

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор \_\_\_\_\_ Озрокова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № \_\_\_\_\_



## МЕНЮ

на \_\_\_\_\_ 2025 г.

День 1	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
Чай с молоком или сливками	200	3,0	2,5	15,6	97,3	№ 394
Бутерброд с маслом	30/10	2,4	7,5	15,2	145,8	№ 1
<b>Итого:</b>	<b>420</b>	<b>9,7</b>	<b>14,4</b>	<b>45,8</b>	<b>374,7</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>						
Салат из белокочанной капусты	50	0,8	2,4	4,5	44,1	№ 20
Суп с макаронными изделиями на м/б	180	2,7	2,1	14,5	89,2	ТТК № 88
Жаркое по-домашнему	150	17,8	16,7	15,6	287,3	ТТК № 675
Компот из сушеных фруктов	180	0,0	0,0	14,0	55,8	№ 376
Хлеб пеклеванный	50	3,3	0,4	21,2	102,0	-
Хлеб пшеничный	40	3,1	0,2	20,1	94,7	-
<b>Итого:</b>	<b>650</b>	<b>27,7</b>	<b>21,8</b>	<b>89,9</b>	<b>673,1</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Тефтели с соусом (говядина)	70/30	10,3	12,4	11,0	205,3	ТТК № 65
Пюре картофельное	130	2,7	3,9	18,5	124,4	№ 321
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом	190/10	0,1	0,0	9,8	39,4	№ 392
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	25,1	118,4	-
Булочка ванильная	50	4,1	3,9	28,9	167,3	№ 467
<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>21,0</b>	<b>20,5</b>	<b>93,3</b>	<b>654,8</b>	-
<b>Итого за 1 день:</b>		<b>59,4</b>	<b>56,9</b>	<b>268,8</b>	<b>1802,4</b>	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Озрокова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 29



А.В. [Signature]  
 (подпись) (Ф.И.О.)

## МЕНЮ

на \_\_\_\_\_ 2025 г

День 2	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
<b>Завтрак для детей от 3 до 7 лет</b>						
Каша жидкая (геркулесовая)	180/5	7,8	5,5	28,5	195,7	ТТК № 10
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	190/10	0,1	0,0	9,8	39,4	№ 392
Сыр (порциями)	10	2,3	3,0	0,0	36,4	№ 7
Батон	25	1,9	0,7	12,9	65,5	-
<b>Итого:</b>	<b>420</b>	<b>12,1</b>	<b>9,2</b>	<b>51,2</b>	<b>337,0</b>	-
<b>Завтрак II для детей от 3 до 7 лет</b>						
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	19,0	91,2	№ 368
Сок яблочный	200	1,0	0,2	19,6	83,4	№ 399
<b>Итого:</b>	<b>400</b>	<b>1,8</b>	<b>1,0</b>	<b>38,6</b>	<b>174,6</b>	-
<b>Обед для детей от 3 до 7 лет</b>						
Салат из свеклы	50	0,7	2,9	4,1	45,6	№ 33
Суп картофельный с бобовыми (горох) на курином бульоне	180	4,7	3,9	13,6	110,3	ТТК № 4
Плов из птицы	150	28,9	31,2	24,8	499,1	ТТК № 6
Компот из свежих плодов	180	0,1	0,	20,9	86,0	№ 372
Хлеб пеклеванный	30	2,0	0,3	12,7	61,2	-
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
<b>Итого:</b>	<b>610</b>	<b>37,9</b>	<b>38,5</b>	<b>85,8</b>	<b>848,2</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 № 7
Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,9	4,1	23,8	148,3	№ 125
Чай с лимоном	18/10/7	0,2	0,0	10,0	41,7	№ 393
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	25,1	118,4	-
Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	-
<b>Итого:</b>	<b>487</b>	<b>20,2</b>	<b>13,0</b>	<b>76,9</b>	<b>514,4</b>	-
<b>Итого за 2 день:</b>		<b>72,0</b>	<b>61,7</b>	<b>252,5</b>	<b>1874,2</b>	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»  
Директор Озрокова Ю.М



Согласовано Заведующая МОУ  
детского сада № 29



## МЕНЮ

на 2025 г.

