

Завтрак



Полдник



Второй завтрак



Ужин



Обед



Второй ужин



МЕНЮ
10 августа 2026
Доп. 12

№ п/п	Наименование блюда	1-4 лет		5-7 лет		8-10 лет		11-14 лет	
		Масса порции (г)	Энерг. ценность (ккал)	Масса порции (г)	Энерг. ценность (ккал)	Масса порции (г)	Энерг. ценность (ккал)	Масса порции (г)	Энерг. ценность (ккал)
1	Пюре картофельное	20/10	75	30/15	121	30/20	162		
2	Пюре картофельное с маслом	180	155	280	214	216	244		
3	Хлеб пшеничный изюмный	180	95	200	95	290	103		
4	Хлеб белый								
5	Пюре свежий	200/5	95	250/5	117	250/5	157		
6	Рисовый суп с сметаной	70	125	120	214	120	214		
7	Рыба запеченная	130	115	180	165	180	165		
8	Пюре картофельное	180	89	180	80	200	116		
9	Салат из капусты	30	50	60	103	60	103		
10	Хлеб пшеничный	40	95	60	95	60	122		
11	Хлеб белый								
12	Мучное изделие (пирожок)	10	16	20	42	20	42		
13	Чай с сахаром	0	0	50	55	100	100		
14	Ужин	200	90	280	90	200	90		
15	Пюре свежий	60	51	80	60	100	85		
16	Пюре из мяса с соусом	70/30	102	90/50	165	100/50	175		
17	Салат красный овощной (при подаче)	30	50	50	50	50	50		
18	Хлеб гречишный	110	120	150	140	180/80	177		
19	Чай с сахаром	180/5	42	200/5	42	200/5	42		
20	Хлеб пшеничный	10	17	20	34	20	34		
21	Хлеб белый	20	41	20	41	40	40		
22	Второй ужин	180	76	200	95	200	95		
23	Молочное кипяченое	10	16	20	42	20	42		

Повар: Погуляна С.П.
Спец по соц работе: Кобцева О.В.



Приятного аппетита!