

Утверждаю ООО «Славия»
Директор Озрокова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ
детского сада № 29



МЕНЮ

на 2025 г.

День 1	Выход г	Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетич еская ценность (ккал)	№ рецептуры
Завтрак для детей от 1 до 3 лет						
Суп молочный с крупой (рисовый)	160	3,8	4,2	13,6	131,6	ТТК № 107/1
Чай с молоком или сливками	150	2,6	2,3	11,2	76,2	№ 394
Бутерброд с маслом	40	3,0	1,2	20,6	104,8	-
Итого:	350	9,4	7,7	45,4	299,0	-
Завтрак II для детей от 1 до 3 лет						
Сок яблочный	180	0,9	0,2	17,7	75,1	№ 399
Итого:	180	0,9	0,2	17,7	75,1	-
Обед для детей от 1 до 3 лет						
Икра кабачковая консервированная	30	0,6	2,7	2,3	35,7	-
Суп с макаронными изделиями на м/б	150	2,3	1,9	12,1	74,2	ТТК № 88
Жаркое по-домашнему	150	17,8	16,7	15,6	287,3	ТТК № 675
Компот из сушеных фруктов	150	0	0	11,6	46,5	№ 376
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	-
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Итого:	520	23,5	21,6	59,8	530,5	-
Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет						
Тефтели с соусом (говядина)	50/30	6,6	7,8	15,2	143,9	ТТК № 65
Пюре картофельное	110	2,3	3,3	15,6	104,9	№ 321
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом	180/10	0,1	0	9,8	39,4	№ 392
Хлеб пшеничный	15	1,1	0,1	7,5	35,5	-
Булочка ванильная	50	4,1	3,9	28,9	167,3	№ 467
Итого:	445	14,2	15,1	77,0	491,0	-
Итого за 1 день:		48,0	44,6	199,9	1395,6	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»
Директор Озрокова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ
детского сада № 29



(подпись) (Ф.И.О.)

МЕНЮ

на 20

День 2	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	рек
Завтрак для детей от 1 до 3 лет						
Каша жидкая (геркулесовая)	150	6,4	4,6	23,4	159,2	ТТ
Чай с сахаром	180/10	0,1	0	9,8	39,4	М
Батон	40	3,0	1,2	20,6	104,8	
Итого:	380	9,5	5,8	53,8	303,4	
Завтрак II для детей от 1 до 3 лет						
Фрукты свежие (яблоко)	200	0,8	0,8	19,0	91,2	М
Сок яблочный	180	0,9	0,2	17,7	75,1	М
Итого:	380	1,7	1,0	36,7	166,3	
Обед для детей от 1 до 3 лет						
Салат из свеклы	30	0,4	1,9	2,5	29,5	
Суп картофельный на курином бульоне	150	2,1	2,3	11,7	75,8	ТТ
Плов из птицы	130	10,9	15,9	36,5	291,9	ТТ
Компот из свежих плодов	150	0,1	0,1	17,4	71,8	М
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	
Итого:	480	14,8	20,4	76,6	509,8	
Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет						
Суфле из рыбы	50	6,5	8,2	2,1	72,7	ТТ
Картофель отварной с маслом сливочным	120	2,4	3,3	19,0	118,7	М
Чай с лимоном	180/10/7	0,2	0	10,0	41,7	М
Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	25,1	118,4	
Итого:	437	14,4	13,8	71,1	434,9	
Итого за 2 день:		40,4	41,0	238,2	1414,4	

Шеф-повар:

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



Согласовано Заведующая МОУ
детского сада № 29



_____ А.В. (Ф.И.О.)

МЕНЮ

на _____ 2025 г.

