

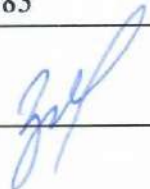
«Утверждаю»
 Заведующий МБДОУ № 215
 О.Ю.Деникова



МЕНЮ
На 2 февраля 2024 г.

блюдо	ясли			
	Выход в гр	белки	жиры	Угле воды
завтрак				
Запеканка рисовая с творогом, со сметаной	135	5.21	10.39	24.63
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.55	0.99	12.75
Масло сливочное (порциями)	5	0.03	3.63	0.04
Чай с сахаром	180	0.1	0.03	7.02
10.00				
Фрукты свежие	95	0.6	0.14	15.0
Обед				
Борщ с капустой и картофелем	150	1.51	5.09	8.9
Гуляш из отварной говядины	84	5.68	5.82	13.24
Пюре картофельное	110	2.4	3.71	16.32
Икра морковная	37	0.45	2.05	3.4
Хлеб ржаной	40	3.24	0.4	19.52
Соки овощные, фруктовые и ягодные витаминизированные	150	0.75	0.15	15.0
полдник				
Булка российская	60	4.46	6.69	33.79
Кисломолочный напиток	149	4.2	3.75	6.0
ужин				
Суп молочный с макаронными изделиями	149	4.52	5.11	17.46
Яйцо отварное	49	6,22	5,68	0,34
Хлеб пшеничный йодированный	30	2.55	0.99	12.75
Какао с молоком	180	2.83	2.47	12.15

Ответственный за составление меню _____



/Зражаева Ю.С. /

«Утверждаю»

Заведующий МБДОУ № 215

О.Ю.Деникова



МЕНЮ

На 2 февраля 2024 г.

блюдо	сад			
	Выход в гр	белки	жиры	Угле воды
завтрак				
Запеканка рисовая с творогом, со сметаной	155	6.3	13.32	33.3
Хлеб пшеничный йодированный	40	3.4	1.32	17.0
Масло сливочное (порциями)	5	0.03	3.63	0.04
Чай с сахаром	200	0.12	0.03	8.02
10.00				
Фрукты свежие	100	1.5	0.5	21.0
Обед				
Борщ с капустой и картофелем	200	1.84	5.42	10.87
Гуляш из отварной говядины	98	6.51	6.0	14.39
Пюре картофельное	130	2.69	4.55	18.1
Икра морковная	57	0.64	3.06	4.94
Хлеб ржаной	50	4.05	0.5	24.4
Соки овощные, фруктовые и ягодные витаминизированные	180	0.9	0.18	18.0
полдник				
Булка российская	70	5.02	7.5	34.81
Кисломолочный напиток	183	5.04	4.5	7.2
ужин				
Суп молочный с макаронными изделиями	198	5.98	6.4	20.67
Яйцо отварное	49	6,22	5,68	0,34
Хлеб пшеничный йодированный	40	3.4	1.32	17.0
Какао с молоком	198	3.19	2.77	13.84

Ответственный за составление меню _____ /Зражаева Ю.С. /