



Неделя: 1
День: 5

МЕНЮ

1 Ноября 2024г.

Сад (3-7 лет)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценность ккал.	N рецеп- туры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша вязкая (гречневая) с маслом (крупа гречневая, молоко 3,2%, сахар, масло сливочное)	200	6	9,4	31	240	ТТК-№311
Чай с сахаром (Чай байховый, сахар)	180	0,09	0,03	8,19	22,5	ТК-№266
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К№ПР сб./М.П. Магильно
Итого	420	9,25	9,83	58,51	356,02	
Второй завтрак						
Йогурт (Йогурт питьевой)	200	5,8	4,93	8	100	Т-К №386 М.П Магильно го 2017
Итого	200	5,8	4,93	8	100	
Обед						
Салат витаминный (Капуста белокочанная, яблоки, сахар, масло подсолнечное)	60	0,9	2,7	6,6	54	ТК-№22р№40
Щи из свежей капусты с картофелем (Картофель, морковь, капуста, лук репчатый, масло подсолнечное, сметана 3,2%)	250	1,68	5,41	8,15	87,74	ТК-№50№124
Картофельное пюре (Картофель, молоко 3,2%, масло сливочное)	140	2,98	5,66	21,74	149,76	ТК-№216
Тестели из печени с рисом (Печень говяжья, крупа рисовая, яйцо куриное)	80	6,64	8,56	8,32	137,6	ТК-№130
Хлеб ржаной	50	2,8	0,55	24,7	119,95	Т-К№ПР сб./М.П.
Компот из свежих плодов (Яблоки, сахар, кислота лимонная)	200	0,2	0,1	17,2	68	ТК-№17
Итого	780	14,7	22,97	82,01	596,05	
Полдник						
Пряники "Детские"	50	3,55	3,2	35	181	№311
Молоко кипяченое (Молоко, 32%)	200	5,6	6,4	9,4	117,6	ТК-№260
Итого	250	9,15	9,6	44,4	298,6	
Ужин						
Лапшевник с творогом (Лапша, творог, сахар, сметана, масло сливочное, сухари панировочные)	150	11,78	5,31	30,33	214,49	ТК-№132
Кисель из клюквы (Клюква, крахмал картофельный, сахар)	200	0,1	0	25,83	103,74	ТК-№246
Плоды или ягоды свежие (груши)	100	0,4	0,4	10,3	47	Т-К№338
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К № ПР сб./М.П Магильно го
Итого	490	15,45	6,11	85,78	458,75	
Всего		54,35	53,44	278,7	1809,41	

Составил

Шеф-повар

(должность)

Имельбаева В.Г.

(подпись)

Имельбаева В.Г.

(расшифровка подписи)

Неделя: 2
День: 3

МЕНЮ 6 Ноября 2024г.

Сад (3-7 лет)



Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценность ккал.	N рецеп- туры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Суп молочный с макаронными изд. (Молоко 3,2%,масло сливочное 7,2%,сахар,макаронные изделия)	250	5,5	5,25	19,88	148,75	ТК-№75
Какао с молоком(Какао порошок,сахар,молоко 3,2%)	180	2,88	2,79	12,15	83,7	ТК-№272
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К № ПР-сб/М.
Итого	470	11,54	8,44	51,35	325,97	
Второй завтрак						
Плоды или ягоды свежие (виноград)	100	0,6	0,6	15,4	72	Т-К №338 М.П Магильно го 2017
Итого	100	0,6	0,6	15,4	72	
Обед						
Салат картофельный с зеленым горошком(Картофель, горошек консервированный,яйца,лук репчатый,масло подсолнечное)	60	1,95	6	6,15	87	ТК-№36
Борщ с капустой и картофелем(Свекла,капуста,картофель,мо рковь,лук репчатый,масло подсолнечное,сахар,сметана 15%)	250	1,9	6,65	10,8	111,1	ТК-№272
Рагу из птицы(Цыпленок охлажденный, картофель,морковь,лук репчатый,мука пшеничная,масло подсолнечное)	185	11,66	9,07	17,95	205,35	ТК-№489
Компот из чернослива(Чернослив,сахар,кислота аскорбиновая)	200	0,32	-	22,66	91,98	ТК-№253
Хлеб ржаной	50	2,8	0,55	24,7	119,95	ТК-№7
Итого	745	25,06	32,19	77,97	643,42	
Полдник						
Пирожки печеные с капустой(Мука,сахар,яйца,масло сливочное,дрожжи,соль,капуста свежая,лук репчатый,масло подсонечное)	50	3,3	3,8	16,5	114	Т-К№238
Молоко кипяченое(Молоко 3,2%)	200	5,6	6,4	9,4	117,6	ТК-№260
Итого	250	8,9	10,2	25,9	231,6	
Ужин						
Сырники из творога с картофелем(Творог,картофель,яйца,мука пшеничная,масло сливочное)	150	15,95	5,24	23,53	204,99	Т-К№138
Соус молочный(Молоко 3,2%,мука пшеничная,сахар,масло сливочное)	60	1,2	3,4	4	50	ТК-№226
Чай с лимоном и сахаром(Чай байховый,сахар,лимон)	200	0,2	0,03	9,3	37	ТК-№268
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К № ПР-сб/М.
Итого	450	20,51	9,06	56,15	385,51	
Всего		60,18	50,57	231,05	1630,46	

Составил

Шеф-повар

(подпись)

Имельбаева В.Г.
(подпись)

Имельбаева В.Г.

