



МЕНЮ
1 день
Сад 12 часов

2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	

Завтрак

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ (крупа рисовая, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	150	2,5	3,8	14,30	120,3
БУТЕРБРОД С СЫРОМ (сыр, батон нарезной) 5*	30/10	4,6	3,9	15,40	115
КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко, вода, сахар) 1*	180	3,6	3	15,10	101,9
ФРУКТЫ (<i>мандарин</i> свежий)	70	0,6	0,1	5,3	26,6
Итого	440	11,3	10,8	50,10	363,8

II Завтрак

СОК ФРУКТОВЫЙ (сок фруктовый)	180	2,1	2,3	11	79,2
Итого	180	2,1	2,3	11	79,2

Обед

ИКРА ОВОЩНАЯ (свекла, морковь, картофель, чеснок, масло растительное) 1*	50	0,8	2,3	22	45,5
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ И ГРЕНКАМИ (картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, масло сливочное, вода, соль, батон нарезной) 1*	200/10	4,7	3,6	15,1	111,1
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ИНДЕЙКИ (грудка(филе) индейки, батон нарезной, масло сливочное, соль) 1*	65	4,1	7,7	14,5	82
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (макаронны, масло сливочное) 1*	150	5,5	4,7	1,1	28,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	11,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	20	1,5	0,6	10,3	52,4
КОМПОТ ИЗ ЯГОД СУШЕНЫХ С ВИТАМИНОМ "С" (изюм, сахар, вода, <i>лимонная кислота</i>) 1*	180	0,4	0,1	25	101,5
Итого	715	19,6	19,4	106	612,7

Полдник

САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1 ВАРИАНТ) (капуста белокочанная, яблоки, морковь, масло растительное, сахар, соль, <i>лимонная кислота</i>) 5*	50	0,7	2,5	5,4	46,7
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА В ТОМАТНОМ СОУСЕ (говядина б/к, морковь, масло сливочное, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная) 2*	40/40	10,5	12,5	25,2	269,9
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (крупа гречневая ядрица, вода, соль, масло сливочное) 1*	120	2,9	3,7	30	164,1
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода, сахар песок) 1*	180	0	0	7,9	31,7
ПЕЧЕНЬЕ ДЕТСКОЕ (печенье детское)	25	2,1	2,9	17,5	100,8
Итого	475	17,5	21,8	94,5	654
ВСЕГО		50,5	54,3	260,60	1699,7

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
Сад 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*	150	8,1	12,1	9	121,4
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ (джем, батон нарезной) 5*	20/20	1,8	0,7	23,5	105,3
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
Итого	457	10,3	13,1	53,6	318,9
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					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ (горошек зеленый консервы, свекла, яблоки, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное) 5*	50	0,8	1,9	4	37,7
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ (бройлеры цыплята, картофель, капуста б/к, морковь, лук репчатый, зелёный горошек, масло сливочное, сметана, вода, соль) 1*	200/15/10	5,3	8,2	9,3	138
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (РЫБНОЕ ФИЛЕ, морковь, батон, лук репчатый, ЯЙЦА КУРИНЫЕ, вода питьевая, масло сливочное, соль) 2*	80	7	4,2	20,7	123,4
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко, масло сливочное, соль) 1*	150	2,7	5	21,3	143,7
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	20	1,5	0,6	10,3	52,4
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (груша, вода, сахар, лимонная кислота) 1*	180	0,1	0,1	24,6	100
Итого	745	20	20,4	107,2	673,8
Полдник					
ОЛАДЬИ С ТВОРОГОМ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (мука, яйцо куриное, молоко, дрожжи сухие, сахар, соль, творог, масло подсолнечное, молоко сгущенное с сахаром, соль) 3*	120/40	14,2	2,2	20,8	357,5
КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ С ВИТАМИНОМ "С" (напиток витаминизированный-концентрат, вода, сахар, крахмал картофельный) 1*	180	0,1	0,1	22,3	92,3
Итого	340	14,3	2,3	43,1	449,8
ВСЕГО		46,8	38,2	213,9	1516,6

Зав. производством Мандриков В. В.

Зав. ГБДОУ Дергунов В. И.

