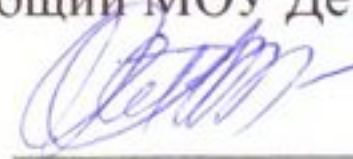


Утверждаю:
Заведующий МОУ Детским садом № 1


В.Ю. Дьяченко




Меню для детей 1-3 лет

День 1	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.
Завтрак	Суп молочный с крупой (рисовой)	160
	Чай с молоком	150
	Бутерброд с сыром	30/5/10
2 й завтрак	Сок яблочный	180
обед	Пюре из моркови	40
	Суп картофельный с макаронными изделиями	150
	Котлета рубленая из птицы	60
	Пюре картофельное	110
	Компот из сушеных фруктов	150
	Хлеб ржаной	30
	полдник	помидор
	Жаркое по-домашнему	150
	Чай с сахаром	190/10
	Булочка ванильная	50
	Хлеб пшеничный	15



Утверждаю:
Заведующий МОУ Детским садом № 1

 В.Ю. Дьяченко

Меню для детей 1-3 лет

День 2	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.
Завтрак	Икра кабачковая консервированная	40
	Омлет натуральный	80/5
	Молоко кипяченое	200
	Батон	30
2 й завтрак	Сок яблочно- виноградный	180
обед	Салат из свеклы	40
	Суп картофельный с крупой	150
	Голубцы ленивые	160/30
	Кисель из повидла	150
	Хлеб ржаной	40
полдник	Пудинг из творога с яблоками	110
	Соус молочный (сладкий)	50
	Кофейный напиток с молоком	200
	Печенье	20
	Хлеб пшеничный	20



Утверждаю:
Заведующий МОУ Детским садом № 1

В.Ю. Дьяченко

Меню для детей 1-3 лет

День 3	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.	
Завтрак	Каша жидкая манная	160	
	Какао с молоком	150	
	Бутерброд с маслом	30/10	
2 й завтрак	Фрукты (банан)	200	
обед	Огурец	40	
	Борщ с капустой и картофелем	150	
	Котлета	70/5	
	Каша рассыпчатая с овощами (гречневая)	80/5	
	Соус сметанный	10	
	Компот из свежих плодов	150	
	Хлеб ржаной	20	
	полдник	Суфле из рыбы	70/5
		Рагу овощное	120
		Чай с лимоном	180/10/7
	Хлеб пшеничный	15	



Утверждаю:
Заведующий МОУ Детским садом № 1

В.Ю. Дьяченко

Меню для детей 1-3 лет

День 4	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.
Завтрак	Суп молочный с крупой гречневой	160
	Чай с молоком	150
	Батон	30
	Сыр	10
2 й завтрак	Фрукты (яблоко)	200
обед	Помидор	40
	Щи из свежей капусты с картофелем	150
	Запеканка картофельная с печенью	180
	Соус сметанный	15
	Компот из сушеных фруктов	150
	Хлеб ржаной	40
полдник	Сырники из творога	120
	Соус молочный (сладкий)	30
	Кефир	200
	Булочка веснушка	50



Утверждаю:
Заведующий МОУ Детским садом № 1

В.Ю. Дьяченко

Меню для детей 1-3 лет

День 5	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.
Завтрак	Каша жидкая геркулесовая	150
	Молоко кипяченое	200
	Бутерброд с маслом	30/10
2 й завтрак	Сок яблочный	180
обед	Салат из свеклы	40
	Суп картофельный на м/б	150
	Жаркое по- домашнему	200
	Кисель из повидла	150
	Хлеб ржаной	40
полдник	Икра морковная	40
	Котлеты рыбные запеченные	70/5
	Каша рисовая с овощами	80/5
	Напиток из плодов шиповника	180
	Хлеб пшеничный	20



Утверждаю:
Заведующий МОУ Детским садом №1


В.Ю. Дьяченко

Меню для детей 1-3лет

День 6	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.
Завтрак	Каша жидкая манная	150
	Молоко кипяченое	200
	Батон	20
	Сыр	5
2 й завтрак	Яблоки фаршированные изюмом	110
обед	Огурец	40
	Суп картофельный с клёцками	150/15
	Голубцы ленивые	160/30
	Компот из сушеных фруктов	150
	Хлеб ржаной	40
полдник	Рыба запеченная в омлете	70
	Каша рассыпчатая с овощами гречневая	80/5
	Чай с лимоном	180/10/7
	Ватрушка с повидлом	75
	Хлеб пшеничный	20