День 3	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
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	-
Яйца вареные	64	5,5	5,0	0,3	68,6	№ 213
<b>Итого:</b>	<b>445</b>	<b>14,4</b>	<b>9,8</b>	<b>51,8</b>	<b>351,7</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>Обед для детей от 3 до 7 лет</b>						
Огурец соленый	50	0,4	0,1	0,9	6,5	ТТК № 4
Борщ с капустой и картофелем на мясо-костном бульоне со сметаной	180/10	1,7	5,1	9,2	95,5	ТТК № 28
Запеканка картофельная с мясом или печенью (печень)	150	10,0	6,8	25,3	215,8	ТТК № 79
Чай с лимоном	180/10/7	0,2	0,0	10,0	41,7	№ 393
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>647</b>	<b>16,4</b>	<b>12,5</b>	<b>72,1</b>	<b>487,1</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Пюре из моркови или свеклы (свекла)	60	1,0	1,9	6,2	47,8	№ 324
Котлеты, биточки, шницели, рубленные с соусом сметанным	70/30	12,0	16,4	12,7	257,0	ТТК № 61 354
Каша рассыпчатая с овощами (гречневая)	130	7,0	4,8	32,0	208,5	№ 166
Компот из свежих плодов	180	0,1	0,1	20,9	86,0	№ 372
Булочка веснушка	50	4,0	3,0	29,6	160,9	№ 473
Хлеб пшеничный	60	4,4	0,4	29,2	137,8	-
<b>Итого:</b>	<b>580</b>	<b>28,5</b>	<b>26,6</b>	<b>130,6</b>	<b>898,0</b>	-
<b>Итого за 3 день:</b>		<b>60,3</b>	<b>49,1</b>	<b>274,1</b>	<b>1820,2</b>	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Озорова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 29



## МЕНЮ

на \_\_\_\_\_ 2025 г.

День 4	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
Чай с лимоном	180/10/7	0,2	0,0	10,0	41,7	№ 393
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	19,0	91,2	№ 371
Бутерброд с сыром	40/5/15	6,4	8,1	19,5	182,3	№3
<b>Итого:</b>	<b>637</b>	<b>12,7</b>	<b>13,7</b>	<b>63,6</b>	<b>440,5</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>						
Помидоры соленые	60	0,7	0,0	1,4	8,1	ТТК № 27
Суп картофельный с бобовыми (горох) на мясо-костном бульоне	180	4,7	3,9	13,6	110,3	ТТК № 43
Тефтели с соусом (говядина)	70/30	10,3	12,4	11,0	205,3	ТТК № 65
Макаронные изделия отварные с маслом	130	4,9	4,4	31,1	188,4	№ 205
Компот из сушеных фруктов	200	0,0	0,0	15,5	61,9	№376
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>730</b>	<b>24,7</b>	<b>21,2</b>	<b>99,3</b>	<b>701,6</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Котлета, рубленая из птицы	70	11,5	11,6	11,5	197,9	ТТК № 62
Пюре картофельное	130	2,7	3,9	18,5	124,4	№ 321
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	190/10	0,1	0,0	9,8	39,4	№ 392
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	25,1	118,4	-
Булочка Веснушка	50	4,0	3,0	29,6	160,9	№ 473
<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>22,1</b>	<b>18,8</b>	<b>94,5</b>	<b>641,0</b>	-
<b>Итого за 4 день:</b>		<b>60,5</b>	<b>53,9</b>	<b>277,0</b>	<b>1866,5</b>	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Озрокова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 29



## МЕНЮ

на \_\_\_\_\_ 2025 г.

