

День/ № рецеп- туры	Наименование блюд и изделий	Дети до 7 лет							
		Выход	белки		жиры		углеводы	калорийнос- ть	Вит «С»
			общие	В т.ч. жив.	общие	в т.ч. раст.			
7	Завтрак								
№96	Каша пшеничная молочная	200	7.68		9.7		32.1	246	1.11
№253	Кофейный напиток	180	3.9		4.5		21.6	138	1.17
П.П.	Хлеб пшеничный	30	2.31		0.9		14.94	78.6	0.33
П.П.	Масло сливочное	10	2.6	2.6	14.5		0.1	70.9	-
	Итого		16.5	2.6	29.6		68.74	533.5	2.61
	Второй завтрак								
	Банан	130/90	1.35		0		18.9	80.1	13
	Обед								
№39	Суп картофельный с крупой	250	3.1		2.86		24	131.1	8.25
№152	Гуляш из говядины	50	16.3		10.8		5.76	185.7	0.60
№200	Капуста тушеная	150.0	5.2		5.9		20.9	151.4	36.8
№240	Компот из фруктов	180	0.18		0		21.5	83.9	0.81
П.П.	Хлеб ржаной	40	2.64		0.48		13.68	72.4	1.24
	Итого		24.3		17.2		61.84	493.4	47.7
	Уплотненный полдник								
№128	Пудинг творожно-манный со смет.	130/10	20.8		16.7		21.5	320	0.58
№271	Булочка осенняя	70	6.7		7.9		36.5	240.6	0.07
№251	Кефир	150	4.2		4.8		13	109.4	1.05
П.П.	Хлеб пшеничный	40	3.08		1.2		19.9	104	0.44
	Итого		34.8		30.6		102.42	774	2.14
	Итого за день		76.9		77.4		251.9	1881	65.15

День/№ рецепт уры	Наименование блюд и изделий	Дети до 7 лет							
		Выход	Белки		Жиры		Углевод ы	Калори йность	Вит «С»
			общие	в т.ч. жив.	общие	в т.ч. раст.			
8	Завтрак								
№93	Каша геркулесовая молочная	200	6.55		10		22.3	202.3	1.11
№253	Кофейный напиток	180	3.9		4.5		21.6	138	1.17
П.П.	Хлеб пшеничный	30	2.31		0.9		14.94	78.6	0.33
П.П.	Масло сливочное	10	2.6	2.6	14.5		0.1	70.9	-
	Итого		15.36	2,6	29.9		58.94	489.8	2.61
Второй завтрак									
	Сок фруктовый	150	7.5				21	84	3
Обед									
№34	Свекольник со сметаной	205/10	4.3		5.22		25.6	157	10.38
№167	Мясное пюре с								
№186	Кашей гречневой								
№148	Бефстроганов в том. соусе	60/30	15.0		11.1		6.5	181.2	0.44
№186	Каша гречневая рассыпчатая	100	4.4		5.1		21.8	152.6	-
	Помидор свежий	35	0.4		0.0		1.46	7.3	2.9
№ 237	Компот из апельсинов	180	0.1		0		20.5	82	10.8
П.П.	Хлеб ржаной.	40	2.64		0.48		13.68	72.4	1.24
	Итого		22.53		16.63		63.89	495.52	25.76
Уплотненный полдник									
№134	Котлета рыбная	80	13.2		6.5		8	144	0.34
№206	Пюре картофельное	180	4.5		6.1		29	187.6	22.43
№263	Чай с сахаром	150	0.16		0		12	45.5	0.02
П.П.	Хлеб пшеничный	40	3.08		1.2		19.9	104	0.04
	Итого		20.94		13.8		92.62	481.1	23.23
	Итого за день		66.33		60.33		236.45	1550.42	54.6

День/№ рецепт уры	Наименование блюд и изделий	Дети до 7 лет							
		Выход	Белки		Жиры		Углево ды	Калорий ность	Вит «С»
			общие	в т.ч. жив.	общие	в т.ч. раст.			
10	Завтрак								
№110	Омлет	80	6.5		8		2.68	113	0.14
№196	Зеленый горошек	35	1.75		0.07		4.83	25.5	3.5
№248	Какао на молоке	180	4.4		4.8		22.1	1.57	1,43
П.П.	Хлеб пшеничный	30	2.31		0.9		14.94	78.6	0.33
П.П.	Масло сливочное	10	2.6	2.6	14.5		0.1	70.9	-
	Итого		17.56	2.6	28.27		44.65	445	5.4
Второй завтрак									
	Яблоко	120	0.48		0		12.5	54	2.64
Обед									
№19	Салат из свеклы и моркови	60	0.84		3.99		5.6	59.4	3.99
№ 29	Бульон куриный с гречками	250/15	2.8		3.26		17	108	7.5
№183	Суфле куриное	90	24.6		13.1		5.5	240.2	1.36
№191	Рис отварной с том.пощгивой	3.0	3.2		4.3		29.8	172.0	-
№237	Компот из апельсинов	180	0.1		0		20.5	82	10.8
П.П.	Хлеб ржаной	40	2.64		0.48		13.68	72.4	1.24
	Итого		33.36		21.14		86.48	674.6	24.89
Уплотненный полдник									
№145	Хлебцы рыбные	50/	4.5		14.75		0.35	152	1.04
	с капустой тушеной	150	3.1		2.17		11.14	71.2	25.6
	Помидор	35	0.35		0.06		1.46	7.32	2.94
№251	Кефир	150	4.2		4.8		13	109.4	1.05
П.П.	Хлеб пшеничный	40	3.08		1.2		19.9	104	0.44
	Итого		15.23		22.98		78.33	443.92	31.07
	Итого за день		66.63		72.39		221.96	1617.52	64.0

Использовано:

Организация питания детей в дошкольном образовательном учреждении: Производственно-практическое издание: в 2 ч/Министерство образования и науки Челябинской области. Сост. Г.Н. Панкратова; под ред. В.В. Садырина. - Челябинск: Взгляд. 2006.

** Промышленный продукт