

Приложение 1  
к приказу управления образования  
администрации муниципального образования  
Тихорецкий район  
от 23.04.2021 № 351

**Циклическое двухнедельное меню для детей дошкольного возраста,  
находящихся в образовательных учреждениях с режимом пребывания 5 часов  
(возрастная группа от 1,5 до 3 лет включительно)**

№ ТК	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетиче- ская ценность, (Ккал)	Витамин С, мг
			Б	Ж	У		
<b>День 1</b>							
<b>Завтрак</b>							
7.1-130	Каша манная молочная жидкая	130	4,1	2,9	20,5	124,6	0,2
5.4-150	Кофейный напиток с молоком	150	2,1	0,0	14,9	67,9	0,8
18.1-25	Кондитерское изделие (печенье сахарное)	25	1,6	3,3	17,2	106,2	0,0
14.1-15	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,2	7,7	49,0	0,0
14.2-10	Хлеб ржано-пшеничный	10	0,5	0,1	4,9	36,8	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>330</b>	<b>9,5</b>	<b>6,5</b>	<b>65,1</b>	<b>384,5</b>	<b>0,9</b>
<b>Второй завтрак</b>							
1.1-95	Фрукты свежие (яблоки)	95	0,4	0,4	9,9	42,8	9,5
	<b>ИТОГО</b>	<b>95</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,9</b>	<b>42,8</b>	<b>9,5</b>
<b>Обед</b>							
3.6-40	Икра морковная	40	0,7	3,0	2,8	41,3	1,0
10.3-150	Щи из свежей капусты с картофелем	150	1,3	3,5	4,4	53,0	5,0
12.1-60	Биточки рыбные	60	8,3	3,1	12,0	109,1	0,1
13.5-110	Рагу из овощей	110	1,7	5,9	14,2	116,6	7,5
5.7-150	Компот из свежих плодов	150	0,4	0,2	10,5	45,5	1,9
14.1-20	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	10,2	49,0	0,0
14.2-15	Хлеб ржано-пшеничный	15	0,8	0,1	7,4	32,1	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>545</b>	<b>14,7</b>	<b>15,9</b>	<b>61,4</b>	<b>446,5</b>	<b>15,4</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>970</b>	<b>24,6</b>	<b>22,8</b>	<b>136,4</b>	<b>873,8</b>	<b>25,9</b>

№ ТК	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетиче- ская ценность, (Ккал)	Витамин С, мг
			Б	Ж	У		
<b>День 2</b>							
<b>Завтрак</b>							
9.2-150	Запеканка из творога	150	26,4	6,1	47,0	348,5	0,3
11.2-20	Молоко сгущенное	20	1,4	1,7	11,1	64,0	0,2
5.2-150	Чай с лимоном	150	0,2	0,0	11,8	47,7	0,9
14.1-15	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,2	7,7	49,0	0,0
14.2-10	Хлеб ржано-пшеничный	10	0,5	0,1	4,9	21,4	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>345</b>	<b>29,8</b>	<b>8,0</b>	<b>82,4</b>	<b>530,6</b>	<b>1,4</b>
<b>Второй завтрак</b>							
5.6-150	Сок фруктовый	150	1,5	0,15	2,8	18,7	6
	<b>ИТОГО</b>	<b>150</b>	<b>1,5</b>	<b>0,15</b>	<b>2,8</b>	<b>18,7</b>	<b>6</b>
<b>Обед</b>							
3.2-40	Салат из квашеной капусты с луком	40	0,6	3,6	1,3	44,6	5,8
10.1-150	Свекольник	150	1,4	3,1	7,0	60,8	2,7
12.5-60	Пудинг из говядины	60	11,5	14,5	0,6	179,3	0,1
13.3-110	Картофельное пюре	110	1,5	3,7	15,4	100,6	3,8
5.8-150	Компот из смеси сухофруктов	150	0,4	0,0	20,5	83,8	0,1
14.1-20	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	10,2	49,0	0,0
14.2-15	Хлеб ржано-пшеничный	15	0,8	0,1	7,4	32,1	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>545</b>	<b>17,6</b>	<b>25,1</b>	<b>62,4</b>	<b>550,3</b>	<b>12,5</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1040</b>	<b>48,9</b>	<b>33,3</b>	<b>147,6</b>	<b>1099,6</b>	<b>19,9</b>