День 3	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептур
Завтрак для детей от 1 до 3 лет						
Каша жидкая (манная)	150	6,1	3,4	26,8	163,0	ТТК № 1
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	180/10	0,1	0	9,8	39,4	№ 392
Яйца вареные	64	5,5	5,0	0,3	68,6	№ 213
Батон	20	1,5	0,6	10,3	52,4	
Итого:	405	13,2	9,0	47,2	323,4	-
Завтрак II для детей от 1 до 3 лет						
Сок яблочно-виноградный	180	0,9	0,2	17,7	75,1	№ 399
Итого:	180	0,9	0,2	17,7	75,1	-
Обед для детей от 1 до 3 лет						
Огурец свежий	30	0,2	0	0,5	3,9	ТТК № 1
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	150/10	1,5	5,0	7,5	91,2	ТТК № 1
Запеканка картофельная с мясом или печенью (печень)	150	10,0	6,8	25,3	215,8	ТТК № 1
Чай с лимоном	150/7/3,5	0,1	0	7,0	29,0	№ 393
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	-
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Итого:	540	14,6	12,1	58,5	426,7	-
Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет						
Пюре из моркови или свеклы (свекла)	40	0,6	1,4	4,0	33,4	№ 324
Котлеты, биточки, пницели рубленные с соусом сметанным	50/30	6,7	9,7	16,9	167,9	ТТК № 1 354
Каша рассыпчатая с овощами (гречневая)	110	5,7	6,4	26,3	191,4	№ 166
Компот из свежих плодов	180	0,1	0,1	20,9	86,0	№ 372
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	15,1	71,0	-
Итого:	440	15,4	17,8	83,2	549,76	
Итого за 3 день:		44,0	39,1	206,0	1402,0	

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»
Директор Озрокова 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
Завтрак для детей от 1 до 3 лет						
Суп молочный с крупой (гречневой)	150	4,4	4,1	12,5	106,5	ТТК № 10
Чай с лимоном	150/7/3,5	0,1	0	7,0	29,0	№ 393
Батон	50	3,8	1,5	25,7	131,0	-
Сыр (порциями)	5	1,2	1,5	0	17,7	№ 7
Фрукты свежие (яблоко)	200	0,8	0,8	19,0	91,2	№ 371
Итого:	565	10,3	7,9	64,2	375,4	-
Завтрак II для детей от 1 до 3 лет						
Сок яблочный	180	0,9	0,2	17,7	75,1	№ 399
Итого:	180	0,9	0,2	17,7	75,1	-
Обед для детей от 1 до 3 лет						
Помидоры свежие	30	0,3	0,1	0,7	4,1	ТТК № 2
Суп с макаронными изделиями на м/б	150	2,3	1,9	12,1	74,2	ТТК № 8
Тефтели с соусом (говядина)	50/30	6,6	7,8	15,2	143,9	ТТК № 6
Макаронные изделия отварные с маслом	110	4,1	4,4	26,3	166,1	№ 205
Компот из сушеных фруктов	150	0	0	11,6	46,5	№ 376
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	-
Итого:	560	16,1	14,4	84,1	521,6	-
Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет						
Котлеты, рубленые из птицы	50	6,1	8,0	8,1	109,6	ТТК № 6
Пюре картофельное	110	2,3	3,3	15,6	104,9	№ 321
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	180/10	0,1	0	9,8	39,4	№ 392
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Булочка Веснушка	50	4,0	3,0	29,6	160,9	№ 473
Итого:	420	14,0	14,4	72,8	460,8	-
Итого за 4 день:		41,3	36,9	238,8	1432,9	-

Шеф-повар:

Исх. № _____
 № _____
 «_____» _____ 20__ г.

 (подпись)

Согласовано Заведующая МОУ
детского сада № 29

Иванова
(подпись) № 29

И.В. Иванова
(Ф.И.О)

на 2025 г.

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»
Директор Озорова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ
детского сада № 29



МЕНЮ

на 2025 г.

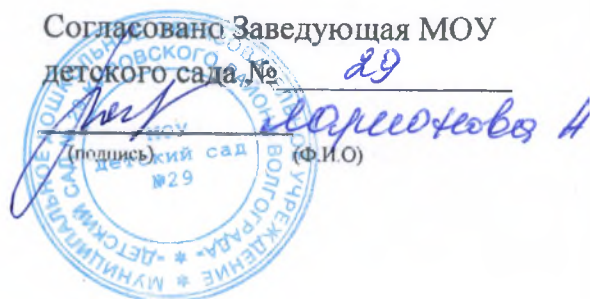
День 6	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептур
Завтрак для детей от 1 до 3 лет						
Каша жидкая (манная)	150	6,1	3,4	26,8	163,0	ТТК № 8
Чай с лимоном	150/7/3,5	0,1	0	7,0	29,0	№ 393
Батон	50	3,8	1,5	25,7	131,0	-
Сыр (порциями)	5	1,2	1,5	0	17,7	№7
Итого:	365	11,2	6,4	59,5	340,7	-
Завтрак II для детей от 1 до 3 лет						
Фрукты свежие (яблоко)	200	0,8	0,8	19,0	91,2	№ 371
Итого:	200	0,8	0,8	19,0	91,2	-
Обед для детей от 1 до 3 лет						
Огурец свежий	30	0,2	0	0,5	3,9	ТТК №
Суп с макаронными изделиями на м/б	150	2,3	1,9	12,1	74,2	ТТК № 8
Голубцы ленивые	120/15	7,6	10,4	11,3	177,2	ТТК № 7
Компот из сушеных фруктов	150	0	0	11,6	46,5	№376
Хлеб пеклеванный	50	3,3	0,4	21,2	102,0	-
Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,5	59,2	-
Итого:	540	15,3	12,9	69,2	463,0	-
Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет						
Запеканка из творога с морковью с соусом молочным сладким с ванилью	130/40	10,3	18,3	43,9	344,3	ТТК № 152, 47
Чай с лимоном	150/7/3,5	0,1	0	7,0	29,0	№ 393
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Булочка ванильная	50	4,1	3,9	28,9	167,3	№ 467
Итого:	400	16,0	22,3	89,5	586,6	-
Итого за 6 день:		43,3	42,4	237,2	1481,5	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»
Директор Озорова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ
детского сада № 29



