2

Утверждаю:

И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»

Ягодненского сельского поселения

_____ /Левша С.Д.

«31» января 2025г.

М.П.

Меню на «03» февраля 2025г.

	Наименование блюда	*Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)*		*калорийность (Ккал)*	
		1-3 лет	*3-7 лет*	*1-3 лет*	*3-7 лет*
ЗАВТРАК- I	Яйцо вареное	1шт	1шт	63	63
8.15	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" молочная	130	150	148	170
	Кофейный напиток с молоком	150	200	59,2	79
	Батон нарезной с сыром	15/8	20/12	39/21	52/31
ЗАВТРАК II	Сок фруктовый	100	100	46	46
10.00					
ОБЕД	Овощи свежие порционные	50	60	6,3	7,6
12.30	Свекольник с курицей со сметаной	150/25/5	200/30/8	58	77
	Плов из отварной говядины	160	200	234	305
	Компот из плодов или ягод сушенных	150	200	60	81
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК	Кисломолочная продукция (кефир)	150	180	90	90
	Оладьи с повидлом	60/30	120/50	126	252
16.00	Фрукт	70	70	32	32

Составил: _____ _____ Е. А. Сухорукова

должность подпись Ф.И.О.

3

Утверждаю:

И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»

Ягодненского сельского поселения

«03» февраля 2025г.

М.П.

Меню на «04» февраля 2025г.

	Наименование блюда	Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)		Калорийность (Ккал)	
		1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
ЗАВТРАК	Вермишель молочная	150	200	109	146
8.15	Какао с молоком	150	200	108	144
	Батон нарезной	15	20	39	52
ЗАВТРАК- II	Фрукты	50	50	23	23
10.00					
ОБЕД	Салат из моркови с зеленым горошком	50	60	61	73
12.30	Суп картофельный с клецками, курицей	150/20/25	200/25/30	37	50
	Оладьи из печени по-кунцевски	60/30	60/30	133	133
	Каша гречневая рассыпчатая	110	150	185	253
	Компот из свежих плодов или ягод	150	200	72	96
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК	Молоко	150	180	79,5	95,4
16.00	Запеканка картофельная с мясом, сметанным соусом	130/30	150/30	192,5	237
	Хлеб пшеничный	15	15	35	35

Составил: _____ _____ _____

должность подпись Ф.И.О.

5

Утверждаю:

И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»

Ягодненского сельского поселения

_____

«04» февраля 2025г.

М.П.

Меню на «05» февраля 2025г.

	Наименование блюда	*Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)*		*Калорийность (Ккал)*	
		1-3 лет	*3-7 лет*	*1-3 лет*	*3-7 лет*
ЗАВТРАК	Каша манная молочная	150	200	131	175
8.15	Кофейный напиток с молоком	150	200	59,2	79
	Батон нарезной с сыром	15/8	20/12	39/21	52/31
ЗАВТРАК- II	Фрукты	55	55	25	25
10.00					
ОБЕД	Винегрет овощной	40	60	52	78
12.00	Щи из свежей капусты, с мясом, сметаной	150/25/5	200/25/5	49	66
	Рыба тушеная с овощами	85	100	98	114
	Картофельное пюре	110	130	101,2	119
	Кисель из свежих ягод	150	200	65	87
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК	Кисломолочная продукция (бифивит)	150	180	90	90
16.00	Рагу из овощей с кабачками	130	150	117	135
	Хлеб пшеничный	15	15	35	35
	Вафли	18	35	66,6	125

Составил: _____ _____ _____

должность подпись Ф.И.О.

1

Утверждаю:

И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»

Ягодненского сельского поселения

_____ Е.Ю. Сенчило

«05» февраля 2025г.

М.П.

Меню на «06» февраля 2025г.

