

Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 11)

11	День:	1		
	Неделя:	3	13.10.2022	
	Сезон:	Основной	с 01 сентября по 01 марта	
	Возрастная категория:	3-7 лет		

№ реп.	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	
395	Напиток кофейный с молоком с сахаром	200	2,6	2,9	17,0	107,5	1,7

Завтрак2

10-00	Сок яблочный осветленный	100	0,4	0,0	13,3	56,00	3
-------	--------------------------	-----	-----	-----	------	-------	---

Обед

22(с)	Салат зелёный с помидорами и сладким перцем с маслом растительным	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
258	Шницель рыбный натуральный (лосось)	70	5,8	2,5	6,70	90,2	0,12
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 (груши) 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		
60,5	75,5	225,9	1839,0	70,2