МЕНЮ

День 7	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецепту
Завтрак для детей от 1 до 3 лет						
Омлет натуральный	130	8,1	8,4	6,5	180,3	ТТК № 7
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	180/10	0,1	0	9,8	39,4	№ 392
Сыр (порциями)	5	1,2	1,5	0	17,7	№ 7
Батон	30	2,3	0,9	15,4	78,6	-
Итого:	355	11,7	10,8	31,7	316,0	-
Завтрак II для детей от 1 до 3 лет						
Сок яблочно-виноградный	180	0,9	0,2	17,7	75,1	№ 399
Итого:	180	0,9	0,2	17,7	75,1	-
Обед для детей от 1 до 3 лет						
Помидоры свежие	30	0,3	0	0,7	4,1	ТТК № 2
Суп картофельный с мясными фрикадельками	150/15	4,1	4,0	10,4	94,0	ТТК № 2
Макаронник с мясом или печенью (говядина) с соусом сметанным	130/20	13,0	7,4	28,4	251,1	ТТК № 64,
Компот из свежих плодов	150	0,1	0,1	17,4	71,8	№ 372
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	15,1	71,0	-
Хлеб пеклеванный	35	2,3	0,3	14,8	71,4	-
Итого:	560	22,1	12,0	86,8	563,4	-
Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет						
Тефтели с соусом (говядина)	50/30	6,6	7,8	15,2	143,9	ТТК № 6
Пюре картофельное	130	2,7	4,0	18,4	123,9	№ 321
Чай с молоком или сливками	180	2,7	2,3	14,0	87,6	№ 394
Хлеб пшеничный	40	3,1	0,2	20,1	94,7	-
Итого:	430	15,1	14,3	67,7	450,1	-
Итого за 7 день:		49,8	37,3	203,9	1404,6	-

Шеф-повар:

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



Согласовано Заведующая МОУ
детского сада № 29



А.В. Арсенова
(Ф.И.О.)

МЕНЮ

на 2025 г.

День 8	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептур
Завтрак для детей от 1 до 3 лет						
Каша жидкая (манная)	150	6,1	3,4	26,8	163,0	ТТК № 83
Чай с лимоном	150/7/3,5	0,1	0	7,0	29,0	№ 393
Батон	50	3,8	1,5	25,7	131,0	-
Сыр (порциями)	5	1,2	1,5	0	17,7	№ 7
Итого:	365	11,2	6,4	59,5	340,7	-
Завтрак II для детей от 1 до 3 лет						
Фрукты свежие (яблоко)	200	0,8	0,8	19,0	91,2	№ 368
Итого:	200	0,8	0,8	19,0	91,2	-
Обед для детей от 1 до 3 лет						
Огурец свежий	30	0,2	0	0,5	3,9	ТТК № 4
Суп с макаронными изделиями на мясо-костном бульоне	150	2,3	1,9	12,1	74,2	ТТК № 81
Голубцы ленивые	120/15	7,6	10,4	11,3	177,2	ТТК № 71
Компот из сушеных фруктов	150	0	0	11,6	46,5	№ 376
Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,5	59,2	-
Хлеб пеклеванный	50	3,3	0,4	21,2	102,0	-
Итого:	540	15,3	12,9	69,2	463,0	-
Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет						
Запеканка из творога с морковью с соусом молочным	130/40	10,3	18,3	43,9	344,3	ТТК № 15 477
Чай с лимоном	150/7/3,5	0,1	0	7,0	29,0	№ 393
Булочка Ванильная	50	4,1	3,9	28,9	167,3	№ 467
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Итого:	400	16,0	22,3	89,5	586,6	-
Итого за 8 день:		43,3	42,4	237,2	1481,5	-

