



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

2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ (крупа рисовая, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	130	2,2	3,3	12,4	104,3
БУТЕРБРОД С СЫРОМ (сыр, батон нарезной) 5*	30/10	4,6	3,9	15,4	115
КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко, вода, сахар) 1*	150	3,0	2,5	12,6	84,9
ФРУКТЫ (яблоко свежее)	80	0,3	0,3	7,8	37,6
<b>Итого</b>	<b>400</b>	<b>10,1</b>	<b>10</b>	<b>48,2</b>	<b>341,8</b>
<b>II Завтрак</b>					
РЯЖЕНКА (ряженка)	150	2,1	4	10,2	70
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>2,1</b>	<b>4</b>	<b>10,2</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>					
ИКРА ОВОЩНАЯ (свекла, морковь, картофель, чеснок, масло подсолнечное) 5*	30	0,5	1,4	13,2	27,3
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ И ГРЕНКАМИ (картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, масло сливочное, вода, соль, батон) 1*	150/10	3,5	2,7	9,3	83,3
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ИНДЕЙКИ (грудка(филе) индейки, батон, вода, соль, масло сливочное) 2*	65	4,1	7,7	14,5	182
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
<b>Итого</b>	<b>545</b>	<b>14,64</b>	<b>15,42</b>	<b>75,33</b>	<b>477,88</b>
<b>Полдник</b>					
ГУЛЯШ 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
<b>Итого</b>	<b>350</b>	<b>14,19</b>	<b>15,75</b>	<b>65,33</b>	<b>473,88</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>41,03</b>	<b>45,17</b>	<b>199,06</b>	<b>1363,56</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

Зав. ГБДОУ \_\_\_\_\_

Способ приготовления блюд:

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



ООО "АЛЬФА-ПРОВИАНТ"



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

2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ (крупа манная, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	130	7	10,5	7,6	105,2
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ (джем, батон нарезной) 5*	20/15	1,6	0,6	20,6	92,1
ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай черный байховый, вода, сахар, лимон) 1*	180/7	0,1	0	13,3	54,6
ФРУКТЫ (банан)	100	1,5	0,5	21	96
<b>Итого</b>	<b>452</b>	<b>10,2</b>	<b>11,6</b>	<b>62,5</b>	<b>347,9</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (йогурт 2,5% жирности)	150	2,2	2,4	10	71,1
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>2,2</b>	<b>2,4</b>	<b>10</b>	<b>71,1</b>
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (свекла, масло подсолнечное, соль, сахар) 5*	30	0,42	0,12	3,42	42,9
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ (бройлеры цыплята, картофель, капуста б/к, морковь, лук репчатый, горошек зеленый, масло сливочное, сметана, вода, соль) 1*	150/10/ 10	4,0	6,2	5	104,3
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (С МОРКОВЬЮ) (РЫБНОЕ ФИЛЕ, морковь, батон нарезной, лук репчатый, яйца куриные, вода, масло сливочное, соль) 2*	80	7	4,2	20,7	123,4
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, лимонная кислота) 1*	150	0,1	0,1	20,5	83,3
<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>14,62</b>	<b>14,12</b>	<b>72,32</b>	<b>490,5</b>
<b>Полдник</b>					
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
<b>Итого</b>	<b>300</b>	<b>14,47</b>	<b>13,37</b>	<b>66,4</b>	<b>561,74</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>41,49</b>	<b>41,49</b>	<b>211,22</b>	<b>1471,24</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Мандриков О.Ю.*

Зав. ГБДОУ \_\_\_\_\_

*Ведуров П.И.*

Способ приготовления блюд:

