

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

Неделя: 2
День: 2

МЕНЮ 8 Июля 2025г.

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)	220	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 Магильного
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 Магильного 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	543,81	
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 Магильного
Итого	520	13,12	18,08	75,67	477,59	
Всего		58,5	66,62	245,26	1788,43	

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

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

И. Н. Копалина

Неделя: 2
День: 2

МЕНЮ
8 Июля 2025г.

Ясли (1-3 года)

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)	180	2,7	7,38	18	153	ТТК№311
Чай с молоком и сахаром(Чай байховый,сахар,молоко 3,2%)	180	1,26	1,26	10,08	54,9	ТТК-267
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К№ПР-сб/под Магильно го
Итого	390	6,33	8,94	42,57	278,04	
Второй завтрак						
Кисломолочный продукт (снежок)	130	3,77	3,21	5,2	65	Т-К №386 М.П Магильно го 2017
Итого	130	3,77	3,21	5,2	65	
Обед						
Салат из свежих помидор(Помидоры свежие,лук репчатый,масло подсолнечное, сахар,кислота лимонная)	30	0,25	1,35	1,35	19	ТК-№11
Суп из овощейКапуста свежая,картофель,морковь,лук репчатый,горошек консервированный,сметана 15%,масло сливочное)	150	1,16	3,51	7,55	69,14	ТК-№36
Жаркое по-домашнему(Картофель,лук репчатый,мясо говяжье,масло подсолнечное,томатная паста)	130	13,12	13,4	11,99	221,59	ТК-№92
Компот из сухофруктов(Смесь сухофруктов,сахар,кислота лимонная)	150	0,42	0	20,92	85,34	ТК-№255
Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	95,96	Т-К№ПР-
Итого	500	17,18	18,7	61,56	491,03	
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%)	150	4,05	4,2	6,45	80,1	ТК-№260
Итого	200	7,98	7,13	32,02	225,81	
Ужин						
Икра свекольная(Свекла свежая,лук репчатый,томатная паста,сахар,масло подсолнечное,кислота лимонная)	50	0,88	3,63	4,63	53,75	ТТК-№45
Яйцо вареное(Яйцо куриное)	40	5,08	4,6	0,28	63	Т-К№209
Морковь, тушеная с рисом	130	2,28	6,31	21,32	151,45	ТК-№140
Напиток из шиповника(Шиповник,сахар)	150	0,51	0	15,75	35,15	ТК-№261 Пермь 2001
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К № ПР-сб/М.П Магильно го
Итого	400	11,11	14,83	56,47	373,49	
Всего		46,37	52,81	197,81	1433,38	

Составил

Шеф-повар
(должность)

Шеф-повар
(подпись)

Имельбаева В.Г.
(расшифровка подписи)