


Утверждаю  ООО «Славия»  
 Директор Озроzkова Ю.М.




Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 325



## МЕНЮ

на 13.01 2025 г.

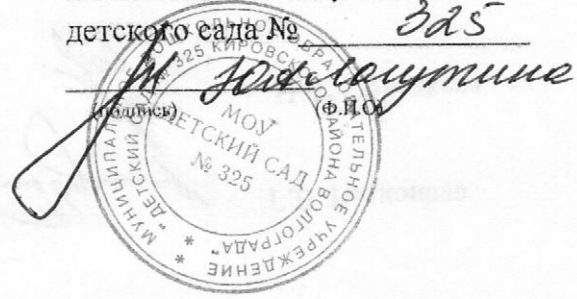
День 11	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
<b>Завтрак для детей от 3 до 7 лет</b>						
Суп молочный с крупой (рисовой)	180	4,3	4,4	15,0	131,6	ТТК № 107
Кофейный напиток с молоком	180	2,8	2,2	15,4	92,9	№ 395
Бутерброд с маслом	35/10	2,8	7,5	17,7	157,7	№ 1
<b>Итого:</b>	<b>405</b>	<b>9,9</b>	<b>14,1</b>	<b>48,1</b>	<b>368,6</b>	-
<b>Завтрак II для детей от 3 до 7 лет</b>						
Яблоки, фаршированные изюмом	110	0,7	0,5	31,9	137,0	№ 388
<b>Итого:</b>	<b>110</b>	<b>0,7</b>	<b>0,5</b>	<b>31,9</b>	<b>137,0</b>	-
<b>Обед для детей от 3 до 7 лет</b>						
Помидоры соленые	50	0,6	0,0	1,2	6,8	-
Суп картофельный на бульоне	180	2,4	2,1	13,9	85,7	ТТК № 87
Макаронник с мясом или печенью (говядина)	150	14,8	7,6	31,5	272,7	ТТК № 64
Соус томатный	30	0,4	1,4	2,0	24,5	№ 348
Компот их свежих плодов	180	0,1	0,1	20,9	86,0	№ 372
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	15,1	71,0	-
Хлеб пеклеванный	50	3,3	0,4	21,2	102,0	-
<b>Итого:</b>	<b>670</b>	<b>23,9</b>	<b>11,8</b>	<b>105,8</b>	<b>648,7</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Икра свекольная или морковная (морковная)	50	1,1	2,4	5,6	49,9	№ 54
Котлета, рубленая из птицы с соусом сметанным с томатом	70/50	12,4	13,5	15,1	238,4	ТТК № 62, 355
Пюре картофельное	150	3,1	4,6	21,4	143,9	№ 321
Чай с лимоном	180/10/7	0,2	0,0	10,0	41,7	№ 393
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,2	17,6	82,9	-
Булочка Ванильная	50	4,1	3,9	28,9	167,3	№ 467
<b>Итого:</b>	<b>602</b>	<b>23,6</b>	<b>24,6</b>	<b>98,6</b>	<b>724,1</b>	-
<b>Итого за 11 день:</b>		<b>58,1</b>	<b>51,0</b>	<b>284,4</b>	<b>1878,4</b>	-

Шеф-повар: 

Утверждено ООО «Славия»  
 Директор Озорова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 325



## МЕНЮ

на 14.01. 2025 г.

