Мед.сестра
Гергерт С.М.
"02" 07 2025 г.

Заведующий МАДОУ "ДС №8 Белоснежка"
С.И.Медведева
"02" 07 2025 г.

Неделя:1
День: 3

МЕНЮ

2 июля 2025г.

Сад (3-7 лет)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энерг. ценность ккал.	N рецептуры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-к№ПР сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Масло (порциями)	10	0,08	7,24	0,12	66	Т-к№14 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс
Каша вязкая ("Геркулес") с сахаром *(крупа геркулес, молоко, масло слив., вода, сахар, соль)*	170	4,76	12,41	30,6	164,9	Т-к№302 сб/для ПОП "Хлебпродинформ" 2004г.
Чай с молоком *(чай-заварка, молоко, сахар, вода)*	180	1,26	1,44	15,6	80,39	Т-к№267 Пермский Сборник 2001 (часть 2)
Итого	400	9,26	21,49	65,64	404,81	
Второй завтрак						
Фрукты свежие (черешня)	120	1,32	0,48	12,72	60,48	Т-к№82 ед/сб сост. А.Я.Перевалов 4-е изд. Пермь
Итого	120	1,32	0,48	12,72	60,48	
Обед						
Икра кабачковая *(кабачки, капуста, реп.лук,*	80	0,64	1,44	3,2	28,8	Т-к№50ед/сб сост. А.Я.Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
Суп с макаронными изделиями *(морковь, реп.лук, подсол.масло, зелень, томат-паста, соль)*	200	1,9	4,05	10,38	93,6	Т-к№111 сб/под ред.М.П.Могильного ДеЛи плюс 2017г
Рагу из овощей *(капуста, картофель, морковь,капуста, реп.лук, раст.масло)*	130	2,36	9,43	14,31	151,55	Т-к№83 Пермский сборник 2001г (часть1)
Суфле из птицы *(цыплята, сметана, слив.масло, мука, раст.масло, соль, яйцо)*	70	10,89	10,73	2,14	149,32	Т-к№368ед/сб сост. А.Я.Перевалов 4-е изд. Пермь 2021г
Компот из свежих плодов или ягод *(яблоки, груша, лимон.кислота, сахар)*	200	0,1	0,1	11,1	46	Т-к№486ед/сб сост.А.Я Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
Хлеб ржано-пшеничный	50	2,8	0,55	24,7	114,95	Т-к№ПР сб/под ред.М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Итого	730	18,69	26,3	65,83	584,22	
"Уплотненный" полдник с включением блюд ужина						
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-к№ПР сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Вареники ленивые отварные *(творог, мука, сахар, яйцо, соль, слив.масло, сахар)*	150	18,84	9,23	18,82	234,23	Т-к№218 сб/под ред М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Соус молочный сладкий *(молоко, вода, мука, слив.масло, сахар, ванилин)*	50	1,27	2,67	8,16	61,75	Т-к№234 Пермский сборник (часть 2) 2001г.
Кисломолочный напиток	200	5,8	5	8	101	Т-к№470ед/сб сост.А.Я.Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
Плоды и ягоды свежие (абрикосы)	70	0,63	0,07	6,3	30,8	Т-к№338сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Итого	510	29,7	17,37	60,6	521,3	
Всего	1760	58,97	65,64	204,79	1570,81	

Составил Шеф-повар Мустафаева А.В.

СОГЛАСОВАНО:
Мед.сестра
Гергерт С.М.
"02" 07 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ "ДС №8 Белоснежка"
С.И.Медведева
"02" 07 2025 г.

Неделя:1
День: 3

МЕНЮ

2 июля 2025г.

Ясли (1-3 года)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энерг. ценность ккал.	N рецептуры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-к№ПР сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Масло (порциями)	10	0,08	7,24	0,12	66	Т-к№14 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс
Каша вязкая ("Геркулес") с сахаром *(крупа геркулес, молоко, масло слив., вода, сахар, соль)*	150	4,2	10,95	27	145,5	Т-к№302 сб/для ПОП "Хлебпродинформ" 2004г.
Чай с молоком *(чай-заварка, молоко, сахар, вода)*	160	1,12	1,28	13,87	71,46	Т-к№267 Пермский Сборник 2001 (часть 2)
Итого	350	7,77	19,77	55,48	353,1	
Второй завтрак						
Плоды и ягоды свежие (абрикосы)	95	0,86	0,1	8,55	41,8	Т-к№82 ед/сб сост. А.Я.Перевалов 4-е изд. Пермь
Итого	95	0,86	0,1	8,55	41,8	
Обед						
Икра кабачковая *(кабачки, капуста, реп.лук,*	40	0,32	0,72	1,6	14,4	Т-к№50ед/сб сост. А.Я.Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
Суп с макаронными изделиями *(морковь, реп.лук, подсол.масло, зелень, томат-паста, соль)*	150	1,41	3,04	7,79	70,2	Т-к№111 сб/под ред.М.П.Могильного ДеЛи плюс 2017г
Рагу из овощей *(капуста, картофель, морковь,капуста, реп.лук, раст.масло)*	110	2	7,98	12,11	128,24	Т-к№83 Пермский сборник 2001г (часть1)
Суфле из птицы *(цыплята, сметана, слив.масло, мука, раст.масло, соль, яйцо)*	50	7,8	7,67	1,53	106,66	Т-к№368ед/сб сост. А.Я.Перевалов 4-е изд. Пермь 2021г
Компот из свежих плодов или ягод *(яблоки, груша, лимон.кислота, сахар)*	150	0,07	0,07	8,32	34,5	Т-к№486ед/сб сост.А.Я Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	91,96	Т-к№ПР сб/под ред.М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Итого	540	13,84	19,92	51,11	445,96	
"Уплотненный" полдник с включением блюд ужина						
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-к№ПР сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Вареники ленивые отварные *(творог, мука, сахар, яйцо, соль, слив.масло, сахар)*	130	16,33	8	16,31	203	Т-к№218 сб/под ред М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Соус молочный сладкий *(молоко, вода, мука, слив.масло, сахар, ванилин)*	30	0,76	1,6	4,9	37,05	Т-к№234 Пермский сборник (часть 2) 2001г.
Кисломолочный напиток	170	4,93	4,25	6,8	85,85	Т-к№470ед/сб сост.А.Я.Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
Фрукты свежие (яблоки)	50	0,2	0,2	4,9	23,5	Т-к№82 ед/сб сост. А.Я.Перевалов 4-е изд. Пермь
Итого	410	24,59	14,35	47,4	419,54	
Всего	1395	47,06	54,14	162,54	1260,4	

Составил Шеф-повар Мустафаева А.В.