

## Меню ДОУ (сад)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
160	<b>Омлет (сад)</b> <i>Яйцо, Молоко, Масло сливочное, Соль йодированная, Масло растительное, Сыр</i>	ККал-153, Белки-13, Жиры-9, У/в-28
30	<b>Батон(сад)</b>	ККал-170, Белки-5, Жиры-5, У/в-28
200	<b>Кофейный напиток(сад)</b> <i>Молоко, Кофейный напиток, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-111, Белки-2, Жиры-2, У/в-18
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-434, Белки-20, Жиры-16, У/в-74
<b><u>Завтрак2</u></b>		
180	<b>Напиток из сока (сад)</b> <i>Сок, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-58, У/в-15
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-58, У/в-15
<b><u>Обед</u></b>		
180	<b>Суп с макаронными изделиями на бульоне из индейки (сад)</b> <i>Шейка индейки, Макароны изделия, Морковь, Соль йодированная, Лук репчатый, Масло растительное, *Вода, Лавровый лист</i>	ККал-146, Белки-8, Жиры-6, У/в-11
80	<b>Котлета из мяса индейки (сад)</b> <i>Фарш из индейки, Масло растительное, Масло сливочное, Соль йодированная, Лук репчатый, Яйцо, Хлеб белый</i>	ККал-111, Белки-5, Жиры-9, У/в-4
150	<b>Пюре картофельное(сад)</b> <i>Картофель, Молоко, Масло сливочное, Соль йодированная</i>	ККал-126, Белки-3, Жиры-15, У/в-19
50	<b>Хлеб ржаной(сад)</b>	ККал-101, Белки-2, Жиры-2, У/в-14
180	<b>Компот из сухофруктов(сад)</b> <i>Сахар (песок), Витамин С, Сухофрукты, *Вода</i>	ККал-113, Белки-2, Жиры-2, У/в-18
<b>Итого за Обед</b>		ККал-597, Белки-20, Жиры-34, У/в-67
<b><u>Полдник</u></b>		
70	<b>Булочка с корицей (сад)</b> <i>Мука пшеничная, Масло сливочное, Масло растительное, Молоко, Сахар (песок), Яйцо, Соль йодированная, *Вода, Корица, Дрожжи сухие</i>	ККал-157, Белки-2, Жиры-4, У/в-16
180	<b>Молоко кипяченое(сад)</b>	ККал-107, Белки-3, У/в-31
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-264, Белки-5, Жиры-4, У/в-47
<b><u>Ужин</u></b>		
50	<b>Огурец соленый (сад)</b>	ККал-74, У/в-1
150	<b>Макароны отварные с маслом сливочным (сад)</b> <i>Макароны изделия, Соль йодированная, Масло сливочное</i>	ККал-132, Белки-4, Жиры-4, У/в-31
50	<b>Хлеб пшеничный (сад)</b>	ККал-133, Белки-3, Жиры-2, У/в-12
200	<b>Чай с сахаром (сад)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-109, У/в-14
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-448, Белки-8, Жиры-6, У/в-58
<b>Итого за</b>		ККал-1 800, Белки-54, Жиры-60, У/в-261

## Меню ДОУ (ясли)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
140	<b>Омлет (ясли)</b> <i>Яйцо, Молоко, Масло сливочное, Соль йодированная, Масло растительное, Сыр</i>	ККал-126, Белки-10, Жиры-7, У/в-25
20	<b>Батон(ясли)</b>	ККал-105, Белки-3, Жиры-3, У/в-10
180	<b>Кофейный напиток(ясли)</b> <i>Молоко, Кофейный напиток, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-68, Белки-1, Жиры-1, У/в-11
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-299, Белки-14, Жиры-11, У/в-46
<b><u>Завтрак2</u></b>		
150	<b>Напиток из сока (ясли)</b> <i>Сок, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-86, У/в-14
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-86, У/в-14
<b><u>Обед</u></b>		
150	<b>Суп с макаронными изделиями на бульоне из индейки(ясли)</b> <i>Шейка индейки, Макароны изделия, Морковь, Лук репчатый, Соль йодированная, Масло растительное, *Вода, Лавровый лист</i>	ККал-132, Белки-3, Жиры-7, У/в-7
60	<b>Котлета из мяса индейки (ясли)</b> <i>Фарш из индейки, Масло растительное, Масло сливочное, Соль йодированная, Лук репчатый, Яйцо, Хлеб белый</i>	ККал-96, Белки-6, Жиры-9, У/в-8
120	<b>Пюре картофельное(ясли)</b> <i>Картофель, Молоко, Масло сливочное, Соль йодированная</i>	ККал-121, Белки-4, Жиры-6, У/в-17
40	<b>Хлеб ржаной(ясли)</b>	ККал-79, Белки-2, У/в-11
150	<b>Компот из сухофруктов(ясли)</b> <i>Сахар (песок), Витамин С, Сухофрукты, *Вода</i>	ККал-65, Белки-1, Жиры-2, У/в-17
<b>Итого за Обед</b>		ККал-493, Белки-16, Жиры-25, У/в-60
<b><u>Полдник</u></b>		
70	<b>Булочка с корицей (ясли)</b> <i>Мука пшеничная, Масло сливочное, Масло растительное, Молоко, Сахар (песок), Яйцо, Соль йодированная, *Вода, Корица, Дрожжи сухие</i>	ККал-157, Белки-2, Жиры-4, У/в-16
150	<b>Молоко кипяченое(ясли)</b>	ККал-56, Белки-5, Жиры-3, У/в-23
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-213, Белки-8, Жиры-6, У/в-39
<b><u>Ужин</u></b>		
30	<b>Огурец соленый (ясли)</b>	ККал-4, У/в-1
150	<b>Макароны отварные с маслом сливочным (ясли)</b> <i>Макаронные изделия, Соль йодированная, Масло сливочное</i>	ККал-166, Белки-3, Жиры-3, У/в-29
40	<b>Хлеб пшеничный (ясли)</b>	ККал-91, Белки-1, Жиры-2, У/в-10
180	<b>Чай с сахаром(ясли)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-49, У/в-4
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-309, Белки-4, Жиры-4, У/в-44
<b>Итого за</b>		ККал-1 400, Белки-42, Жиры-47, У/в-203

## Меню ДОУ (сад)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
180	<b>Каша манная (сад)</b> <i>Крупа манная, Молоко, Масло сливочное, Сахар (песок), Соль йодированная, *Вода</i>	ККал-195, Белки-12, Жиры-14, У/в-22
30/10	<b>Батон с маслом(сад)</b> <i>Масло сливочное, Батон</i>	ККал-120, Белки-4, Жиры-8, У/в-11
200	<b>Какао на молоке(сад)</b> <i>Какао-порошок, Сахар (песок), Молоко, *Вода</i>	ККал-94, Белки-1, Жиры-2, У/в-29
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-409, Белки-17, Жиры-24, У/в-62
<b><u>Завтрак2</u></b>		
180	<b>Напиток из сока (сад)</b> <i>Сок, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-58, У/в-15
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-58, У/в-15
<b><u>Обед</u></b>		
180	<b>Суп картофельный с горохом и зеленками на бульоне из шеек индейки (сад)</b> <i>Горох сухой, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Хлеб ржаной, *Вода, Масло растительное, Соль йодированная, Сметана, Шейка индеек, Лавровый лист</i>	ККал-196, Белки-11, Жиры-9, У/в-29
80	<b>Котлета рыбная(сад)</b> <i>Фарш минтая, Масло растительное, Масло сливочное, Яйцо, Соль йодированная, Лук репчатый, Крупа рисовая</i>	ККал-126, Белки-11, Жиры-8, У/в-16
150/5	<b>Рис отварной (сад)</b> <i>Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль йодированная, *Вода</i>	ККал-151, Белки-6, Жиры-4, У/в-20
50	<b>Хлеб ржаной(сад)</b>	ККал-101, Белки-2, Жиры-2, У/в-14
180	<b>Компот из ягод ( сад)</b> <i>Витамин С, Сахар (песок), *Вода, Плоды и ягоды быстрозамороженные</i>	ККал-128, У/в-12
<b>Итого за Обед</b>		ККал-702, Белки-30, Жиры-23, У/в-91
<b><u>Полдник</u></b>		
70	<b>Печенье</b>	ККал-109, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
200	<b>Кисель витаминизированный (сад)</b> <i>Концентрат киселя, *Вода</i>	ККал-86, У/в-15
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-195, Белки-2, Жиры-3, У/в-34
<b><u>Ужин</u></b>		
200	<b>Оладьи (сад)</b> <i>Молоко, Мука пшеничная, Масло сливочное, Масло растительное, Яйцо, Дрожжи пресованные, Сахар (песок), Соль йодированная, *Вода, Ванилин</i>	ККал-274, Белки-5, Жиры-11, У/в-26
50	<b>Повидло (сад)</b>	ККал-53, У/в-21
200	<b>Чай с сахаром (сад)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-109, У/в-14
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-436, Белки-5, Жиры-11, У/в-60
<b>Итого за</b>		ККал-1 800, Белки-54, Жиры-60, У/в-261

