

СОГЛАСОВАНО:  
Мед.сестра  
Гергеррт С.М.  
" 13 " 01 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МАДОУ "ДС №8 Белоснежка"  
В.А. Павленко  
" 13 " 01 2025г.



Неделя: 1  
День: 1

**МЕНЮ**  
13 января 2025г.  
Ясли (1-3 года)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал.	№ рецептуры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
<b>Завтрак</b>						
Каша жидкая (манная) с маслом (крупная манная, молоко, масло слив., вода, сахар, соль)	150	2,25	6,15	15	129	Т-к №311сб/для ПОП "Хлебпродлиформ" 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 №1ПР сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар, вода)	180	2,52	2,25	12,24	79,2	Т-к №465сд/сб сост. А.Я. Перевалов 4-е изд Пермь. 2021г
<b>Итого</b>	<b>370</b>	<b>7,18</b>	<b>8,7</b>	<b>48,23</b>	<b>304,54</b>	
<b>Второй завтрак</b>						
Фрукты свежие (апельсины)	100	0,9	0,2	8,1	37,8	Т-к №82 сд/сб сост. А.Я. Перевалов 4-е изд Пермь. 2021г
<b>Итого</b>	<b>100</b>	<b>0,9</b>	<b>0,2</b>	<b>8,1</b>	<b>37,8</b>	
<b>Обед</b>						
Икра морковная (морковь, лук репчатый, том.поре, сахар, лим.кислота, масло раст.)	60	0,84	2,28	3,9	39,6	Т-к №54сд/сб сост. А. Я. Перевалов Пермь 2021г
Рассольник ленинградский (картофель, крупная перловая, морковь, реп.лук, сол.огурцы, раст.масло, вода)	150	1,21	3,05	7,19	64,35	Т-к №96сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное)	110	2,25	3,52	14,99	100,65	Т-к №312сб/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 сливочное, томат-поре, сахар)	25	0,13	0,9	1,31	14,04	Т-к №238 Пермский сборник 2001г(часть 2)
Компот из плодов или ягод сушеных (курага) (сахар, лимон.кислот, вода)	180	0,7	0,04	24,87	103,32	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 №1ПР сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
<b>Итого</b>	<b>625</b>	<b>11,44</b>	<b>14,75</b>	<b>77,17</b>	<b>491,37</b>	
<b>"Уплотненный" полдник с включением блюд ужина</b>						
Икра кабачковая для детского питания	40	0,48	1,89	3,08	31	Т-к №57 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2016г
Макаронны, запеченные с сыром (макаронны, 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 №1ПР сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1	0	20,2	84,8	Т-к №389 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Коржик молочный (мука, слив.масло, сахар, молоко, яйцо, ванилин, раст.масло)	20	0,93	1,63	8,27	51,33	Т-к №456 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
<b>Итого</b>	<b>420</b>	<b>11,47</b>	<b>11,88</b>	<b>72,82</b>	<b>443,97</b>	
<b>Всего</b>	<b>1515</b>	<b>30,99</b>	<b>35,53</b>	<b>206,32</b>	<b>1277,68</b>	

Составил \_\_\_\_\_ Шеф-повар \_\_\_\_\_  
(подпись) (подпись) (расшифровка подписи)  
Мустафаева А.В.к

СОГЛАСОВАНО:  
Мед.сестра  
Гергеррт С.М.  
" 13 " 01 2025г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МАДОУ "ДС №8 Белоснежка"  
В.А. Павленко  
" 13 " 01 2025г.



Неделя: 1  
День: 1

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

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергетическая ценность ккал.	№ рецептуры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
<b>Завтрак</b>						
Каша жидкая (манная) с маслом (крупная манная, молоко, масло слив., вода, сахар, соль)	160	2,4	6,56	16	137,6	Т-к №311сб/для ПОП "Хлебпродлиформ" 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. 2021г
Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-к №1ПР сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар, вода)	200	2,8	2,5	13,6	88	Т-к №465сд/сб сост. А.Я. Перевалов 4-е изд Пермь. 2021г
<b>Итого</b>	<b>415</b>	<b>8,42</b>	<b>9,46</b>	<b>58,67</b>	<b>358,42</b>	
<b>Второй завтрак</b>						
Фрукты свежие (апельсины)	120	1,08	0,24	9,72	45,36	Т-к №82сд/сб сост. А.Я. Перевалов 4-е изд Пермь. 2021г
<b>Итого</b>	<b>120</b>	<b>1,08</b>	<b>0,24</b>	<b>9,72</b>	<b>45,36</b>	
<b>Обед</b>						
Икра морковная (морковь, лук репчатый, том.поре, сахар, лим.кислота, масло раст.)	100	1,4	3,8	6,5	66	Т-к №54сд/сб сост. А. Я. Перевалов Пермь 2021г
Рассольник ленинградский (картофель, крупная перловая, морковь, реп.лук, сол.огурцы, раст.масло, вода)	200	1,61	4,07	9,58	85,8	Т-к №96сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное)	130	2,65	4,16	17,71	119	Т-к №312сб/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 сливочное, томат-поре, сахар)	30	0,16	1,12	1,57	16,85	Т-к №238 Пермский сборник 2001г(часть 2)
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 №1ПР сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
<b>Итого</b>	<b>790</b>	<b>14,82</b>	<b>19,78</b>	<b>94,55</b>	<b>620,67</b>	
<b>"Уплотненный" полдник с включением блюд ужина</b>						
Икра кабачковая для детского питания	60	0,72	2,82	4,62	47	Т-к №57 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2016г
Макаронны, запеченные с сыром (макаронны, 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 №1ПР сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1	0	20,2	84,8	Т-к №389 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Коржик молочный (мука, слив.масло, сахар, молоко, яйцо, ванилин, раст.масло)	40	1,87	3,27	16,53	102,67	Т-к №456 сб/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
<b>Итого</b>	<b>490</b>	<b>14,48</b>	<b>15,79</b>	<b>91,57</b>	<b>566,49</b>	
<b>Всего</b>	<b>1815</b>	<b>38,8</b>	<b>45,27</b>	<b>254,51</b>	<b>1590,94</b>	

Составил \_\_\_\_\_ Шеф-повар \_\_\_\_\_  
(подпись) (подпись) (расшифровка подписи)  
Мустафаева А.В.к