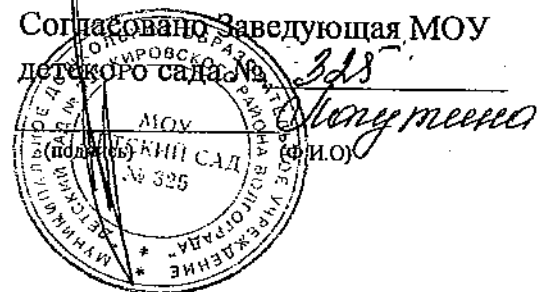


Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор *Ю.М. Озорова*



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № *3026*



## МЕНЮ

на *30.06.* 20*20*

День 11	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	реп
<b>Завтрак для детей от 3 до 7 лет</b>						
Суп молочный с крупой (рисовой)	180	4,3	4,4	15,0	131,6	ТТБ
Кофейный напиток с молоком	180	2,8	2,2	15,4	92,9	Н
Бутерброд с маслом	35/10	2,8	7,5	17,7	157,7	
<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	Н
<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 свежие	50	0,6	0,0	1,2	6,8	ТТБ
Суп картофельный на мясо-костном бульоне	180	2,4	2,1	13,9	85,7	ТТБ
Макаронник с мясом или печенью (говядина) с соусом томатным	150/30	15,2	9,0	33,5	297,2	ТТБ
Компот их свежих плодов	180	0,1	0,1	20,9	86,0	Н
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	Н
Котлета, рубленая из птицы с соусом сметанным с томатом	70/50	12,4	13,5	15,1	238,4	ТТБ
Пюре картофельное	150	3,1	4,6	21,4	143,9	Н
Чай с лимоном	180/10/7	0,2	0,0	10,0	41,7	Н
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,2	17,6	82,9	
Булочка Ванильная	50	4,1	3,9	28,9	167,3	Н
<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: *С.Г.*

Утверждаю  
 Директор



Озвонкова Ю.М.

Согласовано Заведующая МОУ



детского сада № 325  
 (подпись) Озвонкова Ю.М.  
 (Ф.И.О.)

## МЕНЮ

на 01.07. 2025 г.

День 12	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецепту
<b>Завтрак для детей от 3 до 7 лет</b>						
Каша жидкая (геркулесовая)	180	7,8	5,5	29,0	197,6	ТТК №
Кофейный напиток с молоком	200	3,1	2,4	17,1	103,1	№ 39
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	№ 39
<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 №
Плов из птицы	150	28,9	31,2	24,8	499,1	ТТК №
Кисель из повидла, джема, варенья	180	0,1	0,0	25,7	102,6	№ 38
Хлеб пеклеваный	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 №
Картофель отварной с маслом сливочным	130	2,5	3,5	20,6	128,3	№ 12
Напиток из плодов шиповника	180	0,6	0,3	18,1	88,3	№ 39
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: *С*

Утверждаю  
 Директор



Озорова Ю.М.

Сопоставлено  
 Заведующая МОУ  
 детского сада № 308



*Шогутова Н.С.*  
 (подпись) (Ф.И.О.)

## МЕНЮ

на 04.07. 2025 г.

День 13	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептур
<b>Завтрак для детей от 3 до 7 лет</b>						
Капша жидкая (пшеничная)	180	8,3	4,2	35,7	213,4	ТТК № 1
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 свежий	50	0,4	0,1	0,9	6,5	ТТК №
Суп с макаронными изделиями на мясо-костном бульоне	180	2,7	2,1	14,5	89,2	ТТК №
Тефтели с соусом (говядина)	70/30	10,3	12,4	11,0	205,3	ТТК №
Капуста тушеная	130	2,9	4,9	12,5	106,9	№ 331
Компот из сушеных фруктов	180	0,0	0,0	14,0	55,8	№ 371
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 №
Капша рассыпчатая с овощами (рисовая)	150	3,9	3,9	39,7	214,1	№ 16
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	190/10	0,1	0,0	9,8	39,4	№ 39
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	15,1	71,0	-
Булочка веснушка	50	4,0	3,0	29,6	160,9	№ 47
<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: *С*

Утверждаю  
 Директор ООО «Славия» Озрскова Ю.М.



Согласовано  
 Заведующая МОУ  
 детского сада № 328  
 (Ф.И.О.) *Полуприщева Е.*

## МЕНЮ

на 03.07 2025 г.

День 14	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецепта
<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 №
Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом	190/10	0,1	0,0	9,8	39,4	№39
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>Завтрак II для детей от 3 до 7 лет</b>						
Сок яблочно-абрикосовый	200	1,0	0,2	19,6	83,4	№ 39
<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 свежие	50	0,6	0,0	1,2	6,8	ТТК №
Борщ с капустой и картофелем на мясо-костном бульоне	180	2,0	3,7	8,8	78,5	ТТК №
Голубцы ленивые	140/30	12,8	12,3	12,0	217,4	ТТК №
Компот из свежих плодов	180	0,1	0,1	20,9	86,0	№ 37
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>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 №
Макаронные изделия отварные с маслом	130	4,9	4,4	31,1	188,4	№ 20
Напиток из плодов шиповника	180	0,6	0,3	18,1	88,3	№ 31
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	15,1	71,0	-
Булочка ванильная	50	4,1	3,9	28,9	167,3	№ 41
<b>Итого:</b>	<b>490</b>	<b>23,4</b>	<b>21,9</b>	<b>101,5</b>	<b>718,3</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: *О*

Утверждено ООО «Славия»  
 Директор: Озрякова Ю.М.



Составлено Заведующая МОУ  
 детского сада № 328



## МЕНЮ

на 04.07. 2025 г.

День 15	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецепту
<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 № 10
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 (яблоко)	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	-
Суп с крупой на курином бульоне	180	2,2	1,9	12,9	78,0	ТТК № 4
Плов из птицы	150	28,9	31,2	24,8	499,1	ТТК № 6
Кисель из повидла, джема, варенья	180	0,1	0,0	25,7	102,6	№ 383
Хлеб пшеничный	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 № 1
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: 