	Наименование блюда	Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)		Калорийность (Ккал)	
		1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
ЗАВТРАК- I	Омлет натуральный	50	50	81	81
8.30	Каша гречневая молочная	120	150	131,6	165
	Чай с молоком	150	200	65	87
	Батон нарезной	15	20	39	52
ЗАВТРАК- II	Сок фруктовый	100	100	46	46
10.30					
ОБЕД	Салат из свеклы с соленым огурцом	50	60	62	74,4
12.00	Суп картофельный с мясными фрикадельками	150/20	200/25	56	75
	Котлеты рыбные с молочным соусом	60/50	70/50	67	79
	Сложный гарнир	60/60	65/65	93	99
	Кисель из свежих ягод	150	200	65	87
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК	Молоко	150	180	79,5	95,4
16.00	Запеканка морковная с творогом и молочным соусом	100/50	150/50	204	284
	Хлеб пшеничный	15	15	35	35
	Фрукты	50	50	23	23

Составил: _____ _____ _____

должность подпись Ф.И.О.

Утверждаю:

И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»

Ягодненского сельского поселения

_____ Шевченко Е.Г.

«06» февраля 2025г.

М.П.

Меню на «07» февраля 2025г.

	Наименование блюда	*Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)*		*Калорийность (Ккал)*	
		1-3 лет	*3-7 лет*	*1-3 лет*	*3-7 лет*
ЗАВТРАК	Омлет натуральный	50	50	81	81
8.15	Каша рисовая молочная	130	150	149	160
	Чай с молоком	150	200	65	87
	Батон нарезной с сыром	15/8	20/12	39/21	52/31
ЗАВТРАК- II	Сок фруктовый	100	100	46	46
10.00					
ОБЕД	Салат картофельный с кукурузой и морковью	40	60	64	97
12.30	Суп картофельный с рыбными консервами	150	200	99,7	133
	Жаркое по-домашнему	160	230	239	299,1
	Компот из смеси сухофруктов	150	200	85	110
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК	Кисломолочная продукция (бифивит)	150	180	90	90
16.00	Лапшевник с творогом с молочным сладким соусом	130/50	140/50	177	191
	Хлеб пшеничный	15	15	35	35
	Фрукты	75	75	35,2	35,2

Составил: _____ _____ Л.А. Сухорева

должность подпись Ф.И.О.

Утверждаю:

И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»

Ягодненского сельского поселения

_____ Шепиленко С.

«08» февраля 2025г.

М.П.

Меню на «10» февраля 2025г.

	Наименование блюда	Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)		Калорийность (Ккал)	
		1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
	Омлет натуральный	50	50	81	81
8.15	Каша пшеничная молочная	130	150	156	180
	Чай с молоком	150	200	65	87
	Батон нарезной с маслом	15/5	20/5	39/37	52/37
ЗАВТРАК- II	Сок фруктовый	100	100	46	46
10.00					
ОБЕД	Овощи свежие порционные	50	60	61	73
12.00	Суп картофельный с бобовыми, курицей	150/25	200/30	6,3	7,6
	Суфле из отварной говядины с рисом	60	70	149	173
	Капуста тушеная	130	180	81,9	113,4
	Компот из кураги	150	200	60	81
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК					
16.00	Кисломолочная продукция (бифивит)	150	180	90	90
	Пирожок печеный с картофелем и луком	50	60	109	131
	Фрукты	75	75	35	35

Составил: _____ _____ _____

должность подпись Ф.И.О.

Утверждаю:

И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»

Ягодненского сельского поселения

_____

«11» февраля 2025г.

М.П.

Меню на «11» февраля 2025г.