## Меню ДОУ (ясли)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
150	<b>Каша манная (ясли)</b> <i>Крупа манная, Молоко, Масло сливочное, Сахар (песок), Соль йодированная, *Вода</i>	ККал-171, Белки-9, Жиры-10, У/в-22
20/10	<b>Батон с маслом(ясли)</b> <i>Масло сливочное, Батон</i>	ККал-82, Белки-3, Жиры-4, У/в-11
180	<b>Какао на молоке(ясли)</b> <i>Какао-порошок, Сахар (песок), Молоко, *Вода</i>	ККал-94, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-347, Белки-15, Жиры-17, У/в-52
<b><u>Завтрак2</u></b>		
150	<b>Напиток из сока (ясли)</b> <i>Сок, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-86, У/в-14
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-86, У/в-14
<b><u>Обед</u></b>		
150	<b>Суп картофельный с горохом и зеленками на бульоне из шеек индейки(ясли)</b> <i>Горох сухой, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Хлеб ржаной, *Вода, Масло растительное, Соль йодированная, Сметана, Шейка индеек, Лавровый лист</i>	ККал-140, Белки-8, Жиры-5, У/в-18
60	<b>Котлета рыбная(ясли)</b> <i>Фарш минтая, Масло растительное, Масло сливочное, Яйцо, Соль йодированная, Лук репчатый, Крупа рисовая</i>	ККал-64, Белки-9, Жиры-7, У/в-12
120/4	<b>Рис отварной(ясли)</b> <i>Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль йодированная, *Вода</i>	ККал-128, Белки-2, Жиры-5, У/в-19
40	<b>Хлеб ржаной(ясли)</b>	ККал-79, Белки-2, У/в-11
150	<b>Компот из ягод (ясли)</b> <i>Витамин С, Сахар (песок), *Вода, Плоды и ягоды быстрозамороженные</i>	ККал-96, У/в-8
<b>Итого за Обед</b>		ККал-508, Белки-21, Жиры-18, У/в-68
<b><u>Полдник</u></b>		
70	<b>Печенье</b>	ККал-109, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
180	<b>Кисель витаминизированный (ясли)</b> <i>Концентрат киселя, *Вода</i>	ККал-80, У/в-9
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-189, Белки-2, Жиры-3, У/в-28
<b><u>Ужин</u></b>		
180	<b>Оладьи (ясли)</b> <i>Молоко, Мука пшеничная, Масло сливочное, Масло растительное, Яйцо, Дрожжи прессованные, Сахар (песок), Соль йодированная, *Вода, Ванилин</i>	ККал-164, Белки-4, Жиры-10, У/в-18
40	<b>Повидло (ясли)</b>	ККал-58, У/в-20
180	<b>Чай с сахаром(ясли)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-49, У/в-4
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-270, Белки-4, Жиры-10, У/в-42
<b>Итого за</b>		ККал-1 400, Белки-42, Жиры-47, У/в-203

## Меню ДОУ (сад)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<u><b>Завтрак1</b></u>		
180	<b>Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом(сад)</b> <i>Крупа гречневая, *Вода, Масло сливочное, Соль йодированная, Сахар (песок)</i>	ККал-171, Белки-4, Жиры-4, У/в-31
30/10	<b>Батон с сыром (сад)</b> <i>Сыр, Батон</i>	ККал-197, Белки-2, Жиры-6, У/в-13
200	<b>Чай с сахаром (сад)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-109, У/в-14
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-477, Белки-6, Жиры-10, У/в-58
<u><b>Завтрак2</b></u>		
180	<b>Напиток из сока (сад)</b> <i>Сок, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-58, У/в-15
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-58, У/в-15
<u><b>Обед</b></u>		
180	<b>Рассольник на бульоне из шеек индеек со сметаной(сад)</b> <i>Картофель, Морковь, Лук репчатый, Огурец консервированный, *Вода, Сметана, Масло растительное, Соль йодированная, Крупа перловая, Шейка индеек, Лавровый лист, Томат-паста</i>	ККал-168, Белки-14, Жиры-7, У/в-17
80	<b>Гуляш из печени (сад)</b> <i>Масло сливочное, Масло растительное, Мука пшеничная, Лук репчатый, Морковь, Соль йодированная, Томат-паста, *Вода, Печень куриная</i>	ККал-89, Белки-12, Жиры-10, У/в-18
150	<b>Пюре картофельное(сад)</b> <i>Картофель, Молоко, Масло сливочное, Соль йодированная</i>	ККал-126, Белки-3, Жиры-15, У/в-24
50	<b>Хлеб ржаной(сад)</b>	ККал-101, Белки-2, Жиры-2, У/в-14
180	<b>Компот из сухофруктов(сад)</b> <i>Сахар (песок), Витамин С, Сухофрукты, *Вода</i>	ККал-113, Белки-2, Жиры-2, У/в-18
<b>Итого за Обед</b>		ККал-597, Белки-34, Жиры-36, У/в-91
<u><b>Полдник</b></u>		
70	<b>Печенье</b>	ККал-109, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
200	<b>Кисель витаминизированный (сад)</b> <i>Концентрат киселя, *Вода</i>	ККал-86, У/в-15
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-195, Белки-2, Жиры-3, У/в-34
<u><b>Ужин</b></u>		
150	<b>Сырники из творога (сад)</b> <i>Творог, Яйцо, Сметана, Крупа манная, Сахар (песок), Масло сливочное, Ванилин</i>	ККал-177, Белки-9, Жиры-9, У/в-17
50	<b>Повидло (сад)</b>	ККал-53, У/в-21
50	<b>Хлеб пшеничный (сад)</b>	ККал-133, Белки-3, Жиры-2, У/в-12
200	<b>Чай с сахаром (сад)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-109, У/в-14
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-472, Белки-12, Жиры-11, У/в-63
<b>Итого за</b>		ККал-1 800, Белки-54, Жиры-60, У/в-261