(расшифровка подписи)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАДОУ "ДС №7 "Незабудка"
Копалина И.Н.
"___" _____ 20__ г.

Неделя: 2
День: 4

МЕНЮ
7 Ноября 2024г.

Сад (3-7 лет)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценность ккал.	N рецеп- туры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Яйцо отварное(Яйцо куриное)	40	5,08	4,6	0,28	63	ТК-№209
Каша молочная из смеси круп(Молоко 3,2%,пшено, крупа овсяная, крупа гречневая,масло сливочное 72,5%)	250	9,88	11,38	35,23	285,35	ТК-№190
Кофейный напиток с молоком(Кофейный порошок,молоко 3,2%,сахар)	200	2,8	2,8	14,7	93	ТК-№270
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К № ПР-
Итого	530	14,96	15,98	35,51	348,35	
Второй завтрак						
Фрукты или ягоды свежие(яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК-№338
Итого	100	0,5	0,4	9,8	47	
Обед						
Суп крестьянский с крупой(Капуста свежая,картофель,морковь,лук репчатый, крупа рисовая,масло подсолнечное)	250	1,84	6,18	12,34	112,46	ТК-№50 р №124 сб 2004
Салат из свежих помидор и огурцов(Помидоры свежие,огурцы свежие,лук репчатый,масло подсолнечное)	60	0,5	2,8	2,2	36	ТК-№102
Тефтели из говядины с рисом(Говядина, крупа рисовая,лук репчатый,масло сливочное 72,5%, мука)	80	6,4	8,96	7,28	135,2	ТК-№182
Пюре из моркови(Морковь,молоко 3,2%, мука,масло сливочное 72,5%,сахар)	130	2,01	8,47	7,72	114,89	ТК-№161
Компот из яблок с лимоном(Яблоки,лимон,сахар,кислота аскорбиновая)	200	0,25	0,25	33,34	104,07	ТК-№256
Хлеб	50	2,8	0,55	24,7	119,95	ТК-№7
Итого	720	13,8	27,21	87,58	622,57	
Полдник						
Булочка домашняя(Мука,сахар,масло сливочное 72,5%,яйца, дрожжи)	50	2,94	6,67	20,93	101,01	ТТК- №282
Молоко кипяченое(Молоко 3,2%)	200	5,4	5,6	8,6	106,8	ТК№260
Итого	250	8,34	12,27	29,53	207,81	
Ужин						
Горошек зеленый консервированный отварной(Горошек консервированный)	100	3,13	3,29	6,99	77,88	ТК№206 Пермь 2004
Рыба, тушенная в сметанном соусе(Минтай,лук репчатый, морковь,масло сливочное,сметана 15%, мука)	150	16,52	14,43	6,01	219,99	ТК-№153
Чай с сахаром(Чай байховый,сахар)	180	0,09	0,03	8,19	22,5	ТК-№266
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К № ПР- сб/М.П Магильно го
Итого	470	22,9	18,15	40,51	413,89	
Всего		60,4	74	202,92	1639,61	

Составил _____ Шеф-повар _____ Имельбаева В.Г.
(должность) (подпись) (расшифровка подписи)

_____ 2024г.

Имельбаева В.Г.
(расшифровка подписи)



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАДОУ "ДС №7 "Незабудка"
Копалина И. Н.
г. _____

Неделя: 1
День: 1

МЕНЮ

11 Ноября 2024г.