	Наименование блюда	Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)		Калорийность (Ккал)	
		1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
ЗАВТРАК	Яйцо вареное	1шт	1шт	63	63
8.15	Каша кукурузная молочная	130	150	156	180
	Какао с молоком	150	200	108	114
	Батон нарезной с сыром	15/8	20/12	39/21	52/31
ЗАВТРАК- II	Фрукты	50	50	23	23
10.00					
ОБЕД:	Салат картофельный с соленым огурцом	50	60	38	57
12.00	Суп крестьянский с крупой и сметаной, мясом птицы	150/5/25	200/8/30	84	112
	Шницель из говядины с молочным соусом	60/30	70/30	151	179
	Рожки отварные	100	130	76	99
	Компот из свежих яблок	150	200	72	96
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК	К/молочная продукция (кефир)	150	180	90	90
16.00	Ватрушка с повидлом	60	80	174	238

Составил: _____ _____ Горячева Н.

должность подпись Ф.И.О.

Утверждаю
И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»
Ягодинского сельского поселения
Цепилова Е.Г.
«12» февраля 2025г.
М.П.

Меню на «12» февраля 2025г.

	Наименование блюда	Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)		Калорийность (Ккал)	
		1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
ЗАВТРАК	Каша овсяная молочная	150	200	148	228
8.15	Кофейный напиток с молоком	150	200	59,2	79
	Батон нарезной	15	20	39	52
ЗАВТРАК- II	Сок фруктовый	100	100	46	46
10.00					
ОБЕД	Салат из свеклы и моркови	50	60	63	63
12.00	Борщ со свежей капусты с курицей и сметаной	150/25/5	200/30/8	57	76
	Печень говяжья по-строгановски	50/30	60/30	158	168
	Картофельное пюре	110	130	101,2	119
	Компот из свежих фруктов	150	200	72	96
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК	Молоко	150	180	79	95
16.00	Сырники из творога с молочным сладким соусом	50/30	80/30	116	185,6
	Вафли	18	35	66,6	125
	Фрукты	50	50	23	23

Составил: _____ _____ Горячева Н.А.
должность подпись Ф.И.О.

Утверждаю
И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»
Ягодненского сельского поселения
_____/_____
«13» февраля 2025г.
М.П.

Меню на «13» февраля 2025г.

	Наименование блюда	Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)		Калорийность (Ккал)	
		1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
ЗАВТРАК	Омлет натуральный	50	50	81	81
8.15	Каша пшенная молочная	130	150	164	192
	Кофейный напиток с молоком	150	200	59,2	79
	Батон нарезной	15	20	39	52
ЗАВТРАК- II					
10.00	Сок фруктовый	100	100	46	46
ОБЕД	Салат из отварной свеклы	60	70	35	35
12.00	Суп из овощей с мясом, сметаной	150/25/5	200/25/8	59	79
	Суфле из печени	60	70	101	120
	Картофельное пюре	110	130	101,2	119
	Компот из смеси сухофруктов	150	200	85	110
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК					
16.00	Молоко	150	180	79,5	95,4
	Вареники ленивые с маслом	130/5	140/5	284	309
	Фрукты	75	75	35,2	35,2

Составил: _____ _____ _____
должность подпись Ф.И.О.

Утверждаю:
И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»
Ягодненского сельского поселения
_____
«13» февраля 2025г.
М.П.

Меню на «14» февраля 2025г.

	Наименование блюда	Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)		Калорийность (Ккал)	
		1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
ЗАВТРАК	Омлет натуральный	50	50	81	81
8.15	Каша молочная "Дружба"	130	150	147	158
	Чай с молоком	150	200	65	87
	Батон нарезной	15	20	39	52
ЗАВТРАК- II	Фрукты	55	55	25	25
10.00					
ОБЕД	Салат из моркови с зеленым горошком	50	60	61	73
12.00	Свекольник с курицей, сметаной	150/20/5	200/30/5	58	77
	Рыба запечённая с картофелем по-русски	180	230	156	196
	Кисель из свежих ягод	150	200	65	87
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК	Сок фруктовый	200	200	92	92
16.00	Перец фаршированный с овощами, рисом	100	150	110	165
	Хлеб пшеничный	15	20	35	35

Составил: _____ _____ _____
должность подпись Ф.И.О.

Утверждаю:

И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»

Ягодненского сельского поселения

_____

«17» февраля 2025г.

