

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБ ДОУ № 2

Н.И.Петренко.

МЕНЮ 28.11.2025 г.

(дети от 1,6 до 3 лет)

ЗАВТРАК	Суп молочный с крупой (ячневая)	150
	Батон	25
	Масло (порциями)	5
	Сыр (порциями)	10
	Чай с лимоном	180
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		370
ОБЕД	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
ИТОГО ЗА ОБЕД		580
ПОЛДНИК	Кондитерское изделие	25
	Молоко кипяченое	180
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		205
УЖИН	Шницель рыбный натуральный	60
	Винегрет овощной	130
	Хлеб пшеничный	15
	Фрукты и ягоды свежие	100
	Какао с молоком	180
ИТОГО ЗА УЖИН		485
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1640

Повар: Афонасьева Е.К.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБ ДОУ № 2

Н.И.Петренко.

МЕНЮ 28.11.2025 г.

(дети от 3 до 7 лет)

ЗАВТРАК	Суп молочный с крупой (ячневая)	200
	Батон	30
	Масло (порциями)	5
	Сыр (порциями)	15
	Чай с лимоном	200
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		450
ОБЕД	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
ИТОГО ЗА ОБЕД		710
ПОЛДНИК	Кондитерское изделие	50
	Молоко кипяченое	200
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		250
УЖИН	Шницель рыбный натуральный	80
	Винегрет овощной	150
	Хлеб пшеничный	20
	Плоды и ягоды свежие	100
	Какао с молоком	200
ИТОГО ЗА УЖИН		550
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1960

Повар: Афонасьева Е.К.