

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБ ДОУ № 2

  
Н.И.Петренко.

**МЕНЮ 14.11.2025 г.**

(дети от 1,6 до 3 лет)

<b>ЗАВТРАК</b>	Суп молочный с крупой (ячневая)	150
	Батон	25
	Масло (порциями)	5
	Сыр (порциями)	10
	Чай с лимоном	180
<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>		<b>370</b>
<b>ОБЕД</b>	Суп крестьянский с крупой	150
	Птица, тушенная в соусе с овощами	150
	Салат из свеклы с огурцами солёными	40
	Хлеб пшеничный	20
	Хлеб ржаной	40
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	180
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>		<b>580</b>
<b>ПОЛДНИК</b>	Кондитерское изделие	25
	Молоко кипяченое	180
<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК</b>		<b>205</b>
<b>УЖИН</b>	Шницель рыбный натуральный	60
	Винегрет овощной	130
	Хлеб пшеничный	15
	Флоды и ягоды свежие	100
	Какао с молоком	180
<b>ИТОГО ЗА УЖИН</b>		<b>485</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		<b>1640</b>

Повар: Афонасьева Е.К.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБ ДОУ № 2

Н.И.Петренко.

МЕНЮ 14.11.2025 г.

(дети от 3 до 7 лет)

<b>ЗАВТРАК</b>	Суп молочный с крупой (ячневая)	200
	Батон	30
	Масло (порциями)	5
	Сыр (порциями)	15
	Чай с лимоном	200
<b>ИТОГО ЗА ЗАВТРАК</b>		<b>450</b>
<b>ОБЕД</b>	Суп крестьянский с крупой	200
	Птица, тушенная в соусе с овощами	200
	Салат из свеклы с солёными огурцами	60
	Хлеб пшеничный	20
	Хлеб ржаной	50
	Соки овощные, фруктовые и ягодные	180
<b>ИТОГО ЗА ОБЕД</b>		<b>710</b>
<b>ПОЛДНИК</b>	Кондитерское изделие	50
	Молоко кипяченое	200
<b>ИТОГО ЗА ПОЛДНИК</b>		<b>250</b>
<b>УЖИН</b>	Шницель рыбный натуральный	80
	Винегрет овощной	150
	Хлеб пшеничный	20
	Фрукты и ягоды свежие	100
	Какао с молоком	200
<b>ИТОГО ЗА УЖИН</b>		<b>550</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>		<b>1960</b>

Повар: Афонасьева Е.К.