«Утверждаю»
Заведующий _____ Холодова И.Ю.
(руководитель учреждения)

Меню № 8 на 01.02.2023

Приём пищи / Наименование блюда	*Размер порции / Вес блюда*	
Завтрак	**ясли**	**сад**
Батон нарезной	25	30
Масло сливочное	5	5
Омлет натуральный	140	165
Чай с лимоном и сахаром	180	200
Завтрак 2		
Соки овощные, фруктовые и ягодные (сок яблочный)	100	100
Обед		
Бефстроганов из отварной говядины	50	70
Кисель из яблок	150	180
Кукуруза консервированная	30	50
Рис отварной	110	130
Суп с рыбными консервами	150	180
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	30
Полдник		
Пряники	15	30
Ряженка	155	200
Яблоки (плоды свежие)	30	20
Соль поваренная пищевая на весь день	2	3

Меню составила _____ Степаненко А.В.

«Утверждаю»
Заведующий _____ Холодова И.Ю.
(руководитель учреждения)

Меню № 9 на 02.02.2023

Приём пищи / Наименование блюда	*Размер порции / Вес блюда*	
Завтрак	**ясли**	**сад**
Батон нарезной	25	30
Каша "Дружба"	100	125
Кофейный напиток с молоком	180	200
Сыр твёрдый	5	5
Яйца вареные	40	40
Завтрак 2		
Яблоки (плоды свежие)	100	100
Обед		
Макаронные изделия отварные с сыром	110	130
Печень говяжья по-строгановски	50	70
Салат из моркови	50	65
Суп картофельный с мясными фрикадельками	150	180
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	30
Чай с сахаром	180	200
Полдник		
Сдоба обыкновенная	45	50
Снежок	155	200
Соль поваренная пищевая на весь день	2	3

Меню составила _____ Степаненко А.В.

«Утверждаю»
Заведующий _____ Холодова И.Ю.
(руководитель учреждения)

Меню № 10 на 03.02.2023

Приём пищи / Наименование блюда	*Размер порции / Вес блюда*	
Завтрак	**ясли**	**сад**
Батон нарезной	25	30
Соус молочный сладкий	45	30
Сырники из творога запеченные	100	140
Чай с сахаром	180	200
Завтрак 2		
Соки овощные, фруктовые и ягодные (сок яблочный)	100	100
Обед		
Борщ с капустой и картофелем	150	180
Икра кабачковая (промышленного производства)	30	50
Картофельное пюре	110	130
Компот из смеси сухофруктов	150	180
Рыба, припущенная в молоке	50	70
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	30
Полдник		
Пряники	15	30
Ряженка	155	200
Яблоки (плоды свежие)	30	20
Соль поваренная пищевая на весь день	2	3

Меню составила _____ Степаненко А.В.

«Утверждаю»
Заведующий _____ Холодова И.Ю.
(руководитель учреждения)

Меню № 1 на 06.02.2023

Приём пищи / Наименование блюда	*Размер порции / Вес блюда*	
Завтрак	**Ясли**	**Сад**
Батон нарезной	25	30
Каша манная молочная жидкая	140	165
Кофейный напиток с молоком	180	200
Масло сливочное	5	5
Завтрак 2		
Яблоки (плоды свежие)	100	100
Обед		
Гуляш из говядины	50	70
Каша гречневая рассыпчатая	110	130
Кукуруза консервированная	30	50
Суп картофельный с рыбой	150	180
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	30
Чай с лимоном и сахаром	180	200
Полдник		
Булочка молочная	45	50
Снежок	155	200
Соль поваренная пищевая на весь день	2	3

Меню составила _____ Степаненко А.В.

«Утверждаю»
Заведующий _____ Холодова И.Ю.
(руководитель учреждения)

Меню № 2 на 07.02.2023

Приём пищи / Наименование блюда	*Размер порции / Вес блюда*	
Завтрак	**ясли**	**сад**
Батон нарезной	25	30
Омлет натуральный	138	160
Сыр твёрдый	7	10
Чай с сахаром	180	200
Завтрак 2		
Соки овощные, фруктовые и ягодные (сок яблочный)	100	100
Обед		
Компот из смеси сухофруктов	150	180
Макаронные изделия отварные	110	130
Салат из свеклы и моркови	30	50
Суп из овощей с фасолью	150	180
Тефтели из печени с рисом	50	70
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	30
Полдник		
Вафли	15	30
Ряженка	155	200
Яблоки (плоды свежие)	30	20
Соль поваренная пищевая на весь день	1	3

Меню составила _____ Степаненко А.В.