День 5	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г	Энергетичес кая ценность (ккал)	№ рецептуры
<b>Завтрак для детей от 3 до 7 лет</b>						
Каша жидкая (геркулесовая)	180	7,8	5,5	29,0	197,6	ТТК № 104
Кофейный напиток с молоком	200	3,1	2,4	17,1	103,1	№ 395
Бутерброд с джемом или повидлом	30/5/20	2,3	3,7	27,4	156,7	№ 2
<b>Итого:</b>	<b>435</b>	<b>13,2</b>	<b>11,6</b>	<b>73,5</b>	<b>457,4</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>						
Салат из белокочанной капусты	50	0,8	2,4	4,5	44,1	№ 20
Суп картофельный на курином бульоне	180	2,3	2,1	13,9	85,2	ТТК № 87
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	-
<b>Итого:</b>	<b>610</b>	<b>35,4</b>	<b>36,1</b>	<b>90,1</b>	<b>833,0</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Икра кабачковая консервированная	50	1,0	4,5	3,9	59,5	-
Котлеты или биточки рыбные запеченные	70	9,5	6,9	6,8	135,8	ТТК № 77
Картофель отварной с маслом сливочным	130	2,5	3,5	20,6	128,3	№ 125
Напиток из плодов шиповника	180	0,6	0,3	18,1	88,3	№ 398
Хлеб пшеничный	40	3,1	0,2	20,1	94,7	-
<b>Итого:</b>	<b>470</b>	<b>16,7</b>	<b>15,4</b>	<b>69,5</b>	<b>506,6</b>	-
<b>Итого за 5 день:</b>		<b>66,3</b>	<b>63,3</b>	<b>252,7</b>	<b>1880,4</b>	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Озорова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 29



## МЕНЮ

на 2025 г.

День 6	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ реценсурь
<b>Завтрак для детей от 3 до 7 лет</b>						
Каша жидкая (манная)	180	7,3	4,2	31,4	191,3	ТТК № 8:
Чай с лимоном	180/10/7	0,2	0,0	10,0	41,7	№ 393
Батон	30	2,3	0,9	15,4	78,6	-
Сыр (порциями)	10	2,3	3,0	0,0	36,4	№ 7
<b>Итого:</b>	<b>417</b>	<b>12,1</b>	<b>8,1</b>	<b>56,8</b>	<b>348,0</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>						
Огурец соленый	50	0,4	0,1	0,9	6,5	ТТК № 4
Суп с макаронными изделиями на мясо-костном бульоне	180	2,7	2,1	14,5	89,2	ТТК № 8:
Голубцы ленивые	140/50	13,2	13,1	13,4	234,4	ТТК № 7.
Компот из сушеных фруктов	200	0,0	0,0	15,5	61,9	№ 376
Хлеб пеклеванный	50	3,3	0,4	21,2	102,0	-
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	25,1	118,4	-
<b>Итого:</b>	<b>720</b>	<b>23,4</b>	<b>16,0</b>	<b>90,6</b>	<b>612,4</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Запеканка из творога с морковью с соусом молочным сладким с ванилью	150/50	19,1	18,1	39,7	404,3	ТТК №15 477
Чай с лимоном	180/10/7	0,2	0,0	10,0	41,7	№ 393
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Булочка ванильная	50	4,1	3,9	28,9	167,3	№ 467
<b>Итого:</b>	<b>467</b>	<b>24,9</b>	<b>22,1</b>	<b>88,3</b>	<b>659,3</b>	-
<b>Итого за 6 день:</b>		<b>61,2</b>	<b>47,0</b>	<b>254,7</b>	<b>1810,9</b>	-

Шеф-повар:

Утверждено ООО «Славия»  
 Директор Озрокова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 29



## МЕНЮ

на \_\_\_\_\_ 2025 г.

