

**Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 11)**

11	<b>День:</b>	1		
	<b>Неделя:</b>	3	<b>11.11.2022</b>	
	<b>Сезон:</b>	Основной	с 01 сентября по 01 марта	
	<b>Возрастная категория:</b>	3-7 лет		

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)  С
			Б	Ж	У		

**Завтрак**

216	Омлет натуральный с сыром запеченный	100	10,6	19,5	2,0	228,00	0,9
	Дополнительный гарнир: икра кабачковая	30	0,37	1,37	1,62	19,66	2,00
	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	30	2,9	1,01	15,60	79,10	
394	Чай с молоком с сахаром	200	1,5	1,7	12,1	65,5	0,56

**Завтрак2**

10-00	Сок фруктовый (ананас)	100	0,4	0,0	13,3	56,00	3
-------	------------------------	-----	-----	-----	------	-------	---

**Обед**

20	Салат из белокачанной капусты с морковью	60	0,84	3,1	8,4	48,75	21,0
139 (с)	Суп картофельный с фасолью, с мясом	200	6,1	5,8	13,0	118,00	5,60
282	Шницель мясной рубленый	70	8,6	8,1	5,6	162,3	0,4
284 с	Кабачки и капуста цветная, запеченные под соусом	130	2,9	7,8	6,9	143,7	7,2
372	Компот из плодов свежих (яблоки) вит.С	200	0,13	0,12	14,2	60,23	1,50
	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	30	2,9	1,01	15,60	79,10	
	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,47	0,45	13,11	59,63	

**Полдник**

738	Пирожок печеный с рисом и яйцом	70	4,7	3,1	35,4	185,0	0,05
	Молоко витаминизированное	200	5,2	5,8	8,5	108,00	14,50

**Ужин**

13	Салат из свежих огурцов с зеленью и подсолнечным маслом	60	0,3	4,4	1,6	45,97	5,1
406(к)	Сердце говяжье тушёное в соусе	70	9,8	1,4	2,1	60,9	
321	Пюре картофельное	130	2,4	5,2	13	120,30	6,50
392	Чай с сахаром	200	1,2	1,5	12,0	64,0	1,30
	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,47	0,45	13,11	59,63	
	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,5	0,54	9,7	48,64	

**ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 1,  
НЕДЕЛЯ 3 СЕЗОН ОСНОВНОЙ  
(с 01.09 по 01.03), возрастная категория 3-7 лет**

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)  С
Б	Ж	У		
<b>60,5</b>	<b>75,5</b>	<b>225,9</b>	<b>1839,0</b>	<b>70,2</b>