Способ приготовления блюд:

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



МЕНЮ
3 день
Сад 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*	150	7,5	1,4	9,3	148
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*	180	0	0	7,9	11,7
ФРУКТЫ (<i>банан</i> свежий)	100	1,5	0,5	21	96
Итого	470,00	11,4	11,1	53,7	429,1

II Завтрак

КЕФИР (кефир 2.5% жирности)	150	1,9	2,1	10,3	€ 9,9
Итого	150	1,9	2,1	10,3	€ 9,9

Обед

ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты грунтовые) 5*	30	0,3	0	1,2	7,2
БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ (свекла, капуста белокочанная, картофель, говядина, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, сахар, <i>лимонная кислота</i> , вода, сметана) 1*	200/15/5	1,9	3,6	10,1	157,3
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ) "ЕЖИКИ" С СОУСОМ СМЕТАННЫМ (говядина, вода, рис, лук репчатый, масло сливочное, мука, сметана, соль,) 2*	60/20	9,5	12,6	15,4	201,7
ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ (морковь, картофель, горошек зеленый консервы, капуста белокочанная, молоко, масло сливочное, мука пшеничная, вода, соль, сахар) 3*	150	2,1	0,2	9,8	43,2
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	20	1,5	0,6	10,3	52,4
СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	180	0	0	21,6	83,4
Итого	720	17,9	17,4	85,4	635,8

Полдник

ОМЛЕТ С КОЛБАСНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (<i>яйца куриные</i> , молоко, сосиски молочные, масло сливочное, соль) 2*	150	8,5	12,5	11,2	203,1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	55	4,1	1,7	28,3	144,1
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА С ВИТАМИНОМ "С" (шиповник сухой, сахар, вода) 1*	180	0,6	0,3	21,9	92,3
ПЕЧЕНЬЕ ДЕТСКОЕ (печенье детское)	25	2,1	2,9	17,5	103,8
Итого	410	15,3	17,4	78,9	543,3
ВСЕГО		46,5	48	228,3	1678,1

Зав. производством Иванова О.В.

Зав. ГБДОУ Резникова И.И.

Способ приготовления блюд:
1* - отварное блюдо
2* - запеченное блюдо
3* - тушеное блюдо
4* - выпечное блюдо
5*-холодное блюдо



ООО "АЛЬФА-ПРОВИАНТ"



МЕНЮ
4 день
Сад 12 часов

2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	

Завтрак

КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа гречневая, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	150	3,6	10,5	14,8	118,3
БУТЕРБРОД С ВАРЕНЬЕМ (джем, батон нарезной) 5*	30/10	1,8	0,7	23,8	135,9
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, вода, сахар, молоко) 1*	180	3,4	0,2	8,04	11,9
ФРУКТЫ (<i>апельсин</i> свежий)	80	0,7	0,2	6,5	34,4
Итого	450	9,5	11,6	53,14	270,5

II Завтрак

СОК ФРУКТОВЫЙ (сок фруктовый)	180	2,1	2,3	11	79,2
Итого	180	2,1	2,3	11	79,2

Обед

ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (огурцы грунтовые) 5*	30	0,2	0	0,8	4,2
СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ (говядина, картофель, капуста б/к, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, крупа перловая, вода, соль, сметана) 1*	200/15/10	1,9	2,5	11	133,3
ПЛОВ (грудка индейки, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рисовая, соль, масло подсолнечное) 1*	150	13,5	17,7	32,3	270
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	20	1,5	0,6	10,3	52,4
КОМПОТ ИЗ ЯГОД СУШЁНЫХ С ВИТАМИНОМ "С" (изюм, сахар, <i>лимонная кислота</i> , вода) 1*	180	0,4	0,1	25	111,5
Итого	645	20,1	21,3	96,4	663

Полдник

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (творог, соль, крупа манная, сахар, <i>яйца куриные</i> , масло подсолнечное, сухари панировочные, сметана, молоко сгущенное) 2*	120/40	16,7	20,2	59,9	514,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	20	1,5	0,6	10,3	52,4
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (йогурт 2.5% жирности)	180	2,64	2,88	12	85,32
Итого	360	20,84	23,68	82,2	652,32
ВСЕГО		52,54	58,88	242,74	1665,02

Зав. производством Мухомов Д.Ю.

Зав. ГБДОУ Ворожбит Н.К.