День 7	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	30	2,3	0,9	15,4	78,6	-
<b>Итого:</b>	<b>430</b>	<b>18,7</b>	<b>24,3</b>	<b>32,0</b>	<b>426,9</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>Обед для детей от 3 до 7 лет</b>						
Помидоры соленые	50	0,6	0,0	1,2	6,8	ТТК № 27
Суп картофельный с мясными фрикадельками	180/25	6,6	6,3	12,8	134,6	ТТК № 202
Макаронник с мясом или печенью (говядина) с соусом томатным	150/30	15,2	9,0	33,5	297,2	ТТК № 64, 348
Компот из свежих плодов	180	0,1	0,1	20,9	86,0	№ 372
Хлеб пеклеваный	40	2,6	0,4	17,0	81,6	-
<b>Итого:</b>	<b>655</b>	<b>25,1</b>	<b>15,8</b>	<b>85,4</b>	<b>606,2</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Тефтели с соусом (говядина)	70/30	10,3	12,4	11,0	205,3	ТТК № 65
Пюре картофельное	150	3,1	4,6	21,2	143,4	№ 321
Чай с молоком или сливками	200	3,0	2,5	15,6	97,3	№ 394
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	15,1	71,0	-
Булочка Веснушка	50	4,0	3,0	29,6	160,9	№ 473
<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>22,7</b>	<b>22,7</b>	<b>92,5</b>	<b>677,9</b>	
<b>Итого за 7 день:</b>		<b>67,5</b>	<b>63,0</b>	<b>229,5</b>	<b>1794,4</b>	

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Озрокова Ю.М



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 29



## МЕНЮ

на \_\_\_\_\_ 2025 г.

День 8	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
Чай с лимоном	180/10/7	0,2	0,0	10,0	41,7	№ 393
Батон	30	2,3	0,9	15,4	78,6	-
Сыр (порциями)	10	2,3	3,0	0,0	36,4	№ 7
<b>Итого:</b>	<b>417</b>	<b>12,1</b>	<b>8,1</b>	<b>56,8</b>	<b>348,0</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>						
Огурец соленый	50	0,4	0,1	0,9	6,5	ТТК № 4
Суп с макаронными изделиями на мясо-костном бульоне	180	2,7	2,1	14,5	89,2	ТТК № 88
Голубцы ленивые	140/50	13,2	13,1	13,4	234,4	ТТК № 75
Компот из сушеных фруктов	200	0,0	0,0	15,5	61,9	№ 376
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	25,1	118,4	-
Хлеб пеклеванный	50	3,3	0,4	21,2	102,0	-
<b>Итого:</b>	<b>720</b>	<b>23,4</b>	<b>16,0</b>	<b>90,6</b>	<b>612,4</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Запеканка из творога с морковью с соусом молочным сладким с ванилью	150/50	19,1	18,1	39,7	404,3	ТТК № 152, 477
Чай с лимоном	180/10/7	0,2	0,0	10,0	41,7	№ 393
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Булочка Ванильная	50	4,1	3,9	28,9	167,3	№ 467
<b>Итого:</b>	<b>467</b>	<b>24,9</b>	<b>22,1</b>	<b>88,3</b>	<b>659,3</b>	-
<b>Итого за 8 день:</b>		<b>61,2</b>	<b>47,0</b>	<b>254,7</b>	<b>1810,9</b>	-

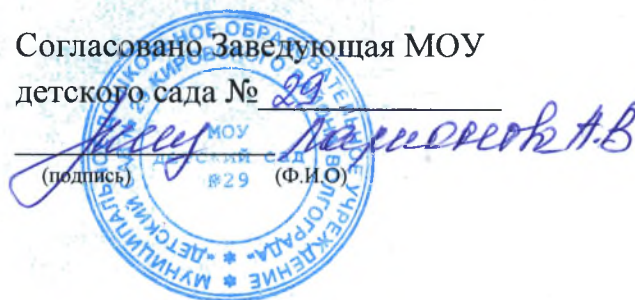
Шеф-повар:



Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Озрокова Ю.М



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 29



## МЕНЮ

на 2025 г.