## Меню ДОУ (ясли)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
150	<b>Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом(ясли)</b> <i>Крупа гречневая, *Вода, Масло сливочное, Соль йодированная, Сахар (песок)</i>	ККал-133, Белки-3, Жиры-4, У/в-28
20/10	<b>Батон с сыром (ясли)</b> <i>Сыр, Батон</i>	ККал-137, Белки-2, Жиры-5, У/в-11
180	<b>Чай с сахаром(ясли)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-49, У/в-4
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-319, Белки-5, Жиры-9, У/в-43
<b><u>Завтрак2</u></b>		
150	<b>Напиток из сока (ясли)</b> <i>Сок, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-86, У/в-14
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-86, У/в-14
<b><u>Обед</u></b>		
150	<b>Рассольник на бульоне из шеек индеек со сметаной(ясли)</b> <i>Картофель, Морковь, Лук репчатый, Огурец консервированный, *Вода, Сметана, Масло растительное, Соль йодированная, Крупа перловая, Шейка индеек, Лавровый лист, Томат-паста</i>	ККал-127, Белки-8, Жиры-7, У/в-10
60	<b>Гуляш из печени (ясли)</b> <i>Масло сливочное, Масло растительное, Мука пшеничная, Лук репчатый, Морковь, Соль йодированная, Томат-паста, *Вода, Печень куриная</i>	ККал-73, Белки-11, Жиры-9, У/в-7
120	<b>Пюре картофельное(ясли)</b> <i>Картофель, Молоко, Масло сливочное, Соль йодированная</i>	ККал-121, Белки-4, Жиры-6, У/в-21
40	<b>Хлеб ржаной(ясли)</b>	ККал-79, Белки-2, У/в-11
150	<b>Компот из сухофруктов(ясли)</b> <i>Сахар (песок), Витамин С, Сухофрукты, *Вода</i>	ККал-65, Белки-1, Жиры-2, У/в-17
<b>Итого за Обед</b>		ККал-465, Белки-26, Жиры-25, У/в-66
<b><u>Полдник</u></b>		
70	<b>Печенье</b>	ККал-109, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
180	<b>Кисель витаминизированный (ясли)</b> <i>Концентрат киселя, *Вода</i>	ККал-80, У/в-9
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-189, Белки-2, Жиры-3, У/в-28
<b><u>Ужин</u></b>		
140	<b>Сырники из творога (ясли).</b> <i>Творог, Яйцо, Сметана, Крупа манная, Сахар (песок), Масло сливочное, Ванилин</i>	ККал-144, Белки-8, Жиры-8, У/в-19
40	<b>Повидло (ясли)</b>	ККал-58, У/в-20
40	<b>Хлеб пшеничный (ясли)</b>	ККал-91, Белки-1, Жиры-2, У/в-10
180	<b>Чай с сахаром(ясли)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-49, У/в-4
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-341, Белки-9, Жиры-10, У/в-52
<b>Итого за</b>		ККал-1 400, Белки-42, Жиры-47, У/в-203

## Меню ДОУ (сад)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
170	<b>Омлет (сад)</b> <i>Яйцо, Молоко, Масло сливочное, Соль йодированная, Масло растительное, Сыр</i>	ККал-163, Белки-12, Жиры-12, У/в-30
30	<b>Батон(сад)</b>	ККал-170, Белки-5, Жиры-5, У/в-28
200	<b>Какао на молоке(сад)</b> <i>Какао-порошок, Сахар (песок), Молоко, *Вода</i>	ККал-94, Белки-1, Жиры-2, У/в-29
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-427, Белки-18, Жиры-19, У/в-86
<b><u>Завтрак2</u></b>		
180	<b>Сок(сад)</b>	ККал-88, Белки-1, У/в-15
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-88, Белки-1, У/в-15
<b><u>Обед</u></b>		
180	<b>Борщ со сметаной(сад)</b> <i>Сметана, Картофель, Капуста белокочанная, Свекла, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, *Вода, Лавровый лист, Шейка индеек</i>	ККал-120, Белки-4, Жиры-11, У/в-9
80	<b>Котлета рыбная(сад)</b> <i>Фарш минтая, Масло растительное, Масло сливочное, Яйцо, Соль йодированная, Лук репчатый, Крупа рисовая</i>	ККал-71, Белки-5, Жиры-11, У/в-8
150/5	<b>Рис отварной (сад)</b> <i>Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль йодированная, *Вода</i>	ККал-121, Белки-6, Жиры-6, У/в-12
50	<b>Хлеб ржаной(сад)</b>	ККал-101, Белки-2, Жиры-2, У/в-14
180	<b>Компот из ягод ( сад)</b> <i>Витамин С, Сахар (песок), *Вода, Плоды и ягоды быстрозамороженные</i>	ККал-128, У/в-12
<b>Итого за Обед</b>		ККал-540, Белки-18, Жиры-31, У/в-55
<b><u>Полдник</u></b>		
80	<b>Булочка с маком (сад)</b> <i>Мука пшеничная, Соль йодированная, Сахар (песок), Яйцо, Масло сливочное, Молоко, *Вода, Дрожжи сухие, Масло растительное, Мак кондитерский, Ванилин</i>	ККал-187, Белки-4, Жиры-3, У/в-28
180	<b>Молоко кипяченое(сад)</b>	ККал-107, Белки-3, У/в-31
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-293, Белки-7, Жиры-3, У/в-59
<b><u>Ужин</u></b>		
50	<b>Огурец соленый (сад)</b>	ККал-74, У/в-1
150	<b>Каша гороховая (сад)</b> <i>Горох сухой, *Вода, Масло сливочное, Соль йодированная</i>	ККал-136, Белки-7, Жиры-6, У/в-19
50	<b>Хлеб пшеничный (сад)</b>	ККал-133, Белки-3, Жиры-2, У/в-12
200	<b>Чай с сахаром (сад)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-109, У/в-14
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-452, Белки-11, Жиры-8, У/в-46
<b>Итого за</b>		ККал-1 800, Белки-54, Жиры-60, У/в-261

## Меню ДОУ (ясли)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
150	<b>Омлет (ясли)</b> <i>Яйцо, Молоко, Масло сливочное, Соль йодированная, Масло растительное, Сыр</i>	ККал-124, Белки-11, Жиры-7, У/в-27
20	<b>Батон(ясли)</b>	ККал-105, Белки-3, Жиры-3, У/в-10
180	<b>Какао на молоке(ясли)</b> <i>Какао-порошок, Сахар (песок), Молоко, *Вода</i>	ККал-94, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-323, Белки-16, Жиры-13, У/в-55
<b><u>Завтрак2</u></b>		
150	<b>Сок (ясли)</b>	ККал-86, У/в-14
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-86, У/в-14
<b><u>Обед</u></b>		
150	<b>Борщ со сметаной(ясли)</b> <i>Сметана, Картофель, Капуста белокочанная, Свекла, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, *Вода, Шейка индеек, Лавровый лист</i>	ККал-116, Белки-4, Жиры-9, У/в-7
60	<b>Котлета рыбная(ясли)</b> <i>Фари минтая, Масло растительное, Масло сливочное, Яйцо, Соль йодированная, Лук репчатый, Крупа рисовая</i>	ККал-64, Белки-4, Жиры-7, У/в-8
120/4	<b>Рис отварной(ясли)</b> <i>Крупа рисовая, Масло сливочное, Соль йодированная, *Вода</i>	ККал-118, Белки-2, Жиры-5, У/в-13
40	<b>Хлеб ржаной(ясли)</b>	ККал-79, Белки-2, У/в-11
150	<b>Компот из ягод (ясли)</b> <i>Витамин С, Сахар (песок), *Вода, Плоды и ягоды быстрозамороженные</i>	ККал-96, У/в-8
<b>Итого за Обед</b>		ККал-474, Белки-12, Жиры-21, У/в-47
<b><u>Полдник</u></b>		
60	<b>Булочка с маком (ясли)</b> <i>Мука пшеничная, Соль йодированная, Дрожжи сухие, Сахар (песок), Яйцо, Масло сливочное, Молоко, *Вода, Масло растительное, Мак кондитерский, Ванилин</i>	ККал-174, Белки-2, Жиры-3, У/в-23
150	<b>Молоко кипяченое(ясли)</b>	ККал-56, Белки-5, Жиры-3, У/в-23
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-230, Белки-8, Жиры-5, У/в-46
<b><u>Ужин</u></b>		
40	<b>Огурец соленый (ясли)</b>	ККал-5, У/в-1
140	<b>Каша гороховая (ясли)</b> <i>Горох сухой, *Вода, Масло сливочное, Соль йодированная</i>	ККал-144, Белки-5, Жиры-5, У/в-25
40	<b>Хлеб пшеничный (ясли)</b>	ККал-91, Белки-1, Жиры-2, У/в-10
180	<b>Чай с сахаром(ясли)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-49, У/в-4
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-288, Белки-7, Жиры-7, У/в-40
<b>Итого за</b>		ККал-1 400, Белки-42, Жиры-47, У/в-203

