



Утверждаю:
заведующий МАДОУ № 33
Захарова О.Ю

Ежедневное меню

День: **Понедельник**

Неделя: **первая 1 день**

№	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции		БЖУ			к/кал
		ясли	Сад	белки я/с	жиры я/с	углеводы я/с	
8.00-8.25	Завтрак						
1	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	180	200	4,5/4,5	4,4/4,4	31,7/31,7	216,0/216,0
2	Батон обогощ.(валитек-8) с маслом сливочный и сыром	20/5/5	30/7/7	4/4,9	5/6,2	11,6/14,2	108,8/133
3	Чай с молоком	150	200	1/1,4	1/1,4	8,4/11,2	45,7/61,0
	Итого за завтрак	360	444				
10.00	2 Завтрак						
	Сок фруктовый (индивидуальная упаковка)	200	200	1/1	0/0	23,0/23,0	92,0/92,0
	Итого за 2 завтрак						
11.45-12.45	Обед						
1	Суп картофельный со сметаной	150	180	0,99/1,2	1,6/1,92	6,71/8	45,7/54,9
2	Капуста тушеная	130	140	3,5/4,6	2,5/3,2	21,6/28,0	125,3/162,9
3	Фрикадельки из мяса говядины припущенные	60	80	9/12,1	9,59/12,8	4,5/6	141/188,0
4	Компот из сухофруктов	150	180	0,44	0,02	16,4	64,8
5	Хлеб дарницкий обогощ (валитек-8)	30	37	2,04/2,5	0,27/0,33	14/17,2	63,8/83,6
	Итого за обед	445	617				
15.25.-15.35	Полдник						
1	Омлет запеченный	80	80	9,8/9,8	13,2/13,2	1,7/1,7	104,8/104,8
2	Чай с лимоном	150	200	0,06/0,06	0,01/0,01	6,7/6,7	27,0/27,0
3	Хлеб пшеничный обогощ.(валитек-8)	15	15	0,6/0,6	0,16/0,16	4,1/4,1	20,5/20,
	Итого за полдник	245	295				

«С»-витаминизация 3 блюда: ясли – естественный витамин «С», сад – 25 мг

Рекомендуемый ужин: макаронные изделия отварные с маслом сливочным , чай, фрукт. 21.00 - кефир