День 9	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
Молоко кипяченое	180	5,0	4,4	8,3	94,3	№ 400
Батон	30	2,3	0,9	15,4	78,6	-
Сыр порциями	10	2,3	3,0	0,0	36,4	№7
<b>Итого:</b>	<b>400</b>	<b>17,9</b>	<b>12,5</b>	<b>59,4</b>	<b>422,7</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>						
Салат из свеклы	50	0,7	2,9	4,1	45,6	№ 33
Борщ с капустой и картофелем на мясокостном бульоне со сметаной	180/10	1,7	5,1	9,2	95,5	ТТК № 28
Запеканка из печени с рисом	150	19,6	11,4	16,9	243,0	ТТК № 68
Кисель из повидла, джема, варенья	180	0,1	0,0	25,7	102,6	№ 383
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Хлеб пеклеванный	50	3,3	0,4	21,2	102,0	-
<b>Итого:</b>	<b>640</b>	<b>26,9</b>	<b>19,9</b>	<b>86,8</b>	<b>634,7</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Запеканка из творога с соусом молочным (сладким) с ванилью	150/50	27,7	19,9	31,4	429,7	ТТК № 151, 477
Батон	50	3,8	1,5	25,7	131,0	-
Кефир	200	5,6	4,9	7,8	102,8	№ 401
<b>Итого:</b>	<b>450</b>	<b>37,1</b>	<b>26,3</b>	<b>64,9</b>	<b>663,5</b>	-
<b>Итого за 9 день:</b>		<b>82,9</b>	<b>58,9</b>	<b>230,7</b>	<b>1804,3</b>	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Озорова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 29



## МЕНЮ

на                      2025 г.

День 10	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептур
<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 молоком или сливками	200	3,0	2,5	15,6	97,3	№ 394
Батон	30	2,3	0,9	15,4	78,6	-
<b>Итого:</b>	<b>430</b>	<b>21,6</b>	<b>26,8</b>	<b>37,8</b>	<b>484,8</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>Обед для детей от 3 до 7 лет</b>						
Огурец соленый	50	0,4	0,1	0,9	6,5	ТТК № 4
Суп с макаронными изделиями на курином бульоне	180	2,7	2,0	15,2	90,0	ТТК № 88
Птица, тушенная в соусе с овощами	150	14,4	13,6	14,7	241,5	ТТК № 66
Компот из сушеных фруктов	200	0,0	0,0	15,5	61,9	№ 376
Хлеб пеклеванный	40	2,6	0,4	17,0	81,6	-
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	25,1	118,4	-
<b>Итого:</b>	<b>670</b>	<b>23,9</b>	<b>16,4</b>	<b>88,4</b>	<b>599,9</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Котлеты, биточки, шницели рубленые	70	11,6	15,2	11,0	234,5	ТТК № 61
Каша рассыпчатая с овощами (гречневая)	150	8,1	5,6	36,9	234,4	№ 166
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	-
<b>Итого:</b>	<b>450</b>	<b>22,1</b>	<b>21,0</b>	<b>72,8</b>	<b>579,3</b>	-
<b>Итого за 10 день:</b>		<b>68,6</b>	<b>64,4</b>	<b>218,6</b>	<b>1807,4</b>	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Озрокова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 29



## МЕНЮ

на 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>382,2</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	ТТК № 27
Суп картофельный на мясо-костном бульоне	180	2,4	2,1	13,9	85,7	ТТК № 87
Макаронник с мясом или печенью (говядина) с соусом томатным	150/30	15,2	9,0	33,5	297,2	ТТК № 64, 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>1892,0</b>	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Озорова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 29