Утверждаю:
Заведующий МОУ Детским садом № 1

 В.Ю. Дьяченко

Меню для детей 1-3лет

День 7	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.	
Завтрак	Икра кабачковая консервированная	50	
	Омлет натуральный	80/5	
	Чай с молоком	180	
	Бутерброд с маслом	30/10	
2 й завтрак	Сок яблочный	180	
обед	Пюре из моркови	40	
	Суп картофельный с мясными фрикадельками	150/15	
	Макаронник с печенью	150/5	
	Компот из свежих плодов	150	
	Хлеб ржаной	20	
полдник	Запеканка морковная с творогом	130	
	Соус молочный (сладкий)	50	
	Кофейный напиток с молоком	180	
	Батон	15	
	Печенье	40	



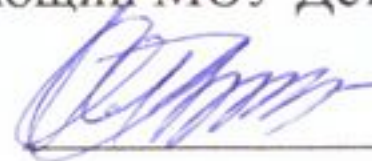
Утверждаю:
Заведующий МОУ Детским садом № 1

В.Ю. Дьяченко

Меню для детей 1-3лет

День 8	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.
Завтрак	Каша жидкая геркулесовая	150
	Какао с молоком	150
	Яйца вареные	45
	Батон	20
2 й завтрак	Фрукты свежие (яблоко)	200
обед	Помидор	40
	Щи из свежей капусты с картофелем	150
	Тефтели мясные	70/70
	Пюре картофельное	110
	Сок яблочный	150
	Хлеб ржаной	40
	полдник	Пюре из свеклы
	Суфле из рыбы	70/5
	Рагу овощное	110
	Напиток из плодов шиповника	150
	Хлеб пшеничный	20

Утверждаю:
Заведующий МОУ Детским садом № 1



В.Ю. Дьяченко



Меню для детей 1-3 лет

День 9	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.
Завтрак	Каша жидкая пшеничная	150
	Молоко кипяченое	200
	Сыр	10
	Батон	30
2 й завтрак	Сок яблочно-виноградный	180
обед	Салат из свеклы	40
	Борщ с капустой и картофелем	150
	Запеканка картофельная с печенью	160
	Кисель из повидла	150
	Соус сметанный	15
	Хлеб ржаной	40
	полдник	Сырники из творога
	Соус молочный (сладкий)	50
	Кефир	200
	Хлеб пшеничный	20



Утверждаю:
Заведующий МОУ Детским садом № 1

В.Ю. Дьяченко

Меню для детей 1-3лет

День 10	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.
Завтрак	Икра кабачковая консервированная	50
	Омлет натуральный	80/5
	Чай с молоком	180
	Батон	35
2 й завтрак	Сок яблочный	180
обед	Пюре из моркови	40
	Суп картофельный с макаронными изделиями на к/б	150
	Птица тушеная в соусе с овощами	180
	Компот из сушеных фруктов	150
	Хлеб ржаной	40
полдник	Голубцы ленивые	160/30
	Чай с сахаром	190/10
	Булочка осенняя	50
	Хлеб пшеничный	20

Заведующий МОУ Детским садом № 1



Утверждаю:

В.Ю. Дьяченко

Меню для детей 1-3 лет

День 11	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.
Завтрак	Суп молочный с крупой рисовой	160
	Кофейный напиток с молоком	150
	Батон	30
	Сыр	10
2 й завтрак	Фрукты свежие (яблоко)	150
обед	Помидор	40
	Суп картофельный	150
	Макаронник с печенью	200/5
	Сок яблочный	150
	Хлеб ржаной	40
полдник	Котлеты рыбные любительские	70/5
	Рагу овощное	110
	Чай с лимоном	
	Хлеб пшеничный	20
	Булочка ванильная	50

Заведующий МОУ Детским садом № 1



Утверждаю:

В.Ю. Дьяченко

Меню для детей 1-3 лет

День 12	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.
Завтрак	Каша жидкая манная	150
	Молоко кипяченое	200
	Бутерброд с маслом	
2 й завтрак	Яблоки фаршированные изюмом	110
обед	Салат из свеклы	40
	Щи из свежей капусты с картофелем	150
	Котлеты	60/5
	Пюре картофельное	110
	Кисель из повидла	150
	Хлеб ржаной	40
	полдник	Лапшевник с творогом
Соус молочный (сладкий)		50
Кефир		200
Хлеб пшеничный		20



Утверждаю:
Заведующий МОУ Детским садом № 1

В.Ю. Дьяченко

Меню для детей 1-3 лет

День 13	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.
Завтрак	Каша жидкая пшеничная	170/5
	Чай с молоком	150
	Батон	30
2 й завтрак	Сок яблочный	180
обед	Огурец	40
	Суп картофельный с макаронными изделиями	150
	Тефтели мясные	70/70
	Каша гречневая с овощами	80/5
	Компот из сушеных фруктов	150
	Хлеб ржаной	40
	полдник	Суфле из рыбы
	Картофель запеченный в сметанном соусе	110
	Чай с сахаром	190/10
	Булочка осенняя	50
	Хлеб пшеничный	20