М.П.

Меню на «17» февраля 2025г.

	Наименование блюда	*Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)*		*калорийность (Ккал)*	
		1-3 лет	*3-7 лет*	*1-3 лет*	*3-7 лет*
ЗАВТРАК- I	Яйцо вареное	1шт	1шт	63	63
8.15	Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" молочная	130	150	148	170
	Кофейный напиток с молоком	150	200	59,2	79
	Батон нарезной с сыром	15/8	20/12	39/21	52/31
ЗАВТРАК II	Сок фруктовый	100	100	46	46
10.00					
ОБЕД	Овощи свежие порционные	50	60	6,3	7,6
12.30	Свекольник с курицей со сметаной	150/25/5	200/30/8	58	77
	Плов из отварной говядины	160	200	234	305
	Компот из плодов или ягод сушенных	150	200	60	81
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК	Кисломолочная продукция (кефир)	150	180	90	90
	Оладьи с повидлом	60/30	120/50	126	252
16.00	Фрукт	70	70	32	32

Составил: _____ _____ _____

должность подпись Ф.И.О.

Утверждаю:

И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»

Ягодненского сельского поселения

Шестакова М. Ефу

«12» февраля 2025г.

М.П.

Меню на «18» февраля 2025г.

	Наименование блюда	Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)		Калорийность (Ккал)	
		1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
ЗАВТРАК	Каша манная молочная	150	200	131	175
8.15	Кофейный напиток с молоком	150	200	59,2	79
	Батон нарезной с сыром	15/8	20/12	39/21	52/31
ЗАВТРАК- II	Фрукты	55	55	25	25
10.00					
ОБЕД	Винегрет овощной	40	60	52	78
12.00	Щи из свежей капусты, с мясом, сметаной	150/25/5	200/25/5	49	66
	Рыба тушеная с овощами	85	100	98	114
	Картофельное пюре	110	130	101,2	119
	Кисель из свежих ягод	150	200	65	87
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК	Кисломолочная продукция (бифивит)	150	180	90	90
16.00	Рагу из овощей с кабачками	130	150	117	135
	Хлеб пшеничный	15	15	35	35
	Вафли	18	35	66,6	125

Составил: _____ _____ _____

должность подпись Ф.И.О.

Утверждаю:

И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»

Ягодненского сельского поселения

Усенкина С.Г.

«18» февраля 2025г.

М.П.

Меню на «19» февраля 2025г.

	Наименование блюда	*Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)*		*Калорийность (Ккал)*	
		1-3 лет	*3-7 лет*	*1-3 лет*	*3-7 лет*
ЗАВТРАК	Вермишель молочная	150	200	109	146
8.15	Какао с молоком	150	200	108	144
	Батон нарезной	15	20	39	52
ЗАВТРАК- II	Фрукты	50	50	23	23
10.00					
ОБЕД	Салат из моркови с зеленым горошком	50	60	61	73
12.30	Суп картофельный с клецками, курицей	·150/20/25	200/25/30	37	50
	Оладьи из печени по-кунцевски	60/30	60/30	133	133
	Каша гречневая рассыпчатая	110	150	185	253
	Компот из свежих плодов или ягод	150	200	72	96
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК	Молоко	150	180	79,5	95,4
16.00	Запеканка картофельная с мясом, сметанным соусом	130/30	150/30	192,5	237
	Хлеб пшеничный	15	15	35	35

Составил: _____ _____ _____

должность подпись Ф.И.О.

Утверждаю:

И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»

Ягодненского сельского поселения

_____

«13» февраля 2025г.

М.П.

Меню на «20» февраля 2025г.