## МЕНЮ

на \_\_\_\_\_ 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 (геркулесовая)	180	7,8	5,5	29,0	197,6	ТТК № 104
Кофейный напиток с молоком	200	3,1	2,4	17,1	103,1	№ 395
Бутерброд с джемом или повидлом	30/5/20	2,3	3,7	27,4	156,7	№ 2
<b>Итого:</b>	<b>435</b>	<b>13,2</b>	<b>11,6</b>	<b>73,5</b>	<b>457,4</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>						
Салат из белокочанной капусты	50	0,8	2,4	4,5	44,1	№ 20
Суп картофельным на курином бульоне	180	2,3	2,1	13,9	85,2	ТТК № 87
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	-
<b>Итого:</b>	<b>610</b>	<b>35,4</b>	<b>36,1</b>	<b>90,1</b>	<b>833,0</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Икра кабачковая консервированная	50	1,0	4,5	3,9	59,5	-
Котлеты или биточки рыбные запеченные	70	9,5	6,9	6,8	135,8	ТТК № 77
Картофель отварной с маслом сливочным	130	2,5	3,5	20,6	128,3	№ 125
Напиток из плодов шиповника	180	0,6	0,3	18,1	88,3	№ 398
Хлеб пшеничный	40	3,1	0,2	20,1	94,7	-
<b>Итого:</b>	<b>470</b>	<b>16,7</b>	<b>15,4</b>	<b>69,5</b>	<b>506,6</b>	-
<b>Итого за 12 день:</b>		<b>66,3</b>	<b>63,3</b>	<b>252,7</b>	<b>1880,4</b>	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Озрокова Ю.М



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 29



(Ф.И.О)

## МЕНЮ

на \_\_\_\_\_ 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	ТТК № 4
Суп с макаронными изделиями на мясо-костном 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 пеклеванный	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
Каша рассыпчатая с овощами (рисовая)	150	3,9	3,9	39,7	214,1	№ 166
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	№ 473
<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>22,1</b>	<b>13,7</b>	<b>97,3</b>	<b>608,0</b>	-
<b>Итого за 13 день:</b>		<b>58,3</b>	<b>44,2</b>	<b>283,2</b>	<b>1785,8</b>	

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Озорова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 29



## МЕНЮ

на \_\_\_\_\_ 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	ТТК № 27
Борщ с капустой и картофелем на мясо-костном бульоне	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:

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Острокова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 29



## МЕНЮ

на \_\_\_\_\_ 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>-</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>-</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 курином бульоне	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>-</b>
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Котлеты, биточки, шницели рубленые	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>-</b>
<b>Итого за 15 день:</b>		<b>68,4</b>	<b>71,6</b>	<b>221,0</b>	<b>1829,8</b>	<b>-</b>

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»  
Директор Озрокова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
детского сада № 29



## МЕНЮ

на 2025 г.

День 16	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
Кофейный напиток с молоком	200	3,1	2,4	17,1	103,1	№ 395
Бутерброд с джемом или повидлом	30/5/20	2,3	3,7	27,4	156,7	№ 2
Батон	20	1,5	0,6	10,3	52,4	-
<b>Итого:</b>	<b>455</b>	<b>15,2</b>	<b>10,9</b>	<b>90,5</b>	<b>525,6</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>						
Огурец соленый	50	0,4	0,1	0,9	6,5	ТТК № 4
Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	180	2,0	3,6	7,2	70,2	ТТК № 47
Птица, тушенная в соусе с овощами	150	14,4	13,6	14,7	241,5	ТТК № 66
Компот из сушеных фруктов	180	0,0	0,0	14,0	55,8	№ 376
Печенье	30	2,3	2,9	22,3	125,1	-
Хлеб пеклеванный	40	2,6	0,4	17,0	81,6	-
<b>Итого:</b>	<b>630</b>	<b>21,7</b>	<b>20,6</b>	<b>76,1</b>	<b>580,7</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
Пюре картофельное	130	2,7	3,9	18,5	124,4	№ 321
Хлеб пшеничный	40	3,1	0,2	20,1	94,7	-
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом	190/10	0,1	0,0	9,8	39,4	№ 392
Булочка ванильная	50	4,1	3,9	28,9	167,3	№ 467
<b>Итого:</b>	<b>490</b>	<b>21,8</b>	<b>14,6</b>	<b>80,4</b>	<b>548,4</b>	-
<b>Итого за 16 день:</b>		<b>59,5</b>	<b>46,9</b>	<b>266,0</b>	<b>1745,9</b>	-