## Меню ДОУ (сад)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<u><b>Завтрак1</b></u>		
180	<b>Каша геркулесовая вязкая(сад)</b> <i>Крупа геркулес, *Вода, Молоко, Соль йодированная, Сахар (песок), Масло сливочное</i>	ККал-188, Белки-7, Жиры-9, У/в-30
30/10	<b>Батон с сыром (сад)</b> <i>Сыр, Батон</i>	ККал-206, Белки-2, Жиры-6, У/в-13
200	<b>Кофейный напиток(сад)</b> <i>Молоко, Кофейный напиток, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-111, Белки-2, Жиры-2, У/в-18
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-505, Белки-11, Жиры-17, У/в-61
<u><b>Завтрак2</b></u>		
180	<b>Напиток из сока (сад)</b> <i>Сок, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-58, У/в-15
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-58, У/в-15
<u><b>Обед</b></u>		
180	<b>Суп с мясными фрикадельками(сад)</b> <i>Картофель, Лук репчатый, *Вода, Масло растительное, Морковь, Яйцо, Соль йодированная, Фарш из индейки, Лавровый лист, Томат-паста</i>	ККал-191, Белки-7, Жиры-11, У/в-24
200	<b>Каша перловая с мясом индейки (сад)</b> <i>Крупа перловая, Соль йодированная, Масло сливочное, *Вода, Фарш из индейки, Морковь, Масло растительное, Лук репчатый, Томат-паста</i>	ККал-183, Белки-6, Жиры-8, У/в-26
50	<b>Хлеб ржаной(сад)</b>	ККал-101, Белки-2, Жиры-2, У/в-14
180	<b>Компот из сухофруктов(сад)</b> <i>Сахар (песок), Витамин С, Сухофрукты, *Вода</i>	ККал-113, Белки-2, Жиры-2, У/в-18
<b>Итого за Обед</b>		ККал-588, Белки-19, Жиры-23, У/в-82
<u><b>Полдник</b></u>		
70	<b>Печенье</b>	ККал-109, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
180	<b>Молоко кипяченое(сад)</b>	ККал-107, Белки-3, У/в-31
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-216, Белки-5, Жиры-3, У/в-50
<u><b>Ужин</b></u>		
200	<b>Рыба, запеченная в омлете(сад)</b> <i>Молоко, Масло сливочное, Яйцо, Мука пшеничная, Фарш минтая, Соль йодированная</i>	ККал-191, Белки-16, Жиры-15, У/в-27
50	<b>Хлеб пшеничный (сад)</b>	ККал-133, Белки-3, Жиры-2, У/в-12
200	<b>Чай с сахаром (сад)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-109, У/в-14
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-433, Белки-19, Жиры-17, У/в-53
<b>Итого за</b>		ККал-1 800, Белки-54, Жиры-60, У/в-261

## Меню ДОУ (ясли)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
150	<b>Каша геркулесовая вязкая(ясли)</b> <small>Крупа геркулес, *Вода, Молоко, Соль йодированная, Сахар (песок), Масло сливочное</small>	ККал-158, Белки-5, Жиры-5, У/в-25
20/10	<b>Батон с сыром (ясли)</b> <small>Сыр, Батон</small>	ККал-149, Белки-2, Жиры-5, У/в-11
180	<b>Кофейный напиток(ясли)</b> <small>Молоко, Кофейный напиток, Сахар (песок), *Вода</small>	ККал-68, Белки-1, Жиры-1, У/в-11
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-375, Белки-8, Жиры-12, У/в-47
<b><u>Завтрак2</u></b>		
150	<b>Напиток из сока (ясли)</b> <small>Сок, Сахар (песок), *Вода</small>	ККал-86, У/в-14
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-86, У/в-14
<b><u>Обед</u></b>		
150	<b>Суп с мясными фрикадельками(ясли)</b> <small>Картофель, Лук репчатый, *Вода, Масло растительное, Яйцо, Морковь, Соль йодированная, Фарш из индейки, Лавровый лист, Томат-паста</small>	ККал-172, Белки-5, Жиры-6, У/в-18
150	<b>Каша перловая с мясом индейки (ясли)</b> <small>Крупа перловая, Соль йодированная, Масло сливочное, *Вода, Фарш из индейки, Морковь, Масло растительное, Лук репчатый, Томат-паста</small>	ККал-163, Белки-4, Жиры-7, У/в-16
40	<b>Хлеб ржаной(ясли)</b>	ККал-79, Белки-2, У/в-11
150	<b>Компот из сухофруктов(ясли)</b> <small>Сахар (песок), Витамин С, Сухофрукты, *Вода</small>	ККал-65, Белки-1, Жиры-2, У/в-17
<b>Итого за Обед</b>		ККал-479, Белки-11, Жиры-15, У/в-62
<b><u>Полдник</u></b>		
70	<b>Печенье</b>	ККал-109, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
150	<b>Молоко кипяченое(ясли)</b>	ККал-56, Белки-5, Жиры-3, У/в-23
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-165, Белки-7, Жиры-5, У/в-42
<b><u>Ужин</u></b>		
180	<b>Рыба, запеченная в омлете (ясли)</b> <small>Молоко, Масло сливочное, Яйцо, Мука пшеничная, Фарш минтая, Соль йодированная</small>	ККал-155, Белки-14, Жиры-13, У/в-24
40	<b>Хлеб пшеничный (ясли)</b>	ККал-91, Белки-1, Жиры-2, У/в-10
180	<b>Чай с сахаром(ясли)</b> <small>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</small>	ККал-49, У/в-4
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-294, Белки-15, Жиры-15, У/в-38
<b>Итого за</b>		ККал-1 400, Белки-42, Жиры-47, У/в-203

## Меню ДОУ (сад)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
180	<b>Каша манная (сад)</b> <i>Крупа манная, Молоко, Масло сливочное, Сахар (песок), Соль йодированная, *Вода</i>	ККал-195, Белки-12, Жиры-14, У/в-22
30/10	<b>Батон с маслом(сад)</b> <i>Масло сливочное, Батон</i>	ККал-120, Белки-4, Жиры-8, У/в-11
200	<b>Какао на молоке(сад)</b> <i>Какао-порошок, Сахар (песок), Молоко, *Вода</i>	ККал-94, Белки-1, Жиры-2, У/в-29
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-409, Белки-17, Жиры-24, У/в-62
<b><u>Завтрак2</u></b>		
100	<b>Яблоки(сад)</b>	ККал-58, У/в-15
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-58, У/в-15
<b><u>Обед</u></b>		
180	<b>Суп рыбный(сад)</b> <i>Минтай с/м, Картофель, Лук репчатый, Морковь, *Вода, Масло растительное, Соль йодированная, Крупа пшеничная, Лавровый лист, Томат-паста</i>	ККал-146, Белки-11, Жиры-7, У/в-23
80	<b>Котлета из мяса индейки (сад)</b> <i>Фарш из индейки, Масло растительное, Масло сливочное, Соль йодированная, Лук репчатый, Яйцо, Хлеб белый</i>	ККал-126, Белки-7, Жиры-9, У/в-19
180	<b>Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом(сад)</b> <i>Крупа гречневая, *Вода, Масло сливочное, Соль йодированная, Сахар (песок)</i>	ККал-171, Белки-6, Жиры-4, У/в-31
50	<b>Хлеб ржаной(сад)</b>	ККал-101, Белки-2, Жиры-2, У/в-14
180	<b>Компот из ягод ( сад)</b> <i>Витамин С, Сахар (песок), *Вода, Плоды и ягоды быстрозамороженные</i>	ККал-128, У/в-12
<b>Итого за Обед</b>		ККал-672, Белки-26, Жиры-22, У/в-100
<b><u>Полдник</u></b>		
80	<b>Плюшка (сад)</b> <i>Мука пшеничная, Масло сливочное, Масло растительное, Молоко, Сахар (песок), Яйцо, Дрожжи сухие, Соль йодированная, *Вода, Ванилин</i>	ККал-161, Белки-2, Жиры-3, У/в-21
180	<b>Кефир (сад)</b>	ККал-90, Белки-1, Жиры-5, У/в-5
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-251, Белки-3, Жиры-7, У/в-26
<b><u>Ужин</u></b>		
200	<b>Рагу овощное (сад)</b> <i>Картофель, Капуста белокочанная, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное, Соль йодированная, Томат-паста</i>	ККал-168, Белки-4, Жиры-5, У/в-32
50	<b>Хлеб пшеничный (сад)</b>	ККал-133, Белки-3, Жиры-2, У/в-12
200	<b>Чай с сахаром (сад)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-109, У/в-14
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-410, Белки-7, Жиры-7, У/в-58
<b>Итого за</b>		ККал-1 800, Белки-54, Жиры-60, У/в-261

