

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

11 **День:** 1  
**Неделя:** 3 **12.12.2022**  
**Сезон:** Основной с 01 сентября по 01 марта  
**Возрастная категория:** 3-7 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	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	
392	Чай с сахаром	200	1,2	1,5	12,0	64,0	1,30
	Груша	120	0,4	0,4	12,4	56,40	6

**Завтрак2**

10-00	Сок яблочный осветленный	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
590 (ТИ)	Свекольник со сметаной	200	4,2	3,7	14,1	102,50	5,50
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 (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
408(к)III	Печень говяжья, тушёная в сметанном соусе	70	5,0	5,3	8,5	102,50	4,8
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)
Б	Ж	У		
<b>60,5</b>	<b>75,5</b>	<b>225,9</b>	<b>1839,0</b>	<b>70,2</b>