

УГЛАСОВАНО:  
 Зд.сестра  
 Гергерт С.М.  
 "09" 01 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:  
 Заведующий МАДОУ "ДС №8 Белоснежка"  
 В.А. Павленко  
 "09" 01 2025г.

**МЕНЮ**  
 9 января 2025г.  
 Если (1-3 года)

Неделя:2  
 День: 4



Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энерг. ценность ккал	№ рецептуры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
п молочный с макаронными изделиями (молоко, вода, макаронные изделия, масло, сахар)	150	3,29	2,86	10,77	90	Т-к№120сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
ар (порциями)	10	2,32	2,95	0	36	Т-к№15 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
еб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-к№1Р сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
фейный напиток с молоком (2-й вариант) (чайный напиток, молоко, сахар, вода)	160	2,24	2	10,88	70,4	Т-к№465ед/сб сост. А.Я. Перевалов 4-е изд. Пермь 2021г
<b>того</b>	<b>350</b>	<b>10,22</b>	<b>8,11</b>	<b>36,14</b>	<b>266,54</b>	
<b>Второй завтрак</b>						
укты свежие (апельсины)	100	0,9	0,2	8,1	37,8	Т-к№82ед/сб сост. А.Я. Перевалов 4-е изд. Пермь 2021г
<b>того</b>	<b>100</b>	<b>0,9</b>	<b>0,2</b>	<b>8,1</b>	<b>37,8</b>	
<b>Обед</b>						
лат из свеклы с сыром и чесноком (капуста, сыр, чеснок, раст.масло)	30	1,4	2,82	2,16	39,57	Т-к№50 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
п из овощей (капуста, картофель, морковь, реп.лук, консерв.зеленый горошек, раст.масло, вода)	150	0,95	2,99	5,49	57,15	Т-к№99сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
тов по-узбекски (говядина, вода, рис, морковь, лук, раст.масло)	130	9,36	12,35	29,51	271,7	Т-к№444 сб/для ПОП "ХлебПровиформ" 2004г.
питок из шиповника (шиповник, сахар, вода)	150	0,51	0	15,76	35,15	Т-к№261 Пермский сборник 2001г. (часть 2)
еб ржано-пшеничный	40	2,24	0,44	19,76	91,96	Т-к№1Р сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
<b>того</b>	<b>500</b>	<b>14,46</b>	<b>18,6</b>	<b>72,68</b>	<b>495,53</b>	
<b>"Уплотненный" полдник с включением блюд ужина</b>						
воши консервированные отварные (консерв.зеленый горошек, консерв.кукуруза сладкая)	30	0,86	1,08	1,51	19,14	Т-к№157ед/сб сост. А.Я. Перевалов 4-е изд. Пермь 2021г
тожный гарнир (картофель, капуста, молоко, нат.паста, слив.масло, реп.лук, морковь, сахар, мука, кис.лимон)	110	2,57	4,47	14,23	107,8	Т-к№500сб/л.п ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2013г
углеты рыбные любительские (рыба минтай или горбуша, морковь, реп.лук, молоко, хлеб, раст.масло, яйцо)	50	6,25	0,75	2,6	42	Т-к№308ед/сб сост А.Я.Перевалов 4-е изд. Пермь 2021
й с сахаром (чай-заварка, вода, сахар)	170	0,17	0,08	7,9	32,3	Т-к№457ед/сб сост. А.Я.Перевалов 4-е изд.
еб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-к№1Р сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
лочка "Осенняя" (мука, яйца, сахар, соль, ств.масло, яйца, вода)	40	2,69	3,99	18,05	118,67	Т-к№433сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
<b>того</b>	<b>430</b>	<b>14,91</b>	<b>10,67</b>	<b>58,78</b>	<b>390,05</b>	
<b>того</b>	<b>1380</b>	<b>40,49</b>	<b>37,58</b>	<b>175,7</b>	<b>1189,92</b>	

оставил Шеф-повар Мустафаева А.Вк

СОГЛАСОВАНО:  
 Мед.сестра  
 Гергерт С.М.  
 "09" 01 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:  
 Заведующий МАДОУ "ДС №8 Белоснежка"  
 В.А. Павленко  
 "09" 01 2025г.