## Меню ДОУ (ясли)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
150	<b>Каша манная (ясли)</b> <i>Крупа манная, Молоко, Масло сливочное, Сахар (песок), Соль йодированная, *Вода</i>	ККал-171, Белки-9, Жиры-10, У/в-22
20/10	<b>Батон с маслом(ясли)</b> <i>Масло сливочное, Батон</i>	ККал-82, Белки-3, Жиры-4, У/в-11
180	<b>Какао на молоке(ясли)</b> <i>Какао-порошок, Сахар (песок), Молоко, *Вода</i>	ККал-94, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-347, Белки-15, Жиры-17, У/в-52
<b><u>Завтрак2</u></b>		
100	<b>Яблоки(ясли)</b>	ККал-43, У/в-11
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-43, У/в-11
<b><u>Обед</u></b>		
150	<b>Суп рыбный(ясли)</b> <i>Минтай с/м, Картофель, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Крупа пшеничная, *Вода, Лавровый лист, Томат-паста</i>	ККал-134, Белки-7, Жиры-4, У/в-23
60	<b>Котлета из мяса индейки (ясли)</b> <i>Фарш из индейки, Масло растительное, Масло сливочное, Соль йодированная, Лук репчатый, Яйцо, Хлеб белый</i>	ККал-96, Белки-6, Жиры-9, У/в-12
150	<b>Каша гречневая рассыпчатая со сливочным маслом(ясли)</b> <i>Крупа гречневая, *Вода, Масло сливочное, Соль йодированная, Сахар (песок)</i>	ККал-133, Белки-3, Жиры-4, У/в-28
40	<b>Хлеб ржаной(ясли)</b>	ККал-79, Белки-2, У/в-11
150	<b>Компот из ягод (ясли)</b> <i>Витамин С, Сахар (песок), *Вода, Плоды и ягоды быстрозамороженные</i>	ККал-96, У/в-8
<b>Итого за Обед</b>		ККал-538, Белки-19, Жиры-18, У/в-81
<b><u>Полдник</u></b>		
60	<b>Плюшка (ясли)</b> <i>Мука пшеничная, Масло сливочное, Масло растительное, Молоко, Сахар (песок), Яйцо, Дрожжи сухие, Соль йодированная, *Вода, Ванилин</i>	ККал-116, Белки-2, Жиры-3, У/в-13
150	<b>Кефир (ясли)</b>	ККал-75, Белки-1, Жиры-4, У/в-8
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-191, Белки-3, Жиры-7, У/в-21
<b><u>Ужин</u></b>		
180	<b>Рагу овощное (ясли)</b> <i>Картофель, Капуста белокочанная, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочное, Соль йодированная</i>	ККал-141, Белки-4, Жиры-4, У/в-24
40	<b>Хлеб пшеничный (ясли)</b>	ККал-91, Белки-1, Жиры-2, У/в-10
180	<b>Чай с сахаром(ясли)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-49, У/в-4
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-280, Белки-5, Жиры-5, У/в-39
<b>Итого за</b>		ККал-1 400, Белки-42, Жиры-47, У/в-203

## Меню ДОУ (сад)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
170	<b>Запеканка творожная (сад)</b> <i>Творог, Яйцо, Сметана, Крупа манная, Сахар (песок), Масло сливочное, Ванилин</i>	ККал-241, Белки-15, Жиры-14, У/в-23
30	<b>Батон(сад)</b>	ККал-135, Белки-5, Жиры-5, У/в-28
200	<b>Кофейный напиток(сад)</b> <i>Молоко, Кофейный напиток, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-111, Белки-2, Жиры-2, У/в-18
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-487, Белки-22, Жиры-21, У/в-69
<b><u>Завтрак2</u></b>		
180	<b>Напиток из сока (сад)</b> <i>Сок, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-58, У/в-15
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-58, У/в-15
<b><u>Обед</u></b>		
180	<b>Суп с клецками со сметаной на бульоне из шеек индейки (сад)</b> <i>Картофель, Морковь, Лук репчатый, Сметана, Масло растительное, Мука пшеничная, Соль йодированная, *Вода, Яйцо, Шейка индеек, Томат-паста, Лавровый лист</i>	ККал-159, Белки-5, Жиры-5, У/в-11
200	<b>Каша перловая с мясом индейки (сад)</b> <i>Крупа перловая, Соль йодированная, Масло сливочное, *Вода, Фарш из индейки, Морковь, Масло растительное, Лук репчатый, Томат-паста</i>	ККал-143, Белки-6, Жиры-8, У/в-20
50	<b>Хлеб ржаной(сад)</b>	ККал-101, Белки-2, Жиры-2, У/в-14
180	<b>Компот из сухофруктов(сад)</b> <i>Сахар (песок), Витамин С, Сухофрукты, *Вода</i>	ККал-113, Белки-2, Жиры-2, У/в-18
<b>Итого за Обед</b>		ККал-516, Белки-16, Жиры-17, У/в-63
<b><u>Полдник</u></b>		
80	<b>Булочка домашняя (сад)</b> <i>Мука пшеничная, Соль йодированная, Сахар (песок), Яйцо, Масло сливочное, Молоко, *Вода, Дрожжи сухие, Масло растительное, Ванилин</i>	ККал-218, Белки-2, Жиры-6, У/в-19
180	<b>Молоко кипяченое(сад)</b>	ККал-107, Белки-3, У/в-31
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-324, Белки-5, Жиры-6, У/в-50
<b><u>Ужин</u></b>		
200	<b>Каша пшениная вязкая(сад)</b> <i>Крупа пшениная, *Вода, Молоко, Соль йодированная, Сахар (песок), Масло сливочное</i>	ККал-173, Белки-7, Жиры-14, У/в-40
50	<b>Хлеб пшеничный (сад)</b>	ККал-133, Белки-3, Жиры-2, У/в-12
200	<b>Чай с сахаром (сад)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-109, У/в-14
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-415, Белки-11, Жиры-16, У/в-66
<b>Итого за</b>		ККал-1 800, Белки-54, Жиры-60, У/в-261

## Меню ДОУ (ясли)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
150	<b>Запеканка творожная (ясли)</b> <i>Творог, Яйцо, Сметана, Крупа манная, Сахар (песок), Масло сливочное, Ванилин</i>	ККал-213, Белки-9, Жиры-10, У/в-24
20	<b>Батон(ясли)</b>	ККал-105, Белки-3, Жиры-3, У/в-10
180	<b>Кофейный напиток(ясли)</b> <i>Молоко, Кофейный напиток, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-68, Белки-1, Жиры-1, У/в-11
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-386, Белки-13, Жиры-15, У/в-45
<b><u>Завтрак2</u></b>		
150	<b>Напиток из сока (ясли)</b> <i>Сок, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-86, У/в-14
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-86, У/в-14
<b><u>Обед</u></b>		
150	<b>Суп с клецками со сметаной на бульоне из шеек индейки(ясли)</b> <i>Картофель, Морковь, Шейка индеек, Лук репчатый, Сметана, Масло растительное, Томат-паста, Мука пшеничная, Соль йодированная, *Вода, Яйцо, Лавровый лист</i>	ККал-125, Белки-3, Жиры-7, У/в-15
150	<b>Каша перловая с мясом индейки (ясли)</b> <i>Крупа перловая, Соль йодированная, Масло сливочное, *Вода, Фарш из индейки, Морковь, Масло растительное, Лук репчатый, Томат-паста</i>	ККал-134, Белки-4, Жиры-7, У/в-16
40	<b>Хлеб ржаной(ясли)</b>	ККал-79, Белки-2, У/в-11
150	<b>Компот из сухофруктов(ясли)</b> <i>Сахар (песок), Витамин С, Сухофрукты, *Вода</i>	ККал-65, Белки-1, Жиры-2, У/в-17
<b>Итого за Обед</b>		ККал-403, Белки-10, Жиры-16, У/в-59
<b><u>Полдник</u></b>		
60	<b>Булочка домашняя (ясли)</b> <i>Мука пшеничная, Соль йодированная, Дрожжи сухие, Сахар (песок), Яйцо, Масло сливочное, Молоко, *Вода, Масло растительное, Ванилин</i>	ККал-185, Белки-2, Жиры-3, У/в-16
150	<b>Молоко кипяченое(ясли)</b>	ККал-56, Белки-5, Жиры-3, У/в-23
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-241, Белки-8, Жиры-5, У/в-39
<b><u>Ужин</u></b>		
180	<b>Каша пшеничная вязкая(ясли)</b> <i>Крупа пшеничная, *Вода, Молоко, Соль йодированная, Сахар (песок), Масло сливочное</i>	ККал-144, Белки-10, Жиры-9, У/в-32
40	<b>Хлеб пшеничный (ясли)</b>	ККал-91, Белки-1, Жиры-2, У/в-10
180	<b>Чай с сахаром(ясли)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-49, У/в-4
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-284, Белки-12, Жиры-11, У/в-46
<b>Итого за</b>		ККал-1 400, Белки-42, Жиры-47, У/в-203