День 12	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
<b>Завтрак для детей от 3 до 7 лет</b>						
Каша жидкая (манная)	180	7,3	4,2	31,4	191,3	ТТК № 83
Молоко кипяченое	180	5,0	4,4	8,3	94,3	№ 400
Яйца вареные	64	5,5	5,0	0,3	68,6	№ 213
Батон	20	1,5	0,6	10,3	52,4	-
<b>Итого:</b>	<b>425</b>	<b>19,3</b>	<b>14,2</b>	<b>50,3</b>	<b>406,6</b>	-
<b>Завтрак II для детей от 3 до 7 лет</b>						
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	19,0	91,2	№ 368
<b>Итого:</b>	<b>200</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>19,0</b>	<b>91,2</b>	-
<b>Обед для детей от 3 до 7 лет</b>						
Салат из свеклы	60	0,8	3,5	4,9	54,6	№ 33
Щи из свежей капусты с картофелем м/б со сметаной	200/10	1,7	5,5	7,5	93,5	ТТК № 47
Котлеты, биточки, шницели рубленые	80	13,3	13,4	12,6	226,5	ТТК № 61
Каша рассыпчатая с овощами (гречневая)	150	8,1	5,6	36,9	234,4	№ 166
Кисель из повидла, джема, варенья	200	0,1	0,0	28,4	114,0	№ 383
Хлеб пеклеваный	50	3,3	0,4	21,2	102,0	-
<b>Итого:</b>	<b>750</b>	<b>27,3</b>	<b>28,4</b>	<b>111,5</b>	<b>825,0</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Пудинг из творога (запеченный) с соусом молочным (сладким) с ванилью	150/50	24,3	18,8	38,6	432,4	ТТК № 156, 477
Снежок	200	5,6	4,9	7,8	102,8	№ 401
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	15,1	71,0	-
Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	-
<b>Итого:</b>	<b>450</b>	<b>33,6</b>	<b>24,9</b>	<b>78,1</b>	<b>686,0</b>	-
<b>Итого за 12 день:</b>		<b>81,0</b>	<b>68,3</b>	<b>258,9</b>	<b>2008,8</b>	-

Шеф-повар: *Косей*

Утверждаю  
 Директор



Озорова Ю.М.

Согласовано  
 Заведующая МОУ  
 детского сада № 325



## МЕНЮ

на 15.01. 2025 г.

День 13	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
<b>Завтрак для детей от 3 до 7 лет</b>						
Каша жидкая (пшеничная)	180	8,3	4,2	35,7	213,4	ТТК № 105
Чай с молоком или сливками	180	2,7	2,3	14,0	87,6	№ 394
Бутерброд с джемом или повидлом	30/5/20	2,3	3,7	27,4	156,7	№ 2
<b>Итого:</b>	<b>415</b>	<b>13,3</b>	<b>10,2</b>	<b>77,1</b>	<b>457,7</b>	-
<b>Завтрак II для детей от 3 до 7 лет</b>						
Сок яблочный	200	1,0	0,2	19,6	83,4	№ 399
<b>Итого:</b>	<b>200</b>	<b>1,0</b>	<b>0,2</b>	<b>19,6</b>	<b>83,4</b>	-
<b>Обед для детей от 3 до 7 лет</b>						
Огурец соленый	50	0,4	0,1	0,9	6,5	-
Суп с макаронными изделиями на бульоне	180	2,7	2,1	14,5	89,2	ТТК № 88
Тефтели с соусом (говядина)	70/30	10,3	12,4	11,0	205,3	ТТК № 65
Капуста тушеная	130	2,9	4,9	12,5	106,9	№ 336
Компот из сушеных фруктов	180	0,0	0,0	14,0	55,8	№ 376
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	15,1	71,0	-
Хлеб пеклеваный	50	3,3	0,4	21,2	102,0	-
<b>Итого:</b>	<b>720</b>	<b>21,9</b>	<b>20,1</b>	<b>89,2</b>	<b>636,7</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Суфле из рыбы	70	11,8	6,6	3,1	122,6	ТТК № 74
Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,9	4,1	23,8	148,3	№ 125
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	190/10	0,1	0,0	9,8	39,4	№ 392
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	15,1	71,0	-
Булочка веснушка	50	4,0	3,0	29,6	160,9	№ 478
<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>21,1</b>	<b>13,9</b>	<b>81,4</b>	<b>542,2</b>	-
<b>Итого за 13 день:</b>		<b>57,3</b>	<b>44,4</b>	<b>267,3</b>	<b>1820,0</b>	

Шеф-повар: *КОМ*

Утверждаю: ООО «Славия»  
Директор: Озорокова Ю.М.



Согласовано: Заведующая МОУ  
детского сада № 325



## МЕНЮ

на 16.01 2025 г.

