СОГЛАСОВАНО:
Мед.сестра
Гергерт С.М.
"09" 07 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ "ДС №8 Белоснежка"
С.И.Медведева
"09" 07 2025 г.

Неделя:2
День: 3

МЕНЮ

9 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						
Масло (порциями)	5	0,04	3,62	0,06	33	Т-к№14сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-к№ПР сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Суп молочный с макаронными изделиями*(молоко, вода, макаронные изделия, слив.масло, сахар)*	175	3,83	3,32	12,57	105	Т-к№120сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Какао с молоком (какао-порошок, молоко, вода, сахар)	180	3,67	3,18	15,82	106,74	Т-к№382сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Итого	400	10,7	10,52	47,77	338,26	
Второй завтрак						
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1	0	20,2	84,8	Т-к№389сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Итого	200	1	0	20,2	84,8	
Обед						
Овощи натуральные свежие (огурцы)	50	0,35	0,05	3,5	6	Т-к№71 сб/под ред.М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Хлеб ржано-пшеничный	50	2,8	0,55	24,7	114,95	Т-к№ПР сб/под ред.М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Суп картофельный с клецками *(картофель, морковь, реп.лук, раст.масло, клецки, вода)*	170/30	3,64	4,24	18,17	138,65	Т-к№108/109сб/под ред. М.П.Могильного ДеЛи плюс
Рагу из птицы, кролика или субпродуктов *(картофель, цыплята, морковь, лук, зелень, раст.масло, томат.паста, мука)*	180	13,17	10,95	15,63	213,93	Т-к№283сб/под ред.М.П.Могильного ДеЛи плюс 2017г
Компот из сушеных фруктов *(фрукты сушеные, сахар, кис.лимонная, вода)*	180	0,39	0,02	24,99	101,7	Т-к№394сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2016г
Итого	700	20,35	15,81	84,44	575,23	
"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
Соус молочный сладкий.*(молоко, слив.масло, мука, соль)*	30	0,76	1,6	4,9	37,05	Т-тк№234 Пермский сборник (часть 2) 2011г.
Пудинг из творога с рисом *(творог, яйца, сахар, рис, слив.масло, сметана,соус)*	150	15,47	4,03	21,62	188,76	Т-к№134Пермский сборник (часть1) 2001г.
Сдоба обыкновенная *(мука, сахар, слив.масло, дрожжи, соль, раст.масло, яйцо)*	50	4	1,4	23,9	124	Т-к№545ед/сб сост А.Я.Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
Кисломолочный напиток	200	5,8	5	8	101	Т-к№470ед/сб сост.А.Я.Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
Итого	470	29,19	12,43	77,74	544,33	
Всего	1770	61,24	38,76	230,15	1542,62	

Составил Шеф-повар Мустафаева А.В

СОГЛАСОВАНО:
Мед.сестра
Гергерт С.М.
"09" 07 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ "ДС №8 Белоснежка"
С.И.Медведева
"09" 07 2025 г.

Неделя:2
День: 3

МЕНЮ

9 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						
Масло (порциями)	5	0,04	3,62	0,06	33	Т-к№14сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-к№ПР сб/под ред. М П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Суп молочный с макаронными изделиями*(молоко, вода, макаронные изделия, слив.масло, сахар)*	160	3,5	3,03	11,49	96	Т-к№120сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Какао с молоком (какао-порошок, молоко, вода, сахар)	150	3,05	2,65	13,18	88,95	Т-к№382сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Итого	345	8,96	9,6	39,22	288,09	
Второй завтрак						
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1	0	20,2	84,8	Т-к№389сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Итого	200	1	0	20,2	84,8	
Обед						
Овощи натуральные свежие (огурцы)	30	0,21	0,03	2,1	3,6	Т-к№71 сб/под ред.М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	91,96	Т-к№ПР сб/под ред.М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Суп картофельный с клецками *(картофель, морковь, реп.лук, раст.масло, клецки, вода)*	150/20	2,95	3,5	14,87	113,59	Т-к№108/109сб/под ред. М.П.Могильного ДеЛи плюс
Рагу из птицы, кролика или субпродуктов *(картофель, цыплята, морковь, лук, зелень, раст.масло, томат.паста, мука)*	130	9,51	7,9	11,28	154,5	Т-к№283сб/под ред.М.П.Могильного ДеЛи плюс 2017г
Компот из сушеных фруктов *(фрукты сушеные, сахар, кис.лимонная, вода)*	150	0,33	0,015	20,83	84,75	Т-к№394сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2016г
Итого	520	15,24	11,885	68,84	448,4	
"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
Соус молочный сладкий.*(молоко, слив.масло, мука, соль)*	20	0,5	1,06	3,26	24,7	Т-тк№234 Пермский сборник (часть 2) 2011г.
Пудинг из творога с рисом *(творог, яйца, сахар, рис, слив.масло, сметана,соус)*	130	13,27	3,5	18,74	163,59	Т-к№134Пермский сборник (часть1) 2001г.
Сдоба обыкновенная *(мука, сахар, слив.масло, дрожжи, соль, раст.масло, яйцо)*	40	3,2	1,12	19,12	99,2	Т-к№545ед/сб сост А.Я.Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
Кисломолочный напиток	180	5,22	4,5	7,2	90,9	Т-к№470ед/сб сост.А.Я.Перевалов 4-е изд.Пермь 2021
Итого	400	24,56	10,48	62,81	448,53	
Всего	1465	49,76	31,965	191,07	1269,82	

Составил Шеф-повар Мустафаева А.В