Утверждаю:
Заведующий МОУ Детским садом № 1

В.Ю. Дьяченко

Меню для детей 1-3 лет

День 14	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.
Завтрак	Икра кабачковая консервированная	50
	Омлет натуральный	80/5
	Какао с молоком	180
	Бутерброд с маслом	
2 й завтрак	Сок яблочно-виноградный	180
обед	Икра морковная	40
	Борщ с капустой и картофелем на м/б	150
	Жаркое по-домашнему	200
	Компот из свежих плодов	150
	Хлеб ржаной	40
полдник	Каша жидкая геркулесовая	170/5
	Кофейный напиток с молоком	150
	Ватрушка с творогом	75



Утверждаю:
Заведующий МОУ Детским садом № 1

В.Ю. Дьяченко

Меню для детей 1-3 лет

День 15	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.
Завтрак	Суп молочный с крупой гречневой	180/2
	Молоко кипяченое	200
	Батон	30
	Сыр	5
2 й завтрак	Яблоки фаршированные изюмом	110
обед	Икра кабачковая консервированная	40
	Суп картофельный с крупой на к/б	150
	Птица тушеная в соусе с овощами	180
	Кисель из повидла	150
	Хлеб ржаной	40
полдник	Пюре из свеклы	40
	Котлеты рыбные запеченные	70/5
	Капуста тушеная	110
	Чай с лимоном	
	Хлеб пшеничный	30

Заведующий МОУ Детским садом № 1



Меню для детей 1-3 лет

День 16	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.
Завтрак	Икра кабачковая консервированная	40
	Омлет натуральный	80/5
	Батон	30
	Молоко кипяченое	200
2 й завтрак	Фрукты свежие (яблоко)	200
обед	Сала из свеклы	40
	Щи из свежей капусты с картофелем на к/б	150
	Плов из птицы	180
	Компот из сушеных фруктов	150
	Хлеб ржаной	40
полдник	Суфле из рыбы	70/5
	Рагу овощное	110
	Чай с сахаром	190/10
	Хлеб пшеничный	30

Заведующий МОУ Детским садом № 1

В.Ю. Дьяченко



Меню для детей 3-7 лет

День 17	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.
Завтрак	Суп молочный рисовый	220
	Чай с молоком	180
	Батон	40
	Сыр	10
2 й завтрак	Сок яблочно-виноградный	180
обед	Огурец	60
	Борщ со сметаной	200
	Фрикадельки мясные в соусе	70/70
	Макаронные изделия отварные	120/5
	Кисель из повидла	180
	Хлеб ржаной	50
	Запеканка из творога	150
полдник	Соус молочный (сладкий)	30
	Кефир	200
	Хлеб пшеничный	40
	Печенье	30

Заведующий МОУ Детским садом № 1

В.Ю. Дьяченко



Меню для детей 3-7 лет

День 18	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.
Завтрак	Каша жидкая геркулесовая	200/5
	Какао с молоком	180
	Бутерброд с повидлом	
2 й завтрак	Яблоки фаршированные изюмом	110
обед	Помидор	50
	Суп картофельный с бобовыми (горох)	180
	Тефтели мясные	80/80
	Капуста тушеная	130
	Компот из свежих плодов	180
	Хлеб ржаной	50
	полдник	Котлеты рыбные любительские
Пюре картофельное		130
Напиток из плодов шиповника		180
Хлеб пшеничный		20
Булочка осенняя		50



Утверждаю:
Заведующий МОУ Детским садом № 1

В.Ю. Дьяченко

Меню для детей 1-3лет

День 19	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.
Завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями	150
	Чай с лимоном	
	Бутерброд с маслом	
2 й завтрак	Сок яблочный	180
	обед	
	Салат из свеклы	40
	Суп картофельный с крупой	150
	Котлеты	60/5
	Рагу овощное	110
	Компот из сушеных фруктов	150
	Хлеб ржаной	20
полдник	Пудинг из творога запеченный	100
	Соус молочный (сладкий)	30
	Молоко кипяченое	200
	Хлеб пшеничный	20
	Булочка дорожная	50



Утверждаю:
Заведующий МОУ Детским садом № 1


В.Ю. Дьяченко

Меню для детей 1-3 лет

День 20	Наименование блюда	Выход готовой продукции гр.
Завтрак	Каша жидкая пшеничная	170/5
	Кофейный напиток с молоком	150
	Батон	30
	Сыр	10
2 й завтрак	Фрукты свежие (банан)	200
обед	Пюре из свеклы	40
	Борщ с капустой и картофелем	150
	Запеканка картофельная с печенью	160
	Соус сметанный	15
	Кисель из повидла	150
	Хлеб ржаной	40
	полдник	Огурец
	Суфле из рыбы	70/5
	Каша рисовая с овощами	80/5
	Чай с сахаром	190/10
	Хлеб пшеничный	30