«Утверждаю»
Заведующий _____ Холодова И.Ю.
(руководитель учреждения)

Меню № 3 на 08.02.2023

Приём пищи / Наименование блюда	*Размер порции / Вес блюда*	
Завтрак	**ясли**	**сад**
Батон нарезной	25	30
Какао с молоком	180	200
Каша "Дружба"	140	165
Масло сливочное	5	5
Завтрак 2		
Яблоки (плоды свежие)	100	100
Обед		
Картофель отварной	110	130
Котлеты или биточки рыбные	50	70
Салат из горошка зелёного консервированного	30	50
Суп картофельный с мясными фрикадельками	150	180
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	30
Чай с молоком (2-й вариант)	180	200
Полдник		
Сдоба обыкновенная	45	50
Снежок	155	200
Соль поваренная пищевая на весь день	2	3

Меню составила _____ Степаненко А.В.

«Утверждаю»
Заведующий _____ Холодова И.Ю.
(руководитель учреждения)

Меню № 4 на 09.02.2023

Приём пищи / Наименование блюда	*Размер порции / Вес блюда*	
Завтрак	**ясли**	**сад**
Батон нарезной	25	30
Масло сливочное	3	4
Соус молочный сладкий	40	25
Сырники из творога запеченные	100	140
Чай с лимоном и сахаром	180	190
Завтрак 2		
Соки овощные, фруктовые и ягодные (сок яблочный)	150	190
Обед		
Борщ с капустой и картофелем	150	1800
Компот из смеси сухофруктов	150	180
Капуста тушеная	110	140
Птица отварная	60	80
Салат из свеклы отварной	50	65
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	31	39
Полдник		
Пряники	15	30
Ряженка	155	200
Яблоки (плоды свежие)	50	50
Соль поваренная пищевая на весь день	2	3

Меню составила _____ Степаненко А.В.

«Утверждаю»
Заведующий _____ Холодова И.Ю.
(руководитель учреждения)

Меню № 5 на 10.02.2023

Приём пищи / Наименование блюда	*Размер порции / Вес блюда*	
Завтрак	**ясли**	**сад**
Батон нарезной	25	30
Каша гречневая вязкая	100	125
Кофейный напиток с молоком	180	200
Масло сливочное	5	5
Яйца вареные	40	40
Завтрак 2		
Банан (плоды свежие)	100	100
Обед		
Картофельное пюре	110	130
Кукуруза консервированная	30	50
Тефтели из печени с рисом	50	70
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	30
Сок фруктовый	150	180
Щи из свежей капусты с картофелем	200	230
Полдник		
Пирожки печеные из сдобного теста с овощным фаршем	45	50
Снежок	155	200
Соль поваренная пищевая на весь день	2	3

Меню составила _____ Степаненко А.В.

«Утверждаю»
Заведующий _____ Холодова И.Ю.
(руководитель учреждения)

Меню № 6 на 13.02.2023

Приём пищи / Наименование блюда	*Размер порции / Вес блюда*	
Завтрак	**ясли**	**сад**
Батон нарезной	25	30
Каша рисовая молочная жидкая	140	160
Сыр твёрдый	7	10
Чай с сахаром	180	200
Завтрак 2		
Соки овощные, фруктовые и ягодные (сок яблочный)	100	100
Обед		
Картофель отварной	110	130
Компот из смеси сухофруктов	180	200
Рыба, запеченная в омлете	50	70
Салат из свеклы и моркови	30	50
Суп картофельный с бобовыми	150	180
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	30
Полдник		
Вафли	15	30
Ряженка	155	200
Яблоки (плоды свежие)	30	20
Соль поваренная пищевая на весь день	1	3

Меню составила _____ Степаненко А.В.