Способ приготовления блюд:
1* - отварное блюдо
2* - запеченное блюдо
3* - тушеное блюдо
4* - выпечное блюдо
5* - холодное блюдо



ООО "АЛЬФА - ПРОВИАНТ"



МЕНЮ
5 день
Сад 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*	150	1,4	3,7	13,4	42,3
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*	180	3,6	3	15,1	101,9
ФРУКТЫ (<i>груша</i> свежая)	70	0,3	0,2	7,2	32,9
Итого	440	9,9	10,8	51,1	292,1

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

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ (капуста квашеная, лук репчатый, сахар, масло подсолнечное) 5*	50	0,8	2,56	3,86	4,58
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ВЕРМИШЕЛЮ И КУРОЙ (бройлеры цыпленка, макаронные изделия, картофель, морковь, лук репчатый, масло сливочное, вода, соль,) 1*	200/15	3,5	5,4	16,3	136,5
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ (<i>РЫБНОЕ ФИЛЕ</i> , лук репчатый, вода, <i>яйца куриные</i>) 2*	100	8,25	11,1	41,6	333,5
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МОРКОВЬЮ (картофель, морковь, молоко, масло сливочное) 1*	150	4,5	2,9	20	122,3
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	20	1,5	0,6	10,3	52,4
НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ С ВИТАМИНОМ "С" (напиток витаминизированный-концентрат, вода) 1*	180	0,1	0	1,2	25,8
Итого	755	21,25	22,96	110,26	763,68

Полдник

ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты грунтовые) 5*	30	0,3	0	1,2	7,2
ГОЛУБЦЫ ОВОЩНЫЕ (капуста белокочанная, морковь, репа, лук репчатый, крупа рисовая, масло подсолнечное, мука пшеничная, вода, сметана, соль) 3*	150	8,4	17,9	38,1	348,9
СОУС СМЕТАННЫЙ (мука пшеничная, сметана, соль) 1*	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 фруктовый)	180	2,1	2,3	11	79,2
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ (мука пшеничная, сахар, молоко, масло подсолнечное, соль, дрожжи сухие, вода) 4*	50	5,8	2,5	31,8	103,3
Итого	460	18,32	24,1	92,52	604,8
ВСЕГО		51,67	60,26	263,88	1731,68

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
6 день
Сад 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*	150	7,5	10,5	26,5	76,2
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ (джем, батон нарезной) 5*	20/20	1,8	0,7	23,5	135,3
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода, сахар) 1*	180	0	0	7,9	31,7
ФРУКТЫ (мандарин свежий)	70	0,6	0,1	5,3	26,6
Итого	440	9,9	11,3	63,2	239,8

II Завтрак

КЕФИР (кефир 2.5% жирности)	150	1,9	2,1	10,3	69,9
Итого	150	1,9	2,1	10,3	69,9

Обед

ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ (огурцы соленые) 5*	30	0,2	0	0,5	3,9
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ (бройлеры цыплята, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервы, масло сливочное, вода, соль, сметана) 1*	200/15/10	5,3	8,2	9,3	138
БИТОЧЕК ИЗ ГОВЯДИНЫ (говядина, батон нарезной, вода, сухари панировочные, масло подсолнечное) 2*	60	3,7	5,9	13,3	111,8
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко, соль, масло сливочное) 1*	150	2,7	5	21,3	143,7
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	20	1,5	0,6	10,3	52,4
СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	180	0	0	21,6	86,4
Итого	705	16	20,1	93,3	617,8

Полдник

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ (яйца куриные, молоко, масло сливочное, масло подсолнечное, соль) 2*	140	8,7	13,03	16,4	193
МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ (морковь, масло сливочное, соль, сахар, мука пшеничная, сметана) 2*	80	0,9	1,7	5,7	52,7
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	40	3	1,2	20,6	104,8
МОЛОКО КИПЯЧЕННОЕ С САХАРОМ (молоко, сахар)	180	5,1	4,5	13,4	125,8
Итого	440	15,24	18,81	54,7	435,82
ВСЕГО		43,04	52,31	221,5	1363,32

Зав. производством _____

Мандриков О.Ю.

Зав. ГБДОУ _____

Резникова И.Б.