Шеф-повар:

Утверждаю, ООО «Славия»
Директор Свиркова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ
детского сада № 29



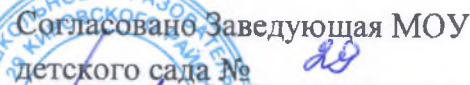
(Ф.И.О)

МЕНЮ

на 2025 г

День 9	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецепт
Завтрак для детей от 1 до 3 лет						
Каша жидкая (пшеничная)	150	7,0	3,5	29,1	175,1	ТТК №
Молоко кипяченое	150	4,3	3,7	7,0	78,6	№ 40
Батон	50	3,8	1,5	25,7	131,0	-
Итого:	350	15,1	8,7	61,8	384,7	-
Завтрак II для детей от 1 до 3 лет						
Сок яблочный	180	0,9	0,2	17,7	75,1	№ 39
Итого:	180	0,9	0,2	17,7	75,1	-
Обед для детей от 1 до 3 лет						
Салат из свеклы	30	0,4	1,9	2,5	29,5	№ 3
Борщ с капустой и картофелем на мясо-костном бульоне со сметаной	150/10	1,5	5,0	7,5	91,2	ТТК №
Запеканка из печени с рисом	130/5	8,9	12,2	14,2	181,8	ТТК №
Кисель из повидла, джема, варенья	150	0,1	0	21,1	84,8	№ 38
Хлеб пеклеванный	40	2,6	0,4	17,0	81,6	-
Итого:	515	13,5	19,5	62,3	468,9	-
Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет						
Запеканка из творога с соусом молочным (сладким) с ванилью	130/50	16,2	12,3	29,5	365,6	ТТК № 151, 4
Кефир	180	5,1	4,4	7,0	92,5	№ 40
Батон	40	3,0	1,2	20,6	104,8	-
Итого:	400	24,3	17,9	57,1	562,9	-
Итого за 9 день:		53,8	46,3	198,9	1491,6	-

Шеф-повар:



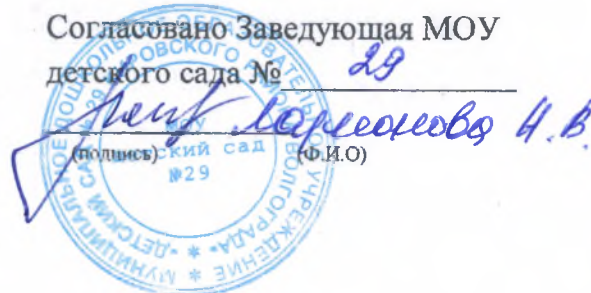
на 2025 г.

Шеф-повар:

Утверждаю: ООО «Славия»
Директор _____ Озорова 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
Завтрак для детей от 1 до 3 лет						
Суп молочный с крупой (рисовой)	150	3,5	3,9	12,3	100,8	ТТК № 107
Кофейный напиток с молоком	150	2,3	1,8	11,4	71,3	№ 395
Батон	45	3,4	1,3	23,1	117,9	-
Сыр (порциями)	5	1,2	1,5	0	17,7	№ 7
Итого:	350	10,4	8,5	46,8	307,7	-
Завтрак II для детей от 1 до 3 лет						
Яблоки, фаршированные изюмом	110	0,7	0,5	31,9	137,0	№ 388
Итого:	110	0,7	0,5	31,9	137,0	-
Обед для детей от 1 до 3 лет						
Помидоры свежий	30	0,3	0	0,7	4,1	ТТК № 27
Суп картофельный на мясо-костном бульоне	150	2,1	2,3	11,7	75,8	ТТК № 87
Макаронник с мясом или печенью (говядина)	150	14,8	7,6	31,5	272,7	ТТК № 64
Компот из свежих плодов	150	0,1	0,1	17,4	71,8	№ 372
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	-
Итого:	520	20,1	10,3	79,5	511,2	-
Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет						
Икра свекольная или морковная (морковная)	30	0,4	1,5	2,3	24,6	№ 54
Котлеты, рубленные из птицы с соусом сметанным	50/30	6,5	9,2	9,9	132,6	ТТК № 62, 354
Пюре картофельное	110	2,3	3,3	15,6	104,9	№ 321
Чай с лимоном	180/10/7	0,2	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
Итого:	487	15,0	18,0	76,4	517,1	-
Итого за 11 день:		46,2	37,3	234,6	1473,0	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»
Директор Озрокова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ
детского сада № 29



(подпись) (Ф.И.О.)