## Меню ДОУ (сад)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<u><b>Завтрак1</b></u>		
180	<b>Каша геркулесовая вязкая(сад)</b> <small>Крупа геркулес, *Вода, Молоко, Соль йодированная, Сахар (песок), Масло сливочное</small>	ККал-188, Белки-7, Жиры-9, У/в-30
30/10	<b>Батон с сыром (сад)</b> <small>Сыр, Батон</small>	ККал-206, Белки-2, Жиры-6, У/в-13
200	<b>Кофейный напиток(сад)</b> <small>Молоко, Кофейный напиток, Сахар (песок), *Вода</small>	ККал-111, Белки-2, Жиры-2, У/в-18
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-505, Белки-11, Жиры-17, У/в-61
<u><b>Завтрак2</b></u>		
100	<b>Яблоки(сад)</b>	ККал-58, У/в-15
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-58, У/в-15
<u><b>Обед</b></u>		
180	<b>Щи из свежей капусты на бульоне из мяса индейки со сметаной(сад)</b> <small>Капуста белокочанная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, *Вода, Соль йодированная, Масло растительное, Сметана, Томат-паста, Шейка индеек, Лавровый лист</small>	ККал-129, Белки-9, Жиры-11, У/в-20
180	<b>Макаронны с мясом (сад)</b> <small>Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль йодированная, Масло растительное, Мясо индейки рубленое, Лук репчатый, Томат-паста</small>	ККал-191, Белки-11, Жиры-11, У/в-31
50	<b>Хлеб ржаной(сад)</b>	ККал-101, Белки-2, Жиры-2, У/в-14
180	<b>Компот из сухофруктов(сад)</b> <small>Сахар (песок), Витамин С, Сухофрукты, *Вода</small>	ККал-113, Белки-2, Жиры-2, У/в-18
<b>Итого за Обед</b>		ККал-533, Белки-25, Жиры-26, У/в-84
<u><b>Полдник</b></u>		
50	<b>Печенье(сад)</b>	ККал-109, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
200	<b>Кисель витаминизированный (сад)</b> <small>Концентрат киселя, *Вода</small>	ККал-86, У/в-15
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-195, Белки-2, Жиры-3, У/в-34
<u><b>Ужин</b></u>		
150	<b>Запеканка творожная (сад)</b> <small>Творог, Яйцо, Сметана, Крупа манная, Сахар (песок), Масло сливочное, Ванилин</small>	ККал-213, Белки-13, Жиры-12, У/в-20
50	<b>Повидло (сад)</b>	ККал-53, У/в-21
50	<b>Хлеб пшеничный (сад)</b>	ККал-133, Белки-3, Жиры-2, У/в-12
200	<b>Чай с сахаром (сад)</b> <small>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</small>	ККал-109, У/в-14
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-508, Белки-16, Жиры-14, У/в-66
<b>Итого за</b>		ККал-1 800, Белки-54, Жиры-60, У/в-261

## Меню ДОУ (ясли)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
150	<b>Каша геркулесовая вязкая(ясли)</b> <small>Крупа геркулес, *Вода, Молоко, Соль йодированная, Сахар (песок), Масло сливочное</small>	ККал-158, Белки-10, Жиры-8, У/в-21
20/10	<b>Батон с сыром (ясли)</b> <small>Сыр, Батон</small>	ККал-149, Белки-2, Жиры-5, У/в-11
180	<b>Кофейный напиток(ясли)</b> <small>Молоко, Кофейный напиток, Сахар (песок), *Вода</small>	ККал-68, Белки-1, Жиры-1, У/в-11
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-375, Белки-13, Жиры-15, У/в-43
<b><u>Завтрак2</u></b>		
100	<b>Яблоки(ясли)</b>	ККал-43, У/в-11
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-43, У/в-11
<b><u>Обед</u></b>		
150	<b>Щи из свежей капусты на бульоне из мяса индейки со сметаной(ясли)</b> <small>Капуста белокочанная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, *Вода, Соль йодированная, Масло растительное, Сметана, Шейка индеек, Лавровый лист, Томат-паста</small>	ККал-121, Белки-6, Жиры-7, У/в-15
160	<b>Макаронны с мясом (ясли)</b> <small>Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль йодированная, Масло растительное, Мясо индейки рубленое, Лук репчатый, Томат-паста</small>	ККал-163, Белки-9, Жиры-9, У/в-22
40	<b>Хлеб ржаной(ясли)</b>	ККал-79, Белки-2, У/в-11
150	<b>Компот из сухофруктов(ясли)</b> <small>Сахар (песок), Витамин С, Сухофрукты, *Вода</small>	ККал-65, Белки-1, Жиры-2, У/в-17
<b>Итого за Обед</b>		ККал-428, Белки-17, Жиры-18, У/в-65
<b><u>Полдник</u></b>		
50	<b>Печенье(ясли)</b>	ККал-109, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
180	<b>Кисель витаминизированный (ясли)</b> <small>Концентрат киселя, *Вода</small>	ККал-80, У/в-9
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-189, Белки-2, Жиры-3, У/в-28
<b><u>Ужин</u></b>		
140	<b>Запеканка творожная (ясли)</b> <small>Творог, Яйцо, Сметана, Крупа манная, Сахар (песок), Масло сливочное, Ванилин</small>	ККал-167, Белки-9, Жиры-10, У/в-23
40	<b>Хлеб пшеничный (ясли)</b>	ККал-91, Белки-1, Жиры-2, У/в-10
40	<b>Повидло (ясли)</b>	ККал-58, У/в-20
180	<b>Чай с сахаром(ясли)</b> <small>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</small>	ККал-49, У/в-4
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-364, Белки-10, Жиры-12, У/в-57
<b>Итого за</b>		ККал-1 400, Белки-42, Жиры-47, У/в-203