	Наименование блюда	Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)		Калорийность (Ккал)	
		1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
ЗАВТРАК- I	Омлет натуральный	50	50	81	81
8.30	Каша гречневая молочная	120	150	131,6	165
	Чай с молоком	150	200	65	87
	Батон нарезной	15	20	39	52
ЗАВТРАК- II	Сок фруктовый	100	100	46	46
10.30					
ОБЕД	Салат из свеклы с соленым огурцом	50	60	62	74,4
12.00	Суп картофельный с мясными фрикадельками	150/20	200/25	56	75
	Котлеты рыбные с молочным соусом	60/50	70/50	67	79
	Сложный гарнир	60/60	65/65	93	99
	Кисель из свежих ягод	150	200	65	87
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК	Молоко	150	180	79,5	95,4
16.00	Запеканка морковная с творогом и молочным соусом	100/50	150/50	204	284
	Хлеб пшеничный	15	15	35	35
	Фрукты	50	50	23	23

Составил: _____ _____ _____

должность подпись Ф.И.О.

Утверждаю:

И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»

Ягодненского сельского поселения

_____

«20» февраля 2025г.

М.П.

Меню на «21» февраля 2025г.

	Наименование блюда	Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)		Калорийность (Ккал)	
		1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
ЗАВТРАК	Омлет натуральный	50	50	81	81
8.15	Каша рисовая молочная	130	150	149	160
	Чай с молоком	150	200	65	87
	Батон нарезной с сыром	15/8	20/12	39/21	52/31
ЗАВТРАК- II	Сок фруктовый	100	100	46	46
10.00					
ОБЕД	Салат картофельный с кукурузой и морковью	40	60	64	97
12.30	Суп картофельный с рыбными консервами	150	200	99,7	133
	Жаркое по-домашнему	160	230	239	299,1
	Компот из смеси сухофруктов	150	200	85	110
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК	Кисломолочная продукция (бифивит)	150	180	90	90
16.00	Лапшевник с творогом с молочным сладким соусом	130/50	140/50	177	191
	Хлеб пшеничный	15	15	35	35
	Фрукты	75	75	35,2	35,2

Составил: _____ _____ _____

должность подпись Ф.И.О.

Утверждаю:

И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»

Ягодненского сельского поселения

Щербакова Е.А.

«11» февраля 2025г.

М.П.

Меню на «04» февраля 2025г.

	Наименование блюда	Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)		Калорийность (Ккал)	
		1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
8.15	Омлет натуральный	50	50	81	81
	Каша пшеничная молочная	130	150	156	180
	Чай с молоком	150	200	65	87
	Батон нарезной с маслом	15/5	20/5	39/37	52/37
ЗАВТРАК- II	Сок фруктовый	100	100	46	46
10.00					
ОБЕД	Овощи свежие порционные	50	60	61	73
12.00	Суп картофельный с бобовыми, курицей	150/25	200/30	6,3	7,6
	Суфле из отварной говядины с рисом	60	70	149	173
	Капуста тушеная	130	180	81,9	113,4
	Компот из кураги	150	200	60	81
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК					
16.00	Кисломолочная продукция (бифивит)	150	180	90	90
	Пирожок печеный с картофелем и луком	50	60	109	131
	Фрукты	75	75	35	35

Составил: _____ _____ _____

должность подпись Ф.И.О.

Утверждаю:

И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»

Ягодненского сельского поселения

_____

«__» _____ 2025г.

М.П.

Меню на «15» февраля 2025г.

	Наименование блюда	*Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)*		*Калорийность (Ккал)*	
		1-3 лет	*3-7 лет*	*1-3 лет*	*3-7 лет*
ЗАВТРАК	Омлет натуральный	50	50	81	81
8.15	Каша молочная "Дружба"	130	150	147	158
	Чай с молоком	150	200	65	87
	Батон нарезной	15	20	39	52
ЗАВТРАК- II	Фрукты	55	55	25	25
10.00					
ОБЕД	Салат из моркови с зеленым горошком	50	60	61	73
12.00	Свекольник с курицей, сметаной	150/20/5	200/30/5	58	77
	Рыба запечённая с картофелем по-русски	180	230	156	196
	Кисель из свежих ягод	150	200	65	87
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК	Сок фруктовый	200	200	92	92
16.00	Перец фаршированный с овощами, рисом	100	150	110	165
	Хлеб пшеничный	15	20	35	35

Составил: _____ _____ _____

должность подпись Ф.И.О.

