«Утверждаю»

Заведующий МБДОУ № 215

_____ О.Ю.Деникова

МЕНЮ

На 3 октября 2024 г.

блюдо	ясли			
	Выход в гр.	белки	жиры	Углеводы
	завтрак			
Рыба, тушенная в томате с овощами	60	13.05	4.26	7.61
Каша пшеничная рассыпчатая	110	2.4	3.71	16.32
Хлеб пшеничный формовой	40	0.88	1.52	4.55
Масло сливочное (порциями)	5	0.03	3.63	0.04
Чай с сахаром и лимоном	200	0.1	0.03	7.02
	10.00			
Фрукты свежие	100	1.5	0.5	21
	обед			
Борщ летний	150	3.51	10.92	11.23
Плов из говядины	150	8.58	14.36	30.8
Икра кабачковая	40	0.45	2.05	3.4
Хлеб ржаной	30	3.24	0.4	19.52
Компот из смеси сухофруктов	150	0.22	0.01	11.89
	полдник			
Пирожок печеный с яблоками	60	0.44	0.04	20.3
Кисломолочный напиток	180	5.04	4.5	7.2
	ужин			
Суп молочный с крупой манной	150	3.88	6.17	27.53
Хлеб пшеничный формовой	30	2.55	0.99	12.75
Кофейный напиток с молоком	180	1.43	0.48	19.95

Ответственный за составление меню_____/ Сомкина А.О.

«Утверждаю»

Заведующий МБДОУ № 215

_____О.Ю.Деникова

МЕНЮ

На 3 октября 2024 г.

блюдо	сад			
	Выход в гр.	белки	жиры	Углеводы
	завтрак			
Рыба, тушенная в томате с овощами	80	5.89	6.81	12.65
Каша пшеничная рассыпчатая	120	3.53	3.5	19.74
Хлеб пшеничный формовой	30	2.55	0.99	12.75
Масло сливочное (порциями)	5	0.03	3.63	0.04
Чай с сахаром и лимоном	200	0.12	0.03	8.02
	10.00			
Фрукты свежие	100	1.5	0.5	21
	обед			
Борщ летний	200	3.14	3.09	3.86
Плов из говядины	200	10.07	17.89	36.58
Икра кабачковая	50	0.46	2.35	2.96
Хлеб ржаной	50	4.5	0.5	24.4
Компот из смеси сухофруктов	180	0.26	0.01	14.07
	полдник			
Пирожок печеный с яблоками	70	6.63	5.6	22.85
Кисломолочный напиток	180	5.04	4.5	7.2
	ужин			
Суп молочный с крупой манной	200	4.61	8.57	31.23
Хлеб пшеничный формовой	50	4.25	1.65	21.25
Кофейный напиток с молоком	200	2.94	2.62	14.39

Ответственный за составление меню_____/ Сомкина А.О.