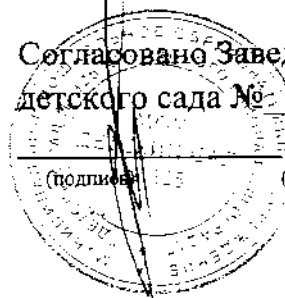


Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Озрокова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 328



*Озрокова Ю.М.*  
 (Ф.И.О.)

## МЕНЮ

на 07.07 2025 г.

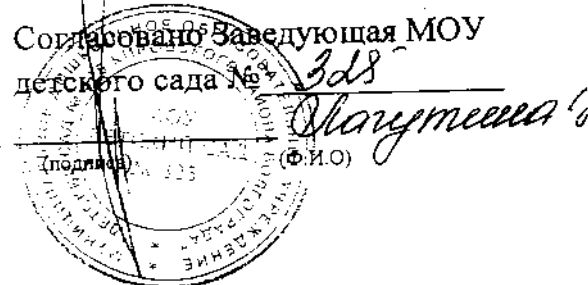
День 16	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
<b>Завтрак для детей от 3 до 7 лет</b>						
Каша жидкая (пшеничная)	180	8,3	4,2	35,7	213,4	ТТК № 105
Кофейный напиток с молоком	200	3,1	2,4	17,1	103,1	№ 395
Бутерброд с джемом или повидлом	30/5/20	2,3	3,7	27,4	156,7	№ 2
Багон	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 (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>						
Огурец свежий	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, тушеная 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 шоколадное	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: 49

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор: *С.М.ВИА* Острокова Ю.М.



Составлено Заведующая МОУ  
 детского сада № 3д8



## МЕНЮ

на 08.07 2025 г

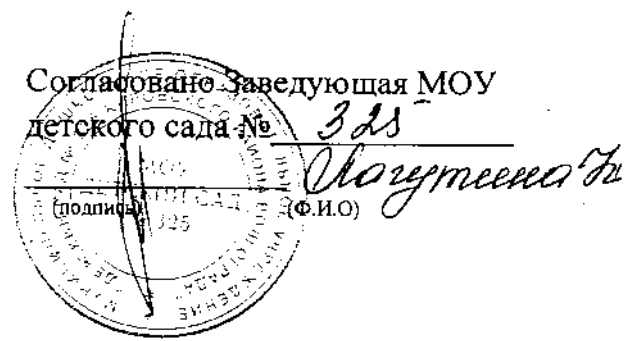
День 17	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецепт.
<b>Завтрак для детей от 3 до 7 лет</b>						
Каша вязкая молочная (рисовая)	180	2,7	7,2	28,4	196,2	ТТК №
Чай с молоком или сливками	180	2,7	2,3	14,0	87,6	№ 3
Бутерброд с сыром	30/5/10	4,4	6,7	14,6	141,6	№
<b>Итого:</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	№ 3
<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	№
Борщ на мясо-костном со сметаной	180/5	1,3	4,3	7,1	76,6	ТТК №
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	№
Кисель из повидла, джема, варенья	180	0,1	0,0	25,7	102,6	№
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,
Кефир	200	5,6	4,9	7,8	102,8	№
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: *Ц*

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



Согласовано: Заведующая МОУ  
 детского сада № **325**



## МЕНЮ

на **09.07** 2025 г.

День 18	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептур
<b>Завтрак для детей от 3 до 7 лет</b>						
Каша жидкая (геркулесовая)	180/5	7,8	5,5	28,5	195,7	ТТК № 1
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 (яблоко)	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 №
Плов из птицы	150	28,9	31,2	24,8	499,1	ТТК №
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 №
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	№ 392
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: **У**

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



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № **3ds**



**Шугуткина Н.**  
 (Ф.И.О)

## МЕНЮ

на **10.07** 2025 г.

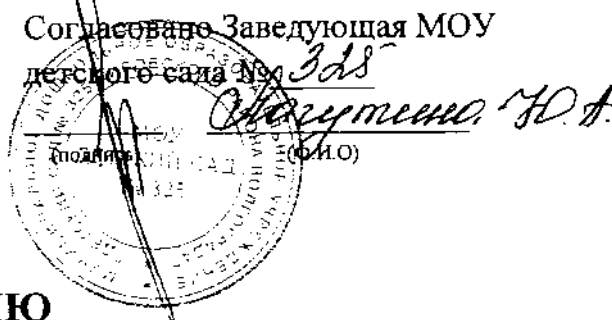
День 19	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
<b>Завтрак для детей от 3 до 7 лет</b>						
Икра кабачковая консервированная	50	1,0	4,5	3,9	59,5	-
Омлет натуральный	150	15,3	18,9	2,9	249,4	ТТК № 7
Чай с молоком или сливками	200	3,0	2,5	15,6	97,3	№ 394
Батон	30	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 свежий	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 № 8
Птица, тушенная в соусе с овощами	150	14,4	13,6	14,7	241,5	ТТК № 6
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 № 6
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: **С**

Утверждено ООО «Славия»  
 Директор Озрокова Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 328



## МЕНЮ

на 11.07. 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 (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	-
Борщ с капустой и картофелем на мясо-костном бульоне	180	2,0	3,7	8,8	78,5	ТТК № 28
Котлеты, биточки, шницели рубленые	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 пеклеваный	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 свежие	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: *С*