Утверждено
 Приказом по МБДОУ Д/с №36
 от 29.08.2023г. №26
 Заведующий МБДОУ Д/с №36
 _____ Н.В. Горшкова

**Информационная справка
 10-ти дневное меню горячего питания**

	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день
Завтрак	Каша манная молочная 150/180 Чай сладкий с лимоном 150/180 Бутерброд с маслом 40	Каша пшеничная на молоке 150/180 Какао с молоком 150/180 Бутерброд с маслом и сыром 45	Каша овсяная молочная 150/180 Кофейный напиток с молоком 150/180 Бутерброд с маслом 40	Каша рисовая на молоке 150/180 Какао с молоком 150/180 Бутерброд с маслом 40	Каша пшеничная молочная 150/180 Кофейный напиток с молоком 150/180 Бутерброд с маслом 40
2 завтрак	Сок фруктовый 100	Фрукты 100	Фрукты 100	Фрукты 100	Сок фруктовый 100
Обед	Икра кабачковая 30 Свекольник на кур/бул. со сметаной 180/200 Биточки куриные 60/70 Макаронны отварные 130/150 Компот из с/фр. 150/180 Хлеб ржаной 30/50	Салат из капусты и моркови с р/м 40/60 Суп фасолевый на м/к бул. 180/200 Рыба по омлетом 70/80 Картофельное пюре 120/150 Компот из с/фр 150-180 Хлеб ржаной 30/50	Салат из свеклы с солен.огурцом 50 Уха рыбацкая 180/200 Плов из мяса кур 160/180 Напиток из шиповника 150/180 Хлеб ржаной 30/50	Салат из кукурузы 30/50 Суп вермишелевый на м/к бул.180/200 Рагу овощное с мясом 160/180 Компот из с/фр 150-180 Хлеб ржаной 30/50	Сельдь с луком и р/м 30/50 Щи на м/к бул. со сметаной 180/200 Биточки мясные 60/70 Картофельное пюре 120/150 Компот из с/фр 150-180 Хлеб ржаной 30/50
Полдник	Кефир 150/180 Кондитерское изделие 20/30	Молоко 150/180 Кондитерское изделие 20/30	Кисель 150/180 Ватрушка с творогом 60/70	Напиток лимонный 150/180 Кондитерское изделие 20/30	Какао с молоком 150/180 Кондитерское изделие 20/30
Ужин	Капуста тушеная 120/150 Яйцо 25/50 Кофейный напиток с молоком 150/180 Хлеб пшеничный 30/40	Запеканка из творога с рисом 130/150 Сметана 20 Чай сладкий 150/180 Хлеб пшеничный 30/40	Суп молочный с макарон. изделиями 150/180 Яйцо 50 Чай сладкий 150/180 Хлеб пшеничный 30/40	Греча рассыпч. с м/слив.120/150 Молоко 150/180 Яйцо 25/50 Хлеб пшеничный 30/40	Винегрет 130/150 Яйцо 50 Чай сладкий 150/180 Хлеб пшеничный 30/40

	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак	Макаронны отварные с сыром 150/180 Чай сладкий с лимоном 150/180 Бутерброд с маслом 40	Каша пшеничная на молоке 150/180 Какао с молоком 150/180 Бутерброд с маслом 40	Каша рисовая на молоке 150/180 Кофейный напиток с молоком 150/180 Бутерброд с маслом 40	Каша манная молочная 150/180 Какао с молоком 150/180 Бутерброд с маслом 40	Каша овсяная молочная 150/180 Кофейный напиток с молоком 150/180 Бутерброд с маслом 40
2 завтрак	Сок фруктовый 100	Фрукты 100	Фрукты 100	Фрукты 100	Сок фруктовый 100
Обед	Салат из капусты и моркови с р/м 40/60 Рассольник на кур/бул. со сметаной 180/200 Курица в соусе с томат. 60/70 Греча рассыпч. с м/слив. 130/150 Компот из с/фр. 150/180 Хлеб ржаной 30/50	Салат из кукурузы 30/50 Суп с рыбн. консервами 180/200 Рагу овощное с мясом 160/180 Компот из с/фр 150-180 Хлеб ржаной 30/50	Икра кабачковая 30 Свекольник на м/к бул. со сметаной 180/200 Котлета рыбная 60/70 Картофельное пюре 120/150 Компот из с/фр 150-180 Хлеб ржаной 30/50	Салат из свеклы с солен.огурцом 50 Суп гороховый на м/к бул.180/200 Гренки 10 Голубцы ленив. в том.-овощн. соусе 160/180 Напиток из шиповника 150/180 Хлеб ржаной 30/50	Сельдь с луком и р/м 30/50 Щи на м/к бул. со сметаной 180/200 Биточки мясные 60/70 Картофельное пюре 120/150 Компот из с/фр 150-180 Хлеб ржаной 30/50
Полдник	Кефир 150/180 Кондитерское изделие 20/30	Молоко 150/180 Кондитерское изделие 20/30	Напиток лимонный 150/180 Кондитерское изделие 20/30	Чай сладкий с лимоном 150/180 Булочка школьная 60/70	Кисель 150/180 Кондитерское изделие 20/30
Ужин	Запеканка творожно-ман. с изюмом 130/150 Кофейный напиток с молоком 150/180 Хлеб пшеничный 30/40	Салат картофельный с солен огурцом 130/150 Яйцо 25/50 Чай сладкий 150/180 Хлеб пшеничный 30/40	Лапшевник творожный 120/150 Кисель 30 Чай сладкий 150/180 Хлеб пшеничный 30/40	Греча рассыпч. с м/слив.120/150 Молоко 150/180 Яйцо 25/50 Хлеб пшеничный 30/40	Омлет натуральный 130/150 Зеленый горошек 30 Чай сладкий 150/180 Хлеб пшеничный 30/40