МЕНЮ

на 2025 г.

День 12	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептур
Завтрак для детей от 1 до 3 лет						
Каша жидкая (геркулесовая)	150	6,4	4,6	23,4	159,2	ТТК № 1
Кофейный напиток с молоком	150	2,3	1,8	11,4	71,3	№ 395
Бутерброд с джемом или повидлом	30/5/20	2,3	3,7	27,4	156,7	№ 2
Итого:	355	11,0	10,1	62,2	387,2	-
Завтрак II для детей от 1 до 3 лет						
Сок яблочный	180	0,9	0,2	17,7	75,1	№ 395
Итого:	180	0,9	0,2	17,7	75,1	-
Обед для детей от 1 до 3 лет						
Салат из свеклы	30	0,4	1,9	2,5	29,5	№ 33
Суп картофельный на курином бульоне	150	2,1	2,3	11,7	75,8	ТТК №
Плов из птицы	130	10,9	15,9	36,5	291,9	ТТК №
Кисель из повидла, джема, варенья	150	0,1	0	21,1	84,8	№ 38
Хлеб пшеничный	40	3,1	0,2	20,1	94,7	-
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	-
Итого:	520	17,9	20,5	100,4	617,5	-
Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет						
Икра кабачковая консервированная	30	0,6	2,7	2,3	35,7	-
Котлеты, биточки рыбные запеченные	50	4,9	5,7	4,8	64,1	ТТК №
Картофель отварной с маслом сливочным	120	2,4	3,3	19,0	118,7	№ 12
Напиток из плодов шиповника	180	0,6	0,3	18,1	88,3	№ 39
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	15,1	71,0	-
Итого:	410	10,8	12,2	59,3	377,8	-
Итого за 12 день:		40,6	43,0	239,6	1457,6	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»
Директор Озорова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ
детского сада № 29



(Ф.И.О)

МЕНЮ

на 2025 г.

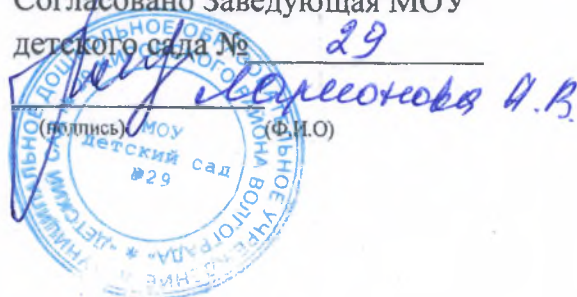
День 13	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептур
Завтрак для детей от 1 до 3 лет						
Каша жидкая (пшеничная)	150	7,0	3,5	29,1	175,1	ТТК № 1
Чай с молоком или сливками	160	2,8	2,4	9,0	81,3	№ 394
Батон	50	3,8	1,5	25,7	131,0	-
Итого:	360	13,6	7,4	63,8	387,4	-
Завтрак II для детей от 1 до 3 лет						
Сок яблочный	180	0,9	0,2	17,7	75,1	№ 395
Итого:	180	0,9	0,2	17,7	75,1	-
Обед для детей от 1 до 3 лет						
Огурец свежий	30	0,2	0	0,5	3,9	ТТК № 1
Суп с макаронными изделиями на мясо-костном бульоне	150	2,3	1,9	12,1	74,2	ТТК № 1
Тефтели с соусом (говядина)	50/30	6,6	7,8	15,2	143,9	ТТК № 1
Капуста тушеная	120	2,7	4,5	11,5	98,6	№ 33
Компот из сушеных фруктов	150	0	0	11,6	46,5	№ 37
Хлеб пеклеванный	40	2,6	0,4	17,0	81,6	-
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Итого:	590	15,9	14,7	77,6	494,7	-
Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет						
Суфле из рыбы	50	6,5	8,2	2,1	72,7	ТТК № 1
Каша рассыпчатая с овощами (рисовая)	120	3,1	3,1	31,8	171,1	№ 16
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	180/10	0,1	0	9,8	39,4	№ 39
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Булочка веснушка	50	4,0	3,0	29,6	160,9	№ 47
Итого:	430	15,2	14,4	83,0	490,1	-
Итого за 13 день:		45,6	36,7	242,1	1447,3	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»
Директор Озрокова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ
детского сада № 29



МЕНЮ

на 2025 г.