Шеф-повар:



Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Озрокова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 29



## МЕНЮ

на 2025 г.

День 17	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
<b>Завтрак для детей от 3 до 7 лет</b>						
Каша вязкая молочная (рисовая)	180	2,7	7,2	28,4	196,2	ТТК № 102
Чай с молоком или сливками	180	2,7	2,3	14,0	87,6	№ 394
Бутерброд с сыром	30/5/10	4,4	6,7	14,6	141,6	№ 3
<b>Итого:</b>	<b>405</b>	<b>9,8</b>	<b>16,2</b>	<b>57,0</b>	<b>425,4</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>Обед для детей от 3 до 7 лет</b>						
Салат из белокочанной капусты	50	0,8	2,4	4,5	44,1	№ 20
Борщ на мясо-костном со сметаной	180/5	1,3	4,3	7,1	76,6	ТТК № 200
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
Кисель из повидла, джема, варенья	180	0,1	0,0	25,7	102,6	№ 383
Хлеб пеклеванный	40	2,6	0,4	17,0	81,6	-
<b>Итого:</b>	<b>685</b>	<b>21,2</b>	<b>24,6</b>	<b>93,7</b>	<b>696,6</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Запеканка из творога с соусом молочным сладким с ванилью	150/60	28,1	21,3	30,1	439,7	ТТК № 151, 477
Кефир	200	5,6	4,9	7,8	102,8	№ 401
Батон	40	3,0	1,2	20,6	104,8	-
<b>Итого:</b>	<b>480</b>	<b>36,7</b>	<b>27,4</b>	<b>58,5</b>	<b>647,3</b>	-
<b>Итого за 17 день:</b>		<b>68,7</b>	<b>68,4</b>	<b>228,8</b>	<b>1852,7</b>	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Озрокова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 29




## МЕНЮ

на \_\_\_\_\_ 2025 г.

День 18	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
<b>Завтрак для детей от 3 до 7 лет</b>						
Каша жидкая (геркулесовая)	180/5	7,8	5,5	28,5	195,7	ТТК № 10
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	190/10	0,1	0,0	9,8	39,4	№ 392
Сыр (порциями)	10	2,3	3,0	0,0	36,4	№ 7
Батон	25	1,9	0,7	12,9	65,5	-
<b>Итого:</b>	<b>420</b>	<b>12,1</b>	<b>9,2</b>	<b>51,2</b>	<b>337,0</b>	-
<b>Завтрак II для детей от 3 до 7 лет</b>						
Фрукты свежие	200	0,8	0,8	19,0	91,2	№ 368
Сок яблочный	200	1,0	0,2	19,6	83,4	№ 399
<b>Итого:</b>	<b>400</b>	<b>1,8</b>	<b>1,0</b>	<b>38,6</b>	<b>174,6</b>	-
<b>Обед для детей от 3 до 7 лет</b>						
Салат из свеклы	50	0,7	2,9	4,1	45,6	№ 33
Суп картофельный с бобовыми (горох) на курином бульоне	180	4,7	3,9	13,6	110,3	ТТК № 4
Плов из птицы	150	28,9	31,2	24,8	499,1	ТТК № 6
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	30	2,0	0,3	12,7	61,2	-
<b>Итого:</b>	<b>610</b>	<b>37,9</b>	<b>38,5</b>	<b>85,8</b>	<b>848,2</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Тефтели с соусом (говядина)	70/30	10,3	12,4	11,0	205,3	ТТК № 6
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	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
<b>Итого:</b>	<b>467</b>	<b>14,8</b>	<b>18,4</b>	<b>45,6</b>	<b>427,6</b>	-
<b>Итого за 18 день:</b>		<b>66,6</b>	<b>67,1</b>	<b>221,2</b>	<b>1787,4</b>	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор  Озрокова Ю.М



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 29



## МЕНЮ

на 2025 г.

