СОГЛАСОВАНО:
Мед.сестра
Гергерт С.М.
"14" 07 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ "ДС №8 Белоснежка"
С.И.Медведева
"14" 07 20 21 г.

Неделя:1
День: 1

МЕНЮ

14 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						
Каша жидкая (манная) с маслом *(крупа манная, молоко, масло слив., вода, сахар, соль)*	160	2,4	6,56	16	137,6	Т-к №311сб/для ПОП "Хлебпродинформ" 2004г.
Повидло, джем, варенье (порциями)	15	0,06	0	9,75	39,3	Т-к№86сд/сб сост А.Я Перевалов 4-е изд Пермь
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-к№ПР сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Кофейный напиток с молоком (2-й вариант) *(кофейный напиток, молоко, сахар, вода)*	180	1,26	1,44	15,61	80,39	Т-к№259 Пермский Сборник 2001г (часть 2)
Итого	395	6,88	8,4	60,68	350,81	
Второй завтрак						
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1	0	20,2	84,8	Т-к№389 сб/под ред. М.П.Могильного ДеЛи плюс
Итого	200	1	0	20,2	84,8	
Обед						
Кабачки жаренные с помидорами *(кабачки или баклажаны, мука, раст.масло,помидоры,сметана)*	60	1,04	4,68	5,72	69,6	Т-к№497 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2013г
Борщ с капустой и картофелем *(свекла,капуста,картофель,морковь,петрушка,реп.лук,томат-пюре,раст.масло,сахар,вода)*	200	1,44	3,94	8,74	83	Т-к№82сб/под ред.М.П.Могильного ДеЛи плюс2017г
Картофель отварной *(картофель, масло сливочное)*	130	2,47	3,74	20	123,37	Т-к№310 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Тефтели 2-вариант *(говядина, вода, рис, лук репчатый, масло растительное, мука)*	80	5,42	6,03	6,86	103,27	Т-к№279сб/под ред М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Соус томатный *(вода,мука, масло сливочое, томат-пюре, сахар)*	30	0,16	1,08	1,57	16,84	Т-к№238 Пермский сборник 2001г(часть2)
Компот из плодов или ягод сушеных (курага) *(сахар, лимон.кислот, вода)*	200	0,78	0,05	27,63	114,8	Т-к№348сб/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
Итого	750	14,11	20,07	95,22	625,83	
"Уплотненный" полдник с включением блюд ужина						
Салат "Мозайка" *(картофель, консерв.огурцы, консерв.кукуруза, морковь, раст.масло)*	60	0,9	4,5	5,5	68	Т-к№24 Спр. рец. для пит. уч. гор. Москвы 2003г.
Макароны, запеченные с сыром *(макароны, слив.масло, сыр, соль, раст.масло)*	150	7,73	9,3	30,9	238,5	Т-к№261сд/сб сост А.Я.Перевалов 4-е изд.2021г
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-к№ПР сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Напиток из шиповника *(шиповник, вода, сахар)*	200	0,68	0	21,01	46,87	Т-к№261 Пермский сборник 2001г (часть2)
Коржик молочный *(мука, слив.масло, сахар, молоко, яйцо, ванилин, раст.масло)*	40	1,87	3,27	16,53	102,67	Т-к№456 б/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Итого	490	14,34	17,47	93,26	549,56	
Всего	1835	36,33	45,94	269,36	1611	

Составил Шеф-повар Мустафаева А.В

СОГЛАСОВАНО:
Мед.сестра
Гергерт С.М.
"14" 07 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ "ДС №8 Белоснежка"
С.И.Медведева
"14" 07 20 21 г.

Неделя: 1
День: 1

МЕНЮ

14 июля 2025г.

Ясли (1-3 года)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценность ккал.	N рецептуры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша жидкая (манная) с маслом *(крупа манная, молоко, масло слив., вода, сахар, соль)*	150	2,25	6,15	15	129	Т-к №311сб/для ПОП "Хлебпродинформ" 2004г.
Повидло, джем, варенье (порциями)	10	0,04	0	6,5	26,2	Т-к№86сд/сб сост А.Я Перевалов 4-е изд Пермь 2021г
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-к№ПР сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Кофейный напиток с молоком (2-й вариант) *(кофейный напиток, молоко, сахар, вода)*	150	1,05	1,2	13,01	67	Т-к№259 Пермский Сборник 2001г (часть 2)
Итого	340	5,71	7,65	49	292,34	
Второй завтрак						
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1	0	20,2	84,8	Т-к№389 сб/под ред. М.П.Могильного ДеЛи плюс
Итого	200	1	0	20,2	84,8	
Обед						
Кабачки жаренные с помидорами *(кабачки или баклажаны, мука, раст.масло,помидоры,сметана)*	50	0,86	3,9	4,76	58	Т-к№497 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2013г
Борщ с капустой и картофелем *(свекла,капуста,картофель,морковь,петрушка,реп.лук,томат-пюре,раст.масло,сахар,вода)*	150	1,08	2,95	6,55	62,25	Т-к№82сб/под ред.М.П.Могильного ДеЛи плюс2017г
Картофель отварной *(картофель, масло сливочное)*	110	2,1	3,17	16,88	104,39	Т-к№310 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Тефтели 2-вариант *(говядина, вода, рис, лук репчатый, масло растительное, мука)*	60	4,07	4,52	5,15	77,45	Т-к№279сб/под ред М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Соус томатный *(вода,мука, масло сливочое, томат-пюре, сахар)*	20	0,1	0,72	1,04	11,22	Т-к№238 Пермский сборник 2001г(часть2)
Компот из плодов или ягод сушеных (курага) *(сахар, лимон.кислот, вода)*	150	0,58	0,04	20,72	86,1	Т-к№348сб/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
Итого	580	11,03	15,74	74,86	491,37	
"Уплотненный" полдник с включением блюд ужина						
Салат "Мозайка" *(картофель, консерв.огурцы, консерв.кукуруза, морковь, раст.масло)*	40	0,64	2,6	3,64	45,6	Т-к№24 Спр. рец. для пит. уч. гор. Москвы 2003г.
Макароны, запеченные с сыром *(макароны, слив.масло, сыр, соль, раст.масло)*	130	6,69	8,06	26,78	206,7	Т-к№261сд/сб сост А.Я.Перевалов 4-е изд.2021г
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-к№ПР сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Напиток из шиповника *(шиповник, вода, сахар)*	170	0,57	0	17,85	39,83	Т-к№261 Пермский сборник 2001г (часть2)
Коржик молочный *(мука, слив.масло, сахар, молоко, яйцо, ванилин, раст.масло)*	30	1,4	2,45	12,39	77	Т-к№456 б/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Итого	400	11,67	13,41	75,15	439,27	
Всего	1520	29,41	36,8	219,21	1304,73	

Составил Шеф-повар (должность) (подпись) Мустафаева А.В (расшифровка подписи)