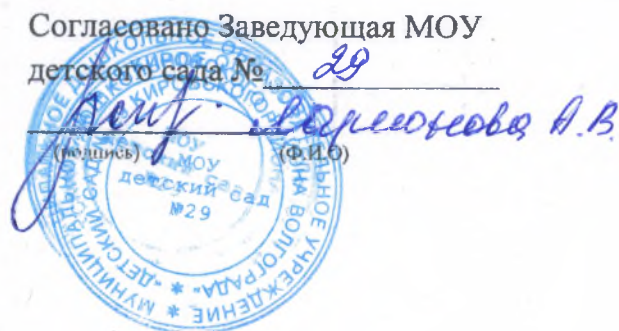
День 14	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
Завтрак для детей от 1 до 3 лет						
Икра кабачковая консервированная	30	0,6	2,7	2,3	35,7	-
Омлет натуральный	130	8,1	8,4	6,5	180,3	ТТК № 7
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	180/10	0,1	0	9,8	39,4	№ 392
Батон	40	3,0	1,2	20,6	104,8	-
Итого:	390	11,8	12,3	39,2	360,2	-
Завтрак II для детей от 1 до 3 лет						
Сок яблочно-виноградный	180	0,9	0,2	17,7	75,1	№ 399
Итого:	180	0,9	0,2	17,7	75,1	-
Обед для детей от 1 до 3 лет						
Помидоры свежие	30	0,3	0	0,7	4,1	ТТК № 2
Борщ с капустой и картофелем на мясо-костном бульоне	150	1,5	3,0	7,1	62,4	ТТК № 2
Голубцы ленивые	120/15	7,6	10,4	11,3	177,2	ТТК № 7
Компот из свежих плодов	150	0,1	0,1	17,4	71,8	№ 372
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	-
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Итого:	505	12,3	13,8	54,7	402,3	-
Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет						
Фрикадельки в соусе (говядина)	50/30	8,3	9,8	15,6	154,2	ТТК № 6
Макаронные изделия отварные с маслом	110	4,1	4,4	26,3	166,1	№ 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
Итого:	450	19,4	18,6	104,0	646,9	-
Итого за 14 день:		44,4	44,9	215,6	1484,5	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»
Директор Озрокова 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
Завтрак для детей от 1 до 3 лет						
Суп молочный с крупой (гречневой)	150	4,4	4,1	12,5	106,5	ТТК № 106
Кофейный напиток с молоком	150	2,3	1,8	11,4	71,3	№ 395
Батон	45	3,4	1,3	23,1	117,9	-
Сыр порциями	5	1,2	1,5	0	17,7	№7
Итого:	350	11,3	8,7	47,0	313,4	-
Завтрак II для детей от 1 до 3 лет						
Фрукты свежие (яблоко)	200	0,8	0,8	19,0	91,2	№ 371
Итого:	200	0,8	0,8	19,0	91,2	-
Обед для детей от 1 до 3 лет						
Икра кабачковая консервированная	30	0,6	2,7	2,3	35,7	-
Суп с крупой на курином бульоне	150	1,8	1,8	10,1	64,2	ТТК № 44
Плов из птицы	130	10,9	15,9	36,5	291,9	ТТК № 67
Кисель из повидла джема, варенья	150	0,1	0	21,1	84,8	№ 383
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	-
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Итого:	500	16,2	20,7	88,2	563,4	-
Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет						
Котлеты, биточки, шницели рубленые	50	6,3	8,5	15,1	144,9	ТТК № 61
Рагу овощное (3 вариант)	110	2,0	4,3	10,8	97,7	№ 344
Чай с лимоном	180/10/7	0,2	0	10,0	41,7	№ 393
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Булочка веснушка	50	4,0	3,0	29,6	160,9	№ 478
Итого:	427	14,0	15,9	75,2	491,26	-
Итого за 15 день:		42,3	46,1	229,4	1459,26	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»
Директор _____ Озорова 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
Завтрак для детей от 1 до 3 лет						
Каша жидкая (пшеничная)	150	7,0	3,5	29,1	175,1	ТТК № 105
Кофейный напиток с молоком	150	2,3	1,8	11,4	71,3	№ 395
Бутерброд с джемом или повидлом	30/5/20	2,3	3,7	27,4	156,7	№ 2
Батон	40	3,0	1,2	20,6	104,8	-
Итого:	395	14,6	10,2	88,5	507,9	-
Завтрак II для детей от 1 до 3 лет						
Фрукты свежие (яблоко)	200	0,8	0,8	19,0	91,2	№ 368
Итого:	200	0,8	0,8	19,0	91,2	-
Обед для детей от 1 до 3 лет						
Огурец свежий	30	0,2	0	0,5	3,9	ТТК № 4
Щи из свежей капусты с картофелем на курином бульоне	150	1,7	3,0	5,9	57,7	ТТК № 47
Птица, тушенная в соусе с овощами	150	14,4	13,6	14,7	241,5	ТТК № 66
Компот из сушеных фруктов	150	0	0	11,6	46,5	№ 376
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	-
Итого:	520	19,1	16,9	50,9	436,4	-
Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет						
Суфле из рыбы	50	6,5	8,2	2,1	72,7	ТТК № 74
Пюре картофельное	110	2,3	3,3	15,6	104,9	№ 321
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом	180/10	0,1	0	9,8	39,4	№ 392
Булочка ванильная	50	4,1	3,9	28,9	167,3	№ 467
Итого:	420	14,5	15,5	66,1	430,3	-
Итого за 16 день		49,0	43,4	224,5	1465,8	-

