

**Примерное циклическое 10-ти дневное меню рациона питания детей, посещающих
школьное образовательное учреждение «Детский сад №48», с 12 часовым пребыванием
ЗОН: весна
возрастная категория: с 3 до 7 лет**

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день
Завтрак ца молочная овсяная(Геркулес) с яйцом сливочным – 204 Каша манная молочная с маслом сливочным – 204 Бутерброд с маслом спив. - 30/4 Кофейный напиток с молоком – 180	Завтрак Яйцо вареное ½ шт Каша манная молочная с маслом сливочным – 204 Бутерброд с маслом спив. - 30/4 Кофейный напиток с молоком – 180	Завтрак Каша молочная пшеничная с маслом сливочным – 204 Бутерброд с маслом сливочным и сыром - 30/4/16 Какао с молоком – 180	Завтрак Каша молочная пшеничная с маслом сливочным – 204 Бутерброд с маслом сливочным – 180 Бутерброд с маслом сливочным – 30/4	Завтрак Каша пшенная молочная с маслом сливочным– 204 Чай с сахаром – 180 Бутерброд с маслом и сыром – 30/4/15
2-ой Завтрак Сок фруктовый или ягодный – 100	2-ой Завтрак Сок фруктовый или ягодный – 100	2-ой Завтрак Сок фруктовый или ягодный – 100	2-ой Завтрак Сок фруктовый или ягодный – 100	2-ой Завтрак Молоко кипяченное – 100
Обед Свекла (порция) 50 Щи из свежей капусты с мясом со сметаной – 200/15/8 Печень тушеная в соусе- 40/40 Макаронные изделия отварные 104/4 Компот из смеси сухих фруктов - 180 Хлеб ржаной — 45	Обед Икра кабачковая – 60 Суп картофельный с зеленым горошком и мясом со сметаной – 200/15/6 Тефтели из свинины - 70 Пюре картофельное – 154 Компот из свежих яблок – 180 Хлеб ржаной - 45	Обед Огурец соленый (порция) – 60 или сельдь-30 Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне со сметаной - 200/8 Жаркое по-домашнему 220 Компот из смеси сухих фруктов - 180 Хлеб ржаной – 45	Обед Салат из свеклы 50 или капусты 60 Рассольник ленинградский с мясом и сметаной - 200/15/8 Фрикадельки рыбные – 80 Картофель отварной - 154 Хлеб ржаной - 45 Кисель из джема – 180	Обед Салат из свеклы 50 или капусты 60 Рассольник ленинградский с мясом и сметаной - 200/15/8 Фрикадельки рыбные – 80 Картофель отварной - 154 Хлеб ржаной – 45 Кисель из джема – 180
Бед за кабачковая- 60 1 вермишелевый на бульоне из плет - 200 фле из птицы – 75 ре гороховое – 150/4 чилот из сухофруктов - 180 зб ржаной - 45	Бед Котлета рыбная 80 Картофель отварной-154 Чай без сахара – 180 Кондитерские изделия -20 Хлеб пшеничный 20 фрукты свежие - 100	Бед Огурец соленый (порция) – 50 Котлета рыбная 80 Картофель отварной-154 Чай без сахара – 180 Кондитерские изделия -20 Хлеб пшеничный 20 фрукты свежие - 100	Бед Огурец соленый (порция) – 60 Оладьи с молоком, спущенным – 130/20 Чай без сахара 180 фрукты свежие - 100	Бед Огурец соленый (порция) – 60 Салат из кукурузы – 60 Оладьи с молоком, спущенным – 130/20 Чай без сахара 180 фрукты свежие - 100
ОЛДНИК пат из зеленого горошка с ленными огурцами. - 60 шт из натурального 100 й с лимоном – 180/8 зб пшеничный – 20 укты свежие — 100	Полдник Салат из варенной моркови- 60 Пудинг из творога с рисом и джемом 120/30 Чай без сахара – 180 фрукты свежие - 100	Полдник Салат из кукурузы – 60 Оладьи с молоком, спущенным – 130/20 Чай без сахара 180 фрукты свежие - 100	Полдник Салат из кукурузы – 60 Оладьи с молоком, спущенным – 130/20 Чай без сахара 180 фрукты свежие - 100	Полдник Салат из моркови, варенный – 60 Пудинг из творога с молоком, спущенным -120/30 Чай без сахара – 180 Булочка российская фрукты свежие - 100

