 | 2,2 | 2,4 | 14 | 87,50 | 1,4 |
| | Мандарин | 40 | 0,3 | 0,1 | 3 | 15,20 | 4,5 |
| Завтрак2 | | | | | | | |
| 10-00 | Сок овощной | 100 | 0,5 | 0,1 | 10,1 | 43,00 | 2 |
| Обед | | | | | | | |
| 15 | Салат из помидоров и огурцов свежих с растительным маслом | 40 | 0,2 | 3,0 | 1,1 | 60,10 | 6,6 |
| 140 (с) | Суп с макаронными изделиями, с птицей (155/10) | 165 | 5,4 | 7,2 | 13,9 | 106,60 | 5,2 |
| 403 (к) | Плов с мясом | 150 | 11,1 | 14,9 | 20,1 | 272,30 | 0,38 |
| 375 | Компот из ягод (черная смородина) | 150 | 0,22 | 0,09 | 16,63 | 68,10 | 6,5 |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,4 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| Полдник | | | | | | | |
| 776 (с) | Булочка "Розовая" | 50 | 4,0 | 1,4 | 25,3 | 130,40 | 2,6 |
| 401 | Йогурт фруктовый | 150 | 4,3 | 3,7 | 15,2 | 113,00 | 1,1 |
| Ужин | | | | | | | |
| 45 | Винегрет овощной | 40 | 0,5 | 3,0 | 3,3 | 52,30 | 2,9 |
| 274 | Говядина тушеная с овощами и картофелем в соусе | 170 | 9,4 | 8,6 | 21,2 | 204,5 | 15,0 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| 392 | Чай с сахаром | 150/7 | 1,0 | 1,2 | 9,2 | 52,40 | 1,1 |
| ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 1, НЕДЕЛЯ 2 СЕЗОН ОСНОВНОЙ (с 01.09 по 01.03), возрастная категория 1,5-3 лет | | | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | С |
| | | | 50,0 | 61,1 | 222,7 | 1707,1 | 50,8 |

Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 7)

7 День: 2
 Неделя: 2
 Сезон: Основной с 01 сентября по 01 марта
 Возрастная категория: 1,5-3 лет

| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
|----------------|---|--------------|----------------------|------|-----|--------------------------------|---------------|
| | | | Б | Ж | У | | С |
| Завтрак | | | | | | | |
| 215 | Омлет натуральный | 70 | 6,5 | 11,2 | 1,2 | 127,00 | 0,6 |
| | Дополнительный гарнир: горошек зеленый консервированный | 20 | 0,7 | 0,6 | 1,5 | 16,50 | 2,9 |

| | | | | | | | |
|---|---|-----|-----------------------------|-------------|--------------|---------------------------------------|----------------------|
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 397 | Какао с молоком | 150 | 2,8 | 2,9 | 18,8 | 91,00 | 1 |
| | Груша | 100 | 0,3 | 0,0 | 10,3 | 47,50 | 5 |
| Завтрак2 | | | | | | | |
| 10-00 | Сок яблочный осветленный | 100 | 0,4 | 0,0 | 13,3 | 56,00 | 3 |
| Обед | | | | | | | |
| 28 | Салат из свеклы с черносливом | 40 | 0,63 | 2,1 | 7,86 | 52,60 | 3,45 |
| 113 (к) | Борщ сибирский | 165 | 3,1 | 3,8 | 5,3 | 135,60 | 6,50 |
| 261 | Тефтели рыбные с соусом (50/15) | 65 | 4,8 | 5,1 | 6,80 | 92,5 | 0,6 |
| 342 | Рагу овощное | 100 | 2,5 | 4,1 | 6,8 | 118,00 | 4,5 |
| 699 с. | Напиток лимонный | 150 | 0,1 | 0 | 20,7 | 85,90 | 3 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| Полдник | | | | | | | |
| 786 (с) | Булочка "Творожная" | 60 | 6,1 | 2,1 | 32,3 | 175,00 | 0,09 |
| 401 | Кефир с лактулозой | 150 | 4,3 | 3,7 | 6,0 | 95,00 | 1,3 |
| Ужин | | | | | | | |
| 291 | Запеканка картофельная с мясом отварным | 130 | 9,6 | 14,7 | 19,8 | 263,00 | 5,2 |
| | Дополнительный гарнир: томаты консервированные в собственном соку | 25 | 0,4 | 1,5 | 1,1 | 20,20 | 0,16 |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 394 | Чай с молоком с сахаром | 150 | 1,1 | 1,2 | 9,3 | 53,20 | 0,5 |
| | Мармелад | 20 | 0,02 | 0,00 | 15,60 | 66,70 | |
| ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 2, НЕДЕЛЯ 2 СЕЗОН ОСНОВНОЙ (с 01.09 по 01.03), возрастная категория 1,5-3 лет | | | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | |
| | | | 49,9 | 55,3 | 225,6 | 1732,8 | 37,3 |

Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 8)