День 19	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 молоком или сливками	200	3,0	2,5	15,6	97,3	№ 394
Батон	30	2,3	0,9	15,4	78,6	-
<b>Итого:</b>	<b>420</b>	<b>16,6</b>	<b>16,8</b>	<b>45,3</b>	<b>407,7</b>	-
<b>Завтрак II для детей от 3 до 7 лет</b>						
Сок яблочно-виноградный	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	ТТК № 4
Суп с макаронными изделиями на курином бульоне	180	2,7	2,0	15,2	90,0	ТТК № 88
Птица, тушенная в соусе с овощами	150	14,4	13,6	14,7	241,5	ТТК № 66
Компот из сушеных фруктов	200	0,0	0,0	15,5	61,9	№ 376
Хлеб пеклеванный	40	2,6	0,4	17,0	81,6	-
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	25,1	118,4	-
<b>Итого:</b>	<b>670</b>	<b>23,9</b>	<b>16,4</b>	<b>88,4</b>	<b>599,9</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Котлеты, биточки, шницели рубленые	70	11,6	15,2	11,0	234,5	ТТК № 61
Каша рассыпчатая с овощами (гречневая)	150	8,1	5,6	36,9	234,4	№ 166
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	-
<b>Итого:</b>	<b>450</b>	<b>22,1</b>	<b>21,0</b>	<b>72,8</b>	<b>579,3</b>	-
<b>Итого за 19 день:</b>		<b>68,6</b>	<b>64,4</b>	<b>218,6</b>	<b>1807,4</b>	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Озрокова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 29



## МЕНЮ

на 2025 г.

День 20	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
Кофейный напиток с молоком	200	3,1	2,4	17,1	103,1	№ 395
Батон	50	3,8	1,5	25,7	131,0	-
<b>Итого:</b>	<b>430</b>	<b>15,2</b>	<b>8,1</b>	<b>78,5</b>	<b>447,5</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>						
Икра кабачковая консервированная	50	1,0	4,5	3,9	59,5	-
Борщ с капустой и картофелем на мясо-костном бульоне	180	2,0	3,7	8,8	78,5	ТТК № 28
Котлеты, биточки, шницели рубленные	70	11,6	15,2	11,0	234,5	ТТК № 61
Макаронные изделия отварные с маслом	130	4,9	4,4	31,1	188,4	№ 205
Кисель из повидла, джема, варенья	180	0,1	0,0	25,7	102,6	№ 383
Хлеб пеклеванный	40	2,6	0,4	17,0	81,6	-
Хлеб пшеничный	30	2,2	0,2	15,1	71,0	-
<b>Итого:</b>	<b>680</b>	<b>24,5</b>	<b>28,4</b>	<b>112,6</b>	<b>816,1</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 3 до 7 лет</b>						
Помидоры соленые	50	0,6	0,0	1,2	6,8	ТТК № 27
Фрикадельки вкусняшка с соусом сметанным с томатом	140/50	12,2	13,8	23,5	290,3	ТТК № 32, 355
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	-
<b>Итого:</b>	<b>470</b>	<b>15,2</b>	<b>14,0</b>	<b>49,6</b>	<b>407,5</b>	-
<b>Итого за 20 день:</b>		<b>55,7</b>	<b>51,3</b>	<b>259,7</b>	<b>1762,3</b>	-

**Шеф-повар:**