**(сад)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
170	<b>Омлет (сад)</b> <i>Яйцо, Молоко, Масло сливочное, Соль йодированная, Масло растительное, Сыр</i>	ККал-163, Белки-12, Жиры-12, У/в-30
30	<b>Батон(сад)</b>	ККал-135, Белки-5, Жиры-5, У/в-28
200	<b>Какао на молоке(сад)</b> <i>Какао-порошок, Сахар (песок), Молоко, *Вода</i>	ККал-94, Белки-1, Жиры-2, У/в-29
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-392, Белки-18, Жиры-19, У/в-86
<b><u>Завтрак2</u></b>		
180	<b>Сок(сад)</b>	ККал-88, Белки-1, У/в-15
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-88, Белки-1, У/в-15
<b><u>Обед</u></b>		
200	<b>Суп из овощей с мясом кур (сад)</b> <i>Грудка кур, Картофель, Капуста белокочанная, Лук репчатый, Морковь, Горошек зеленый консервированный, *Вода, Соль йодированная, Масло растительное, Томат-паста, Лавровый лист</i>	ККал-149, Белки-9, Жиры-11, У/в-16
200	<b>Каша гречневая с мясом кур(сад)</b> <i>Крупа гречневая, Масло растительное, Лук репчатый, Морковь, Грудка кур, Соль йодированная, Масло сливочное, Мясо индейки рубленое, Томат-паста</i>	ККал-195, Белки-6, Жиры-13, У/в-17
50	<b>Хлеб ржаной(сад)</b>	ККал-101, Белки-2, Жиры-2, У/в-14
180	<b>Компот из ягод ( сад)</b> <i>Витамин С, Сахар (песок), *Вода, Плоды и ягоды быстрозамороженные</i>	ККал-128, У/в-12
<b>Итого за Обед</b>		ККал-573, Белки-17, Жиры-26, У/в-59
<b><u>Полдник</u></b>		
80	<b>Булочка домашняя (сад)</b> <i>Мука пшеничная, Соль йодированная, Сахар (песок), Яйцо, Масло сливочное, Молоко, *Вода, Дрожжи сухие, Масло растительное, Ванилин</i>	ККал-218, Белки-2, Жиры-6, У/в-19
180	<b>Молоко кипяченое(сад)</b>	ККал-107, Белки-3, У/в-31
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-324, Белки-5, Жиры-6, У/в-50
<b><u>Ужин</u></b>		
200	<b>Каша гороховая (сад)</b> <i>Горох сухой, *Вода, Масло сливочное, Соль йодированная</i>	ККал-181, Белки-10, Жиры-8, У/в-25
50	<b>Хлеб пшеничный (сад)</b>	ККал-133, Белки-3, Жиры-2, У/в-12
200	<b>Чай с сахаром (сад)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-109, У/в-14
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-423, Белки-13, Жиры-10, У/в-51
<b>Итого за</b>		ККал-1 800, Белки-54, Жиры-60, У/в-261

**(ясли)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
150	<b>Омлет (ясли)</b> <i>Яйцо, Молоко, Масло сливочное, Соль йодированная, Масло растительное, Сыр</i>	ККал-124, Белки-11, Жиры-7, У/в-27
20	<b>Батон(ясли)</b>	ККал-105, Белки-3, Жиры-3, У/в-10
180	<b>Какао на молоке(ясли)</b> <i>Какао-порошок, Сахар (песок), Молоко, *Вода</i>	ККал-94, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-323, Белки-16, Жиры-13, У/в-55
<b><u>Завтрак2</u></b>		
150	<b>Сок (ясли)</b>	ККал-86, У/в-14
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-86, У/в-14
<b><u>Обед</u></b>		
180	<b>Суп из овощей с мясом кур (ясли)</b> <i>Грудка кур, Картофель, Капуста белокочанная, Лук репчатый, Морковь, Горошек зеленый консервированный, *Вода, Соль йодированная, Масло растительное, Лавровый лист, Томат-паста</i>	ККал-121, Белки-2, Жиры-8, У/в-15
180	<b>Каша гречневая с мясом кур(ясли)</b> <i>Крупа гречневая, Масло растительное, Лук репчатый, Морковь, Грудка кур, Соль йодированная, Масло сливочное, Мясо индейки рубленое, Томат-паста</i>	ККал-129, Белки-6, Жиры-11, У/в-14
40	<b>Хлеб ржаной(ясли)</b>	ККал-79, Белки-2, У/в-11
150	<b>Компот из ягод (ясли)</b> <i>Витамин С, Сахар (песок), *Вода, Плоды и ягоды быстрозамороженные</i>	ККал-96, У/в-8
<b>Итого за Обед</b>		ККал-426, Белки-10, Жиры-20, У/в-48
<b><u>Полдник</u></b>		
60	<b>Булочка домашняя (ясли)</b> <i>Мука пшеничная, Соль йодированная, Дрожжи сухие, Сахар (песок), Яйцо, Масло сливочное, Молоко, *Вода, Масло растительное, Ванилин</i>	ККал-185, Белки-2, Жиры-3, У/в-16
150	<b>Молоко кипяченое(ясли)</b>	ККал-56, Белки-5, Жиры-3, У/в-23
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-241, Белки-8, Жиры-5, У/в-39
<b><u>Ужин</u></b>		
180	<b>Каша гороховая (ясли)</b> <i>Горох сухой, *Вода, Масло сливочное, Соль йодированная</i>	ККал-185, Белки-7, Жиры-7, У/в-32
40	<b>Хлеб пшеничный (ясли)</b>	ККал-91, Белки-1, Жиры-2, У/в-10
180	<b>Чай с сахаром(ясли)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-49, У/в-4
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-324, Белки-8, Жиры-9, У/в-46
<b>Итого за</b>		ККал-1 400, Белки-42, Жиры-47, У/в-203

## Меню ДОУ (сад)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
180	<b>Каша манная (сад)</b> <i>Крупа манная, Молоко, Масло сливочное, Сахар (песок), Соль йодированная, *Вода</i>	ККал-210, Белки-12, Жиры-14, У/в-22
30/10	<b>Батон с маслом(сад)</b> <i>Масло сливочное, Батон</i>	ККал-120, Белки-4, Жиры-8, У/в-11
200	<b>Кофейный напиток(сад)</b> <i>Молоко, Кофейный напиток, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-111, Белки-2, Жиры-2, У/в-18
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-441, Белки-18, Жиры-24, У/в-51
<b><u>Завтрак2</u></b>		
180	<b>Напиток из сока (сад)</b> <i>Сок, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-58, У/в-15
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-58, У/в-15
<b><u>Обед</u></b>		
180	<b>Суп с макаронными изделиями на бульоне из индейки (сад)</b> <i>Шейка индейки, Макароны изделия, Морковь, Соль йодированная, Лук репчатый, Масло растительное, *Вода, Томат-паста, Лавровый лист, Сметана</i>	ККал-197, Белки-8, Жиры-10, У/в-24
200	<b>Рыба, запеченная в омлете(сад)</b> <i>Молоко, Масло сливочное, Яйцо, Мука пшеничная, Фарш минтая, Соль йодированная</i>	ККал-201, Белки-11, Жиры-15, У/в-27
50	<b>Хлеб ржаной(сад)</b>	ККал-101, Белки-2, Жиры-2, У/в-14
180	<b>Компот из сухофруктов(сад)</b> <i>Сахар (песок), Витамин С, Сухофрукты, *Вода</i>	ККал-113, Белки-2, Жиры-2, У/в-18
<b>Итого за Обед</b>		ККал-612, Белки-24, Жиры-29, У/в-84
<b><u>Полдник</u></b>		
50	<b>Печенье(сад)</b>	ККал-109, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
180	<b>Молоко кипяченое(сад)</b>	ККал-107, Белки-3, У/в-31
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-216, Белки-5, Жиры-3, У/в-50
<b><u>Ужин</u></b>		
200	<b>Макаронны запеченные с яйцом (сад)</b> <i>Макаронные изделия, Яйцо, Масло сливочное, Соль йодированная, Молоко, Масло растительное</i>	ККал-231, Белки-4, Жиры-2, У/в-36
50	<b>Хлеб пшеничный (сад)</b>	ККал-133, Белки-3, Жиры-2, У/в-12
200	<b>Чай с сахаром (сад)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-109, У/в-14
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-473, Белки-7, Жиры-4, У/в-62
<b>Итого за</b>		ККал-1 800, Белки-54, Жиры-60, У/в-261