№ ТК	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетиче ская ценность, (Ккал)	Витамин С, мг
			Б	Ж	У		
<b>День 3</b>							
<b>Завтрак</b>							
8.1-130	Омлет натуральный	130	11,6	16,5	2,4	205,6	0,3
3.8-50	Горошек зеленый консервированный отварной	50	1,4	2,1	2,8	35,5	2,1
5.1-150	Чай с сахаром	150	0,1	0,0	11,6	46,7	0,0
14.1-15	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,2	7,7	49,0	0,0
14.2-10	Хлеб ржано-пшеничный	10	0,5	0,1	4,9	21,4	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>355</b>	<b>14,9</b>	<b>18,8</b>	<b>29,3</b>	<b>358,1</b>	<b>2,4</b>
<b>Второй завтрак</b>							
1.1-95	Фрукты свежие (яблоки)	95	0,4	0,4	9,9	42,8	9,5
	<b>ИТОГО</b>	<b>95</b>	<b>0,38</b>	<b>0,38</b>	<b>9,88</b>	<b>42,75</b>	<b>9,5</b>
<b>Обед</b>							
2.2-40	Овощи натуральные соленые (огурцы)	40	0,3	0,1	0,9	5,3	2,0
10.2-150	Борщ с капустой и картофелем	150	1,1	2,3	4,7	44,3	3,3
12.3-60	Шницель мясной	60	8,9	7,4	11,7	149,1	0,1
11.1-25	Соус красный основной	25	0,3	0,6	2,4	16,6	0,2
13.6-100	Каша гречневая рассыпчатая	100	1,3	4,6	25,7	149,9	0,0
5.6-150	Сок фруктовый	150	1,5	0,15	2,8	18,7	6
14.1-20	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	10,2	49,0	0,0
14.2-15	Хлеб ржано-пшеничный	15	0,8	0,1	7,4	32,1	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>560</b>	<b>15,7</b>	<b>15,4</b>	<b>65,7</b>	<b>465,0</b>	<b>11,6</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1010</b>	<b>30,9</b>	<b>34,6</b>	<b>104,8</b>	<b>865,8</b>	<b>23,4</b>

Пищевые вещества

Энергетиче

№ ТК	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Б	Ж	У	Энергетиче- ская ценность, (Ккал)	Витамин С, мг
<b>День 4</b>							
<b>Завтрак</b>							
7.2-130	Каша овсяная из "Геркулеса" жидкая	130	4,1	3,9	18,4	125,3	0,2
5.3-150	Какао с молоком	150	1,9	0,3	19,5	88,7	0,5
17.1-15	Сыр порционный	15	3,6	4,5	0,1	55,7	0,1
14.1-15	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,2	7,7	49,0	0,0
14.2-10	Хлеб ржано-пшеничный	10	0,5	0,1	4,9	21,4	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>320</b>	<b>11,3</b>	<b>8,9</b>	<b>50,5</b>	<b>340,1</b>	<b>0,8</b>
<b>Второй завтрак</b>							
5.11-150	Напиток кисломолочный "Снежок"	150	4,2	3,3	6,1	70,9	1,00
	<b>ИТОГО</b>	<b>150</b>	<b>4,2</b>	<b>3,3</b>	<b>6,1</b>	<b>70,9</b>	<b>1,0</b>
<b>Обед</b>							
3.6-40	Икра свекольная	40	0,7	3,0	2,8	41,3	1,0
10.5-150	Суп из овощей на мясном бульоне	150	1,3	3,7	6,8	65,7	3,2
12.7-170	Плов из отварной птицы	170	22,6	17,3	26,5	351,9	1,7
5.5-150	Напиток из шиповника	150	0,5	0,0	17,3	71,2	45,0
14.1-20	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	10,2	49,0	0,0
14.2-15	Хлеб ржано-пшеничный	15	0,8	0,1	7,4	32,1	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>545</b>	<b>27,5</b>	<b>24,3</b>	<b>70,9</b>	<b>611,2</b>	<b>50,8</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1015</b>	<b>43,0</b>	<b>36,5</b>	<b>127,5</b>	<b>1022,2</b>	<b>52,6</b>

			<b>Пищевые вещества</b>	<b>Энергетиче</b>	
--	--	--	-------------------------	-------------------	--

№ ТК	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, (Ккал)	Витамин С, мг
<b>День 5</b>							
<b>Завтрак</b>							
6.2-130	Суп молочный с макаронными изделиями (вермишелью)	130	3,6	1,1	12,7	76,0	0,5
5.4-150	Кофейный напиток с молоком	150	2,1	0,0	14,9	67,9	0,8
18.1-25	Кондитерское изделие (печенье сахарное)	25	1,6	3,3	17,2	106,2	0,0
14.1-15	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,2	7,7	49,0	0,0
14.2-10	Хлеб ржано-пшеничный	10	0,5	0,1	4,9	21,4	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>330</b>	<b>9,0</b>	<b>4,7</b>	<b>57,3</b>	<b>320,5</b>	<b>1,3</b>
<b>Второй завтрак</b>							
1.1-95	Фрукты свежие (бананы)	95	1,4	0,1	20,0	84,6	9,5
	<b>ИТОГО</b>	<b>95</b>	<b>1,4</b>	<b>0,1</b>	<b>20,0</b>	<b>84,6</b>	<b>9,5</b>
<b>Обед</b>							
3.4-40	Салат из соленых огурцов с луком	40	0,3	1,8	1,0	22,1	1,2
10.6-150	Рассольник ленинградский	150	1,4	3,6	9,2	74,8	2,6
12.9-90	Печень говяжья по-строгановски	60/30	13,8	12,7	4,4	187,6	9,2
13.3-110	Картофельное пюре	110	1,5	3,7	15,4	100,6	3,8
5.9-150	Кисель из повидла	150	0,1	0,0	29,0	116,5	0,0
14.1-20	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	10,2	49,0	0,0
14.2-15	Хлеб ржано-пшеничный	15	0,8	0,1	7,4	32,1	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>485</b>	<b>19,5</b>	<b>22,1</b>	<b>76,5</b>	<b>582,8</b>	<b>16,8</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>910</b>	<b>29,9</b>	<b>26,9</b>	<b>153,8</b>	<b>987,8</b>	<b>27,6</b>
	<b>ВСЕГО ЗА 1 НЕДЕЛЮ</b>	<b>4945,0</b>	<b>177,3</b>	<b>154,1</b>	<b>670,2</b>	<b>4849,2</b>	<b>149,3</b>

						<b>Пищевые вещества</b>	<b>Энергетическая</b>
--	--	--	--	--	--	-------------------------	-----------------------

№ ТК	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Б	Ж	У	Энергетиче- ская ценность, (Ккал)	Витамин С, мг
<b>День 6</b>							
<b>Завтрак</b>							
8.1-130	Омлет натуральный	130	11,6	16,5	2,4	205,6	0,3
5.4-150	Кофейный напиток с молоком	150	2,1	0,0	14,9	67,9	0,8
17.1-15	Сыр порционный	15	3,6	4,5	0,1	55,7	0,1
14.1-15	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,2	7,7	49,0	0,0
14.2-10	Хлеб ржано-пшеничный	10	0,5	0,1	4,9	21,4	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>320</b>	<b>19,1</b>	<b>21,3</b>	<b>29,9</b>	<b>399,6</b>	<b>1,2</b>
<b>Второй завтрак</b>							
5.4-150	Ряженка	150	4,2	3,3	6,1	70,9	1,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>150</b>	<b>4,2</b>	<b>3,3</b>	<b>6,1</b>	<b>70,9</b>	<b>1,0</b>
<b>Обед</b>							
3.6-40	Икра морковная	40	0,7	3,0	2,8	41,3	1,0
10.8-180	Суп крестьянский с крупой на мясном бульоне	150	1,4	3,6	7,7	68,4	3,0
12.5-60	Пудинг из говядины	60	11,5	14,5	0,6	179,3	0,1
13.2-110	Макаронные изделия отварные	100	3,7	3,5	20,9	125,3	0,0
5.6-150	Сок фруктовый	150	1,5	0,15	2,8	18,7	6
14.1-20	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	10,2	49,0	0,0
14.2-15	Хлеб ржано-пшеничный	15	0,8	0,1	7,4	32,1	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>535</b>	<b>21,1</b>	<b>25,1</b>	<b>52,3</b>	<b>514,1</b>	<b>10,1</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1005</b>	<b>44,4</b>	<b>49,7</b>	<b>88,3</b>	<b>984,6</b>	<b>12,2</b>

			<b>Пищевые вещества</b>	<b>Энергетиче</b>	
--	--	--	-------------------------	-------------------	--

№ ТК	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, (Ккал)	Витамин С, мг
<b>День 7</b>							
<b>Завтрак</b>							
7.3-130	Каша рисовая молочная жидкая	130	3,3	2,9	18,9	114,5	0,8
5.3-150	Какао с молоком	150	1,9	0,3	19,5	88,7	0,5
18.1-25	Кондитерское изделие (печенье сахарное)	25	1,6	3,3	17,2	106,2	0,0
14.1-15	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,2	7,7	49,0	0,0
14.2-10	Хлеб ржано-пшеничный	10	0,5	0,1	4,9	21,4	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>330</b>	<b>8,5</b>	<b>6,7</b>	<b>68,2</b>	<b>379,8</b>	<b>1,3</b>
<b>Второй завтрак</b>							
5.6-150	Сок фруктовый	150	1,5	0,2	2,8	18,7	6,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>150</b>	<b>1,5</b>	<b>0,2</b>	<b>2,8</b>	<b>18,7</b>	<b>6,0</b>
<b>Обед</b>							
3.6-40	Икра свекольная	40	0,7	3,0	2,8	41,3	1,0
10.2-150	Борщ с капустой и картофелем	150	1,1	2,3	4,7	44,3	3,3
12.10-60	Тефтели из говядины с рисом ("ёжики")	60	6,8	9,2	7,3	139,1	0,0
11.1-25	Соус красный основной	25	0,3	0,6	2,4	16,6	0,2
13.3-110	Картофельное пюре	110	1,5	3,7	15,4	100,6	3,8
5.7-150	Компот из свежих плодов	150	0,4	0,2	10,5	45,5	1,9
14.1-15	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,2	7,7	49,0	0,0
14.2-15	Хлеб ржано-пшеничный	15	0,8	0,1	7,4	32,1	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>565</b>	<b>12,7</b>	<b>19,3</b>	<b>58,1</b>	<b>468,5</b>	<b>10,2</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1045</b>	<b>22,7</b>	<b>26,2</b>	<b>129,0</b>	<b>867,0</b>	<b>17,5</b>

			<b>Пищевые вещества</b>	<b>Энергетическая</b>	
--	--	--	-------------------------	-----------------------	--

№ ТК	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Б	Ж	У	Энергетиче- ская ценность, (Ккал)	Витамин С, мг
<b>День 8</b>							
<b>Завтрак</b>							
9.1-150	Пудинг творожный запеченный	150	20,9	5,3	39,5	289,6	0,3
11.2-20	Молоко сгущенное	20	1,4	1,7	11,1	64,0	0,2
5.1-150	Чай с сахаром	150	0,1	0,0	11,6	46,7	0,0
14.1-15	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,2	7,7	49,0	0,0
14.2-10	Хлеб ржано-пшеничный	10	0,5	0,1	4,9	21,4	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>345</b>	<b>24,2</b>	<b>7,2</b>	<b>74,7</b>	<b>470,7</b>	<b>0,5</b>
<b>Второй завтрак</b>							
1.1-95	Фрукты свежие (яблоки)	95	0,4	0,4	9,9	42,8	9,5
	<b>ИТОГО</b>	<b>95</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,9</b>	<b>42,8</b>	<b>9,5</b>
<b>Обед</b>							
2.2-40	Овощи натуральные соленые (огурцы)	40	0,3	0,1	0,9	5,3	2,0
10.7-150	Суп картофельный с бобовыми (горох)	150	3,5	2,5	9,5	74,2	1,9
12.2-60	Котлеты рыбные любительские	60	7,3	5,9	4,7	100,9	0,6
13.5-110	Рагу из овощей	110	1,7	5,9	14,2	116,6	7,5
5.9-150	Кисель из повидла	150	0,1	0,0	29,0	116,5	0,0
14.1-20	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	10,2	49,0	0,0
14.2-15	Хлеб ржано-пшеничный	15	0,8	0,1	7,4	32,1	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>545</b>	<b>15,2</b>	<b>14,6</b>	<b>75,8</b>	<b>494,6</b>	<b>12,0</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>985</b>	<b>39,7</b>	<b>22,2</b>	<b>160,4</b>	<b>1008,0</b>	<b>22,0</b>

			<b>Пищевые вещества</b>	<b>Энергетиче</b>	
--	--	--	-------------------------	-------------------	--

№ ТК	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, (Ккал)	Витамин С, мг
<b>День 9</b>							
<b>Завтрак</b>							
8.1-130	Омлет натуральный	130	11,6	16,5	2,4	205,6	0,3
3.7-50	Икра кабачковая консервированная	50	0,7	3,5	3,7	48,5	1,2
5.4-150	Кофейный напиток с молоком	150	2,1	0,0	14,9	67,9	0,8
14.1-15	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,2	7,7	49,0	0,0
14.2-10	Хлеб ржано-пшеничный	10	0,5	0,1	4,9	21,4	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>355</b>	<b>16,1</b>	<b>20,3</b>	<b>33,4</b>	<b>392,4</b>	<b>2,2</b>
<b>Второй завтрак</b>							
5.11-150	Напиток кисломолочный "Снежок"	150	4,2	3,3	6,1	70,9	1,00
	<b>ИТОГО</b>	<b>150</b>	<b>4,2</b>	<b>3,3</b>	<b>6,1</b>	<b>70,9</b>	<b>1</b>
<b>Обед</b>							
3.4-40	Салат из соленых огурцов с луком	40	0,3	1,8	1,0	22,1	1,2
10.9-150	Суп картофельный с макаронными изделиями	150	1,8	2,0	4,4	43,3	2,8
12.8-60	Суфле из цыплят	60	16,1	16,1	1,3	214,4	0,6
13.4-120	Капуста тушеная	120	3,1	4,0	8,4	88,4	21,2
5.5-150	Напиток из шиповника	150	0,5	0,0	17,3	71,2	45,0
14.1-20	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	10,2	49,0	0,0
14.2-15	Хлеб ржано-пшеничный	15	0,8	0,1	7,4	32,1	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>555</b>	<b>24,2</b>	<b>24,2</b>	<b>50,0</b>	<b>520,6</b>	<b>70,8</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1060</b>	<b>44,5</b>	<b>47,8</b>	<b>89,5</b>	<b>983,8</b>	<b>74,0</b>

			<b>Пищевые вещества</b>	<b>Энергетиче</b>
--	--	--	-------------------------	-------------------

№ ТК	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, (Ккал)	Витамин С, мг
<b>День 10</b>							
<b>Завтрак</b>							
7.2-130	Каша овсяная из "Геркулеса" жидкая	130	4,1	3,9	18,4	125,3	0,2
5.2-150	Чай с лимоном	150	0,2	0,0	11,8	47,7	0,9
17.1-15	Сыр порционный	15	3,6	4,5	0,1	55,7	0,1
14.1-15	Хлеб пшеничный	15	1,2	0,2	7,7	49,0	0,0
14.2-10	Хлеб ржано-пшеничный	10	0,5	0,1	4,9	21,4	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>320</b>	<b>9,7</b>	<b>8,6</b>	<b>42,8</b>	<b>299,1</b>	<b>1,2</b>
<b>Второй завтрак</b>							
1.1-95	Фрукты свежие (бананы)	95	1,4	0,1	20,0	84,6	9,5
	<b>ИТОГО</b>	<b>95</b>	<b>1,4</b>	<b>0,1</b>	<b>20,0</b>	<b>84,6</b>	<b>9,5</b>
<b>Обед</b>							
3.2-40	Салат из квашеной капусты с луком	40	0,6	3,6	1,3	44,6	5,8
10.10-170	Суп картофельный с рыбой	170	6,5	3,1	9,0	89,6	3,7
12.9-90	Печень говяжья по-строгановски	60/30	13,8	12,7	4,4	187,6	9,2
13.3-110	Картофельное пюре	110	1,5	3,7	15,4	100,6	3,8
5.7-150	Компот из свежих плодов	150	0,4	0,2	10,5	45,5	1,9
14.1-20	Хлеб пшеничный	20	1,6	0,2	10,2	49,0	0,0
14.2-15	Хлеб ржано-пшеничный	15	0,8	0,1	7,4	32,1	0,0
	<b>ИТОГО</b>	<b>505</b>	<b>25,0</b>	<b>23,6</b>	<b>58,2</b>	<b>549,0</b>	<b>24,4</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>920</b>	<b>36,1</b>	<b>32,3</b>	<b>121,0</b>	<b>932,7</b>	<b>35,1</b>
	<b>ВСЕГО ЗА 1-ю НЕДЕЛЮ</b>	<b>4945</b>	<b>177,3</b>	<b>154,1</b>	<b>670,2</b>	<b>4849,2</b>	<b>149,3</b>
	<b>ВСЕГО ЗА 2-ю НЕДЕЛЮ</b>	<b>5015</b>	<b>187,4</b>	<b>178,0</b>	<b>588,2</b>	<b>4776,0</b>	<b>160,8</b>
	<b>ВСЕГО за 10 дней</b>	<b>9960</b>	<b>364,7</b>	<b>332,1</b>	<b>1258,4</b>	<b>9625,2</b>	<b>310,2</b>
	<b>СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ</b>	<b>996</b>	<b>36,5</b>	<b>33,2</b>	<b>125,8</b>	<b>962,5</b>	<b>31,0</b>

Примечание:

- 1. Неотъемлемым приложением к меню является таблица замен блюд.**
- 2. После 1 марта не рекомендуется использование свежих овощей урожая прошлого года без тепловой обработки.**
- 3. При приготовлении блюд используется йодированная соль.**

Начальник отдела дошкольного образования

Е.В. Костюченко