8 **День:** 3
Неделя: 2
Сезон: Основной с 01 сентября по 01 марта
Возрастная категория: 1,5-3 лет

| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
|-----------------|--|--------------|----------------------|------|------|--------------------------------|---------------|
| | | | Б | Ж | У | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| 235 | Пудинг из творога с изюмом запеченный | 70 | 11,8 | 11,6 | 8,9 | 201,00 | 1,5 |
| | Варенье | 20 | 0,6 | 0,6 | 1,4 | 43,20 | 0,1 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 1195 к | Чай зеленый с молоком с сахаром | 150 | 1,0 | 1,2 | 9,2 | 52,40 | 3,8 |
| Завтрак2 | | | | | | | |
| 10-00 | Нектар тыквенный с мякотью | 100 | 0,1 | 0,00 | 10,3 | 42,00 | 0,8 |
| Обед | | | | | | | |
| 559 (з) | Салат зеленый с помидорами с растительным маслом | 40 | 0,4 | 2,8 | 1,1 | 32,40 | 4,0 |
| 157 (86) | Суп рыбный по - шведски (консервы сайра) | 160 | 2,4 | 4,2 | 6,6 | 112,27 | 3,20 |
| 165 | Каша гречневая рассыпчатая (гарнир) | 105 | 4,1 | 5,2 | 21,5 | 193,83 | |
| 305 | Биточки рубленые из птицы (цыплята) | 60 | 6,3 | 7,1 | 5,8 | 108,60 | 0,9 |
| 354 | Соус сметанный | 15 | 0,2 | 0,9 | 1,2 | 16,1 | 0,2 |
| 376 | Компот из сушеных фруктов (курага) | 150 | 0,8 | 0,1 | 14,4 | 62,70 | 9,0 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта. | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |

| | | | | | | | |
|---|--|-----------|-----------------------------|-------------|--------------|---------------------------------------|----------------------|
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| Полдник | | | | | | | |
| 777 (с) | Булочка "Алтайская" | 60 | 3,6 | 4,5 | 29,5 | 185,50 | 0,008 |
| | Молоко обогащенное йодказеином "Умница" | 160 | 4,3 | 4,8 | 7,1 | 90,00 | 2 |
| Ужин | | | | | | | |
| 319 (к) | Рыба, запеченная с картофелем по-русски | 160 | 12,0 | 10,3 | 16,6 | 242,07 | 6,3 |
| | Дополнительный гарнир: огурец консервированный | 20 | 0,3 | 0,04 | 0,5 | 3,85 | 2,0 |
| 393 | Чай с лимоном | 150/7/3,5 | 0,11 | | 8,2 | 34,60 | 2,2 |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 3, НЕДЕЛЯ 2 СЕЗОН ОСНОВНОЙ (с 01.09 по 01.03), возрастная категория 1,5-3 лет | | | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | С |
| | | | 54,5 | 55,7 | 191,3 | 1657,6 | 36,0 |

Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 9)

9 **День:** 4
Неделя: 2
Сезон: Основной с 01 сентября по 01 марта
Возрастная категория: 1,5-3 лет

| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
|-----------------|--|--------------|----------------------|------|------|--------------------------------|---------------|
| | | | Б | Ж | У | | С |
| Завтрак | | | | | | | |
| 262 (к) I | Каша манная молочная жидкая | 150 | 2,9 | 4,4 | 17,4 | 177,50 | 1,1 |
| | Сыр полутвердый | 10 | 2,6 | 2,1 | 3,2 | 40,00 | 0,06 |
| | Масло коровье сладкосливочное несоленое порц | 7 | 0,07 | 5,50 | 0,07 | 49,60 | |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 395 | Кофейный напиток с молоком | 150 | 2,2 | 2,4 | 14 | 87,50 | 1,4 |
| | Апельсин | 120 | 1,1 | 0,2 | 9,7 | 51,60 | 8 |
| Завтрак2 | | | | | | | |
| 10-00 | Сок овощной | 100 | 0,5 | 0,1 | 10,1 | 43,00 | 2 |
| Обед | | | | | | | |
| 622 (з) | Салат из морской капусты с клюквой и растительным маслом | 40 | 0,1 | 3,8 | 0,4 | 27,10 | 1,6 |
| 133 (с) | Суп картофельный с птицей (155/10) | 165 | 3,2 | 5,04 | 13,8 | 75,35 | 8,1 |
| 249 | Филе трески, запеченное в омлете | 55 | 6,6 | 4,3 | 4,5 | 101,6 | 0,6 |
| 336 | Капуста тушеная | 110 | 1,0 | 2,6 | 3,2 | 49,90 | 5,6 |
| 376 | Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов) | 150 | 0,5 | 0,1 | 19,9 | 84,20 | 5,5 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта. | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| Полдник | | | | | | | |
| | Вафли | 45 | 2,1 | 4,2 | 46,2 | 165,80 | 1,3 |
| 401 | Варенец с лактулозой | 150 | 4,3 | 3,7 | 6,7 | 101,00 | 1,3 |
| Ужин | | | | | | | |
| 279 | Суфле из отварного мяса с рисом с маслом (60/5) | 65 | 10,2 | 8,9 | 16,8 | 172,50 | 0,12 |
| 322 | Пюре картофельно-морковное | 100 | 1,2 | 4,05 | 10,1 | 76,6 | 6 |
| 394 | Чай с молоком с сахаром | 150 | 1,1 | 1,2 | 9,3 | 53,20 | 0,5 |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |

| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
|---|---|--------------|-----------------------------|-------------|--------------|---------------------------------------|----------------------|
| | | | Б | Ж | У | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| 216 | Омлет натуральный с сыром, запеченный | 70 | 6,9 | 12,7 | 1,1 | 148,00 | 0,6 |
| | Дополнительный гарнир: икра кабачковая | 20 | 0,3 | 1,1 | 1,3 | 15,73 | 1,6 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 394 | Чай с молоком с сахаром | 150 | 1,1 | 1,2 | 9,3 | 53,20 | 0,5 |
| | Груша | 100 | 0,3 | 0,0 | 10,3 | 47,50 | 5 |
| Завтрак2 | | | | | | | |
| 10-00 | Сок яблочный осветленный | 100 | 0,4 | 0,0 | 13,3 | 56,00 | 3 |
| Обед | | | | | | | |
| 20 | Салат из белокачанной капусты с морковью | 40 | 0,56 | 2,03 | 5,6 | 35,20 | 14,0 |
| 139 (с) | Суп картофельный с фасолью, с мясом (150/10) | 160 | 5,1 | 4,6 | 10,2 | 92,80 | 4,55 |
| 258 | Шницель рыбный натуральный (лосось) | 60 | 4,8 | 2,1 | 5,7 | 76,52 | 0,1 |
| 284 с | Кабачки и капуста цветная, запеченные под соусом | 100 | 2,7 | 7,1 | 6,3 | 130,60 | 6,5 |
| 372 | Компот из плодов свежих (яблоки) | 150 | 0,1 | 0,1 | 11,9 | 50,00 | 1,3 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта. | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| Полдник | | | | | | | |
| 738 | Пирожок печеный с рисом и яйцом | 60 | 4,0 | 2,9 | 30,4 | 158,60 | 0,04 |
| | Молоко витаминизированное | 160 | 4,3 | 4,8 | 7,1 | 90,00 | 12,8 |
| Ужин | | | | | | | |
| 13 | Салат из свежих огурцов с зеленью и подсолнечным маслом | 40 | 0,2 | 2,9 | 1,0 | 30,60 | 4,3 |
| 305 | Биточки рубленые из птицы (цыплята) | 60 | 6,3 | 7,1 | 5,8 | 108,60 | 0,9 |
| 354 | Соус сметанный | 15 | 0,2 | 0,9 | 1,2 | 16,1 | 0,2 |
| 321 | Пюре картофельное | 110 | 2,2 | 5,1 | 12,8 | 116,00 | 6,0 |
| 392 | Чай с сахаром | 150/7 | 1,0 | 1,2 | 9,2 | 52,40 | 1,1 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 1, НЕДЕЛЯ 3 СЕЗОН ОСНОВНОЙ (с 01.09 по 01.03), возрастная категория 1,5-3 лет | | | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | |
| | | | 47,0 | 58,2 | 191,5 | 1515,0 | 62,0 |

Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 12)

12 День: 2
Неделя: 3
Сезон: Основной с 01 сентября по 01 марта
Возрастная категория: 1,5-3 лет

| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
|----------------|---------------------------------------|--------------|----------------------|------|------|--------------------------------|---------------|
| | | | Б | Ж | У | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| 230 | Вареники ленивые | 90 | 11,4 | 9,4 | 14,8 | 207,60 | 1,1 |
| 351 | Соус молочный сладкий | 20 | 0,3 | 0,7 | 2,8 | 20,60 | 0,1 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта. | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 395 | Кофейный напиток с молоком | 150 | 2,2 | 2,4 | 14 | 87,50 | 1,4 |