«Утверждаю»
Заведующий _____ Холодова И.Ю.
(руководитель учреждения)

Меню № 7 на 14.02.2023

Приём пищи / Наименование блюда	*Размер порции / Вес блюда*	
Завтрак	**ясли**	**сад**
Батон нарезной	25	30
Запеканка морковная с творогом	125	130
Какао с молоком	180	200
Соус молочный (подлив)	20	40
Завтрак 2		
Яблоки (плоды свежие)	100	100
Обед		
Тефтели из печени с рисом	50	70
Рагу из овощей	110	130
Рассольник ленинградский	150	180
Салат из горошка зеленого консервированного	30	50
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	30
Чай с сахаром	180	200
Полдник		
Булочка домашняя	45	50
Снежок	155	200
Соль поваренная пищевая на весь день	1	3

Меню составила _____ Степаненко А.В.

«Утверждаю»
Заведующий _____ Холодова И.Ю.
(руководитель учреждения)

Меню № 8 на 15.01.2023

Приём пищи / Наименование блюда	*Размер порции / Вес блюда*	
Завтрак	**ясли**	**сад**
Батон нарезной	25	30
Масло сливочное	5	5
Омлет натуральный	140	165
Чай с лимоном и сахаром	180	200
Завтрак 2		
Сок фруктовый (яблочный)	100	100
Обед		
Бефстроганов из отварной говядины	50	70
Кисель из яблок	150	180
Кукуруза консервированная	30	50
Рис отварной	110	130
Суп с рыбными консервами	150	180
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	30
Полдник		
Печенье	15	30
Ряженка	155	200
Яблоки (плоды свежие)	30	20
Соль поваренная пищевая на весь день	2	3

Меню составила _____ Степаненко А.В.

«Утверждаю»
Заведующий _____ Холодова И.Ю.
(руководитель учреждения)

Меню № 9 на 16.02.2023

Приём пищи / Наименование блюда	*Размер порции / Вес блюда*	
Завтрак	**ясли**	**сад**
Батон нарезной	25	30
Каша "Дружба"	100	125
Кофейный напиток с молоком	180	200
Сыр твёрдый	5	5
Яйца вареные	40	40
Завтрак 2		
Апельсин (плоды свежие)	100	100
Обед		
Макаронные изделия отварные с сыром	110	130
Печень говяжья по-строгановски	50	70
Салат из моркови	50	65
Суп картофельный с мясными фрикадельками	150	180
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	30
Чай с сахаром	180	200
Полдник		
Сдоба обыкновенная	45	50
Снежок	155	200
Соль поваренная пищевая на весь день	2	3

Меню составила _____ Степаненко А.В.

«Утверждаю»
Заведующий _____ Холодова И.Ю.
(руководитель учреждения)

Меню № 10 на 17.02.2023

Приём пищи / Наименование блюда	*Размер порции / Вес блюда*	
Завтрак	**ясли**	**сад**
Батон нарезной	25	30
Соус молочный сладкий	45	30
Сырники из творога запеченные	100	140
Чай с сахаром	180	200
Завтрак 2		
Соки овощные, фруктовые и ягодные (сок яблочный)	100	100
Обед		
Борщ с капустой и картофелем	150	180
Икра кабачковая (промышленного производства)	30	50
Картофельное пюре	110	130
Компот из смеси сухофруктов	150	180
Рыба, припущенная в молоке	50	70
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	30
Полдник		
Пряники	15	30
Ряженка	155	200
Яблоки (плоды свежие)	30	20
Соль поваренная пищевая на весь день	2	3

Меню составила _____ Степаненко А.В.

«Утверждаю»
Заведующий _____ Холодова И.Ю.
(руководитель учреждения)

Меню № 1 на 20.02.2023

Приём пищи / Наименование блюда	*Размер порции / Вес блюда*	
Завтрак	**Ясли**	**Сад**
Батон нарезной	25	30
Каша манная молочная жидкая	140	165
Кофейный напиток с молоком	180	200
Масло сливочное	5	5
Завтрак 2		
Банан (плоды свежие)	100	100
Обед		
Гуляш из говядины	50	70
Каша гречневая рассыпчатая	110	130
Кукуруза консервированная	30	50
Суп картофельный с рыбой	150	180
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	30
Чай с лимоном и сахаром	180	200
Полдник		
Булочка молочная	45	50
Снежок	155	200
Соль поваренная пищевая на весь день	2	3

Меню составила _____ Степаненко А.В.

