

# МЕНЮ

«29» мая 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 и сыром	34/6/10	34/6/15	40/8/15	40/6/15
	<b>Энергетическая ценность</b>	<b>407,616</b>		<b>521,681</b>	
<b>II ЗАВТРАК</b>					
1.	<b>10 часов – яблоки</b>	95	98	100	
	<b>Энергетическая ценность</b>	45		47	
<b>ОБЕД</b>					
1.	Суп гороховый с гречками	170/10		200/10	
2.	Пюре картофельное	120		150	
3.	Биточки из грудки курицы	70		80	
4.	Салат из свеклы	30		50	
5.	Компот из сухофруктов	150		180	
6.	Хлеб ржано-пшеничный	40	43	50	
	<b>Энергетическая ценность</b>	<b>684,47</b>		<b>848,2</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>					
1.	Плюшка «Московская»	60		80	
2.	Кисель фруктовый	150		180	
	<b>Энергетическая ценность</b>	<b>248,795</b>		<b>326,47</b>	
	<b>Энергетическая ценность за день</b>	<b>1385,881</b>		<b>1743,351</b>	
	<b>СТОИМОСТЬ ДНЯ:</b>	<b>101,79</b>		<b>115,82</b>	

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