Шеф-повар:

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

Согласовано Заведующая МОУ
детского сада № 29

(подпись) Озорова А.В.
(Ф.И.О.)

МЕНЮ

на 2025 г.

День 17	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецепту
Завтрак для детей от 1 до 3 лет						
Каша вязкая молочная (рисовая)	150	2,3	6,0	23,7	163,5	ТТК № 1
Чай с молоком или сливками	180	2,7	2,3	14,0	87,6	№ 394
Батон	20	1,5	0,6	10,3	52,4	-
Сыр (порциями)	5	1,2	1,5	0	17,7	№ 7
Итого:	355	7,7	10,4	48,0	321,2	-
Завтрак II для детей от 1 до 3 лет						
Сок яблочно-виноградный	180	0,9	0,2	17,7	75,1	№ 395
Итого:	180	0,9	0,2	17,7	75,1	-
Обед для детей от 1 до 3 лет						
Салат из свеклы	30	0,4	1,9	2,5	29,5	№ 33
Борщ на мясо-костном бульоне со сметаной	150/5	1,2	3,0	5,4	54,8	ТТК № 1
Фрикадельки в соусе (говядина)	50/30	8,3	9,8	15,6	154,2	ТТК № 1
Макаронные изделия отварные с маслом	110	4,1	4,4	26,3	166,1	№ 204
Кисель из повидла, джема, варенья	150	0,1	0	21,1	84,8	№ 381
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	-
Итого:	545	15,4	19,3	79,4	530,2	-
Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет						
Запеканка из творога с соусом молочным сладким с ванилью	130/50	16,3	13,2	27,4	365,8	ТТК № 151, 47
Кефир	180	5,1	4,4	7,0	92,5	№ 40
Батон	40	3,0	1,2	20,6	104,8	-
Итого:	400	24,4	18,8	55,0	563,1	-
Итого за 17 день:		48,4	48,7	200,1	1489,6	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»
Директор Озрокова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ
детского сада № 29



Варшанова Н.В.
(Ф.И.О.)

МЕНЮ

на 2025 г.

День 18	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
Завтрак для детей от 1 до 3 лет						
Каша жидкая (геркулесовая)	150	6,4	4,6	23,4	159,2	ТТК № 104
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	180/10	0,1	0	9,8	39,4	№ 392
Батон	40	3,0	1,2	20,6	104,8	-
Итого:	380	9,5	5,8	53,8	303,4	-
Завтрак II для детей от 1 до 3 лет						
Фрукты свежие (яблоко)	200	0,8	0,8	19,0	91,2	№ 368
Сок яблочный	180	0,9	0,2	17,7	75,1	№ 399
Итого:	380	1,7	1,0	36,7	166,3	-
Обед для детей от 1 до 3 лет						
Салат из свеклы	30	0,4	1,9	2,5	29,5	№ 33
Суп картофельный на курином бульоне	150	2,1	2,3	11,7	75,8	ТТК № 87
Плов из птицы	130	10,9	15,9	36,5	291,9	ТТК № 67
Компот из свежих плодов	150	0,1	0,1	17,4	71,8	№ 372
Хлеб пеклеванный	40	2,6	0,4	17,0	81,6	-
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Итого:	520	17,6	20,7	94,8	596,6	-
Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет						
Тефтели с соусом (говядина)	50/30	6,6	7,8	15,2	143,9	ТТК № 65
Рагу овощное (3 вариант)	110	2,0	4,3	10,8	97,7	№ 344
Чай с лимоном	180/10/7	0,2	0	10,0	41,7	№ 393
Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,5	59,2	-
Итого:	412	10,7	12,3	48,5	342,5	-
Итого за 18 день:		39,5	39,8	233,8	1408,8	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»
Директор Озрокова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ
детского сада № 29



