УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ ДС №21
Данилова Е.Ю

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 1,5ДО 3 ЛЕТ (летнее)
2020-2021 УЧЕБНЫЙ ГОД

	ДЕНЬ 1		ДЕНЬ 2		ДЕНЬ 3		ДЕНЬ 4		ДЕНЬ 5	
	Наименование блюд		блюд		Наименование блюд		Наименование блюд		Наименование блюд	
завтрак	Яйцо вареное	1/40	Каша рисовая вязкая	150	Омлет натуральный	80	Каша гречневая вязкая	150	Суп молочный с макаронными изделиями	150
	Икра кабачковая	80	Кофейный напиток с молоком	150	Хлеб пшеничный	10	Кофейный напиток с молоком	150	Какао с молоком	150
	Чай с лимоном	150	Батон "Рябинушка"с маслом сливочным крестьянским	30/5	Горошек зелёный	60	Батон "Рябинушка" с маслом сливочным крестьянским	30\5	Батон" Рябинушка" с маслом сливочным крестьянским, сыром "Российским"	30/5/5
	Батон "Рябинушка" с маслом сливочным крестьянским	30/5	хлеб пшеничный	10	Батон "Рябинушка "с маслом сливочным крестьянским, сыром "Российским"	30/5/5	хлеб пшеничный	10		
	Хлеб пшеничный	10			Чай с сахаром	150				
	итого завтрак/ккал	315/348,2	итого завтрак/ккал	335/423	итого завтрак\ккал	340/422	итого завтрак\ккал	335/406,4	итого завтрак \ккал	340/473,4
								100		
ОБЕД	Фрукты свежие \сок	1 шт			Фрукты свежие\сок	1 шт		10	Фрукты свежие \сок	1 шт
обед	Суп картофельный с бобовыми(горох)	150	Борщ с фасолью и картофелем (со сметаной)	150/10	Щи из свежей капусты с картофелем (со сметаной)	150/7	Суп картофельный с макаронными изделиями	150	Борщ с капустой и картофелем (со сметаной)	150/7
	Пюре картофельное	120	АЗУ(говядина)	50/120	Биточки (говядина)	150	Котлеты рубленые из бройлеров цыплят	60	Шницель (говядина)	50
	Шницель(говядина)	50			Макароны отварные	150	Свекла тушеная	120	Рагу овощное	120
					Соус томатный	150			Компот из смеси сухофруктов	150
	Хлеб ржано-пшеничный/пшеничн.	40/10	Кисель из повидла	150	Компот из смеси сухофруктов	150	Кисель из повидла	150	хлеб пшеничный/хлеб ржано-пшеничный	40 10
	Компот из смеси сухофруктов	150	Хлеб ржано-пшеничн./ пшеничный	40/10	Хлеб пшеничный, /ржано-пшеничный	150	хлеб ржано-пшеничный,хлеб пшеничный	40/10		
	итого обед/ккал	530/576	итого обед/ккал	545/598,54	итого обед/ккал	150	итого обед/ккал	530 /627	итого обед/ккал	527/607
полдник	Каша пшенная вязкая	150	Шницель рыбный натуральный	60	Каша манная жидкая	150	Фрикадельки рыбные с томатным соусом	60/20	Пудина из творога с рисом	120
	Какао с молоком	150	Капуста тушенная	120	хлеб пшеничный	150	Картофель отварной	120	Соус молочный (сладкий)	50
	Булочка школьная	60	Хлеб пшеничный	10	Конд. изделия(печенье)	150	Чай с лимоном	150	Кофейный напиток с молоком сгущеным	150
	хлеб пшеничный	10	Чай с сахаром	150	Молоко кипяченое	150			хлеб пшеничный	10
	итого полдник /ккал	370/557	итого полдник /ккал	350/408	итого полдник /ккал	150	итого полдник /ккал	350/509,4	итого полдник /ккал	330/509
	итого :за день	1315/1557	итого :за день	1312/1454,5	итого:за день	150	итого :за день	1225/1447	итого :за день	1297/1590,4