«Утверждаю»
Заведующий _____ Холодова И.Ю.
(руководитель учреждения)

Меню № 2 на 21.02.2023

Приём пищи / Наименование блюда	*Размер порции / Вес блюда*	
Завтрак	**ясли**	**сад**
Батон нарезной	25	30
Омлет натуральный	138	160
Сыр твёрдый	7	10
Чай с сахаром	180	200
Завтрак 2		
Сок фруктовый (яблочный)	100	100
Обед		
Компот из смеси сухофруктов	150	180
Макаронные изделия отварные	110	130
Салат из свеклы и моркови	30	50
Суп из овощей с фасолью	150	180
Тефтели из печени с рисом	50	70
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	30
Полдник		
Вафли	15	30
Ряженка	155	200
Яблоки (плоды свежие)	30	20
Соль поваренная пищевая на весь день	1	3

Меню составила _____ Степаненко А.В.

«Утверждаю»
Заведующий _____ Холодова И.Ю.
(руководитель учреждения)

Меню № 3 на 22.02.2023

Приём пищи / Наименование блюда	*Размер порции / Вес блюда*	
Завтрак	**ясли**	**сад**
Батон нарезной	25	30
Какао с молоком	180	200
Каша "Дружба"	140	165
Масло сливочное	5	5
Завтрак 2		
Банан (плоды свежие)	100	100
Обед		
Картофель отварной	110	130
Котлеты или биточки рыбные	50	70
Салат из горошка зелёного консервированного	30	50
Суп картофельный с мясными фрикадельками	150	180
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	30
Чай с молоком (2-й вариант)	180	200
Полдник		
Сдоба обыкновенная	45	50
Ряженка	155	
Снежок		200
Соль поваренная пищевая на весь день	2	3

Меню составила _____ Степаненко А.В.

«Утверждаю»
Заведующий _____ Холодова И.Ю.
(руководитель учреждения)

Меню № 4 на 27.02.2023

Приём пищи / Наименование блюда	*Размер порции / Вес блюда*	
Завтрак	**ясли**	**сад**
Батон нарезной	25	30
Масло сливочное	3	4
Соус молочный сладкий	40	25
Сырники из творога запеченные	100	140
Чай с лимоном и сахаром	180	190
Завтрак 2		
Соки овощные, фруктовые и ягодные (сок яблочный)	150	190
Обед		
Борщ с капустой и картофелем	150	1800
Компот из смеси сухофруктов	150	180
Макаронные изделия отварные	110	140
Птица отварная	60	80
Салат из свеклы отварной	50	65
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	31	39
Полдник		
Пряники	15	30
Ряженка	155	200
Яблоки (плоды свежие)	50	50
Соль поваренная пищевая на весь день	2	3

Меню составила _____ Степаненко А.В.

«Утверждаю»
Заведующий _____ Холодова И.Ю.
(руководитель учреждения)

Меню № 5 на 28.02.2023

Приём пищи / Наименование блюда	*Размер порции / Вес блюда*	
Завтрак	**ясли**	**сад**
Батон нарезной	25	30
Каша гречневая вязкая	100	125
Кофейный напиток с молоком	180	200
Масло сливочное	5	5
Яйца вареные	40	40
Завтрак 2		
Банан (плоды свежие)	100	100
Обед		
Картофельное пюре	110	130
Кукуруза консервированная	30	50
Тефтели из печени с рисом	50	70
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	30
Чай с сахаром	180	180
Щи из свежей капусты с картофелем	200	230
Полдник		
Пирожки печеные из сдобного теста с овощным фаршем	45	50
Снежок	155	200
Соль поваренная пищевая на весь день	2	3

Меню составила _____ Степаненко А.В.