

# МЕНЮ

«20» марта 2026 г.

	Наименование блюд	Выход готового блюда (1 порция)			
		Если	Изменение выхода	Сад	Изменение выхода
<b>ЗАВТРАК</b>					
1.	Вермишель молочная	150		200	
2.	Чай с сахаром	150		200	
3.	Батон нарезной с маслом	34/6		40/8	
	<b>Энергетическая ценность</b>	<b>373,62</b>		<b>469,68</b>	
<b>II ЗАВТРАК</b>					
1.	<b>10 часов –</b>				
	<b>Энергетическая ценность</b>				
<b>ОБЕД</b>					
1.	Суп гороховый с гречками	170/10		200/10	
2.	Каша гречневая, соус томатный	100/30		120/30	
3.	Шницель из говядины	60		76	70
4.	Компот из сухофруктов	150		180	
5.	Хлеб ржано-пшеничный	40	42	50	
	<b>Энергетическая ценность</b>	<b>713,72</b>		<b>884,90</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>					
1.	Плюшка «Московская»	60		80	
2.	Чай с сахаром	150		180	
	<b>Энергетическая ценность</b>	<b>248,795</b>		<b>326,47</b>	
	<b>Энергетическая ценность за день</b>	<b>1381,131</b>		<b>1728,051</b>	
	<b>СТОИМОСТЬ ДНЯ:</b>	<b>99,12</b>		<b>112,11</b>	

В соответствии с СанПиН в питании детей ежедневно используется йодированная соль, проводится витаминизация третьего блюда аскорбиновой кислотой.