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

Неделя: 1
День: 1

МЕНЮ

16 Июня 2025г.

Сад (3-7 лет)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценность ккал.	N рецептуры
		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	ТКN№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 Магильного
Итого	470	11,86	10,5	55,83	362,9	
Второй завтрак						
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8	Т-КN№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-КN№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-КN№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 Магильного
Итого	450	20,22	20,32	57,19	482,65	
Всего		**62,47**	**57,81**	**252,28**	**1769,86**	

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

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

Неделя: 1
День: 1

МЕНЮ

16 Июня 2025г.

Ясли (1-3 года)

Наименование блюда	Выход гр.	Химический состав			Энергет. ценность ккал.	N рецептуры
		Белки гр.	Жиры гр.	Углеводы гр.		
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
Суп молочный с крупой (геркулес) (молоко 3.2%, сахар, крупа овсяная, масло с.72.5%)	170	4,45	5,45	16,76	133,69	ТКN№44
Кофейный напиток с молоком (кофейный порошок, сахар, молоко3.2%)	150	2,1	2,1	11,03	69,75	ттк-270
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	Т-К №ПР сб/М.П Магильного
Итого	350	8,92	7,85	42,27	273,58	
Второй завтрак						
Сок фруктовый	200	1	0	20,2	84,8	Т-КN№389
Итого	200	1	0	20,2	84,8	
Обед						
Салат "Здоровье"(свекла, сахар, морковь, горошек,кислота лимонная, масло п.)	30	0,45	1,55	2,15	24	ТК-№29
Рассольник домашний(картофель, капуста, морковь, лук, огурец соленый, сметана 15%, масло п.)	200	1,64	4,56	8,4	79,92	ТК-№33
Рыба, запеченная с картофелем по-русски (рыба, картофель, масло с. 72.5%)	150	11,93	5,12	16,59	159,93	ТК-№151
Компот из чернослива (чернослив, сахар)	150	0,24	0	17	68,99	ТК-№253
Хлеб ржаной	40	2,24	0,44	19,76	95,96	Т-КN№ПР-
Итого	570	16,5	11,68	63,89	428,8	
Полдник						
Булочка домашняя (мука в/с, сахар, яйца, дрожжи, масло с.72.5%)	50	3,64	5,89	30,67	190,17	ТК-№282
Молоко кипяченое (молоко 3.2%)	150	4,05	4,2	6,45	80,1	ТК-№260
Итого	200	7,69	10,09	37,12	270,27	
Ужин						
Пудинг из говядины (паровой) (говядина, яйца, молоко3.2%,масло с. 72.5%)	50	8,9	11,82	0,45	143,51	ТК-№105
Каша ячневая рассыпчатая (крупа ячневая, масло с.27.5%)	120	3,86	2,87	24,12	139,9	Т-КN№169
Чай с сахаром (чай байховый, сахар)	200	0,2	0,06	18,2	50	ТК-№266 р ТТК-№10 Уфа 2014
Хлеб пшеничный йодированный	30	0,95	0,12	5,8	28,06	Т-К № ПР-сб/М.П Магильного
Итого	400	13,91	14,87	48,57	361,46	
Всего		**48,02**	**44,49**	**212,05**	**1418,9**	

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