

СОГЛАСОВАНО:
Мед.сестра
Гертгерт С.М.
" 11 " 08 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ "ДС №8 Белоснежка"
С.И.Мельникова
" 11 " 08 2026 г.

Меню
11 июля 2026 г.
Сал (3-7 лет)

Меню
11 июля 2026 г.
Ясли (1-3 года)

Неделя: 2
День: 5

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав				Энерг. ценность ккал.	N рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
1	2	3	4	5	6	7	

Завтрак							
Каша вязкая (гречневая) с маслом (зрелая, молоко, слив. масло, вода, сахар, соль)	180	5,4	8,46	27,9	216	Т-№302 сб/бл. рец. М.П. "Хлебпродформ" 2004г	
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-№101 сб/бл. рец. М.П. Могилынского Д/бл. шпос 2017г	
Чай с молоком (1 вариант) (чай-заварка, молоко, сахар, вода)	180	1,26	1,44	15,6	80,38	Т-№267 Перескиев Собрник 2001г. (часть 2)	
Итого	400	9,82	10,3	62,82	389,9		

Второй завтрак							
Плоды или ягоды свежие (апельсины)	120	1,08	0,24	9,72	45,36	Т-№482 сб/бл. рец. А.Я. Переломов 4-е изд. Пермь	
Итого	120	1,08	0,24	9,72	45,36		

Обед							
Хлеб ржано-пшеничный	50	2,8	0,55	24,7	114,95	Т-№350 сб/бл. рец. А.Я. Переломов 4-е изд. Пермь	
Перец болгарский в нарезке	60	0,8	0	3	15,4	Новосибирск 2021г.	
Суп харчо (мясо говядины, лук реп., морковь, рис, раст. масло, томат.паста, зелень, чеснок)	200	6,36	7,52	9,76	132,2	Т-№101 сб/бл. рец. М.П. Могилынского Д/бл. шпос 2017г	
Пюре картофельное (картофель, молоко, слив. масло)	130	2,65	4,16	17,71	119	Т-№312 сб/бл. рец. М.П. Могилынского Д/бл. шпос 2017г	
Печень по-строгановски (печень говяжья, раст. масло)	80	10,61	8,98	2,82	148	Т-№255 сб/бл. рец. М.П. Могилынского Д/бл. шпос 2017г	
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1	0	20,2	84,8	Т-№390 сб/бл. рец. М.П. Могилынского Д/бл. шпос 2017г	
Итого	720	24,22	21,21	78,19	614,35		

"Уплотненный" подлинник с включением блюд ужина							
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-№101 сб/бл. рец. М.П. Могилынского Д/бл. шпос 2017г	
Лавашник с творогом и соусом (паста, вода, яйца, сахар, слив. масло, сухари, соус)	170	14,62	14,2	33,11	319,15	Т-№132 Перескиев Собрник 2001г. (часть 2)	
Соус шоколадный (молоко стуженное, сахар, какао порошок)	15	0,8	0,8	6,33	35,85	Т-№443 сб/бл. рец. А.Я. Переломов 4-е изд. Пермь	
Булочка дорожная (мука, масло слив., сахар, дрожжи, раст. масло, соль)	50	3,58	6,66	24	170,83	Т-№54 сб/бл. рец. А.Я. Переломов 4-е изд. Пермь	
Молоко кипяченое	200	5,8	5	9,6	107	Т-№385 сб/бл. рец. М.П. Могилынского Д/бл. шпос 2017г	
Итого	475	27,96	27,06	92,36	726,35		
Всего	1715	63,08	58,81	243,09	1775,96		

Составил Шеф-повар Мустафаева А.В.

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав				Энерг. ценность ккал.	N рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
1	2	3	4	5	6	7	

Завтрак							
Каша вязкая (гречневая) с маслом (зрелая, молоко, слив. масло, вода, сахар, соль)	150	4,5	7,05	23,25	180	Т-№302 сб/бл. рец. М.П. "Хлебпродформ" 2004г	
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-№101 сб/бл. рец. М.П. Могилынского Д/бл. шпос 2017г	
Чай с молоком (1 вариант) (чай-заварка, молоко, сахар, вода)	170	1,19	1,36	14,73	75,92	Т-№267 Перескиев Собрник 2001г. (часть 2)	
Итого	350	8,06	8,71	52,47	326,06		

Второй завтрак							
Плоды и ягоды свежие (апельсины)	95	0,85	0,19	7,69	35,91	Т-№482 сб/бл. рец. А.Я. Переломов 4-е изд. Пермь	
Итого	95	0,85	0,19	7,69	35,91		

Обед							
Хлеб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	91,96	Т-№350 сб/бл. рец. М.П. Могилынского Д/бл. шпос 2017г	
Перец болгарский в нарезке	30	0,4	0	1,5	7,7	Новосибирск 2021г.	
Суп харчо (мясо говядины, лук реп., морковь, рис, раст. масло, томат.паста, зелень, чеснок)	150	4,77	5,64	7,32	99,15	Т-№101 сб/бл. рец. М.П. Могилынского Д/бл. шпос 2017г	
Пюре картофельное (картофель, молоко, слив. масло)	110	2,25	3,52	14,99	100,65	Т-№312 сб/бл. рец. М.П. Могилынского Д/бл. шпос 2017г	
Печень по-строгановски (печень говяжья, раст. масло)	55	7,29	6,18	1,94	101,75	Т-№255 сб/бл. рец. М.П. Могилынского Д/бл. шпос 2017г	
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1	0	20,2	84,8	Т-№390 сб/бл. рец. М.П. Могилынского Д/бл. шпос 2017г	
Итого	585	17,95	15,78	65,71	486,01		

"Уплотненный" подлинник с включением блюд ужина							
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-№101 сб/бл. рец. М.П. Могилынского Д/бл. шпос 2017г	
Лавашник с творогом и соусом (паста, вода, яйца, сахар, слив. масло, сухари, соус)	130	11,18	10,86	25,32	244,06	Т-№132 Перескиев Собрник 2001г. (часть 2)	
Соус шоколадный (молоко стуженное, сахар, какао порошок)	10	0,53	0,53	4,22	23,9	Т-№443 сб/бл. рец. А.Я. Переломов 4-е изд. Пермь	
Булочка дорожная (мука, масло слив., сахар, дрожжи, раст. масло, соль)	50	3,58	6,66	24	170,83	Т-№54 сб/бл. рец. А.Я. Переломов 4-е изд. Пермь	
Молоко кипяченое	180	5,22	4,5	8,64	96,3	Т-№385 сб/бл. рец. М.П. Могилынского Д/бл. шпос 2017г	
Итого	400	22,88	22,85	76,67	605,23		
Всего	1430	49,74	47,53	202,54	1453,21		

Составил Шеф-повар Мустафаева А.В.