Способ приготовления блюд:

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



МЕНЮ
7 день
Сад 12 часов

2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	

Завтрак

МАКАРОНЫ С СЫРОМ (макаронные изделия, сыр, масло сливочное, соль) 1*	150	7,1	11,1	17,91	49,8
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное, батон нарезной) 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
Итого	457	9,9	20,6	54,51	295,4

II Завтрак

СОК ФРУКТОВЫЙ (сок фруктовый)	180	2,1	2,3	11	73,2
Итого	180	2,1	2,3	11	73,2

Обед

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ (картофель, свекла, морковь, огурцы соленые, лук репчатый, масло подсолнечное) 5*	50	0,6	5	20,8	64,8
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло подсолнечное, вода, РЫБНОЕ ФИЛЕ, яйца куриные, соль) 1*	200/60	3,8	3,3	15,3	104,8
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (говядина, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное, томатная паста, соль) 3*	160	4,5	5,8	17,8	105,8
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	8,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	20	1,5	0,6	10,3	52,4
КОМПОТ ИЗ ЯГОД СУШЕНЫХ С ВИТАМИНОМ "С" (изюм, сахар, вода, лимонная кислота) 1*	180	0,4	0,1	25	101,5
Итого	710	13,4	15,2	106,2	513,9

Полдник

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (творог, соль, крупа манная, сахар, яйца куриные, масло подсолнечное, сухари панировочные, сметана, молоко сгущенное с сахаром) 2*	120/40	16,7	20,2	59,9	514,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	20	1,5	0,6	10,3	52,4
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ (йогурт 2,5% жирности)	180	2,64	2,88	12	85,32
ПЕЧЕНЬЕ ДЕТСКОЕ (печенье детское)	25	2,1	2,9	17,5	100,8
Итого	385	22,94	26,58	99,7	753,12
ВСЕГО		48,34	64,68	271,41	1638,62

Зав. производством _____

Михайлова О.И.

Зав. ГБДОУ _____

Резунцова 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
Сад 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" ЖИДКАЯ (крупа рисовая, пшено, вода, молоко, масло сливочное, сахар, соль) 1*	150	1,04	3,7	8,3	13,7
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ (масло сливочное, батон нарезной) 5*	30/10	2,4	9,2	15,5	133,4
СЫР (ПОРЦИЯМИ) (сыр)	10	2,31	2,98	0	33,52
КАКАО С МОЛОКОМ (какао-порошок, молоко, вода, сахар) 1*	180	3,6	3	15,1	111,9
ФРУКТЫ (банан свежий)	100	1,5	0,5	21	96
Итого	480	10,85	19,38	59,9	411,52
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					
ПОМИДОР СВЕЖИЙ (томаты грунтовые)	30	0,3	0	1,2	7,2
ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, КУРОЙ И СМЕТАНОЙ (бройлеры цыплята, капуста квашеная, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, вода, соль, сметана) 1*	200/15/10	5,04	7,5	6	116,5
КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ (филе индейки, батон нарезной, вода, сухари панировочные, масло подсолнечное, масло сливочное, соль) 2*	70	7,8	7,4	21,7	201,7
РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ) (картофель, морковь, лук репчатый, репа, капуста белокочанная, масло сливочное, вода, масло подсолнечное, мука пшеничная, томатная паста, соль, сахар, лавровый лист) 3*	150	2	5	11,6	100,4
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	20	1,5	0,6	10,3	52,4
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ С ВИТАМИНОМ "С" (яблоки, груша, апельсин, вода, сахар, лимонная кислота) 1*	180	0,1	0,1	24,6	100
Итого	715	19,34	21	92,4	619,8
Полдник					
САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1-ЫЙ ВАРИАНТ) (капуста, яблоки, масло подсолнечное, сахар, соль, лимонная кислота) 5*	50	0,7	2,5	5,4	43,7
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ТУШЕНЫЕ В СОУСЕ (говядина, батон нарезной, вода, масло сливочное, мука пшеничная, сметана, соль) 3*	50	12	13	37,5	316,1
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель, молоко, соль, масло сливочное) 1*	150	2,7	5	21,3	143,7
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	8,5	40,8
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, сахар, вода) 1*	180	0	0	7,9	31,7
ПЕЧЕНЬЕ ДЕТСКОЕ (печенье детское)	25	2,1	2,9	17,5	110,8
Итого	475	16,1	18,6	76,8	536,1
ВСЕГО		48,49	61,38	239,1	1668,52

Зав. производством

Михайлов В. В.

Зав. ГБДОУ

Резуров В. В.