Утверждаю:

И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»

Ягодненского сельского поселения

Шестакова Т. Ю.

«25» февраля 2025г.

М.П.

Меню на «26» февраля 2025г.

	Наименование блюда	Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)		Калорийность (Ккал)	
		1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
ЗАВТРАК	Каша овсяная молочная	150	200	148	228
8.15	Кофейный напиток с молоком	150	200	59,2	79
	Батон нарезной	15	20	39	52
ЗАВТРАК- II	Сок фруктовый	100	100	46	46
10.00					
ОБЕД	Салат из свеклы и моркови	50	60	63	63
12.00	Борщ со свежей капусты с курицей и сметаной	150/25/5	200/30/8	57	76
	Печень говяжья по-строгановски	50/30	60/30	158	168
	Картофельное пюре	110	130	101,2	119
	Компот из свежих фруктов	150	200	72	96
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК	Молоко	150	180	79	95
16.00	Сырники из творога с молочным сладким соусом	50/30	80/30	116	185,6
	Вафли	18	35	66,6	125
	Фрукты	50	50	23	23

Составил: _____ _____ Сорвачева АВ

должность подпись Ф.И.О.

10

Утверждаю:

И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»

Ягодненского сельского поселения

_____

«17» февраля 2025г.

М.П.

Меню на «17» февраля 2025г.

	Наименование блюда	Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)		Калорийность (Ккал)	
		1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
ЗАВТРАК	Омлет натуральный	50	50	81	81
8.15	Каша пшенная молочная	130	150	164	192
	Кофейный напиток с молоком	150	200	59,2	79
	Батон нарезной	15	20	39	52
ЗАВТРАК- II					
10.00	Сок фруктовый	100	100	46	46
ОБЕД	Салат из отварной свеклы	60	70	35	35
12.00	Суп из овощей с мясом, сметаной	150/25/5	200/25/8	59	79
	Суфле из печени	60	70	101	120
	Картофельное пюре	110	130	101,2	119
	Компот из смеси сухофруктов	150	200	85	110
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК					
16.00	Молоко	150	180	79,5	95,4
	Вареники ленивые с маслом	130/5	140/5	284	309
	Фрукты	75	75	35,2	35,2

Составил: _____ _____ _____

должность подпись Ф.И.О.

9

Утверждаю:

И. о. заведующего МБДОУ «Теремок»

Ягодненского сельского поселения

Цуценина СВ

«27» февраля 2025г.

М.П.

Меню на «28» февраля 2025г.

	Наименование блюда	Выход блюд (в соответствии с возрастом детей)		Калорийность (Ккал)	
		1-3 лет	3-7 лет	1-3 лет	3-7 лет
ЗАВТРАК	Яйцо вареное	1шт	1шт	63	63
8.15	Каша кукурузная молочная	130	150	156	180
	Какао с молоком	150	200	108	114
	Батон нарезной с сыром	15/8	20/12	39/21	52/31
ЗАВТРАК- II	Фрукты	50	50	23	23
10.00					
ОБЕД:	Салат картофельный с соленым огурцом	50	60	38	57
12.00	Суп крестьянский с крупой и сметаной, мясом птицы	150/5/25	200/8/30	84	112
	Шницель из говядины с молочным соусом	60/30	70/30	151	179
	Рожки отварные	100	130	76	99
	Компот из свежих яблок	150	200	72	96
	Хлеб пшеничный /хлеб ржаной	25/30	35/40	58/51	82/69
ПОЛДНИК	К/молочная продукция (кефир)	150	180	90	90
16.00	Ватрушка с повидлом	60	80	174	238

Составил: _____ _____ Горячева НА.

должность подпись Ф.И.О.