

### Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Дети 1-3 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>День 7</b>							
<b>ЗАВТРАК</b>	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150	6.58	5.55	26.86	165	15/5
	Кофейный напиток с молоком	150	2.39	2.61	11.23	77.15	13/11
	Бутерброды с джемом или повидлом (вариант № 2)	30	1.63	0.20	16.82	74.6	3
<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>		<b>330</b>	<b>10.60</b>	<b>8.36</b>	<b>54.91</b>	<b>316.75</b>	
<b>ЗАВТРАК 2</b>	Сок или фрукты	100	0.50	0.10	10.10	47	3
<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК 2</b>		<b>100</b>	<b>0.50</b>	<b>0.10</b>	<b>10.10</b>	<b>47</b>	
<b>ОБЕД</b>	Суп из овощей со сметаной	150	1.20	3.90	6.23	65.25	14/21
	Тефтели рыбные с рисом в соусе	60	5.49	1.94	5.17	60.46	12/8
	Картофельное пюре	110	2.28	3.08	15.10	99	3/31
	Компот из яблок и кураги	150	0.18	0.08	13.76	54.9	1/11
	Хлеб ржаной	30	1.98	0.36	10.02	49.5	2
	Хлеб пшеничный	20	1.23	0.43	8.37	42.89	147
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>		<b>520</b>	<b>12.36</b>	<b>9.79</b>	<b>58.65</b>	<b>372</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	100	5.73	4.53	25.20	166.87	44/4
	Молоко кипяченое	150	4.57	4.08	7.58	85	400
	Пирожки печеные из дрожжевого теста с повидлом (джемом)	60	3.72	3.37	19.59	123.18	17-2/13
<b>ИТОГО ЗА УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>		<b>310</b>	<b>14.02</b>	<b>11.98</b>	<b>52.37</b>	<b>375.05</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		<b>1260</b>	<b>37.48</b>	<b>30.23</b>	<b>176.03</b>	<b>1110.8</b>	
<b>ИТОГО ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД:</b>		<b>1260</b>	<b>37.48</b>	<b>30.23</b>	<b>176.03</b>	<b>1110.8</b>	
<b>СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:</b>		<b>1260</b>	<b>37.48</b>	<b>30.23</b>	<b>176.03</b>	<b>1110.8</b>	