1\* - отварное блюдо

2\* - запеченное блюдо

3\* - тушеное блюдо

4\* - выпечное блюдо

5\*-холодное блюдо



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

2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ (овсяные хлопья, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	130	6,5	1,2	8,1	128,3
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ 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 (груша свежая)	70	0,3	0,2	7,2	32,9
<b>Итого</b>	<b>390</b>	<b>9,2</b>	<b>10,6</b>	<b>37,4</b>	<b>341</b>
<b>II Завтрак</b>					
КЕФИР (кефир 2,5% жирности)	150	1,9	2,1	10,3	69,9
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>1,9</b>	<b>2,1</b>	<b>10,3</b>	<b>69,9</b>
<b>Обед</b>					
ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты грунтовые)	20	0,2	0	0,8	4,8
БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ (свекла, капуста белокочанная, говядина б/к, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, сахар, лимонная кислота, вода, сметана) 1*	150/15/5	1,4	2,7	3,6	118
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ) "ЕЖИКИ" С СОУСОМ СМЕТАННЫМ (говядина, вода, крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, мука пшеничная, сметана, соль) 2*	60/20	9,5	12,6	15,4	201,7
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
<b>Итого</b>	<b>540</b>	<b>13,8</b>	<b>15,6</b>	<b>52,8</b>	<b>470,1</b>
<b>Полдник</b>					
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (яйца куриные, молоко, масло сливочное, соль) 2*	130	8,1	12,1	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
ПЕЧЕНЬЕ ДЕТСКОЕ (печенье детское)	20	1,68	2,32	14	80,64
<b>Итого</b>	<b>340</b>	<b>13,3</b>	<b>15,84</b>	<b>68,03</b>	<b>441,58</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>38,2</b>	<b>44,14</b>	<b>168,53</b>	<b>1322,58</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Михайлова Д.Ю.*

Зав. ГБДОУ \_\_\_\_\_

*Ведуров И.И.*

Способ приготовления блюд:

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





## МЕНЮ

4 день

Ясли 2-3 года 12 часов

2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа гречневая, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	130	3,1	9,1	12,8	102,5
БУТЕРБРОД С КЛУБНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ (варенье, батон нарезной) 5*	20/15	1,6	0,6	20,8	92,7
КОФЕНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, вода, сахар, молоко) 1*	150	2,8	0,2	6,7	9,93
ФРУКТЫ (яблоко свежее)	80	0,3	0,3	7,8	37,6
<b>Итого</b>	<b>395</b>	<b>7,8</b>	<b>10,2</b>	<b>48,1</b>	<b>248,73</b>
<b>II Завтрак</b>					
РЯЖЕНКА (ряженка)	150	2,1	4	10,2	70
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>2,1</b>	<b>4</b>	<b>10,2</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>					
ИКРА ОВОЩНАЯ (свекла, морковь, картофель, чеснок, масло подсолнечное) 5*	30	0,5	1,4	13,2	27,3
СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ (говядина б/к, картофель, капуста б/к, морковь, лук репчатый, крупа перловая, масло подсолнечное, вода, соль, сметана) 1*	150/10/10	1,4	1,9	3,3	115,8
ПЛОВ (филе индейки, масло подсолнечное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль) 1*	100	9	11,8	21,5	179,9
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
<b>Итого</b>	<b>480</b>	<b>13,2</b>	<b>15,5</b>	<b>71,3</b>	<b>468,8</b>
<b>Полдник</b>					
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
<b>Итого</b>	<b>287</b>	<b>13,1</b>	<b>14,5</b>	<b>62,7</b>	<b>452,2</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>36,2</b>	<b>44,2</b>	<b>192,3</b>	<b>1233,73</b>

Зав. производством

*Мандриков В. В.*

Зав. ГБДОУ

*Резунько И. С.*

Способ приготовления блюд:

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



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

2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ (пшено, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	130	1,2	3,2	11,6	36,7
БУТЕРБРОД С СЫРОМ (сыр, батон нарезной) 5*	30/10	4,6	3,9	15,4	115
КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко, вода, сахар) 1*	150	3	2,5	12,6	84,9
ФРУКТЫ (банан свежий)	100	1,5	0,5	21	96
<b>Итого</b>	<b>420</b>	<b>10,3</b>	<b>10,1</b>	<b>60,6</b>	<b>332,6</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (йогурт 2,5% жирности)	150	2,2	2,4	10	71,1
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>2,2</b>	<b>2,4</b>	<b>10</b>	<b>71,1</b>
<b>Обед</b>					
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (огурец свежий)	20	0,2	0	0,5	2,8
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЬЮ И КУРОЙ (бройлеры цыплята, макаронные изделия, картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, вода, соль) 1*	150/10	2,6	4	2,1	101,6
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ( <b>РЫБНОЕ ФИЛЕ</b> , лук репчатый, вода, <b>яйца куриные</b> ) 2*	80	6,6	8,9	33,3	242,8
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
<b>Итого</b>	<b>560</b>	<b>13,8</b>	<b>15</b>	<b>60</b>	<b>525,1</b>
<b>Полдник</b>					
ГОЛУБЦЫ ОВОЩНЫЕ (капуста белокочанная, морковь, кабачки, 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
<b>Итого</b>	<b>350</b>	<b>14,92</b>	<b>17,7</b>	<b>76,82</b>	<b>468,1</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>41,22</b>	<b>45,2</b>	<b>207,42</b>	<b>1396,9</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Иванов И.И.*

Зав. ГБДОУ \_\_\_\_\_

*Петров П.П.*

Способ приготовления блюд:

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



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

2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ (крупа пшеничная, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	130	6,5	9,1	23	66
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ (батон нарезной, джем)	20/15	1,6	0,6	20,6	92,1
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
<b>Итого</b>	<b>385</b>	<b>8,4</b>	<b>9,9</b>	<b>57,4</b>	<b>217,4</b>
<b>II Завтрак</b>					
КЕФИР (кефир 2,5% жирности)	150	1,9	2,1	10,3	69,9
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>1,9</b>	<b>2,1</b>	<b>10,3</b>	<b>69,9</b>
<b>Обед</b>					
ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты грунтовые)	20	0,2	0	0,8	4,8
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ (бройлеры цыплята, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло сливочное, вода, соль, сметана) 1*	150/15/5	5,1	6,7	1,8	109,7
БИТОЧЕК ИЗ ГОВЯДИНЫ (говядина б/к, батон, вода, масло подсолнечное, сухари панировочные) 2*	50	3,1	4,9	11,1	93,2
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	150	0	0	18	72
<b>Итого</b>	<b>530</b>	<b>12,8</b>	<b>15,3</b>	<b>62,9</b>	<b>457,1</b>
<b>Полдник</b>					
ИКРА МОРКОВНАЯ (морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, соль) 5*	30	1,5	2,4	16,2	107,3
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (яйца куриные, молоко, соль, масло сливочное) 2*	130	8,1	12,1	15,2	179,2
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
<b>Итого</b>	<b>320</b>	<b>13,2</b>	<b>15,7</b>	<b>62,3</b>	<b>475,5</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>36,3</b>	<b>43</b>	<b>192,9</b>	<b>1219,9</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Мандриш В. В.*

Зав. ГБДОУ \_\_\_\_\_

*Вознесенский И. И.*

Способ приготовления блюд:

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





ООО " АЛЬФА ПРОВИАНТ "