Сад (3-7 лет)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценность ккал.	N рецеп- туры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Суп молочный с крупой (геркулес) (молоко 3.2%, овсяная крупа, сахар, масло сливочное 72.5%)	250	6,18	7,58	23,28	185	ТК№44
Кофейный напиток с молоком (кофейный порошок, сахар, молоко 3.2 %)	180	2,52	2,52	13,23	83,7	ттк-270
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К №ПР сб/М.П Магильно го
Итого	470	11,86	10,5	55,83	362,9	
Второй завтрак						
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8	Т-К№389
Итого	200	1	0	20,2	84,8	
Обед						
Салат "Здоровье"(свекла, сахар, морковь, горошек, кислота лимонная, масло п.)	60	0,9	3,1	4,3	48	ТК-№29
Рассольник домашний(картофель, капуста, морковь, лук, огурец соленый, сметана 15%, масло п.)	250	2,05	5,7	10,5	99,9	ТК-№33
Рыба, запеченная с картофелем по-русски(рыба,картофель, масло с.72.5%)	180	14,32	6,15	19,9	191,92	ТК-№151
Компот из чернослива(чернослив, сахар)	180	0,29	0	20,39	82,78	ТК-№253
Хлеб ржаной	50	2,8	0,55	24,7	119,95	Т-К№ПР-
Итого	720	20,36	15,5	79,8	542,55	
Полдник						
Булочка домашняя(мука в/с, сахар,яйца, дрожжи, соль, масло с.72.5%)	50	3,64	5,89	30,67	190,17	ТК-№282
Молоко кипяченое (молоко 3.2%)	200	5,4	5,6	8,6	106,8	ТК-№260
Итого	250	9,04	11,49	39,27	296,97	
Ужин						
Пудинг из говядины(паровой) (говядина, яйцо, молоко 3.2%, масло с.72.5%)	70	12,45	16,55	0,64	200,91	ТК-№105
Каша ячневая рассыпчатая (крупя ячневая, масло с.72.5%)	140	4,51	3,35	28,14	163,22	Т-К№169
Чай с сахаром (чай байховый, сахар)	200	0,1	0,03	9,1	25	ТК-№266 р ТТК- №10 Уфа 2014
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К № ПР- сб/М.П Магильно го
Итого	450	20,22	20,32	57,19	482,65	
Всего		62,47	57,81	252,28	1769,86	

Составил

Шеф-повар
(должность)

Имельбаева В.Г.
(подпись)

Имельбаева В.Г.
(расшифровка подписи)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАДОУ "ДС №7 "Незабудка"
Копалина И.Н.
20__ г.

Сад (3-7 лет)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценность ккал.	N рецеп- туры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша рисовая молочная Состав: Молоко коровье ультрапастеризованное; Крупа рис; Масло сливочное 72,5%; Сахар песок	180	1,98	0,36	30,6	131,4	ТТК-№311
Чай с молоком и сахаром Состав: Молоко пастеризованное; Сахар песок; Чай черный, байховый, листовой	180	1,26	1,26	10,08	54,9	ТК-№267 ТТК-№10 Уфа 2017
Хлеб пшеничный йодированный Состав: Хлеб пшеничный йодированный	40	3,09	5,66	18,64	140,14	Т-К № ПР сб/М.П Магильно го
Итого	400	6,33	7,28	59,32	326,44	
Второй завтрак						
Флоды или ягоды свежие (яблоки) Состав: Яблоки свежие	130	0,52	0,52	12,74	61,1	Т-К №338 М.П Магильно го 2017
Итого	130	0,52	0,52	12,74	61,1	
Обед						
Салат из сырых овощей Состав: Огурцы свежие; Капуста свежая белокочанная; Морковь свежая; Масло подсолнечное; Сахар песок; Кислота лимонная; Соль йодированная	50	0,75	2,25	5,5	45	ТК-№22
Суп картофельный с клецками Состав: Картофель свежий; Морковь свежая; Лук репчатый; Мука пшеничная в/с; Масло сливочное 72,5%; Яйца куриные	200	2,68	9,1	12	79,96	ТК-№38
Птица отварная Состав: Цыплята - бройлер охлажденные; Масло сливочное 72,5%; Морковь свежая	70	17,01	17	0,91	226,5	ТК-№192
Картофель отварной Состав: Картофель свежий; Масло сливочное 72,5%	130	2,72	6,1	23,58	158,13	ТК-№214
Компот из смеси сухофруктов Состав: Сухофрукты; Сахар песок	200	0,56	-	27,89	113,78	ТК-№255
Хлеб Состав: Хлеб Дарницкий	50	2,8	0,55	24,7	119,95	ТК-№97
Итого	700	26,51	35	94,58	743,32	
Полдник						
Печенье "Нарезное" Состав: Мука пшеничная в/с; Сахар песок; Масло сливочное 72,5%; Яйца куриные; Ванилин	50	3,35	3,78	36,03	191,5	ТК-№287
Молоко кипяченое Состав: Молоко коровье ультрапастеризованное	200	5,6	6,4	9,4	117,6	ТК-№260
Итого	250	8,95	10,18	45,43	309,1	
Ужин						
Яйцо вареное Состав: Яйцо куриное столовое С-1	40	5,08	4,6	0,28	63	Т-К№209 М.П Магильно го
Макаронные изделия отварные Состав: Макаронные изделия; Масло сливочное 72,5%	170	6,26	6	40,04	239,24	ТК-№204
Чай с лимоном и сахаром Состав: Чай байховый; Сахар; Лимон	200	0,2	0,3	9,3	37	ТК-№268
Хлеб пшеничный йодированный Состав: Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К № ПР сб/М.П Магильно го
Итого	450	14,7	11,03	68,94	432,76	
Всего		57	64	281	1872,73	

Имельбаева В.Г.



(расшифровка подписи)



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАДОУ "ДС №7 "Незабудка"
Копалина И.Н.
20 г.

Неделя: 1
День: 5

МЕНЮ

15 Ноября 2024г.

Сад (3-7 лет)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценность ккал.	N рецеп- туры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша вязкая (гречневая) с маслом (крупа гречневая, молоко 3,2%, сахар, масло сливочное)	200	6	9,4	31	240	ТТК-№311
Чай с сахаром (Чай байховый, сахар)	180	0,09	0,03	8,19	22,5	ТК-№266
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К№ПР сб./М.П. Магильно
Итого	420	9,25	9,83	58,51	356,02	
Второй завтрак						
Йогурт (Йогурт питьевой)	200	5,8	4,93	8	100	Т-К №386 М.П Магильно го 2017
Итого	200	5,8	4,93	8	100	
Обед						
Салат витаминный (Капуста белокочанная, яблоки, сахар, масло подсолнечное)	60	0,9	2,7	6,6	54	ТК-№22р№4 0
Щи из свежей капусты с картофелем (Картофель, морковь, капуста, лук репчатый, масло подсолнечное, сметана 3,2%)	250	1,68	5,41	8,15	87,74	ТК-№50№12 4
Картофельное пюре (Картофель, молоко 3,2%, масло сливочное)	140	2,98	5,66	21,74	149,76	ТК-№216
Тефтели из печени с рисом (Печень говяжья, крупа рисовая, яйцо куриное)	80	6,64	8,56	8,32	137,6	ТК-№130
Хлеб ржаной	50	2,8	0,55	24,7	119,95	Т-К№ПР сб./М.П. ТК-№17
Компот из свежих плодов (Яблоки, сахар, кислота лимонная)	200	0,2	0,1	17,2	68	
Итого	780	14,7	22,97	82,01	596,05	
Полдник						
Пряники "Детские"	50	3,55	3,2	35	181	№311
Молоко кипяченое (Молоко, 32%)	200	5,6	6,4	9,4	117,6	ТК-№260
Итого	250	9,15	9,6	44,4	298,6	
Ужин						
Лепешки с творогом (Лепешки, творог, сахар, сметана, масло сливочное, сухари панировочные)	150	11,78	5,31	30,33	214,49	ТК-№132
Кисель из клюквы (Клюква, крахмал, сахар)	200	0,1	0	25,83	103,74	ТК-№246
Плоды или ягоды свежие (груши)	100	0,4	0,4	10,3	47	Т-К№338
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К № ПР- сб./М.П Магильно го
Итого	490	15,45	6,11	85,78	458,75	
Всего		54,35	53,44	278,7	1809,41	

Составил Шеф-повар

(должность)

Имельбаева В.Г.

(подпись)

Имельбаева В.Г.

(расшифровка подписи)

Неделя: 2
День: 1

МЕНЮ

18 Ноября 2024г.

Сад (3-7 лет)



Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценность ккал.	N рецеп- туры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Суп молочный с крупой (рисовой) (Крупа рисовая, молоко 3,2%,сахар,масло сливочное)	200	4,94	6,06	18,62	148,54	ТК№44
Кофейный напиток с молоком (Кофейный порошок,молоко 3,2%,сахар)	180	2,52	2,52	13,23	83,7	тк-270
Бутерброд с сыром(Хлеб пшеничный, сыр сычужный)	40	5	3	14,5	106	ТК-№3нр1 Уфа 2014
Итого	420	12,46	11,58	46,35	338,24	
Второй завтрак						
Сок фруктовый(Сок в ассортименте)	200	1	0	20,2	84,8	Т-К№389
Итого	200	1	0	20,2	84,8	
Обед						
Свекла отварная(Свекла свежая)	60	0,8	0,1	4,3	21	ТК-№16
Суп пюре из картофеля(Картофель,морковь,лук репчатый,молоко 3,2%,масло сливочное,мука пшеничная)	250	3,38	5,15	21,06	144,14	ТК-№49
Котлеты из говядины(Мясо говяжье,хлеб пшеничный,масло сливочное)	80	8,34	10,29	8,14	164	ТК-№268
Капуста тушеная(Капуста свежая,морковь,лук репчатый,томатная паста,мука пшеничная,сахар)	150	3,93	4,85	20,18	130,74	ТК-№210
Компот из апельсинов(Апельсины,сахар)	200	0,48	0,26	22,8	44,96	ТК-№24
Хлеб ржаной	50	2,8	0,55	24,7	119,95	Т-К№ПР-
Итого	790	19,73	21,19	101,18	624,79	
Полдник						
Булочка молочная(Мука пшеничная,молоко 3,2%,дрожжи,соль)	50	4,7	1,1	26	135	ТК-№259
Молоко кипяченое(Молоко 3,2%)	200	5,4	5,6	8,6	106,8	ТК-№260
Итого	250	10,1	6,7	34,6	241,8	
Ужин						
Рыба запеченная с морковью(Горбуша,лук репчатый, морковь, сметана 15%,мука пшеничная)	210	26,95	17,33	5,78	287	ТК-№86
Фрукты или ягоды свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	Т-К№338
Чай с сахаром(Чай байховый,сахар)	180	0,09	0,03	8,19	22,5	ТК-№266 р ТТК-№10 Уфа 2014
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К № ПР-сб/М.П Магильно го
Итого	530	30,6	18,15	43,09	450,02	
Всего		73,89	57,62	245,41	1739,65	

Составил

Шеф-повар
(должность)

Имельбаева В.Г.
(расшифровка подписи)



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАДОУ "ДС №7 "Незабудка"
Копалина И.Н.
20__ г.

Неделя: 2
День: 2

МЕНЮ
19 ноября 2024г.
Сад (3-7 лет)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценность ккал.	N рецеп- туры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша жидкая (манная) с маслом(Крупа манная,молоко 3,2%,сахар, масло сливочное)	200	3	8,2	20	170	ТТК№311
Чай с молоком и сахаром(Чай байховый,сахар,молоко 3,2%)	200	1,4	1,4	11,2	61	ТТК-267
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К№ПР-сб/под Магильно го
Итого	460	7,56	10	50,52	324,52	
Второй завтрак						
Кисломолочный продукт (снежок)	180	5,22	4,44	7,2	90	Т-К №386 М.П Магильно го 2017
Итого	180	5,22	4,44	7,2	90	
Обед						
Салат из свежих помидор(Помидоры свежие,лук репчатый,масло подсолнечное,сахар,кислота лимонная)	50	0,42	2,25	2,25	31,67	ТК-№11
Суп из овощей(Капуста свежая,морковь,лук репчатый,горошек консервированный,сметана 15%,масло сливочное)	180	1,39	4,21	11,5	82,97	ТК-№36
Жаркое по-домашнему(Картофель,лук репчатый,мясо говяжье,масло подсолнечное,томатная паста)	180	18,16	18,56	16,06	306,82	ТК-№92
Компот из сухофруктов(Смесь сухофруктов,сахар,кислота лимонная)	180	0,5	0	25,1	102,4	ТК-№255
Хлеб ржаной	50	2,8	0,55	24,7	119,95	Т-К№ПР-
Итого	630	23,27	25,57	77,7	643,81	
Полдник						
Плюшка новомосковская(Мука пшеничная,дрожжи,сахар,масло сливочное,яйца куриные,молоко 3,2%)	50	3,93	2,93	25,57	145,71	ТК-№255
Молоко кипяченое(Молоко 3,2%)	200	5,4	5,6	8,6	106,8	ТК-№260
Итого	250	9,33	8,53	34,17	252,51	
Ужин						
Икра свекольная(Свекла свежая,лук репчатый,томатная паста,сахар,масло подсолнечное,кислота лимонная)	60	1,05	4,35	5,55	64,5	ТТК-№45
Яйцо вареное(Яйцо куриное)	40	5,08	4,6	0,28	63	Т-К№209
Морковь, тушеная с рисом	180	3,15	8,73	29,52	209,7	ТК-№140
Напиток из шиповника(Шиповник,сахар)	200	0,68	0	21	46,87	ТК-№261 Пермь 2001
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К № ПР-сб/М.П Магильно го
Итого	520	13,12	18,08	75,67	477,59	
Всего		58,5	66,62	245,26	1788,43	

Составил

Шеф-повар
(подпись)

Имельбаева В.Г.
(подпись)

Имельбаева В.Г.
(расшифровка подписи)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАДОУ "ДО.НОД." "Незабудка"
Копалина И.Н.
г. 20.11.2024 г.

Неделя: 2
День: 3

МЕНЮ

20 Ноября 2024г.

Сад (3-7 лет)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценность ккал.	N рецеп- туры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Суп молочный с макаронными изд. (Молоко 3,2%, масло сливочное 7,2%, сахар, макаронные изделия)	250	5,5	5,25	19,88	148,75	ТК-№75
Какао с молоком (Какао порошок, сахар, молоко 3,2%)	180	2,88	2,79	12,15	83,7	ТК-№272
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К № ПР-сб/М.
Итого	470	11,54	8,44	51,35	325,97	
Второй завтрак						
Плоды или ягоды свежие (виноград)	100	0,6	0,6	15,4	72	Т-К №338 М.П Магильно го 2017
Итого	100	0,6	0,6	15,4	72	
Обед						
Салат картофельный с зеленым горошком (Картофель, горошек консервированный, яйца, лук репчатый, масло подсолнечное)	60	1,95	6	6,15	87	ТК-№36
Борщ с капустой и картофелем (Свекла, капуста, картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное, сахар, сметана 15%)	250	1,9	6,65	10,8	111,1	ТК-№272
Рагу из птицы (Цыпленок охлажденный, картофель, морковь, лук репчатый, мука пшеничная, масло подсолнечное)	185	11,66	9,07	17,95	205,35	ТК-№489
Компот из чернослив (Чернослив, сахар, кислота аскорбиновая)	200	0,32	-	22,66	91,98	ТК-№253
Хлеб ржаной	50	2,8	0,55	24,7	119,95	ТК-№7
Итого	745	25,06	32,19	77,97	643,42	
Полдник						
Пирожки печеные с капустой (Мука, сахар, яйца, масло сливочное, дрожжи, соль, капуста свежая, лук репчатый, масло подсолнечное)	50	3,3	3,8	16,5	114	Т-К№238
Молоко кипяченое (Молоко 3,2%)	200	5,6	6,4	9,4	117,6	ТК-№260
Итого	250	8,9	10,2	25,9	231,6	
Ужин						
Сырники из творога с картофелем (Творог, картофель, яйца, мука пшеничная, масло сливочное)	150	15,95	5,24	23,53	204,99	Т-К№138
Соус молочный (Молоко 3,2%, мука пшеничная, сахар, масло сливочное)	60	1,2	3,4	4	50	ТК-№226
Чай с лимоном и сахаром (Чай байховый, сахар, лимон)	200	0,2	0,03	9,3	37	ТК-№268
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К № ПР-сб/М.
Итого	450	20,51	9,06	56,15	385,51	
Всего		60,18	50,57	231,05	1630,46	

Составил

Шеф-повар
(должность)

(подпись)

Имельбаева В.Г.
(расшифровка подписи)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАДОУ "ДС №7 "Незабудка"
И.Н. Копалина
20__ г.

Неделя: 2
День: 4

МЕНЮ
21 ноября 2024г.

Сад (3-7 лет)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценность ккал.	N рецеп- туры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Яйцо отварное(Яйцо куриное)	40	5,08	4,6	0,28	63	ТК-№209
Каша молочная из смеси круп(Молоко 3,2%,пшено,крупя овсяная,крупя гречневая,масло сливочное 72,5%)	250	9,88	11,38	35,23	285,35	ТК-№190
Кофейный напиток с молоком(Кофейный порошок,молоко 3,2%,сахар)	200	2,8	2,8	14,7	93	ТК-№270
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К № ПР-
Итого	530	14,96	15,98	35,51	348,35	
Второй завтрак						
Плоды или ягоды свежие(яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	ТК-№338
Итого	100	0,5	0,4	9,8	47	
Обед						
Суп крестьянский с крупой(Капуста свежая,картофель,морковь,лук репчатый, крупя рисовая,масло подсолнечное)	250	1,84	6,18	12,34	112,46	ТК-№50 р №124 сб 2004
Салат из свежих помидор и огурцов(Помидоры свежие,огурцы свежие,лук репчатый,масло подсолнечное)	60	0,5	2,8	2,2	36	ТК-№102
Тефтели из говядины с рисом(Говядина,крупя рисовая,лук репчатый,масло сливочное 72,5%,мука)	80	6,4	8,96	7,28	135,2	ТК-№182
Пюре из моркови(Морковь,молоко 3,2%,мука,масло сливочное 72,5%,сахар)	130	2,01	8,47	7,72	114,89	ТК-№161
Компот из яблок с лимоном(Яблоки,лимон,сахар,кислота аскорбиновая)	200	0,25	0,25	33,34	104,07	ТК-№256
Хлеб	50	2,8	0,55	24,7	119,95	ТК-№7
Итого	720	13,8	27,21	87,58	622,57	
Полдник						
Булочка домашняя(Мука,сахар,масло сливочное 72,5%,яйца,дрожжи)	50	2,94	6,67	20,93	101,01	ТТК-№282
Молоко кипяченое(Молоко 3,2%)	200	5,4	5,6	8,6	106,8	ТК№260
Итого	250	8,34	12,27	29,53	207,81	
Ужин						
Горошек зеленый консервированный отварной(Горошек консервированный)	100	3,13	3,29	6,99	77,88	ТК№206 Пермь 2004
Рыба, тушенная в сметанном соусе(Минтай,лук репчатый,морковь,масло сливочное,сметана 15%,мука)	150	16,52	14,43	6,01	219,99	ТК-№153
Чай с сахаром(Чай байховый,сахар)	180	0,09	0,03	8,19	22,5	ТК-№266
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К № ПР-сб/М.П Магильно го
Итого	470	22,9	18,15	40,51	413,89	
Всего		60,4	74	202,92	1639,61	

Составил

Шеф-повар

(должность)



(подпись)

Имельбаева В.Г.

(расшифровка подписи)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАДОУ "ДС №7 "Незабудка"
Коралина И.Н.

Неделя: 2
День: 5

МЕНЮ

22 Ноября 2024

Сад (3-7 лет)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценность ккал.	N рецеп-туры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша жидкая (пшеничная) с маслом(Молоко 3,2%, крупа пшеничная, сахар, масло сливочное 72,5%)	200	4,2	8,4	26,2	202	№489 "Хлебпродинформ" 2004
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К №ПР-
Чай с сахаром(Чай байховый, сахар)	200	0,1	0,03	9,1	25	ТК-№266
Итого	440	7,46	8,83	54,62	320,52	
Второй завтрак						
Кисломолочный продукт (йогурт)	170	4,93	4,19	6,8	85	Т-К №386 сб/под ред. М.П. Магильного Де Ли плюс
Итого	170	4,93	4,19	6,8	85	
Обед						
Салат из сырых овощей(Морковь, помидор, огурец, капуста, масло подсолнечное, сахар, кислота лимонная)	60	0,4	2,7	1,9	33	ТК-№23р№37 Уфа 2014 изд 14
Свекольник(Свекла, картофель, морковь, лук репчатый, зелень свежая, сметана, сахар, томатная паста)	250	1,93	6,33	10,05	104,15	ТК-№35 Пермь 2001
Картофель отварной(Картофель, масло сливочное 72,5%)	140	2,93	6,57	25,4	170,3	ТК-№214 Пермь 2001
Печень по-строгановски(Печень говяжья, сметана 15%, мука, масло подсолнечное)	70	12,9	8,14	1,58	125,13	ТК-№122 ТТК-№431 Уфа 2014
Соки овощные, фруктовые и ягодные(Сок фруктовый)	200	1	0	20,2	84,8	Т-К №389 сб/под ред.
Хлеб ржано-пшеничный	50	2,8	0,55	24,7	119,95	Т-К №ПР-
Итого	700	20,34	24,28	83,82	637,32	
Полдник						
Молоко кипячёное(Молоко 3,2%)	200	5,4	5,6	8,6	106,8	ТК-№260 Пермь 2001
Булочка сдобная (Мука, дрожжи, сахар, яйца, молоко 3,2%)	50	3,9	4,3	26,3	159	ТК-№257р85 Уфа 2014
Итого	250	9,3	9,9	34,9	265,8	
Ужин						
Пудинг из творога с рисом(Творог, яйца, сахар, крупа рисовая, сметана 15%, масло сливочное 72,5%)	150	16,47	4,04	21,62	188,76	ТК-№134 Пермь 2001
Напиток из шиповника (Шиповник, сахар)	180	0,61	0	18,9	42,18	ТК-№261 Пермь 2001
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К №ПР-
Плоды или ягоды свежие (яблоки)	120	0,48	0,48	11,76	380,86	Т-К №338- сб/под ред. М.П. Магильного Де Ли плюс
Итого	490	20,72	4,92	71,6	380,86	
Всего		62,75	52,12	251,74	1689,5	

Составил

Шеф-повар

(подпись)

Имельбаева В.Г.

Имельбаева В.Г.

(расшифровка подписи)



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАДОУ ДС №7 "Незабудка"
Копалина И.Н.
г. _____

Неделя: 1
День: 1

МЕНЮ

25 Ноября 2024г.

Сад (3-7 лет)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценность ккал.	N рецеп- туры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Суп молочный с крупой (геркулес) (молоко 3.2%, овсяная крупа, сахар, масло сливочное 72.5%)	250	6,18	7,58	23,28	185	ТК№44
Кофейный напиток с молоком (кофейный порошок, сахар, молоко 3.2 %)	180	2,52	2,52	13,23	83,7	тк-270
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К №ПР сб/М.П Магильно го
Итого	470	11,86	10,5	55,83	362,9	
Второй завтрак						
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8	Т-К№389
Итого	200	1	0	20,2	84,8	
Обед						
Салат "Здоровье"(свекла, сахар, морковь, горошек, кислота лимонная, масло п.)	60	0,9	3,1	4,3	48	ТК-№29
Рассольник домашний(картофель, капуста, морковь, лук, огурец соленый, сметана 15%, масло п.)	250	2,05	5,7	10,5	99,9	ТК-№33
Рыба, запеченная с картофелем по-русски(рыба,картофель, масло с.72.5%)	180	14,32	6,15	19,9	191,92	ТК-№151
Компот из чернослива(чернослив, сахар)	180	0,29	0	20,39	82,78	ТК-№253
Хлеб ржаной	50	2,8	0,55	24,7	119,95	Т-К№ПР-
Итого	720	20,36	15,5	79,8	542,55	
Полдник						
Булочка домашняя(мука в/с, сахар,яйца, дрожжи, соль, масло с.72.5%)	50	3,64	5,89	30,67	190,17	ТК-№282
Молоко кипяченое (молоко 3.2%)	200	5,4	5,6	8,6	106,8	ТК-№260
Итого	250	9,04	11,49	39,27	296,97	
Ужин						
Пудинг из говядины(паровой) (говядина, яйцо, молоко 3.2%, масло с.72.5%)	70	12,45	16,55	0,64	200,91	ТК-№105
Каша ячневая рассыпчатая (крупа ячневая, масло с.72.5%)	140	4,51	3,35	28,14	163,22	Т-К№169
Чай с сахаром (чай байховый, сахар)	200	0,1	0,03	9,1	25	ТК-№266 р ТТК- №10 Уфа 2014
Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К № ПР- сб/М.П Магильно го
Итого	450	20,22	20,32	57,19	482,65	
Всего		62,47	57,81	252,28	1769,86	

Составил

Шеф-повар
(должность)

Имельбаева В.Г.
(подпись)

Имельбаева В.Г.
(расшифровка подписи)



Неделя: 1
День: 2

МЕНЮ

26 Ноября 2024г.

Сад (3-7 лет)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценность ккал.	N рецеп- туры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Каша манная молочная жидкая Состав: Молоко пастеризованное; Крупа манная; Масло сливочное 72,5%; Сахар песок	180	4,39	6,85	20,55	161,56	ТК-№311
Какао на молоке сгущенном Состав: Молоко цельное сгущенное с сахаром 8,5%; Какао порошок	180	2,7	2,78	17,46	102,6	ТК-№273 Уфа 2014
Бутерброд с сыром Состав: Батон "Сдобный"; Сыр сычужный полутвердый	40	5	3	14,5	106	ТК- №3нр1 Уфа 2014
Итого	400	12,09	12,64	52,51	370,16	
Второй завтрак						
Снежок Состав: Снежок (кг)	200	5,8	4,93	8	100	Т-К№386
Итого	200	5,8	4,93	8	100	
Обед						
Салат из свежих помидор с перцем Состав: Помидоры свежие; Перец свежий; Лук - зеленый; Масло подсолнечное	60	0,64	6,06	2,23	66,08	ТК-№119 сб.2012г.
Свекольник Состав: Свекла свежая; Картофель свежий; Лук репчатый; Морковь свежая; Сметана 15%; Масло сливочное 72,5%; Зелень свежая (укроп, петрушка); Томатная паста; Сахар песок	250	1,93	6,33	10,05	104,15	ТК-№35
Котлеты, биточки, шницели Состав: Мясо говядины задняя часть; Молоко пастеризованное; Хлеб пшеничный йодированный; Сухари панирочные; Масло сливочное 72,5%	80	8,34	10,29	8,14	164	ТК-№171
Морковь, тушенная с рисом Состав: Морковь свежая; Крупа рис; Масло сливочное; Сахар песок	150	2,63	7,28	24,6	174,75	ТК-№140 Уфа 2014
Компот из апельсинов Состав: Апельсины; Сахар песок	180	0,43	0,23	20,52	40,46	ТТК-№24
Хлеб Состав: Хлеб Дарницкий	50	2,8	0,55	24,7	119,95	ТК-№7
Итого	770	20,04	30,57	85,68	705,07	
Полдник						
Булочка "Веснушка" Состав: Мука пшеничная в/с; Сахар песок; Масло сливочное; Изюм блэкстоун; Дрожжи сухие; Соль йодированная; Яйцо куриное столовое С-1	50	3,9	2,7	26,8	149	ТК-№277
Молоко кипяченое Состав: Молоко пастеризованное	200	5,6	6,4	9,4	117,6	ТК-№260
Итого	250	9,5	9,1	36,2	266,6	
Ужин						
Зразы творожные с изюмом Состав: Творог 9%; Мука пшеничная в/с; Изюм блэкстоун; Сахар песок; Масло сливочное 72,5%; Яйцо куриное столовое С-1	150	16,85	5,35	44,89	295,09	ТК-№128
Фрукты или ягоды свежие (яблоки) Состав: Яблоки свежие	100	0,4	0,4	10,3	47	Т-К №338 М.П Магильно го 2017
Соки овощные, фруктовые и ягодные Состав: Сок в ассортименте	200	1	0	20,2	84,8	ТК-№389
Хлеб пшеничный йодированный Состав: Хлеб пшеничный йодированный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	Т-К № ПР- сб/М.П Магильно го
Итого	490	21,41	6,15	94,71	520,41	
Всего		65,56	63,55	281,66	1926,56	

Составил

Шеф-повар

(подпись)

Имельбаева В.Г.

(подпись)

Имельбаева В.Г.

(расшифровка подписи)