## Меню ДОУ (ясли)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
150	<b>Каша манная (ясли)</b> <i>Крупа манная, Молоко, Масло сливочное, Сахар (песок), Соль йодированная, *Вода</i>	ККал-171, Белки-9, Жиры-10, У/в-22
20/10	<b>Батон с маслом(ясли)</b> <i>Масло сливочное, Батон</i>	ККал-115, Белки-3, Жиры-4, У/в-11
180	<b>Кофейный напиток(ясли)</b> <i>Молоко, Кофейный напиток, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-68, Белки-1, Жиры-1, У/в-11
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-354, Белки-13, Жиры-16, У/в-44
<b><u>Завтрак2</u></b>		
150	<b>Напиток из сока (ясли)</b> <i>Сок, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-86, У/в-14
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-86, У/в-14
<b><u>Обед</u></b>		
150	<b>Суп с макаронными изделиями на бульоне из индейки(ясли)</b> <i>Шейка индейки, Макароны изделия, Морковь, Лук репчатый, Соль йодированная, Масло растительное, *Вода, Лавровый лист, Томат-паста, Сметана</i>	ККал-177, Белки-3, Жиры-7, У/в-15
180	<b>Рыба, запеченная в омлете (ясли)</b> <i>Молоко, Масло сливочное, Яйцо, Мука пшеничная, Фарш минтая, Соль йодированная</i>	ККал-155, Белки-7, Жиры-9, У/в-24
40	<b>Хлеб ржаной(ясли)</b>	ККал-79, Белки-2, У/в-11
150	<b>Компот из сухофруктов(ясли)</b> <i>Сахар (песок), Витамин С, Сухофрукты, *Вода</i>	ККал-65, Белки-1, Жиры-2, У/в-17
<b>Итого за Обед</b>		ККал-476, Белки-13, Жиры-19, У/в-67
<b><u>Полдник</u></b>		
50	<b>Печенье(ясли)</b>	ККал-109, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
150	<b>Молоко кипяченое(ясли)</b>	ККал-56, Белки-5, Жиры-3, У/в-23
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-165, Белки-7, Жиры-5, У/в-42
<b><u>Ужин</u></b>		
180	<b>Макароны запеченные с яйцом (ясли)</b> <i>Макаронные изделия, Яйцо, Масло сливочное, Соль йодированная, Молоко, Масло растительное</i>	ККал-180, Белки-7, Жиры-6, У/в-21
40	<b>Хлеб пшеничный (ясли)</b>	ККал-91, Белки-1, Жиры-2, У/в-10
180	<b>Чай с сахаром(ясли)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-49, У/в-4
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-319, Белки-9, Жиры-8, У/в-36
<b>Итого за</b>		ККал-1 400, Белки-42, Жиры-47, У/в-203

## Меню ДОУ (сад)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
150	<b>Каша "Дружба"(сад)</b> <i>Крупа рисовая, Крупа пшениная, *Вода, Молоко, Масло сливочное, Сахар (песок), Соль йодированная</i>	ККал-175, Белки-8, Жиры-10, У/в-26
60	<b>Яйцо вареное вкрутую</b>	ККал-54, Белки-6, Жиры-5, У/в-1
30	<b>Батон(сад)</b>	ККал-145, Белки-5, Жиры-5, У/в-28
200	<b>Какао на молоке(сад)</b> <i>Какао-порошок, Сахар (песок), Молоко, *Вода</i>	ККал-94, Белки-1, Жиры-2, У/в-29
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-468, Белки-20, Жиры-21, У/в-84
<b><u>Завтрак2</u></b>		
180	<b>Напиток из сока (сад)</b> <i>Сок, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-58, У/в-15
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-58, У/в-15
<b><u>Обед</u></b>		
180	<b>Суп рыбный(сад)</b> <i>Минтай с/м, Картофель, Лук репчатый, Морковь, *Вода, Масло растительное, Соль йодированная, Крупа пшениная, Лавровый лист, Томат-паста</i>	ККал-176, Белки-11, Жиры-7, У/в-16
100	<b>Сельдь с луком с маслом растительным</b> <i>Сельдь с-с, Лук репчатый, Масло растительное</i>	ККал-109, Белки-4, Жиры-6, У/в-2
150	<b>Пюре картофельное(сад)</b> <i>Картофель, Молоко, Масло сливочное, Соль йодированная</i>	ККал-172, Белки-8, Жиры-7, У/в-24
50	<b>Хлеб ржаной(сад)</b>	ККал-101, Белки-2, Жиры-2, У/в-14
180	<b>Компот из сухофруктов(сад)</b> <i>Сахар (песок), Витамин С, Сухофрукты, *Вода</i>	ККал-113, Белки-2, Жиры-2, У/в-18
<b>Итого за Обед</b>		ККал-671, Белки-28, Жиры-25, У/в-75
<b><u>Полдник</u></b>		
50	<b>Печенье(сад)</b>	ККал-109, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
180	<b>Напиток из сока (сад)</b> <i>Сок, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-58, У/в-15
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-167, Белки-2, Жиры-3, У/в-34
<b><u>Ужин</u></b>		
200	<b>Оладьи (сад)</b> <i>Молоко, Мука пшеничная, Масло сливочное, Масло растительное, Яйцо, Дрожжи пресованные, Сахар (песок), Соль йодированная, *Вода</i>	ККал-274, Белки-5, Жиры-11, У/в-20
50	<b>Повидло (сад)</b>	ККал-53, У/в-21
200	<b>Чай с сахаром (сад)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-109, У/в-14
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-436, Белки-5, Жиры-11, У/в-54
<b>Итого за</b>		ККал-1 800, Белки-54, Жиры-60, У/в-261

## Меню ДОУ (ясли)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак1</u></b>		
130	<b>Каша "Дружба"(ясли)</b> <i>Крупа рисовая, Крупа пшениная, *Вода, Молоко, Масло сливочное, Сахар (песок), Соль йодированная</i>	ККал-143, Белки-5, Жиры-9, У/в-29
60	<b>Яйцо вареное вкрутую</b>	ККал-54, Белки-6, Жиры-5, У/в-1
20	<b>Батон(ясли)</b>	ККал-105, Белки-3, Жиры-3, У/в-10
180	<b>Какао на молоке(ясли)</b> <i>Какао-порошок, Сахар (песок), Молоко, *Вода</i>	ККал-94, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
<b>Итого за Завтрак1</b>		ККал-396, Белки-17, Жиры-19, У/в-58
<b><u>Завтрак2</u></b>		
150	<b>Напиток из сока (ясли)</b> <i>Сок, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-86, У/в-14
<b>Итого за Завтрак2</b>		ККал-86, У/в-14
<b><u>Обед</u></b>		
150	<b>Суп рыбный(ясли)</b> <i>Минтай с/м, Картофель, Лук репчатый, Морковь, Масло растительное, Соль йодированная, Крупа пшениная, *Вода, Лавровый лист, Томат-паста</i>	ККал-133, Белки-7, Жиры-4, У/в-23
100	<b>Сельдь с луком с растительным маслом</b> <i>Сельдь с-с, Лук репчатый, Масло растительное</i>	ККал-78, Белки-3, Жиры-4, У/в-7
120	<b>Пюре картофельное(ясли)</b> <i>Картофель, Молоко, Масло сливочное, Соль йодированная</i>	ККал-121, Белки-4, Жиры-6, У/в-21
40	<b>Хлеб ржаной(ясли)</b>	ККал-79, Белки-2, У/в-11
150	<b>Компот из сухофруктов(ясли)</b> <i>Сахар (песок), Витамин С, Сухофрукты, *Вода</i>	ККал-65, Белки-1, Жиры-2, У/в-17
<b>Итого за Обед</b>		ККал-476, Белки-17, Жиры-17, У/в-79
<b><u>Полдник</u></b>		
50	<b>Печенье(ясли)</b>	ККал-109, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
150	<b>Напиток из сока (ясли)</b> <i>Сок, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-86, У/в-14
<b>Итого за Полдник</b>		ККал-195, Белки-2, Жиры-3, У/в-33
<b><u>Ужин</u></b>		
180	<b>Оладьи (ясли)</b> <i>Молоко, Мука пшеничная, Масло сливочное, Масло растительное, Яйцо, Дрожжи прессованные, Сахар (песок), Соль йодированная, *Вода, Ванилин</i>	ККал-164, Белки-4, Жиры-6, У/в-12
40	<b>Молоко сгущеное (ясли)</b>	ККал-34, Белки-2, Жиры-2, У/в-3
180	<b>Чай с сахаром(ясли)</b> <i>Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода</i>	ККал-49, У/в-4
<b>Итого за Ужин</b>		ККал-247, Белки-6, Жиры-8, У/в-19
<b>Итого за</b>		ККал-1 400, Белки-42, Жиры-47, У/в-203