День 14	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
<b>Завтрак для детей от 3 до 7 лет</b>						
Икра кабачковая консервированная	50	1,0	4,5	3,9	59,5	-
Омлет натуральный	150	15,3	18,9	2,9	249,4	ТТК № 72
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	190/10	0,1	0,0	9,8	39,4	№392
Батон	20	1,5	0,6	10,3	52,4	-
<b>Итого:</b>	<b>420</b>	<b>17,9</b>	<b>24,0</b>	<b>26,9</b>	<b>400,7</b>	<b>-</b>
<b>Завтрак II для детей от 3 до 7 лет</b>						
Сок яблочно-абрикосовый	200	1,0	0,2	19,6	83,4	№ 399
<b>Итого:</b>	<b>200</b>	<b>1,0</b>	<b>0,2</b>	<b>19,6</b>	<b>83,4</b>	<b>-</b>
<b>Обед для детей от 3 до 7 лет</b>						
Помидоры соленые	50	0,6	0,0	1,2	6,8	-
Борщ с капустой и картофелем на М/Б	180	2,0	3,7	8,8	78,5	ТТК № 28
Голубцы ленивые	140/30	12,8	12,3	12,0	217,4	ТТК № 75
Компот из свежих плодов	180	0,1	0,1	20,9	86,0	№ 372
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Хлеб пеклеванный	40	2,6	0,4	17,0	81,6	-
<b>Итого:</b>	<b>640</b>	<b>19,6</b>	<b>16,6</b>	<b>69,6</b>	<b>516,3</b>	<b>-</b>
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Фрикадельки в соусе (говядина)	70/30	11,5	13,1	8,3	203,3	ТТК № 60
Макаронные изделия отварные с маслом	130	4,9	4,4	31,1	188,4	№ 205
Напиток из плодов шиповника	180	0,6	0,3	18,1	88,3	№ 398
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	15,1	71,0	-
Булочка ванильная	50	4,1	3,9	28,9	167,3	№ 467
<b>Итого:</b>	<b>490</b>	<b>23,4</b>	<b>21,9</b>	<b>101,5</b>	<b>718,3</b>	<b>-</b>
<b>Итого за 14 день:</b>		<b>61,9</b>	<b>62,7</b>	<b>217,6</b>	<b>1818,7</b>	

Шеф-повар: *Кочет*

Утверждаю **ООО «Славия»**  
 Директор **Озорова Ю.М.**



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № **325**



## МЕНЮ

на **17.01.** 2025 г.

День 15	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
<b>Завтрак для детей от 3 до 7 лет</b>						
Суп молочный с крупой (гречневой)	180	5,3	4,8	15,1	125,3	ТТК № 106
Кофейный напиток с молоком	200	3,1	2,4	17,1	103,1	№ 395
Батон	40	3,0	1,2	20,6	104,8	-
Сыр порциями	10	2,3	3,0	0,0	36,4	№7
<b>Итого:</b>	<b>430</b>	<b>13,7</b>	<b>11,4</b>	<b>52,8</b>	<b>369,6</b>	-
<b>Завтрак II для детей от 3 до 7 лет</b>						
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	19,0	91,2	№ 371
<b>Итого:</b>	<b>200</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>19,0</b>	<b>91,2</b>	-
<b>Обед для детей от 3 до 7 лет</b>						
Икра кабачковая консервированная	50	1,0	4,5	3,9	59,5	-
Суп с крупой на к/б	180	2,2	1,9	12,9	78,0	ТТК № 44
Плов из птицы	150	28,9	31,2	24,8	499,1	ТТК № 67
Кисель из повидла, джема, варенья	180	0,1	0,0	25,7	102,6	№ 383
Хлеб пеклеванный	50	3,3	0,4	21,2	102,0	-
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
<b>Итого:</b>	<b>630</b>	<b>37,0</b>	<b>38,1</b>	<b>98,2</b>	<b>887,2</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Котлеты, биточки, пницели рубленные	70	11,6	15,2	11,0	234,5	ТТК № 61
Рагу овощное (3 вариант)	150	2,8	5,9	14,9	134,6	№ 344
Чай с лимоном	180/10/7	0,2	0,0	10,0	41,7	№ 393
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	15,1	71,0	-
<b>Итого:</b>	<b>447</b>	<b>16,9</b>	<b>21,3</b>	<b>51,0</b>	<b>481,8</b>	-
<b>Итого за 15 день:</b>		<b>68,4</b>	<b>71,6</b>	<b>221,0</b>	<b>1829,8</b>	-

Шеф-повар: **Кесу**