| | | | | | | | |
|---|--|-----|-----------------------------|-------------|--------------|---------------------------------------|----------------------|
| | Банан | 80 | 1,3 | 0,4 | 20 | 94,00 | 8,00 |
| Завтрак2 | | | | | | | |
| 10-00 | Нектар фруктовый | 100 | 0,1 | | 10,3 | 42,00 | 0,8 |
| Обед | | | | | | | |
| 35 | Салат из свеклы и яблок с маслом растительным | 40 | 0,4 | 3,3 | 4,3 | 41,0 | 2,3 |
| 140 (с) | Суп с макаронными изделиями, с птицей (155/10) | 165 | 5,4 | 7,2 | 13,9 | 106,6 | 5,20 |
| 276 | Жаркое по-домашнему (говядина) | 150 | 9,8 | 7,8 | 12,4 | 250,5 | 3,5 |
| 372 | Компот из плодов свежих (груши) | 150 | 0,1 | 0,1 | 12,1 | 50,0 | 1,2 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта. | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| Полдник | | | | | | | |
| | Печенье | 45 | 3,1 | 6,2 | 35,2 | 195,10 | 1,3 |
| 401 | Ряженка | 150 | 4,3 | 3,7 | 6,7 | 98,00 | 1,3 |
| Ужин | | | | | | | |
| 342./273. | Рагу из овощей с мясом отварным (100/60) | 160 | 8,1 | 17,8 | 9,1 | 228,00 | 4,00 |
| | Дополнительный гарнир: огурец свежий | 20 | 0,2 | 0,02 | 0,8 | 3,50 | 2,0 |
| 394 | Чай с молоком с сахаром | 150 | 1,1 | 1,2 | 9,3 | 53,20 | 0,5 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 2, НЕДЕЛЯ 3 СЕЗОН ОСНОВНОЙ (с 01.09 по 01.03), возрастная категория 1,5-3 лет | | | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | |
| | | | 54,3 | 62,6 | 214,7 | | |

Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 13)

13 **День:** 3
Неделя: 3
Сезон: Основной с 01 сентября по 01 марта
Возрастная категория: 1,5-3 лет

| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
|-----------------|---|--------------|----------------------|-------|------|--------------------------------|---------------|
| | | | Б | Ж | У | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| 262 (к) I | Каша жидкая на молоке (пшенная) | 150 | 4,1 | 4,7 | 24,2 | 156,00 | 1,7 |
| | Сыр полутвердый | 10 | 2,6 | 2,1 | 3,2 | 40,00 | 0,06 |
| | Масло коровье сладкосливочное несоленое топлен. | 7 | 0,07 | 5,50 | 0,07 | 49,60 | |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта. | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 397 | Какао с молоком | 150 | 2,8 | 2,9 | 18,8 | 91,00 | 1 |
| | Киви | 50 | 0,33 | 0,005 | 4,10 | 23,60 | 30,00 |
| Завтрак2 | | | | | | | |
| 10-00 | Сок овощной | 100 | 0,5 | 0,1 | 10,1 | 43,00 | 2 |
| Обед | | | | | | | |
| 22 (с) | Салат зеленый с помидорами и сладким перцем с растительным маслом | 40 | 0,4 | 3,7 | 1,1 | 32,40 | 4,5 |
| 72 | Щи по-уральски с мясом (155/10) | 165 | 4,7 | 6,6 | 14,9 | 117,40 | 5,50 |
| 282 | Биточки мясные рубленые | 50 | 6,2 | 5,8 | 4,0 | 115,90 | |
| 354 | Соус сметанный | 15 | 0,2 | 0,9 | 1,2 | 16,1 | 0,2 |
| 165 | Каша гречневая рассыпчатая (гарнир) | 105 | 4,1 | 5,2 | 21,5 | 193,83 | |
| 378 | Кисель из ягод (черная смородина) | 150 | 0,3 | 0,0 | 23,8 | 103,50 | 9 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |

| | | | | | | | |
|---|--|-----------|-----------------------------|-------------|--------------|---------------------------------------|----------------------|
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| Полдник | | | | | | | |
| 741 (с) | Ватрушка с джемом | 60 | 2,7 | 3,3 | 37,8 | 190,20 | 0,17 |
| 401 | Биокефир | 150 | 4,3 | 3,7 | 6,0 | 95,00 | 1,3 |
| Ужин | | | | | | | |
| | Икра из баклажанов | 30 | 0,4 | 1,5 | 1,9 | 23,60 | 2,4 |
| 251 | Филе минтая, запеченное в молочном соусе | 55 | 6,6 | 4,0 | 4,6 | 100,2 | 0,3 |
| 315 | Рис отварной | 100 | 2,3 | 4,9 | 15,5 | 146,10 | |
| 393 | Чай с лимоном | 150/7/3,5 | 0,11 | | 8,2 | 34,60 | 2,2 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 3, НЕДЕЛЯ 3 СЕЗОН ОСНОВНОЙ (с 01.09 по 01.03), возрастная категория 1,5-3 лет | | | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | |
| | | | 49,2 | 57,3 | 249,9 | 1809,2 | 60,4 |

Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 14)

14 **День:** 4
Неделя: 3
Сезон: Основной с 01 сентября по 01 марта
Возрастная категория: 1,5-3 лет

| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
|---|--|--------------|-----------------------------|----------|----------|---------------------------------------|----------------------|
| | | | Б | Ж | У | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| 212 | Лепешки с творогом запеченный | 90 | 7,2 | 8,6 | 16,5 | 164,30 | 0,1 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 1195 к | Чай зеленый с молоком с сахаром | 150 | 1,0 | 1,2 | 9,2 | 52,40 | 3,8 |
| Завтрак2 | | | | | | | |
| 10-00 | Нектар из смеси фруктов и овощей | 100 | 0,1 | | 10,3 | 42,00 | 0,8 |
| Обед | | | | | | | |
| 562 (з) | Салат из помидоров свежих с перцем сладким с растительным маслом | 40 | 0,3 | 3,8 | 1,4 | 55,40 | 7,5 |
| 590 (ТИ) | Свекольник | 165 | 2,8 | 3,1 | 10,9 | 80,22 | 4,5 |
| 302 | Филе птицы, тушенное в соусе с овощами и картофелем | 170 | 9,2 | 2,4 | 15,8 | 119,79 | 8,38 |
| 376 | Компот из сушеных фруктов (курага) | 150 | 0,8 | 0,1 | 14,4 | 62,70 | 9,0 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| Полдник | | | | | | | |
| 769 (с) | Булочка "Домашняя" | 50 | 3,7 | 6,5 | 30,1 | 196,10 | 2,3 |
| 401 | Йогурт фруктовый | 150 | 4,3 | 3,7 | 15,2 | 113,00 | 1,1 |
| Ужин | | | | | | | |
| 291 | Запеканка картофельная с мясом отварным | 130 | 9,6 | 14,7 | 19,8 | 263,00 | 5,2 |
| | Дополнительный гарнир: огурец консервированный | 20 | 0,3 | 0,04 | 0,5 | 3,85 | 2,0 |
| 392 | Чай с сахаром | 150/7 | 1,0 | 1,2 | 9,2 | 52,40 | 1,1 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 4, НЕДЕЛЯ 3 СЕЗОН ОСНОВНОЙ (с 01.09 по 01.03), возрастная категория 1,5-3 лет | | | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | |
| | | | Б | Ж | У | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |

47,2 47,7 202,2 1442,3 45,8

Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 15)

15 **День:** 5
Неделя: 3
Сезон: Основной с 01 сентября по 01 марта
Возрастная категория: 1,5-3 лет

| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
|---|---|--------------|-----------------------------|-------------|--------------|---------------------------------------|----------------------|
| | | | Б | Ж | У | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| 262 (к) I | Каша жидкая на молоке (из хлопьев овсяных) | 150 | 3,8 | 7,2 | 19,4 | 203,00 | 1,5 |
| | Сыр полутвердый | 10 | 2,6 | 2,1 | 3,2 | 40,00 | 0,06 |
| | Масло коровье сладкосливочное несоленое топлен. | 7 | 0,07 | 5,50 | 0,07 | 49,60 | |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта. | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 395 | Кофейный напиток с молоком | 150 | 2,2 | 2,4 | 14 | 87,50 | 1,4 |
| | Груша | 100 | 0,3 | 0,0 | 10,3 | 47,50 | 5 |
| Завтрак2 | | | | | | | |
| 10-00 | Нектар тыквенный с мякотью | 100 | 0,1 | 0,00 | 10,3 | 42,00 | 0,8 |
| Обед | | | | | | | |
| 14 (с) | Салат зеленый с огурцом и растительным маслом | 40 | 0,4 | 3,1 | 0,8 | 32,60 | 3,6 |
| 119 (к) | Щи из свежей капусты с мясом (155/10) | 165 | 2,93 | 5,96 | 4,13 | 93,68 | 6,00 |
| 255 | Котлета рыбная (треска) | 60 | 4,8 | 3,2 | 8,9 | 101,21 | 0,1 |
| 350 | Соус молочный | 20 | 0,6 | 2,6 | 1,8 | 26,80 | 0,3 |
| 321 | Пюре картофельное | 100 | 2,0 | 4,9 | 11,6 | 106,00 | 5,5 |
| 699 с. | Напиток лимонный | 150 | 0,1 | 0 | 20,7 | 85,90 | 3 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта. | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| Полдник | | | | | | | |
| | Пряник заварной | 60 | 3,8 | 2,4 | 57,8 | 184,80 | |
| 401 | Ацидофилин | 150 | 4,3 | 3,6 | 12,0 | 84,00 | 1,1 |
| Ужин | | | | | | | |
| 295 | Рулет мясной | 60 | 7,6 | 6,9 | 4,7 | 109,10 | 1,93 |
| 354 | Соус сметанный | 15 | 0,2 | 0,9 | 1,2 | 16,1 | 0,2 |
| 317 | Макаронные изделия отварные | 100 | 3,5 | 4,5 | 18,6 | 150,00 | |
| | Дополнительный гарнир: томаты консервированные в собственном соку | 25 | 0,4 | 1,5 | 1,1 | 20,20 | 0,16 |
| 372 | Компот из плодов (вишня) | 150 | 0,1 | 0,0 | 10,0 | 41,50 | 5,0 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 5, НЕДЕЛЯ 3 СЕЗОН ОСНОВНОЙ (с 01.09 по 01.03), возрастная категория 1,5-3 лет | | | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | |
| | | | 46,7 | 59,1 | 259,5 | | |
| | | | | | | 1758,6 | 35,7 |

Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 16)