	ДЕНЬ 6		ДЕНЬ 7		ДЕНЬ 8		ДЕНЬ 9		ДЕНЬ 10	
	Наименование блюд		Наименование блюд		Наименование блюд		Наименование блюд		Наименование блюд	
завтрак	Каша гречневая рассыпчатая	150	Макароны с сыром	150	Суп молочный с крупой	150	Каша рисовая вязкая	150	Омлет натуральный	80
	Кофейный напиток с молоком сгущенным	150	Какао с молоком	150	Кофейный напиток с молоком	150	Какао с молоком	150	Зеленый горошек	40
			хлеб пшеничный	10	хлеб пшеничный	10	хлеб пшеничный	10	Чай с лимоном	150
	Батон "Рябинушка "с маслом сливочным крестьянским	30/5	Батон "Рябинушка" с маслом сливочным крестьянским,	30/5	Батон "Рябинушка" с маслом сливочным крестьянским	30/5	Батон "Рябинушка "с маслом сливочным крестьянскимс сыром "Российским"	30/5/5	Батон "Рябинушка" с маслом сливочным крестьянским	30/5
	хлеб пшеничный	10							Хлеб пшеничный	10
	итого завтрак/ккал	345/450,7	итого завтрак/ккал	345/441,5	итого завтрак/ккал	350/417,6	итого завтрак/ккал	345/458,15	итого завтрак/ккал	320/414,06
ОБЕД	фрукты свежие \сок	1 шт			фрукты свежие\сок	1 шт			Фрукты свежие \сок	1 шт
обед	Суп картофельный с бобовыми(горох)	150	Суп из овощей	150	Борщ с капустой и картофелем(со сметаной)	150\7	Суп картофельный с клецками	150	Суп картофельный с крупой	150
	Биточки(говядина)	50	Печень(говяжья) тушеная в соусе	40\40	Жаркое по - домашнему(говядина)	50/120	Суфле из бройлеров цыплят	60/4	Голубцы ленивые(говядина) с соусом сметанным с томатом	135
	Капуста тушеная	120	Пюре картофельное	120			Свекла тушеная в сметанном соусе	120		15
	Компот из смеси сухофруктов	150	Кисель из повидла	150	Хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничн.	10 40	Кисель из повидла	150	Компот из смеси сухофруктов	150
	Хлеб ржано-пшен./ пшеничн.	40/10	Хлеб пшеничный/хлеб ржано-пшеничный	40\10	Компот из смеси сухофруктов	150	Хлеб пшеничный, хлеб ржано-пщеничн.	10 40	Хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничн.	10 40
	итого обед/ккал	520/611,26	итого обед/ккал	550/576	итого обед/ккал	527/514,62	итого обед/ккал	534/626	итого обед/ккал	500/582,5
полдник	Каша манная жидкая	150	Вареники ленивые со сметанойи сливочным маслом	140/10/3	Каша" Геркулес "вязкая	150	Котлеты рыбные	60	Пудина из творога (запеченый)	80
	Ватрушка с повидлом	60/20			Конд. изделия(пряники)	1 шт	Пюре картофельное	120	Соус молочный (сладкий)	50
	Молоко кипяченое	150	Кефир	150	Чай с лимоном	150	Чай с сахаром	150	Молоко кипяченое	150
					хлеб пшеничный	10			Печенье	1 шт
	хлеб пшеничный	10	хлеб пшеничный	10			Конд.изделия (печенье)	2 шт	Хлеб пшеничный	10
	итого полдник /ккал	370/574,6	итого полдник /ккал	313/457,2	итого полдник /ккал	340/514	итого полдник /ккал	370/493,87	итого полдник /ккал	330/464,88
	итого: за день	1335/1661	итого: за день	208/1474,75	итого: за день	1420/1508,22	итого :за день	249/1578,8	итого: за день	250/1523,44

Данилова Елена Юрьевна

Подписан: Данилова Елена Юрьевна
DN: C=RU, OU=заведующий, O=МБДОУ д/с №21, CN=Данилова Елена Юрьевна, E=mbdou_ds21@mail.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: г. Ставрополь
Дата: 2021.06.04 14:39:40+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1