**МЕНЮ**  
7 день  
Если 2-3 года 12 часов

2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
МАКАРОНЫ С СЫРОМ (макаронные изделия, сыр, масло сливочное, соль) 1*	150	7,1	11,1	17,91	49,08
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное, батон) 5*	30/10	2,4	9,2	15,5	153,4
ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай черный байховый, вода, сахар, лимон) 1*	180/7	0,1	0	13,3	54,6
ФРУКТЫ (яблоко свежее)	80	0,3	0,3	7,8	37,6
<b>Итого</b>	<b>457</b>	<b>9,9</b>	<b>20,6</b>	<b>54,51</b>	<b>294,68</b>
<b>II Завтрак</b>					
РЯЖЕНКА (ряженка)	150	2,1	4	10,2	70
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>2,1</b>	<b>4</b>	<b>10,2</b>	<b>70</b>
<b>Обед</b>					
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ (картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное) 5*	30	0,4	3	12,5	38,9
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, томатная паста, вода, <b>РЫБНОЕ ФИЛЕ</b> , <b>яйца куриные</b> ) 1*	150/50	2,9	2,5	2,8	80,6
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ (говядина б/к, батон нарезной, вода, лук репчатый, мука пшеничная, морковь, томатная паста, соль, сахар) 2*	60/30	8,9	9,4	21,6	86
КАПУСТА ТУШЕНАЯ (капуста, масло сливочное, морковь, лук репчатый, <b>лимонная кислота</b> , 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, вода, сахар, лимонная кислота) 1*	150	0,3	0,1	20,6	84,6
<b>Итого</b>	<b>590</b>	<b>13,8</b>	<b>15,2</b>	<b>66</b>	<b>330,9</b>
<b>Полдник</b>					
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (творог, соль, крупа манная, сахар, <b>яйца куриные</b> , 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
<b>Итого</b>	<b>340</b>	<b>18,1</b>	<b>19</b>	<b>54,9</b>	<b>532</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>43,9</b>	<b>58,8</b>	<b>185,61</b>	<b>1227,58</b>

Зав. производством

*Мандриков О.И.*

Зав. ГБДОУ

*Васильева И.И.*

Способ приготовления блюд:

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



ООО " АЛЬФА - ПРОВИАНТ "



## МЕНЮ

8 день

Ясли 2-3 года 12 часов

2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА"ЖИДКАЯ (крупа рисовая, пшено, вода, молоко, масло сливочное, сахар, соль) 1*	130	0,9	3,2	7,2	11,9
БУТЕРБРОД С СЫРОМ (батон нарезной, сыр)	30/10	4,6	3,9	15,4	115
КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко, вода, сахар) 1*	150	3	2,5	12,6	84,9
ФРУКТЫ (банан свежий)	100	1,5	0,5	21	96
<b>Итого</b>	<b>420</b>	<b>10</b>	<b>10,1</b>	<b>56,2</b>	<b>307,8</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (йогурт 2,5% жирности)	150	2,2	2,4	10	71,1
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>2,2</b>	<b>2,4</b>	<b>10</b>	<b>71,1</b>
<b>Обед</b>					
ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты грунтовые)	20	0,2	0	0,8	4,8
ЦЦИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРОЙ И СМЕТАНОЙ (бройлеры цыплята, капуста квашеная, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, вода, соль, сметана) 1*	150/10/5	3,7	5,5	2,4	85,4
КОТЛЕТА ИЗ ИНДЕЙКИ (филе индейки, батон, вода, сухари панировочные, масло сливочное, соль, масло подсолнечное) 2*	50	5,6	5,3	15,5	144,1
РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ) (картофель, морковь, лук репчатый, кабачки, 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" 1*	150	0,1	0,1	20,5	83,3
<b>Итого</b>	<b>525</b>	<b>13,5</b>	<b>14,6</b>	<b>63,9</b>	<b>466,1</b>
<b>Полдник</b>					
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)	20	1,68	2,32	14	80,64
<b>Итого</b>	<b>340</b>	<b>16,78</b>	<b>18,82</b>	<b>80,8</b>	<b>559,74</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>42,48</b>	<b>45,92</b>	<b>210,9</b>	<b>1404,74</b>

Зав. производством Менделеев О.О.

Зав. ГБДОУ Вершинин И.У.