16 **День:** 1
Неделя: 4
Сезон: Основной с 01 сентября по 01 марта
Возрастная категория: 1,5-3 лет

| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
|---|--|--------------|-----------------------------|-------------|--------------|---------------------------------------|----------------------|
| | | | Б | Ж | У | | С |
| Завтрак | | | | | | | |
| 262 (к) I | Каша жидкая на молоке (рисовая) | 150 | 3,2 | 7,8 | 18,6 | 207,60 | 1,6 |
| | Масло коровье сладкосливочное несоленое порц. | 10 | 0,1 | 7,8 | 0,1 | 70,90 | |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 1195 к | Чай зеленый с молоком с сахаром | 150 | 1,1 | 1,2 | 1,8 | 22,50 | 3,8 |
| Завтрак2 | | | | | | | |
| 10-00 | Сок овощной | 100 | 0,5 | 0,1 | 10,1 | 43,00 | 2 |
| Обед | | | | | | | |
| 622 (з) | Салат из морской капусты с клюквой и растительным маслом | 40 | 0,1 | 3,8 | 0,4 | 27,10 | 1,6 |
| 135 (к) | Суп картофельный с мясными фрикадельками (150/20) | 170 | 1,3 | 1,8 | 9,2 | 111,92 | 3,3 |
| 278 | Бефстроганов из отварного мяса | 100 | 11,2 | 5,3 | 2,7 | 105,40 | 0,9 |
| 165 | Каша гречневая рассыпчатая (гарнир) | 105 | 4,1 | 5,2 | 21,5 | 193,83 | |
| 376 | Компот из сушеных фруктов (изюм) | 150 | 0,33 | 0,01 | 20,83 | 84,80 | 4,60 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| Полдник | | | | | | | |
| 738 | Пирожок печеный с картофелем и луком | 60 | 3,4 | 2,6 | 27,5 | 155,00 | 2,2 |
| | Молоко обогащенное йодказеином "Умница" | 160 | 4,3 | 4,8 | 7,1 | 90,00 | 2 |
| Ужин | | | | | | | |
| 45 | Винегрет овощной | 40 | 0,5 | 3,0 | 3,3 | 52,30 | 2,9 |
| 298/354. | Голубцы ленивые с соусом (110/15) | 125 | 10,4 | 8,4 | 18,6 | 204,2 | 5,5 |
| 392 | Чай с сахаром | 150/7 | 1,0 | 1,2 | 9,2 | 52,40 | 1,1 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 1, НЕДЕЛЯ 4 СЕЗОН ОСНОВНОЙ (с 01.09 по 01.03), возрастная категория 1,5-3 лет | | | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | С |
| | | | 48,2 | 55,4 | 199,9 | 1658,1 | 31,5 |

Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 17)

17 **День:** 2
Неделя: 4
Сезон: Основной с 01 сентября по 01 марта
Возрастная категория: 1,5-3 лет

| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
|-----------------|--|--------------|----------------------|------|------|--------------------------------|---------------|
| | | | Б | Ж | У | | С |
| Завтрак | | | | | | | |
| 206 | Макаронные изделия отварные с маслом и тертым сыром (125/5/20) | 150 | 9,3 | 10,1 | 22,7 | 194,20 | 0,12 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 397 | Какао с молоком | 150 | 2,8 | 2,9 | 18,8 | 91,00 | 1 |
| | Мандарин | 40 | 0,3 | 0,1 | 3 | 15,20 | 4,5 |
| Завтрак2 | | | | | | | |
| 10-00 | Сок яблочный осветленный | 100 | 0,4 | 0,0 | 13,3 | 56,00 | 3 |

| Обед | | | | | | | |
|---|--|-----------|-----------------------------|-------------|--------------|---------------------------------------|----------------------|
| 14 | Салат из помидоров с луком с растительным маслом | 40 | 0,3 | 3,5 | 1,8 | 35,60 | 8,7 |
| 87 | Суп рыбный (с пшеном) | 150 | 4,9 | 2,8 | 10,6 | 105,70 | 2,90 |
| 309 | Зраза куриная с омлетом и овощами | 60 | 7,2 | 6,8 | 11,2 | 152,4 | 0,78 |
| 151 | Картофель, запеченный в сметанном соусе | 100 | 2,5 | 5,8 | 13,0 | 105,80 | 2,50 |
| 378 | Кисель из ягод (брусника) | 150 | 0,0 | 0,0 | 22,0 | 126,50 | 9 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| Полдник | | | | | | | |
| 776 (с) | Булочка "Розовая" | 50 | 4,0 | 1,4 | 25,3 | 130,40 | 2,6 |
| 401 | Варенец с лактулозой | 150 | 4,3 | 3,7 | 6,7 | 101,00 | 1,3 |
| Ужин | | | | | | | |
| 261 | Тефтели рыбные с соусом (50/15) | 65 | 4,8 | 5,1 | 6,80 | 92,5 | 0,6 |
| 342 | Рагу овощное | 100 | 2,5 | 4,1 | 6,8 | 118,00 | 4,5 |
| 393 | Чай с лимоном | 150/7/3,5 | 0,11 | | 8,2 | 34,60 | 2,2 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| | Мармелад | 20 | 0,02 | 0,00 | 15,60 | 66,70 | |
| ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 2, НЕДЕЛЯ 4 СЕЗОН ОСНОВНОЙ (с 01.09 по 01.03), возрастная категория 1,5-3 лет | | | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | |
| | | | 50,3 | 48,6 | 234,8 | 1662,7 | 43,2 |

| Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 18) | | | | | | | |
|--|---|--------------|---------------------------|------|------|--------------------------------|---------------|
| 18 | День: | 3 | | | | | |
| | Неделя: | 4 | | | | | |
| | Сезон: | Основной | с 01 сентября по 01 марта | | | | |
| | Возрастная категория: | 1,5-3 лет | | | | | |
| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| 237 | Запеканка из творога | 75 | 11,3 | 9,5 | 8,5 | 188,00 | 0,2 |
| 783 (з) | Соус абрикосовый | 20 | 0,1 | 0 | 13,1 | 60,50 | 0,1 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 395 | Кофейный напиток с молоком | 150 | 2,2 | 2,4 | 14 | 87,50 | 1,4 |
| | Груша | 100 | 0,3 | 0,0 | 10,3 | 47,50 | 5 |
| Завтрак2 | | | | | | | |
| 10-00 | Нектар из смеси фруктов и овощей | 100 | 0,1 | | 10,3 | 42,00 | 0,8 |
| Обед | | | | | | | |
| 20 | Салат из белокачанной капусты с морковью | 40 | 0,56 | 2,03 | 5,6 | 35,20 | 14,0 |
| 138 (к) | Суп гороховый с птицей (155/10) | 165 | 3,6 | 6,3 | 12,1 | 153,10 | 4,4 |
| 281 | Котлета мясная, запеченная с соусом молочным | 55 | 5,7 | 7,1 | 5,4 | 126,50 | 0,3 |
| 320 | Овощи отварные с маслом сливочным | 100 | 2,8 | 4,2 | 7,5 | 116,20 | 7,0 |
| 376 | Компот из плодов сухих (смесь косточковых плодов) | 150 | 0,5 | 0,1 | 19,9 | 84,20 | 5,5 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта. | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| Полдник | | | | | | | |
| 773 (с) | Булочка "Веснушка" | 50 | 3,9 | 3,0 | 27,3 | 157,00 | 0,3 |

| | | | | | | | |
|---|--------------------------------------|-----|-----------------------------|-------------|--------------|---------------------------------------|----------------------|
| 401 | Снежок | 150 | 4,3 | 3,7 | 12,0 | 109,00 | 1,3 |
| Ужин | | | | | | | |
| 305 | Биточки рубленые из птицы (цыплята) | 60 | 6,3 | 7,1 | 5,8 | 108,60 | 0,9 |
| 595 (с) | Соус молочный с луком | 15 | 0,2 | 0,9 | 1,2 | 16,1 | 0,3 |
| 317 | Макаронные изделия отварные | 100 | 3,5 | 4,5 | 18,6 | 150,00 | |
| | Дополнительный гарнир: огурец свежий | 20 | 0,2 | 0,02 | 0,8 | 3,50 | 2,0 |
| 394 | Чай с молоком с сахаром | 150 | 1,1 | 1,2 | 9,3 | 53,20 | 0,5 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 3, НЕДЕЛЯ 4 СЕЗОН ОСНОВНОЙ (с 01.09 по 01.03), возрастная категория 1,5-3 лет | | | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | |
| | | | 53,3 | 54,4 | 230,7 | 1775,2 | 44,0 |

Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 19)

19 **День:** 4
Неделя: 4
Сезон: Основной с 01 сентября по 01 марта
Возрастная категория: 1,5-3 лет

| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
|--|--|--------------|-----------------------------|----------|----------|--------------------------------|----------------------|
| | | | Б | Ж | У | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| 180 | Каша вязкая молочная (из пшена и крупы гречневой) с яблоками | 150 | 3,9 | 7,6 | 20,6 | 215,00 | 1,5 |
| | Масло коровье сладкосливочное несоленое топленое | 10 | 0,1 | 7,8 | 0,1 | 70,90 | |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 1195 к | Чай зеленый с молоком с сахаром | 150 | 1,0 | 1,2 | 9,2 | 52,40 | 3,8 |
| | Банан | 80 | 1,3 | 0,4 | 20 | 94,00 | 8,00 |
| Завтрак2 | | | | | | | |
| 10-00 | Нектар тыквенный с мякотью | 100 | 0,1 | 0 | 10,3 | 42,00 | 0,8 |
| Обед | | | | | | | |
| 22 (с) | Салат зеленый с помидорами и сладким перцем с растительным маслом | 40 | 0,4 | 3,7 | 1,1 | 32,40 | 4,5 |
| 113 (к) | Борщ сибирский | 165 | 3,1 | 3,8 | 5,3 | 135,6 | 6,50 |
| 251 | Филе минтая, запеченное в молочном соусе | 55 | 6,6 | 4,0 | 4,6 | 100,2 | 0,3 |
| 321 | Пюре картофельное | 110 | 2,2 | 5,1 | 12,8 | 116,00 | 6,0 |
| 375 | Компот из ягод (черная смородина) | 150 | 0,22 | 0,09 | 16,63 | 68,10 | 6,5 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта. | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| Полдник | | | | | | | |
| 782 (с) | Булочка "Янтарная" | 50 | 2,5 | 4,8 | 20,3 | 146,30 | 0,4 |
| 401 | Ряженка | 150 | 4,3 | 3,7 | 6,7 | 98,00 | 1,3 |
| Ужин | | | | | | | |
| 564 (з) | Салат из свежих огурцов, горошка консервированного с растительным маслом | 40 | 3,2 | 4,6 | 9,4 | 77,80 | 1 |
| 290 | Пудинг из говядины | 60 | 8,4 | 4,2 | 2,6 | 112,0 | 0,12 |
| 324 | Пюре морковное | 100 | 1,6 | 4,05 | 8,5 | 76,6 | 4,60 |
| 392 | Чай с сахаром | 150/7 | 1,0 | 1,2 | 9,2 | 52,40 | 1,1 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 4. | | | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | |

| | | | | | |
|---|------|------|-------|--------------------|------|
| НЕДЕЛЯ 4 СЕЗОН ОСНОВНОЙ (с 01.09 по 01.03), возрастная категория 1,5-3 лет | Б | Ж | У | ценность (ккал) | С |
| | 46,6 | 58,7 | 209,8 | 1726,9 | 46,4 |

Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 20)

20 День: 5
Неделя: 4
Сезон: Основной с 01 сентября по 01 марта
Возрастная категория: 1,5-3 лет

| № рец. | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
|--|---|-----------------|-----------------------------|-------------|--------------|---|--------------------------|
| | | | Б | Ж | У | | |
| Завтрак | | | | | | | |
| 262 (к) I | Каша манная молочная жидкая | 150 | 2,9 | 4,4 | 17,4 | 177,50 | 1,1 |
| | Сыр полутвердый | 10 | 2,6 | 2,1 | 3,2 | 40,00 | 0,06 |
| | Масло коровье сладкосливочное несоленое попц | 7 | 0,07 | 5,50 | 0,07 | 49,60 | |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| 397 | Какао с молоком | 150 | 2,8 | 2,9 | 18,8 | 91,00 | 1 |
| Завтрак2 | | | | | | | |
| 10-00 | Сок яблочно-морковный | 100 | 0,1 | | 10,3 | 42,00 | 0,8 |
| Обед | | | | | | | |
| 34 | Салат из свеклы и горошка зеленого консервированного с растительным маслом | 40 | 0,6 | 3,9 | 3,0 | 49,60 | 3,6 |
| 148 (с) | Суп-лапша домашняя | 160 | 1,4 | 2,4 | 10,1 | 60,22 | 0,30 |
| 310 | Суфле куриное | 60 | 5,2 | 4,4 | 6,8 | 98,6 | 0,2 |
| 315 | Рис отварной | 100 | 2,3 | 4,9 | 15,5 | 146,1 | |
| 375 | Компот из ягод (клюква) | 150 | 0,1 | 0 | 12,6 | 52,50 | 7,0 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта. | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| Полдник | | | | | | | |
| | Печенье | 45 | 3,1 | 6,2 | 35,2 | 195,10 | 1,3 |
| 401 | Кефир | 160 | 4,6 | 4,8 | 7,3 | 93,50 | 1,60 |
| Ужин | | | | | | | |
| 277 | Гуляш из говядины | 90 | 13,6 | 12,9 | 35,6 | 308,2 | 3,2 |
| 319 | Картофель в молоке | 90 | 2,1 | 2,8 | 15,2 | 67,2 | 2,1 |
| | Дополнительный гарнир: огурец свежий | 20 | 0,2 | 0,02 | 0,8 | 3,50 | 2,0 |
| 392 | Чай с сахаром | 150/7 | 1,0 | 1,2 | 9,2 | 52,40 | 1,1 |
| | Хлеб из муки пшеничной первого сорта | 20 | 1,5 | 0,54 | 9,7 | 48,64 | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,0 | 0,36 | 9,9 | 45,60 | |
| ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 5, НЕДЕЛЯ 4 СЕЗОН ОСНОВНОЙ (с 01.09 по 01.03), возрастная категория 1,5-3 лет | | | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | |
| | | | 49,5 | 61,0 | 253,5 | 1764,2 | 25,4 |
| СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ЗА 20 ДНЕЙ СЕЗОН ОСНОВНОЙ (с 01.09 по 01.03), возрастная категория 1,5-3 лет | | | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамины (мг) |
| | | | Б | Ж | У | | |
| | | | 50,2 | 56,3 | 224,2 | 1689,7 | 45 |