Способ приготовления блюд:

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



ООО "АЛЬФА - ПРОВИАНТ"



МЕНЮ
9 день
Сад 12 часов

" " _____ 2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	

Завтрак

КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (крупа ячневая, молоко, масло сливочное, соль, вода, сахар) 1*	150	9	11,3	6,7	162,7
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ (батон нарезной, джем)	20/20	1,8	0,7	23,5	105,3
ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода, сахар,) 1*	180	0	0	7,9	31,7
ФРУКТЫ (апельсин свежий)	80	0,7	0,2	6,5	34,4
Итого	450	11,5	12,2	44,6	334,1

II Завтрак

КЕФИР (кефир 2,5% жирности)	150	1,9	2,1	10,3	69,9
Итого	150	1,9	2,1	10,3	69,9

Обед

ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (огурцы грунтовые)	30	0,2	0	0,8	4,2
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ (говядина б/к, картофель, морковь, яйца куриные , лук репчатый, масло сливочное, вода, соль) 1*	200/40	2,02	11,1	14,8	86,02
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ (капуста белокочанная, говядина б/к, крупа рисовая, лук репчатый, масло подсолнечное, соль) 3*	150	12,3	14,6	10,5	264,3
СОУС СМЕТАННЫЙ (мука пшеничная, вода, сметана, соль) 1*	30	0,42	1,2	1,92	20,4
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	20	1,5	0,6	10,3	52,4
КИСЕЛЬ КЛЮКВЕННЫЙ С ВИТАМИНОМ "С" (напиток витаминизированный-концентрат, вода, сахар, крахмал картофельный) 1*	180	0,1	0,1	22,3	92,3
Итого	690	19,14	28	77,62	622,22

Полдник

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ (творог, мука пшеничная, яйца куриные , сахар, соль, масло подсолнечное, молоко сгущенное с сахаром) 2*	100/40	16,7	19,2	28,2	402,3
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (шиповник сухой, сахар, вода)	180	0,6	0,3	21,9	92,3
Итого	320	17,3	19,5	50,1	494,6
ВСЕГО		49,84	61,8	182,62	1513,82

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



ООО "АЛЬФА - ПРОВИАНТ"



МЕНЮ
10 день
Сад 12 часов

2020

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	

Завтрак

КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа гречневая, вода, молоко, соль, сахар, масло сливочное) 1*	150	3,6	10,5	14,8	118,3
БУТЕРБРОД С СЫРОМ (сыр, батон нарезной) 5*	30/10	4,6	3,9	15,4	115
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК (кофейный напиток, вода, молоко, сахар) 1*	180	3,4	0,2	8,04	11,9
ФРУКТЫ (груша свежая)	70	0,3	0,2	7,2	32,9
Итого	440	11,9	14,8	45,44	218,1

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

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (свекла очищенная, сахар, соль, масло подсолнечное) 5*	50	0,7	0,2	5,7	71,5
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ (бройлеры цыплята, картофель, крупа перловая, морковь, лук репчатый, огурцы соленые, масло сливочное, вода, соль, сметана) 1*	200/15/10	1,7	15,3	6,9	138,3
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)	150	4,5	2,9	20	122,3
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	40	2,6	0,4	17	81,6
БАТОН НАРЕЗНОЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (батон нарезной)	20	1,5	0,6	10,3	52,4
НАПИТОК ИЗ КУРАГИ С ВИТАМИНОМ "С" (курага, сахар, вода, лимонная кислота) 1*	180	0,7	0	12,3	101,04
Итого	745	18,9	34	89,5	683,34

Полдник

ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ (огурцы грунтовые) 5*	30	0,2	0	0,8	4,2
СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ (сосиски молочные) 1*	30	6,1	8,9	10,12	149,8
КАПУСТА ТУШЕНАЯ (капуста, масло сливочное, морковь, лук репчатый, томатная паста, лимонная кислота , мука пшеничная, сахар, соль) 3*	150	3,8	4,3	9,8	92,6
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ (хлеб ржано-пшеничный)	20	1,3	0,2	8,5	43,8
ЧАЙ С ЛИМОНОМ (чай черный байховый, сахар, лимон , вода) 1*	180/7	0,1	0	13,3	54,6
СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ (мука пшеничная, сахар, масло сливочное, яйца куриные , соль, дрожжи сухие, масло подсолнечное) 4*	50	4,9	4	14,5	92,3
Итого	467	16,4	17,4	57,02	414,3
ВСЕГО		49,4	68,6	201,96	1466,84

Зав. производством _____

Зав. ГБДОУ _____

Михайлов В. О. Ю.
Рефуртис У. В.

Способ приготовления блюд:

1* - отварное блюдо

2* - запеченное блюдо

3* - тушеное блюдо

4* - выпечное блюдо

5* - холодное блюдо