СОГЛАСОВАНО:
Мед.сестра
Гергерт С.М.
"25" 12 2024г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ "ДС №8 Белоснежка"
В.А. Павленко
"23" 12 2024 г.

Неделя: 1
День: 1

МЕНЮ

23 декабря 2024г.

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№86ед/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 *(кофейный напиток, молоко, сахар, вода)*	180	2,52	2,25	12,24	79,2	Т-к№465ед/сб сост А.Я Перевалов 4-е изд Пермь 2021г
Итого	370	7,18	8,7	48,23	304,54	
Второй завтрак						
Фрукты свежие (апельсины)	100	0,9	0,2	8,1	37,8	Т-к№82 ед/сб сост. А.Я. Перевалов 4-е изд Пермь2021г
Итого	100	0,9	0,2	8,1	37,8	
Обед						
Икра морковная *(морковь, лук репчатый, том.пюре, сахар, лим.кислота, масло раст.)*	60	0,84	2,28	3,9	39,6	Т-к№54ед/сб сосот.А. Я. Перевалов Пермь 2021г
Рассольник ленинградский *(картофель, крупа 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 сливочое, томат-пюре, сахар)*	25	0,13	0,9	1,31	14,04	Т-к№238 Пермский сборник 2001г(часть2)
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№ПР сб/под ред.М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Итого	625	11,44	14,75	77,17	491,37	
"Уплотненный" полдник с включением блюд ужина						
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
Макароны, запеченные с сыром *(макароны, слив.масло, сыр, соль, раст.масло)*	130	6,69	8,06	26,78	206,7	Т-к№261ед/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
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 б/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Итого	420	11,47	11,88	72,82	443,97	
Всего	1515	30,99	35,53	206,32	1277,68	

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

СОГЛАСОВАНО:
Мед.сестра
Гергерт С.М.
"23" 12 2024г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МАДОУ "ДС №8 Белоснежка"
В.А. Павленко
"23" 12 2024 г.

Неделя:1
День: 1

МЕНЮ

23 декабря 2024г.

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№86ед/сб сост А.Я Перевалов 4-е изд Пермь 2021г
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 *(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
Итого	415	8,42	9,46	58,67	358,42	
Второй завтрак						
Фрукты свежие (апельсины)	120	1,08	0,24	9,72	45,36	Т-к№82ед/сб сост. А.Я. Перевалов 4-е изд Пермь2021г
Итого	120	1,08	0,24	9,72	45,36	
Обед						
Икра морковная *(морковь, лук репчатый, том.пюре, сахар, лим.кислота, масло раст.)*	100	1,4	3,8	6,5	66	Т-к№54ед/сб сосот.А. Я. Перевалов Пермь 2021г
Рассольник ленинградский *(картофель, крупа 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 сливочое, томат-пюре, сахар)*	30	0,16	1,12	1,57	16,85	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	790	14,82	19,78	94,55	620,67	
"Уплотненный" полдник с включением блюд ужина						
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
Макароны, запеченные с сыром *(макароны, слив.масло, сыр, соль, раст.масло)*	150	7,73	9,3	30,9	238,5	Т-к№261ед/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
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 б/под ред. М.П. Могильного ДеЛи плюс 2017г
Итого	490	14,48	15,79	91,57	566,49	
Всего	1815	38,8	45,27	254,51	1590,94	

Составил Шеф-повар Мустафаева А.Вк