Способ приготовления блюд:

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





ООО "АЛЬФА - ПРОВИАНТ"



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

2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ЯЧНЕВАЯ ЖИДКАЯ (крупя ячневая, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 2*	130	7,8	9,8	5,8	141
БУТЕРБРОД С КЛУБНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ (джем, батон нарезной) 5*	20/15	1,6	0,6	20,8	92,7
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода, сахар) 1*	150	0	0	6,6	26,4
ФРУКТЫ (груша свежая)	70	0,4	0,35	5,2	28
<b>Итого</b>	<b>385</b>	<b>9,8</b>	<b>10,75</b>	<b>38,4</b>	<b>288,1</b>
<b>II Завтрак</b>					
КЕФИР (кефир 2,5% жирности)	150	1,9	2,1	10,3	69,9
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>1,9</b>	<b>2,1</b>	<b>10,3</b>	<b>69,9</b>
<b>Обед</b>					
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (огурцы грунтовые)	20	0,2	0	0,5	2,8
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, вода, говядина б/к, <i>яйца куриные</i> , соль) 1*	150/40	1,6	8,8	11,7	68,1
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С ГОВЯДИНОЙ (капуста белокочанная, говядина, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное, соль) 3*	120	9,8	11,7	8,4	227,4
СОУС СМЕТАННЫЙ (мука пшеничная, вода, сметана, соль) 1*	20	0,28	0,8	1,29	13,67
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
<b>Итого</b>	<b>530</b>	<b>13,95</b>	<b>21,67</b>	<b>53,19</b>	<b>450,11</b>
<b>Полдник</b>					
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (творог, мука пшеничная, <i>яйца куриные</i> , сахар, соль, масло подсолнечное, молоко сгущенное с сахаром) 2*	80/30	13,1	15,1	37,9	316,1
СОК ФРУКТОВЫЙ (сок "Малышам")	180	0,5	0	29,7	122,4
<b>Итого</b>	<b>290</b>	<b>13,6</b>	<b>15,1</b>	<b>67,6</b>	<b>438,5</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>39,25</b>	<b>49,62</b>	<b>169,49</b>	<b>1246,61</b>

Зав. производством Мамонтова О.С.

Зав. ГБДОУ Вережко И.У.

Способ приготовления блюд:

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



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

2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (крупа гречневая, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	130	3,1	9,1	12,8	102,5
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное, батон нарезной) 5*	30/10	2,4	9,2	15,5	153,4
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, вода, сахар, молоко) 1*	150	2,8	0,2	6,7	9,93
ФРУКТЫ (банан свежий)	100	1,5	0,5	21	96
<b>Итого</b>	<b>420</b>	<b>9,8</b>	<b>19</b>	<b>56</b>	<b>361,83</b>
<b>II Завтрак</b>					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (йогурт 2,5% жирности)	150	2,2	2,4	10	71,1
<b>Итого</b>	<b>150</b>	<b>2,2</b>	<b>2,4</b>	<b>10</b>	<b>71,1</b>
<b>Обед</b>					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (свекла очищенная, масло подсолнечное, соль, сахар) 5*	30	0,42	0,12	3,42	42,9
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ (бройлеры цыплята, картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло сливочное, вода, соль, сметана) 1*	150/10/10	1,3	11,6	2,2	104,5
ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ (РЫБНОЕ ФИЛЕ, лук репчатый, вода, яйца куриные, сухари панировочные, масло подсолнечное) 2*	80	7,2	14,6	17,3	116,2
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
<b>Итого</b>	<b>560</b>	<b>14,52</b>	<b>28,52</b>	<b>59,22</b>	<b>490,5</b>
<b>Полдник</b>					
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 (мука пшеничная, сахар, масло сливочное, масло подсолнечное, яйца куриные, соль, дрожжи сухие, вода) 4*	50	4,9	4	14,5	92,3
<b>Итого</b>	<b>437</b>	<b>13,32</b>	<b>13,76</b>	<b>53,21</b>	<b>459,75</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>26,64</b>	<b>27,52</b>	<b>106,42</b>	<b>919,5</b>

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Иванов И.И.*

Зав. ГБДОУ \_\_\_\_\_

*Резниченко И.И.*

Способ приготовления блюд:

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