**МЕНЮ**  
 9 января 2025г.  
 Сад (3-7 лет)

Неделя:2  
 День: 4



Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энерг. ценность ккал	№ рецептуры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
<b>Завтрак</b>						
Суп молочный с макаронными изделиями (молоко, вода, макаронные изделия, ств.масло, сахар)	180	3,94	3,43	12,92	108	Т-к№120сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0	36	Т-к№15 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-к№1Р сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Кофейный напиток с молоком (2-й вариант) (кофейный напиток, молоко, сахар, вода)	200	2,8	2,5	13,6	88	Т-к№465ед/сб сост. А.Я. Перевалов 4-е изд. Пермь 2021г
<b>Итого</b>	<b>430</b>	<b>12,22</b>	<b>9,28</b>	<b>45,84</b>	<b>325,52</b>	
<b>Второй завтрак</b>						
Фрукты свежие (яблоки)	120	0,48	0,48	11,76	56,4	Т-к№82ед/сб сост. А.Я.Перевалов 4-е изд. Пермь 2021
<b>Итого</b>	<b>120</b>	<b>0,48</b>	<b>0,48</b>	<b>11,76</b>	<b>56,4</b>	
<b>Обед</b>						
Салат из свеклы с сыром и чесноком (свекла, сыр, чеснок, раст.масло)	50	2,33	4,69	3,59	65,95	Т-к№50 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Суп из овощей (капуста, картофель, морковь, реп.лук, консерв.зеленый горошек, раст.масло, вода)	200	1,27	3,99	7,32	76,2	Т-к№99сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Плов по-узбекски (говядина, вода, рис, морковь, реп.лук, раст.масло)	160	11,52	15,2	36,32	334,4	Т-к№444 сб/для ПОП "ХлебПровиформ" 2004г.
Напиток из шиповника (шиповник, сахар, вода)	200	0,68	0	21,01	46,87	Т-к№261 Пермский сборник 2001г. (часть 2)
Хлеб ржано-пшеничный	50	2,8	0,55	24,7	114,95	Т-к№1Р сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
<b>Итого</b>	<b>660</b>	<b>18,6</b>	<b>24,43</b>	<b>92,94</b>	<b>638,37</b>	
<b>"Уплотненный" полдник с включением блюд ужина</b>						
Овощи консервированные отварные (консерв.зеленый горошек, консерв.кукуруза сладкая)	50	1,43	1,81	2,52	31,9	Т-к№157ед/сб сост. А.Я. Перевалов 4-е изд. Пермь 2021г
Сложный гарнир (картофель, капуста, молоко, томат.паста, слив.масло, реп.лук, морковь, сахар, мука, кис.лимон)	130	3,04	5,28	16,82	127,4	Т-к№500сб/л.п ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2013г
Коглеты рыбные любительские (рыба минтай или горбуша, морковь, реп.лук, молоко, хлеб, раст.масло, яйцо)	70	8,75	1,05	3,64	58,8	Т-к№308ед/сб сост А.Я.Перевалов 4-е изд. Пермь 2021
Чай с сахаром (чай-заварка, вода, сахар)	200	0,2	0,1	9,3	38	Т-к№457ед/сб сост. А.Я.Перевалов 4-е изд.
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-к№1Р сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Булочка "Осенняя" (мука, дрожжи, сахар, соль, ств.масло, яйца, вода)	55	3,69	5,48	24,8	163,17	Т-к№433сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
<b>Итого</b>	<b>545</b>	<b>20,27</b>	<b>14,12</b>	<b>76,4</b>	<b>512,79</b>	
<b>Всего</b>	<b>1755</b>	<b>51,57</b>	<b>48,31</b>	<b>226,94</b>	<b>1533,08</b>	

Составил Шеф-повар Мустафаева А.Вк