	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
трак олочный вермишельный с м сливочным - 204 или сухари ванильные-30 иний напиток с молоком - 180	Завтрак Яйца вареные-1/2шт Каша манная молочная с маслом сливочным - 204 Бутерброд с маслом сливочным -30/4 Кофейный напиток с молоком - 180	Завтрак Каша овсяная "геркулес) маслом сливочным - 204 Бутерброд с маслом сливочным и сыром - 30/4/15 Какао с молоком - 180	Завтрак Каша кукурузная молочная с маслом сливочным - 204 Бутерброд с маслом - 30/4 15 Чай с сахаром 180	Завтрак Каша пшенничная или рисовая молочная с маслом сливочным - 204 Бутерброд с маслом и сыром - 30/4/15 Чай с сахаром 180	Завтрак Каша пшенничная или рисовая молочная с маслом сливочным - 204 Бутерброд с маслом и сыром - 30/4/15 Чай с сахаром 180
и Завтрак ржутковый или ягодный -/00	2-ой Завтрак Сок фруктовый или ягодный -/00	2-ой Завтрак Сок фруктовый ягодный -/00	2-ой Завтрак Сок фруктовый или ягодный - /00	Обед Салат из картофеля с зеленым горошком - 60 или капусты 60 Суп картофельный с бобовыми- 200 Гуляш из отварного мяса - 80 Гречка рассыпчатая - 104 Кисель из джема - 180 Хлеб ржаной -45	Обед Салат из картофеля с зеленым горошком - 60 или капусты 60 Суп картофельный с бобовыми- 200 Гуляш из отварного мяса - 80 Гречка рассыпчатая - 104 Кисель из джема - 180 Хлеб ржаной -45
Д абачковая - 60 артофельный с рыбой - 220 тушёная -100 вка отварная -110/4 ок из шиповника - 180 жаной - 45	Обед Салат из свеклы и соленых огурцов - 60 Суп из овощей с мясом со сметаной - 200/15/6 Печень тушеная в соусе - 40/40 Макароны отварные 104/4 Компот из смеси сухих фруктов - 180 Хлеб ржаной - 45	Обед Салат вареная (порция) - 50 Суп любительский с мясом - 200/15 Голубцы ленивые с соусом сметанно-томатным 180/40 Компот из свежих яблок - 180 Хлеб ржаной - 45	Обед Борщ с картофелем, мясом и сметаной - 200/15/5 Котлеты из свинины - 80 Капуста тушеная - 175 Компот из сух. фрукт. - 180 Хлеб ржаной -45	Полдник Икра кабачковая-60 Супфле из рыбы - 90 Картофель отварной -150/4 Чай с лимоном - 180/7 Хлеб пшеничный - 20 фрукты свежие - 100	Полдник Салат из моркови вареной. - 60 Запеканка из творога - 100 Джем - 30 Чай без сахара - 180 Булочка домашняя - 70 фрукты свежие - 100
дник из зеленого горошка - 50 натуральный-100 сахаром- 180 шеничный - 20 я свежие-100	Полдник Огурцы соленые (порц.) -40 Биточки рыбные - 80 Картофель отварной - 150/4 Чай без сахара - 180 Кондитерские изделия 20 Хлеб пшеничный - 20 фрукты свежие - 100			Полдник Салат из моркови вареной - 60 Запеканка из творога с печеньем молоком слущенным 120/20 Чай без сахара - 180 Булочка весенушка - 75 фрукты свежие - 100	