(подпись) *А. Морозов*
(Ф.И.О)

МЕНЮ

на 2025

День 19	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептур
Завтрак для детей от 1 до 3 лет						
Икра кабачковая консервированная	30	0,6	2,7	2,3	35,7	-
Омлет натуральный	130	8,1	8,4	6,5	180,3	ТТК №
Чай с молоком или сливками	150	2,6	2,3	11,2	76,2	№ 394
Батон	40	3,0	1,2	20,6	104,8	-
Итого:	350	14,3	14,6	40,6	397,0	-
Завтрак II для детей от 1 до 3 лет						
Сок яблочно-виноградный	180	0,9	0,2	17,7	75,1	№ 399
Итого:	180	0,9	0,2	17,7	75,1	-
Обед для детей от 1 до 3 лет						
Огурец свежий	30	0,2	0	0,5	3,9	ТТК №
Суп с макаронными изделиями на курином бульоне	150	2,3	1,8	12,7	75,1	ТТК №
Птица, тушеная в соусе с овощами	150	14,4	13,6	14,7	241,5	ТТК №
Компот из сушеных фруктов	150	0	0	11,6	46,5	№ 376
Хлеб пеклеванный	40	2,6	0,4	17,0	81,6	-
Итого:	520	19,5	15,8	56,5	448,6	-
Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет						
Котлеты, биточки, шницели рубленые	50	6,3	8,5	15,1	144,96	ТТК №
Каша рассыпчатая с овощами (гречневая)	120	6,3	4,48	28,7	203,0	№ 166
Чая с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	180/10	0,1	0	9,8	39,4	№ 392
Хлеб пшеничный	40	3,1	0,2	20,1	94,7	-
Итого:	400	15,8	13,18	73,7	482,06	-
Итого за 19 день:		50,5	43,78	188,5	1402,76	-

Шеф-повар:

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



Согласовано Заведующая МОУ
детского сада № 29



_____ (подпись)
_____ (Ф.И.О.)

МЕНЮ

День 20	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
Завтрак для детей от 1 до 3 лет						
Каша жидкая (пшеничная)	150	7,0	3,5	29,1	175,1	ТТК № 10
Кофейный напиток с молоком	160	2,4	1,9	12,2	76,1	№ 395
Батон	40	3,0	1,2	20,6	104,8	-
Сыр порциями	5	1,2	1,5	0	17,7	№ 7
Итого:	355	13,6	8,1	61,9	373,7	-
Завтрак II для детей от 1 до 3 лет						
Фрукты свежие (яблоко)	200	0,8	0,8	19,0	91,2	№ 368
Итого:	200	0,8	0,8	19,0	91,2	-
Обед для детей от 1 до 3 лет						
Икра кабачковая консервированная	30	0,6	2,7	2,3	35,7	-
Борщ с капустой и картофелем на мясо-костном бульоне	150	1,5	3,0	7,1	62,4	ТТК № 2
Котлеты, биточки, шницели рубленые	50	6,3	8,5	15,1	144,9	ТТК № 6
Макаронные изделия отварные с маслом	110	4,1	4,4	26,3	166,1	№ 205
Кисель из повидла, джема, варенья	150	0,1	0	21,1	84,8	№ 383
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	-
Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,5	59,2	-
Итого:	535	15,8	19,0	92,9	593,96	-
Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет						
Помидоры свежие	40	0,4	0,0	0,9	5,5	ТТК № 2
Фрикадельки вкусняшка с соусом сметанным	100/30	8,5	9,7	15,9	201,4	ТТК № 3 354
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	180/10	0,10	0	9,8	39,4	№ 392
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46,0	-
Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	-
Итого:	400	12,0	11,8	51,2	375,7	-
Итого за 20 день:		42,2	39,7	225,0	1434,56	-

Шеф-повар: