



МЕНЮ

1 день

Ясли 1-2 года 12 часов

" " 2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность , ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа рисовая, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	120	2,03	3,04	11,4	96,2
БУТЕРБРОД С СЫРОМ (сыр, батон нарезной) 5*	30/8	4,4	3,7	14,6	109,3
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный, вода, сахар) 1*	150	0	0	6,6	26,4
ФРУКТЫ (яблоко свежее)	80	0,3	0,3	7,8	37,6
Итого	388	6,73	7,04	40,4	269,5
II Завтрак					
РЯЖЕНКА (ряженка)	150	2,1	2,3	10,2	70
Итого	150	2,1	2,3	10,2	70
Обед					
ИКРА ОВОЩНАЯ (свекла, морковь, картофель, чеснок, масло подсолнечное) 5*	30	0,5	1,4	13,2	27,3
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, масло сливочное, вода, соль,) 1*	150	3,5	2,7	11,3	83,3
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ИНДЕЙКИ (грудка(филе) индейки, батон, вода, соль, масло сливочное) 2*	50	3,2	5,9	11,2	140
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронные изделия в/с, масло сливочное) 1*	100	3,64	3,12	0,73	19,08
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
КОМПОТ ИЗ ЯГОД СУШЕНЫХ С ВИТАМИНОМ "С" (изюм, вода, сахар, лимонная кислота) 1*	150	0,3	0,1	20,6	84,6
Итого	520	13,74	13,62	74,03	435,88
Полдник					
ГУЛЯШ (МЕЛКОНАРЕЗАННЫЙ) ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА В ТОМАТНОМ СОУСЕ (говядина б/к, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, мука пшеничная, вода) 3*	40/40	10,5	12,5	25,2	269,9
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая, вода, соль, масло сливочное)	100	2,39	3,05	25,03	136,78
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ЧАЙ С САХАРОМ (вода, чай черный байховый, сахар) 1*	150	0	0	6,6	26,4
Итого	350	14,19	15,75	65,33	473,88
ВСЕГО		36,76	38,71	189,96	1249,26

Зав. производством _____

Зав. ГБДОУ _____

Способ приготовления блюд:

- 1* - отварное блюдо
- 2* - запеченное блюдо
- 3* - тушеное блюдо
- 4* - выпечное блюдо
- 5*-холодное блюдо



МЕНЮ

2 день

Ясли 1-2 года 12 часов

" " 2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность , ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ (крупа манная, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	120	6,5	9,7	7,01	97,1
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное, батон нарезной) 5*	30/10	2,4	9,2	15,5	153,4
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный,вода,сахар) 1*	150	0	0	6,6	26,4
ФРУКТЫ (банан)	100	1,5	0,5	21	96
Итого	410	10,4	19,4	50,11	372,9
II Завтрак					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (йогурт 2,5% жирности)	150	2,2	2,4	10	71,1
Итого	150	2,2	2,4	10	71,1
Обед					
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (свекла,морковь,картофель,,масло подсолнечное) 5*	30	0,5	2,3	0,1	33,7
СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ (картофель, капуста б/к, морковь, лук репчатый,репа, масло сливочное, сметана,мука пшеничная,вода, соль) 1*	150/10	2	0,6	7,3	82,4
КНЕЛИ РЫБНЫЕ (рыба треска филе,батон нарезной,молоко,яйца куриные,масло сливочное) 2*	50	5,1	0,1	0,1	36,7
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель,молоко, масло сливочное, соль) 1*	100	1,8	3,3	14,2	95,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	8,5	40,8
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (груша, вода, сахар, <i>лимонная кислота</i>) 1*	150	0,1	0,1	20,5	83,3
Итого	510	10,8	6,6	50,7	372,7
Полдник					
ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (творог,крупа манная,сахар,яйца куриные,изюм,масло сливочное,сухари панировочные,сметана,масло подсолнечное,молоко сгущенное) 2*	80/30	11,4	12,1	27,2	380
КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ С ВИТАМИНОМ "С" (напиток витаминизированный-концентрат, вода, сахар, крахмал картофельный) 1*	150	0,07	0,07	18,6	76,94
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	40	3	1,2	20,6	104,8
Итого	300	14,47	13,37	66,4	561,74
ВСЕГО		37,87	41,77	177,21	1378,44

Зав. производством _____

Зав. ГБДОУ _____

Способ приготовления блюд:

1* - отварное блюдо

2* - запеченное блюдо

3* - тушеное блюдо

4* - выпечное блюдо

5*-холодное блюдо

**МЕНЮ****3 день****Ясли 1-2 года 12 часов**

" " 2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность , ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ (овсяные хлопья, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	120	6	1,1	7,5	118,4
БУТЕРБРОД С СЫРОМ (сыр, батон нарезной) 5*	30/8	4,4	3,7	14,6	109,3
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода, сахар) 1*	150	0	0	6,6	26,4
ФРУКТЫ (груша свежая)	70	0,3	0,2	7,2	32,9
Итого	378	10,7	5	35,9	287
II Завтрак					
КЕФИР (кефир 2,5% жирности)	150	1,9	2,1	10,3	69,9
ПЕЧЕНЬЕ ДЕТСКОЕ (печенье детское)	20	1,68	2,32	14	80,64
Итого	170	3,58	4,42	24,3	150,54
Обед					
ИКРА МОРКОВНАЯ (морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, соль) 5*	30	1,5	2,4	16,2	107,3
БОРЩ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ ПРОТЕРТЫЙ СО СМЕТАНОЙ (свекла, капуста белокочанная, яблоки, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, сахар, вода, сметана) 1*	150/10	1,4	0,1	0,1	32,1
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ) "ЕЖИКИ" С СОУСОМ СМЕТАННЫМ (говядина, вода, крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, мука пшеничная, сметана, соль) 2*	50/20	8,3	11	13,5	176,5
ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ (морковь, картофель, горошек зеленый консервы, капуста белокочанная, молоко, масло сливочное, мука пшеничная, вода, соль, сахар) 3*	100	1,4	0,1	6,5	32,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	8,5	40,8
СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок "Малышам")	150	0	0	18	72
Итого	530	13,9	13,8	62,8	461,5
Полдник					
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (яйца куриные, молоко, масло сливочное, соль) 2*	130	8,1	12,12	15,2	179,2
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	40	3	1,2	20,6	104,8
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА С ВИТАМИНОМ "С" (шиповник сухой, сахар, вода) 1*	150	0,52	0,22	18,23	76,94
Итого	330	11,62	13,54	54,03	360,94
ВСЕГО		39,8	36,76	177,03	1259,98

Зав. производством _____

Зав. ГБДОУ _____

Способ приготовления блюд:

1* - отварное блюдо

2* - запеченное блюдо

3* - тушеное блюдо

4* - выпечное блюдо

5*-холодное блюдо

**МЕНЮ****4 день****Если 1-2 года 12 часов**

" " 2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность , ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (крупа гречневая, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	120	4,2	0,5	2,1	50,1
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное, батон нарезной) 5*	30/10	2,4	9,2	15,5	153,4
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода, сахар) 1*	150	0	0	6,6	26,4
ФРУКТЫ (яблоко свежее)	80	0,3	0,3	7,8	37,6
Итого	390	5,6	17,9	41,7	312
II Завтрак					
РЯЖЕНКА (ряженка)	150	2,1	2,3	10,2	70
Итого	150	2,1	2,3	10,2	70
Обед					
ИКРА ОВОЩНАЯ (свекла, морковь, картофель, чеснок, масло подсолнечное) 5*	30	0,5	1,4	13,2	27,3
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (мука пшеничная, макаронные изделия, яйца куриные , молоко, сахар, масло сливочное) 1*	150	0,2	0,1	0,1	22,7
СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА (говядина б/к, яйца куриные , крупа рисовая, масло сливочное) 1*	100	3,3	3,1	0,1	5,2
СОУС СМЕТАННЫЙ (мука пшеничная, сметана, соль) 3*	20	0,28	0,8	1,29	13,67
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	30	2	0,3	12,7	61,2
КОМПОТ ИЗ ЯГОД СУШЕНЫХ С ВИТАМИНОМ "С" (изюм, сахар, лимонная кислота , вода) 1*	150	0,3	0,1	20,6	84,6
Итого	480	6,58	5,8	47,99	214,67
Полдник					
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (творог, соль, крупа манная, сахар, яйца куриные , масло подсолнечное, сухари панировочные, сметана, молоко сгущенное с сахаром) 2*	80/30	11,5	13,9	41,2	353,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	20	1,5	0,6	10,3	52,4
ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай черный байховый, сахар, вода, лимон) 1*	150/7	0,1	0	11,2	46
Итого	287	13,1	14,5	62,7	452,2
ВСЕГО		27,38	40,5	162,59	1048,87

Зав. производством _____

Зав. ГБДОУ _____

Способ приготовления блюд:

1* - отварное блюдо

2* - запеченное блюдо

3* - тушеное блюдо

4* - выпечное блюдо

5*-холодное блюдо



МЕНЮ

5 день

Если 1-2 года 12 часов

" " 2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ (пшено, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	120	1,1	3	10,7	33,9
БУТЕРБРОД С СЫРОМ (сыр, батон нарезной) 5*	30/8	4,4	3,7	14,6	109,3
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода, сахар) 1*	150	0	0	6,6	26,4
ФРУКТЫ (банан свежий)	100	1,5	0,5	21	96
Итого	408	7	7,2	52,9	265,6
II Завтрак					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (йогурт 2,5% жирности)	150	2,2	2,4	10	71,1
Итого	150	2,2	2,4	10	71,1
Обед					
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (свекла,лук репчатый,масло подсолнечное) 5*	30	0,5	2,3	0,1	33,7
БУЛЬОН С ПРОТЕРТЫМ МЯСОМ И ЯЙЦОМ (говядина б/к,лук репчатый,морковь,яйца куриные) 1*	150/25/20	5,9	4,1	0,1	5,3
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ (РЫБНОЕ ФИЛЕ, лук репчатый, вода, яйца куриные) 2*	50	4,1	5,6	20,8	151,8
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ (картофель, молоко, морковь,масло сливочное,соль) 1*	100	3	1,9	13,3	81,5
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	8,5	40,8
НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С" (напиток витаминизированный-концентрат, вода) 1*	150	0,1	0	2,3	55,6
Итого	545	14,9	14,1	45,1	368,7
Полдник					
ГОЛУБЦЫ ОВОЩНЫЕ (капуста белокочанная, морковь, репа, лук репчатый, крупа рисовая, масло подсолнечное, мука пшеничная, вода, сметана, соль) 3*	100	5,6	11,9	25,4	232,6
СОУС СМЕТАННЫЙ (мука пшеничная,вода,сметана,соль) 2*	30	0,42	1,2	1,92	20,4
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	8,5	40,8
СОК ФРУКТОВЫЙ (сок "Малышам")	150	1,8	1,9	9,2	66
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ (мука пшеничная, сахар, молоко, масло подсолнечное, соль, дрожжи сухие, вода) 4*	50	5,8	2,5	31,8	108,3
Итого	350	14,92	17,7	76,82	468,1
ВСЕГО		39,02	41,4	184,82	1173,5

Способ приготовления блюд:

1* - отварное блюдо

2* - запеченное блюдо

3* - тушеное блюдо

4* - выпечное блюдо

5*-холодное блюдо

Зав. производством _____

Зав. ГБДОУ _____



МЕНЮ

6 день

Если 1-2 года 12 часов

" " 2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность , ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ (крупа пшеничная, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	120	3,9	8,4	21,2	60,9
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное, батон нарезной) 5*	30/10	2,4	9,2	15,5	153,4
ЧАЙ С САХАРОМ (вода, чай черный байховый, сахар) 1*	150	0	0	6,6	26,4
ФРУКТЫ (груша свежая)	70	0,3	0,2	7,2	32,9
Итого	380	6,6	17,8	50,5	273,6
II Завтрак					
КЕФИР (кефир 2,5% жирности)	150	1,9	2,1	10,3	69,9
ПЕЧЕНЬЕ ДЕТСКОЕ (печенье детское)	20	1,68	2,32	14	80,64
Итого	170	3,58	4,42	24,3	150,54
Обед					
ИКРА МОРКОВНАЯ (морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, соль) 5*	30	1,5	2,4	16,2	107,3
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ МЕЛКОШИНКОВАННЫХ С ПРОТЕРТОЙ ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ (говядина б/к, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло сливочное, вода, соль, сметана) 1*	150/15/10	5,8	2,3	0,1	5,6
СУФЛЕ КУРИНОЕ (молоко, масло сливочное, мука пшеничная, соль, бройлеры цыплята, яйца куриные) 2*	50	1,1	2,1	0,1	8,6
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко, масло сливочное, соль) 1*	100	1,8	3,3	14,2	95,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок "Малышам")	150	0	0	18	72
Итого	545	12,8	10,5	65,6	370,9
Полдник					
ВЕРМИШЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ (макаронные изделия, масло сливочное, яйца куриные, молоко, масло подсолнечное) 2*	100	6,5	0,7	0,1	154,7
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	40	3	1,2	20,6	104,8
НАПИТОК ИЗ КУРАГИ С ВИТАМИНОМ "С" (курага, сахар, вода) 1*	150	0,6	0	10,3	84,2
Итого	290	10,1	1,9	31	343,7
ВСЕГО		33,08	34,62	171,4	1138,74

Зав. производством _____

Зав. ГБДОУ _____

Способ приготовления блюд:

1* - отварное блюдо

2* - запеченное блюдо

3* - тушеное блюдо

4* - выпечное блюдо

5*-холодное блюдо



МЕНЮ

7 день

Если 1-2 года 12 часов

" " 2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ (крупа манная, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	120	6,5	9,7	7,01	97,1
БУТЕРБРОД С СЫРОМ (сыр, батон нарезной) 5*	30/8	4,4	3,7	14,6	109,3
ЧАЙ С САХАРОМ (вода, чай черный байховый, сахар) 1*	150	0	0	6,6	26,4
ФРУКТЫ (яблоко свежее)	80	0,3	0,3	7,8	37,6
Итого	388	11,2	13,7	36,01	270,4
II Завтрак					
РЯЖЕНКА (ряженка)	150	2,1	2,3	10,2	70
Итого	150	2,1	2,3	10,2	70
Обед					
ИКРА ОВОЩНАЯ (свекла, морковь, картофель, чеснок, масло подсолнечное) 5*	30	0,5	1,4	13,2	27,3
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, томатная паста, вода, РЫБНОЕ ФИЛЕ , яйца куриные) 1*	150/50	2,9	2,5	11,8	80,6
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ (говядина б/к, батон нарезной, вода, лук репчатый, мука пшеничная, морковь, томатная паста, соль, сахар) 2*	50/20	7	7,3	16,8	66,9
КАПУСТА ТУШЕНАЯ (капуста, масло сливочное, морковь, лук репчатый, лимонная кислота , мука пшеничная, сахар, соль) 3*	100	2,52	2,86	6,51	61,75
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	8,5	40,8
КОМПОТ ИЗ ЯГОД СУШЕНЫХ С ВИТАМИНОМ "С" (изюм, сахар, вода, лимонная кислота) 1*	150	0,3	0,1	20,6	84,6
Итого	570	14,52	14,36	77,41	361,95
Полдник					
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (творог, соль, крупа манная, сахар, яйца куриные , масло подсолнечное, сухари панировочные, сметана, молоко сгущенное с сахаром) 2*	80/30	11,5	13,9	41,2	353,8
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	20	1,5	0,6	10,3	52,4
МОЛОКО КИПЯЧЕННОЕ С САХАРОМ (молоко, сахар) 1*	180	5,1	4,5	3,4	125,8
Итого	310	18,1	19	54,9	532
ВСЕГО		45,92	49,36	178,52	1234,35

