



Перспективное меню для детей от 3 до 7 лет и от 3 до 3 лет МБДОУ № 24 десятидневка 1-я часть

Утверждено: Заведующий МБДОУ № 24 Титаева приказ № 7 от "09" 01 2015 г.

	1	Выход порции от 1,5 до 3	Выход порции от 3 до 7	№ технологической карты	2	Выход порции от 1,5 до 3	Выход порции от 3 до 7	№ технологической карты	3	Выход порции от 1,5 до 3	Выход порции от 3 до 7	№ технологической карты	4	Выход порции от 1,5 до 3	Выход порции от 3 до 7	№ технологической карты	5	Выход порции от 1,5 до 3	Выход порции от 3 до 7	№ технологической карты
з а в т р а к	Каша молочная пшениная с/м	150	200	41	Запеканка творожно-манная (сгущенное молоко или молочный соус)	150	200	46	Каша молочная "Дружба" с/м	150	200	16	Каша молочная манная с/м	150	200	15	Омлет натуральный с/м	130	150	5
	Яйцо отварное	40	40	6													Салат овощной	40	60	53
	Кофе с молоком	150	180	63	Какао	150	180	64	Кофе с молоком	150	180	63	Какао	150	180	64	Кофе с молоком	150	180	63
	Хлеб с /м	20/4	30/5	2	Хлеб с/м	20/4	30/5	2	Хлеб с/м сыром	20/4/10	30/5/10	4	Хлеб с/м	20/4	30/5	2	Хлеб с/м сыром	20/4/10	30/5/10	4
	Сок/фрукты				Сок/фрукты				Сок/фрукты				Сок/фрукты				Сок/фрукты			
о б е д	Суп гороховый с гренками	180	200	25	Свекольник со сметаной	180	200	31	Суп картофельный с макаронными изделиями	180	200	28	Борщ со сметаной и гренками	180	200	26	Суп полевой со сметаной	180	200	24
	Котлета мясная с соусом	60	80	35	Оладьи из печени с соусом	60	80	39	Плов (с курицей или мясом)	180	230	34	Гречка отварная	120	150	17	Бигус с мясом	180	230	37
	Лапша отварная с маслом	120	150	49	Картофельное пюре	120	150	50					Гуляш мясной	60	80	40				
	Компот с/ф	150	180	62	Компот с/ф	150	180	62	Компот с/ф	150	180	62	Компот с/ф	150	180	62	Компот с/ф	150	180	62
	Хлеб пшеничный	40	60	1	Хлеб пшеничный	40	60	1	Хлеб пшеничный	40	60	1	Хлеб пшеничный	40	60	1	Хлеб пшеничный	40	60	1
п о л д н и к	Булочка венская	50	60	59	Печенье	40	50	68	Пирожок с капустой и яйцом	50	60	57	Ватрушка (с творогом, с повидлом)	50	60	55	Блины с маслом	50	60	11
	Чай (с лимоном)	150	180	65	Кисломолочный продукт	180	188	74	Какао	150	180	64	Молоко	150	180	61	Чай	150	180	65
у ж и н	Сложный гарнир	150	200	52	Рыба тушеная с овощами	60	80	42	Омлет натуральный	110	140	5	Каша пшеничная	90	120	19	Суп молочный с крупой	150	200	22/1
					Рис отварной	90	120	18	Салат овощной	40	60	53	Котлета рыбная	60	80	44				
	Какао	150	180	64	Кисель	150	180	66	Чай (с лимоном)	150	180	65	Кофе с молоком	150	180	63	Кисель	150	180	66
	Хлеб пшеничный	20	30	1	Хлеб пшеничный	20	30	1	Хлеб пшеничный	20	30	1	Хлеб пшеничный	20	30	1	Хлеб пшеничный	20	30	1



Перспективное меню для детей от 3 до 7 лет и от 1,5 до 3 лет МБДОУ № 24 десятидневка 2-я часть

Утверждено: Заведующий МБДОУ № 24 Е.А. Гитаева приказ № 4 от "09" 07 2016 г.

	6	Выход порции от 1,5 до 3	Выход порции от 3 до 7	№ технологической карты	7	Выход порции от 1,5 до 3	Выход порции от 3 до 7	№ технологической карты	8	Выход порции от 1,5 до 3	Выход порции от 3 до 7	№ технологической карты	9	Выход порции от 1,5 до 3	Выход порции от 3 до 7	№ технологической карты	10	Выход порции от 1,5 до 3	Выход порции от 3 до 7	№ технологической карты
з а в т р а к	Каша молочная геркулесовая с/м	150	200	12	Запеканка творожно-манная (с молочным соусом или сгущеным)	150	200	46	Каша молочная пшеничная с/м	110	160	14	Сырник (с молочным соусом или повидлом, или сгущеным молоком)	150	200	47	Лапша отварная (с сыром либо без сыра)	110	150	48
									Яйцо отварное	40	40	6					Салат овощной (из свеклы или моркови)	40	50	53
	Кофе с молоком	150	180	63	Какао	150	180	64	Кофе с молоком	150	180	63	Какао	150	180	64	Кофе с молоком	150	180	63
	Хлеб с/м	20/4	30/5	2	Хлеб с/м	20/4	30/5	2	Хлеб с/м сыром	20/4/11	30/5/11	4	Хлеб с/м	20/4	30/5	2	Хлеб с/м сыром	20/4/11	30/5/11	4
	Сок/фрукты				Сок/фрукты				Сок/фрукты				Сок/фрукты				Сок/фрукты			
о б е д	Суп-уха из рыбных консервов	180	200	70	Щи со сметаной	180	200	29	Суп картофельный с клецками	180	200	23	Борщ со сметаной и гречками	180	200	26	Рассольник со сметаной	180	200	32
	Печень по строгановски	60	80	38	Котлета (из мяса или сердца)	60	80	40	Бигус (с курицей или мясом)	180	230	37	Гуляш мясной	60	80	40	Картофель подомашнему	160	200	33
	Гречка отварная	120	150	17	Картофельное пюре	120	150	50					Рис отварной	120	150	62				
	Компот с/ф	150	180	62	Компот с/ф	150	180	62	Компот с/ф	150	180	62	Компот с/ф	150	180	1	Компот с/ф	150	180	62
	Хлеб пшеничный	50	60	1	Хлеб пшеничный	50	60	1	Хлеб пшеничный	50	60	1	Хлеб пшеничный	50	60		Хлеб пшеничный	50	60	1
п о л д н и к	Булочка домашняя	50	60	59/1	Печенье или вафли	20	40	68	Оладьи (с повидлом или сгущеным молоком)	50	60	10	Булочка венская	50	60	59	Хлеб с/м с повидлом	50	60	3
	Чай	150	180	65	Кисломолочный продукт или молоко	150	180	61	Чай	150	180	65	Кисломолочный продукт или молоко	150	180	61	Чай	150	180	65
у ж и н	Рагу овощное	150	200		Котлета рыбная	60	80	44	Суп молочный с крупой	150	200	22/1	Рыба в омлете	150	200	43	Каша гречневая молочная	150	200	20
					Рис отварной	90	120	18												
	Какао	150	180	64	Кисель	150	180	66	Какао	150	180	64	Чай	150	180	65	Какао	150	180	64
	Хлеб пшеничный	20	30	1	Хлеб пшеничный	20	30	1	Хлеб пшеничный	20	30	1	Хлеб пшеничный	20	30	1	Хлеб пшеничный	20	30	1