



УТВЕРЖДАЮ:

ИП Бабкина Ф.С.

/Ф.С. Бабкина /

2021 г.



СОГЛАСОВАНО:

Заведующий

МАДОУ ЦРР Детский сад № 252» г. Пермь

/ О.Н. Оносова/

2021 г.

АВТОЗАВОДСКАЯ, 55 Десятидневное меню (общее) Сад 12 ч (весенний период)

Дни	Завтрак	Выход порции	2-ой завтрак	Выход порции	Обед	Выход порции	Полдник	Выход порции	Ужин	Выход порции	Химический состав (% откл.)
День 1	1. Каша геркулесовая 2. Кофейный напиток 3. Батон с маслом	200 200 30/5	Сок	100	1. Салат из моркови с сахаром 2. Свекольник/сметана 3. Печень по-строгановски 4. Рожки 5. Компот из яблок с лимоном 6. Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	60 200/5 70 150 200 25 25	1. Булочка нежная 2. Молоко	60 200	1. Запеканка картофельная с мясом/соус 2. Чай с сахаром 3.Хлеб	200/30 200 30	
День 2	1. Каша рисовая молочная 2. Хлеб пшеничный 3. Какао с молоком	200 30 200	Фрукт	100	1. Салат из кваш. капусты 2. Щи со сметаной/сметана 3. Тефтели мясные 4. Картофельное пюре 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	60 200/5 70 150 200 25 25	1. Пряник 2. Кефир	40 200	1. Пудинг творожный с рисом со сладким молочным соусом 2. Чай с сахаром 3.Хлеб	150/30 200 30	
День 3	1. Каша пшеничная 2. Батон с маслом 3. Чай с лимоном	200 30/5 200	Сок	100	1. Салат крестьянский 2. Суп-пюре с сыром 3. Капуста тушеная с мясом 4. Напиток из шиповника 5. Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	60 200 130/70 200 25 25	1. Шанежка наливная 2. Молоко	60 200	1. Омлет паровой 2. Колбаса отварная 2. Чай с сахаром 3.Хлеб	120 40 200 30	
День 4	1. Каша манная 2. Хлеб 3. Кофейный напиток с молоком	200 30 200	Фрукт	100	1. Салат из свеклы с чесноком 2. Рассольник "Ленинградский"/сметана 3. Котлета рыбная 4. Картофельное пюре 5. Компот из кураги 6. Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	60 200/5 70 150 200 25 25	1. Ватрушка с повидлом 2. Йогурт	60 200	1. Запеканка творожная/соус 2. Чай с сахаром 3. Хлеб	150/30 200 30	
День 5	1. Каша ячневая 2. Батон с маслом 3. Кофейный напиток с молоком	200 30/5 200	Сок	100	1. Салат из моркови с чесноком. 2. Борщ со сметаной 3. Птица в соусе с томатом 4. Греча отварная 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	60 200/5 60/30 150 200 25 25	1. Печенье 2. Чай с молоком	40 200	1. Макароны с сыром 2. Чай с сахаром 3. Хлеб	200 200 30	

День 6	1. Каша Дружба 2. Хлеб пшеничный 3. Кофейный напиток	200 30 200	Сок	100	1. Салат картофельный с зеленым горошком 2. Суп крестьянский с крупой/сметана 3. Фрикадельки мясные/соус томатный. 4. Рис отварной, 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	60 200/5 70/30 150 200 25 25	1. Булочка «Веснушка» 2. Кефир	60 200	1. Запеканка творожная со сгущенным молоком 2. Чай с сахаром 3. Хлеб	150/30 200 30
День 7	1. Суп молочный с макар. изделиями 2. Батон с сыром 3. Чай с лимоном	200 30/10 200	Фрукт	100	1. Салат из свеклы с морков. 2. Суп овощной/сметана 3. Рыба запеченная с картофелем по-русски 4. Компот из яблок с лимоном 5. Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	60 200/5 240 200 25 25	1. Ватрушка «Лакомка» 2. Молоко	60 200	1. Рожки с кабачковой икрой 2. Напиток из шиповника 3. Хлеб	150/30 200 30
День 8	1. Каша 3 злака - греч, рис, пшено 2. Хлеб пшеничный 3. Кофейный напиток с молоком	200 30 200	Сок	100	1. Салат из квашенной капуст. 2. Суп картофельный с макар. 3. Фрикадельки из курицы 4. Картофельное пюре 5. Компот из апельсин и яблок 6. Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	60 200 70 150 200 25 25	1. Пряник 2. Йогурт	40 200	1. Запеканка морковная/соус 2. Чай с сахаром 3. Хлеб	150/30 200 30
День 9	1. Каша пшенная 2. Батон с маслом 3. Какао с молоком	200 30/5 200	Фрукт	100	1. Салат из редьки с маслом 2. Суп картофельный с рыбой 3. Плов с мясом 4. Компот из кураги 5. Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	60 250 70/150 200 25 25	1. Сдоба обыкновенная 2. Чай с сахаром	60 200	1. Рагу из овощей. 2. Кисель 3. Хлеб	180 200 30
День 10	1. Каша пшеничная 2. Батон с повидлом 3. Чай с лимоном	200 30/10 200	Сок	100	1. Салат из свеклы с чесноком 2. Суп картоф. с бобовыми 3. Котлета рыбная 4. Картофельное пюре 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	60 200 70 150 200 25 25	1. Печенье 2. Молоко	40 200	1. Винегрет с яйцом вареным 2. Чай с сахаром 3. Хлеб	200/30 200 30