Способ приготовления блюд:

1* - отварное блюдо

2* - запеченное блюдо

3* - тушеное блюдо

4* - выпечное блюдо

5*-холодное блюдо

Зав. производством _____

Зав. ГБДОУ _____



МЕНЮ

8 день

Ясли 1-2 года 12 часов

" " 2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА" (крупа рисовая, пшено, вода, молоко, масло сливочное, сахар, соль) 1*	120	0,8	3	6,7	11
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное, батон нарезной) 5*	30/10	2,4	9,2	15,5	153,4
ЧАЙ С САХАРОМ (вода, чай черный байховый, сахар) 1*	150	0	0	6,6	26,4
ФРУКТЫ (банан свежий)	100	1,5	0,5	21	96
Итого	410	4,7	12,7	49,8	286,8
II Завтрак					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (йогурт 2,5% жирности)	150	2,2	2,4	10	71,1
Итого	150	2,2	2,4	10	71,1
Обед					
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ (свекла, лук репчатый, масло подсолнечное) 5*	30	0,5	2,3	0,1	33,7
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (мука пшеничная, макаронные изделия, яйца куриные , молоко, сахар, масло сливочное) 1*	150	0,2	0,1	0,1	22,7
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ (бройлеры цыплята потрошенные, батон, молоко, соль) 3*	50	5,1	3,6	1,2	45,1
РАГУ ОВОЩНОЕ (3-й ВАРИАНТ) (картофель, морковь, лук репчатый, репа, капуста белокочанная, масло сливочное, вода, масло подсолнечное, мука пшеничная, томатная паста, морковь, соль, сахар, лавровый лист) 3*	100	1,3	3,3	7,7	66,9
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ С ВИТАМИНОМ "С"	150	0,1	0,1	20,5	83,3
Итого	520	9,8	9,8	46,6	333,3
Полдник					
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ (говядина, батон нарезной, вода, масло сливочное, мука пшеничная, сметана, соль) 3*	50	12	13	37,5	316,1
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко, масло сливочное, соль) 1*	100	1,8	3,3	14,2	95,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода, сахар) 1*	150	0	0	6,6	26,4
ПЕЧЕНЬЕ ДЕТСКОЕ (печенье детское)	10	0,9	1,2	7	43
Итого	330	14,2	14,4	59,6	426,3
ВСЕГО		30,9	39,3	166	1117,5

Способ приготовления блюд:

1* - отварное блюдо

2* - запеченное блюдо

3* - тушеное блюдо

4* - выпечное блюдо

5*-холодное блюдо

Зав. производством _____

Зав. ГБДОУ _____



МЕНЮ

9 день

Ясли 1-2 года 12 часов

" " 2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность , ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (крупа ячневая, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 2*	120	7,2	9	5,4	130,1
БУТЕРБРОД С СЫРОМ (сыр, батон нарезной) 5*	30/8	4,4	3,7	14,6	109,3
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода, сахар) 1*	150	0	0	6,6	26,4
ФРУКТЫ (груша свежая)	70	0,3	0,2	7,2	32,9
Итого	378	11,9	12,9	33,8	298,7
II Завтрак					
КЕФИР (кефир 2,5% жирности)	150	1,9	2,1	10,3	69,9
ПЕЧЕНЬЕ ДЕТСКОЕ (печенье детское)	20	1,68	2,32	14	80,64
Итого	170	3,58	4,42	24,3	150,54
Обед					
ИКРА МОРКОВНАЯ (морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, соль) 5*	30	1,5	2,4	16,2	107,3
БУЛЬОН ПРОТЕРТОЙ КУРОЙ И ЯЙЦОМ (цыплята бройлер, лук репчатый, морковь, яйца куриные) 1*	150/25/20	0,1	0	0,1	8
СУФЛЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ (говядина б/к, яйца куриные , крупа рисовая, масло сливочное) 1*	50	0,2	0,1	0,5	39,24
ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ С КАРТОФЕЛЕМ (тыква свежая, картофель, соль, масло сливочное, молоко, мука пшеничная) 1*	100	0,1	0,1	0,1	5,3
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	30	2	0,3	12,7	61,2
КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ С ВИТАМИНОМ "С" (напиток витаминизированный-концентрат, вода, сахар, крахмал картофельный) 1*	150	0,07	0,07	18,6	76,94
Итого	555	3,97	2,97	48,2	297,98
Полдник					
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (творог, мука пшеничная, яйца куриные , сахар, соль, масло подсолнечное, молоко сгущенное с сахаром) 2*	80/30	13,1	15,1	37,9	316,1
СОК ФРУКТОВЫЙ (сок "Малышам")	180	2,1	2,3	11	79,2
Итого	290	15,2	17,4	48,9	395,3
ВСЕГО		34,65	37,69	155,2	1142,52

Способ приготовления блюд:

1* - отварное блюдо

2* - запеченное блюдо

3* - тушеное блюдо

4* - выпечное блюдо

5*-холодное блюдо

Зав. производством _____

Зав. ГБДОУ _____



МЕНЮ

10 день

Ясли 1-2 года 12 часов

" " 2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (крупа гречневая, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	120	2,9	8,4	11,8	94,6
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное, батон нарезной) 5*	30/10	2,4	9,2	15,5	153,4
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода, сахар) 1*	150	0	0	6,6	26,4
ФРУКТЫ (банан свежий)	100	1,5	0,5	21	96
Итого	410	6,8	18,1	54,9	370,4
II Завтрак					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (йогурт 2,5% жирности)	150	2,2	2,4	10	71,1
Итого	150	2,2	2,4	10	71,1
Обед					
ИКРА ОВОЩНАЯ (свекла,морковь,картофель,чеснок,масло подсолнечное) 5*	30	0,5	1,4	13,2	27,3
СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ (капуста б/к,картофель,репа,морковь,лук репчатый,мука пшеничная,масло сливочное,молоко,сметана) 1*	150/10	2	0,6	7,3	82,4
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ (РЫБНОЕ ФИЛЕ , лук репчатый, вода, яйца куриные) 2*	50	4,1	5,6	20,8	151,8
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ (картофель, морковь, молоко, масло сливочное, соль) 1*	100	3	1,9	13,3	81,5
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	30	2	0,3	12,7	61,2
НАПИТОК ИЗ КУРАГИ С ВИТАМИНОМ "С" (курага, сахар, вода, лимонная кислота) 1*	150	0,6	0	10,3	84,2
Итого	520	12,2	9,8	77,6	488,4
Полдник					
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ СМЕТАННО-ТОМАТНОМ (говядина б/к,батон,вода ,лук репчатый, масло сливочное, сметана, мука пшеничная, томатная паста, соль) 2*	60/20	4,5	6,7	10,4	210,3
КАПУСТА ТУШЕНАЯ (капуста,масло сливочное,морковь,лук репчатый,лимонная кислота ,мука пшеничная,сахар,соль) 3*	100	2,52	2,86	6,51	61,75
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай черный байховый,вода, сахар, лимон) 1*	180/7	0,1	0	13,3	54,6
СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ (	50	4,9	4	14,5	92,3
Итого	437	13,32	13,76	53,21	459,75
ВСЕГО		34,52	44,06	195,71	1389,65

Способ приготовления блюд:

1* - отварное блюдо

2* - запеченное блюдо

3* - тушеное блюдо

4* - выпечное блюдо

5*-холодное блюдо

Зав. производством _____

Зав. ГБДОУ _____

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575821

Владелец Васюкович Светлана Александровна

Действителен с 05.03.2021 по 05.03.2022