

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

Меню № 1

Приём пищи / Наименование блюда	Размер порции / Вес блюда	
Завтрак	Ясли	Сад
Батон нарезной	20	30
Каша манная молочная жидкая	150	200
Кофейный напиток с молоком	155	180
Масло сливочное	3	4
Завтрак 2		
Банан (плоды свежие)	100	100
Обед		
Гуляш из говядины	60	70
Каша гречневая рассыпчатая	110	140
Кукуруза консервированная	50	65
Суп картофельный с рыбой	200	250
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	31	39
Чай с лимоном и сахаром	180	190
Полдник		
Булочка молочная	45	50
Йогурт	180	200

Меню составила _____ Степаненко А. В.

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

Меню № 2

Приём пищи / Наименование блюда	Размер порции / Вес блюда	
Завтрак	ясли	сад
Батон нарезной	20	30
Омлет натуральный	150	180
Сыр твёрдый	7	10
Чай с сахаром	180	180
Завтрак 2		
Соки овощные, фруктовые и ягодные (сок яблочный)	150	190
Обед		
Компот из смеси сухофруктов	180	200
Макаронные изделия отварные	110	140
Тефтели из печени с рисом	60	70
Салат из свеклы и моркови	50	65
Суп из овощей с фасолью	200	230
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	31	39
Полдник		
Яблоки (плоды свежие)	50	50
Ряженка	180	200
Вафли	15	30

Меню составила _____ Степаненко А. В.

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

Меню № 3

Приём пищи / Наименование блюда	Размер порции / Вес блюда	
Завтрак	ясли	сад
Батон нарезной	20	30
Какао с молоком	170	200
Каша "Дружба"	150	200
Масло сливочное	3	4
Завтрак 2		
Яблоки (плоды свежие)	100	100
Обед		
Картофель отварной	110	145
Котлеты или биточки рыбные	30	80
Салат из горошка зеленого консервированного	50	65
Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	220
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	31	39
Чай с молоком (2-й вариант)	150	180
Полдник		
Сдоба обыкновенная	45	60
Йогурт	180	200

Меню составила _____ Степаненко А. В.

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

Меню № 4

Приём пищи / Наименование блюда	Размер порции / Вес блюда	
Завтрак	ясли	сад
Батон нарезной	20	30
Кисель из концентрата плодового или ягодного (подлив)	25	40
Масло сливочное	3	4
Соус молочный сладкий	40	
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		
Кисель из яблок	160	
Кисель витаминизированный		190
Салат из свеклы отварной	50	65
Борщ с капустой и картофелем	200	220
Птица отварная	60	80
Макаронные изделия отварные	110	140
Хлеб ржано-пшеничный	31	39
Хлеб пшеничный	20	30
Полдник		
Ряженка	180	200
Печенье	20	30
Яблоки (плоды свежие)	50	50

Меню составила _____ Степаненко А. В.

Заведующий

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

Меню № 5

Приём пищи / Наименование блюда	Размер порции / Вес блюда	
Завтрак	ясли	сад
Батон нарезной	20	30
Каша гречневая вязкая	130	200
Кофейный напиток с молоком	155	180
Масло сливочное	3	4
Яйца вареные	20	40
Завтрак 2		
Апельсин (плоды свежие)	100	100
Обед		
Картофельное пюре	120	140
Кукуруза консервированная	50	65
Тефтели из печени с рисом	60	70
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	31	39
Чай с сахаром	180	180
Щи из свежей капусты с картофелем	200	230
Полдник		
Йогурт	180	200
Пирожки печеные из сдобного теста с овощным фаршем	50	60

Меню составила _____ Степаненко А. В.

Заведующий

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

Меню № 6

Приём пищи / Наименование блюда	Размер порции / Вес блюда	
Завтрак	ясли	сад
Батон нарезной	20	30
Каша рисовая молочная жидкая	150	200
Сыр твёрдый	7	10
Чай с сахаром	180	180
Завтрак 2		
Соки овощные, фруктовые и ягодные (сок яблочный)	150	190
Обед		
Картофель отварной	110	145
Компот из смеси сухофруктов	180	200
Рыба, запеченная в омлете	70	80
Салат из свеклы и моркови	50	65
Суп картофельный с бобовыми	200	220
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	31	39
Полдник		
Ряженка	180	200
Вафли	15	30
Яблоки (плоды свежие)	50	50

Меню составила _____ Степаненко А. В.

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

Меню № 7

Приём пищи / Наименование блюда	Размер порции / Вес блюда	
Завтрак	ясли	сад
Батон нарезной	20	30
Запеканка морковная с творогом	130	150
Какао с молоком	170	200
Кисель из концентрата плодового или ягодного (подлив)	25	40
Масло сливочное	3	4
Завтрак 2		
Яблоки (плоды свежие)	100	100
Обед		
Тефтели из печени с рисом	60	70
Рагу из овощей	120	150
Рассольник ленинградский	200	220
Салат из горошка зеленого консервированного	50	65
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	31	39
Чай с сахаром	180	180
Полдник		
Булочка домашняя	45	60
Йогурт	180	200

Меню составила _____ Степаненко А. В.

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

Меню № 8

Приём пищи / Наименование блюда	Размер порции / Вес блюда	
Завтрак	ясли	сад
Батон нарезной	20	30
Масло сливочное	3	4
Омлет натуральный	150	180
Чай с лимоном и сахаром	180	190
Завтрак 2		
Соки овощные, фруктовые и ягодные (сок яблочный)	150	190
Обед		
Бефстроганов из отварной говядины	60	70
Кисель витаминизированный		190
Кисель из яблок	160	
Кукуруза консервированная	50	65
Рис отварной	110	140
Суп с рыбными консервами	200	250
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	31	39
Полдник		
Ряженка	180	200
Пряники	20	35
Яблоки (плоды свежие)	50	50

Меню составила _____ Степаненко А. В.

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

Меню № 9

Приём пищи / Наименование блюда	Размер порции / Вес блюда	
Завтрак	ясли	сад
Батон нарезной	20	30
Каша "Дружба"	130	200
Кофейный напиток с молоком	155	180
Сыр твёрдый	7	10
Яйца вареные	20	40
Завтрак 2		
Апельсин (плоды свежие)	100	100
Обед		
Компот из яблок с лимоном	180	
Макаронные изделия отварные с сыром	110	150
Печень говяжья по-строгановски	60	70
Салат из моркови	50	65
Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	220
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	31	39
Чай с сахаром		180
Полдник		
Йогурт	180	200
Сдоба обыкновенная	45	60

Меню составила  Степаненко А. В.

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

Меню № 10

Приём пищи / Наименование блюда	Размер порции / Вес блюда	
Завтрак	ясли	сад
Батон нарезной	20	30
Кисель из концентрата плодового или ягодного (подлив)	25	40
Масло сливочное	3	4
Соус молочный сладкий	40	
Сырники из творога запеченные	100	140
Чай с сахаром	180	180
Завтрак 2		
Соки овощные, фруктовые и ягодные (сок яблочный)	150	
Кисель витаминизированный		190
Обед		
Борщ с капустой и картофелем	200	220
Икра кабачковая (промышленного производства)	50	65
Картофельное пюре	120	140
Компот из смеси сухофруктов	180	200
Рыба, припущенная в молоке	70	80
Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	31	39
Полдник		
Ряженка	180	200
Печенье	20	30
Яблоки (плоды свежие)	50	50

Меню составила  Степаненко А. В.