

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Оноприенко Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 339



## МЕНЮ

на 28/03 2026 г.

День 1	Выход г	Белк и, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетич еская ценность (ккал)	№ рецептуры
<b>Завтрак для детей от 1 до 3 лет</b>						
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	-
<b>Итого:</b>	<b>350</b>	<b>9,4</b>	<b>7,7</b>	<b>45,4</b>	<b>299,0</b>	-
<b>Завтрак II для детей от 1 до 3 лет</b>						
Сок яблочный	180	0,9	0,2	17,7	75,1	№ 399
<b>Итого:</b>	<b>180</b>	<b>0,9</b>	<b>0,2</b>	<b>17,7</b>	<b>75,1</b>	-
<b>Обед для детей от 1 до 3 лет</b>						
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	-
<b>Итого:</b>	<b>520</b>	<b>23,5</b>	<b>21,6</b>	<b>59,8</b>	<b>530,5</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет</b>						
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
<b>Итого:</b>	<b>445</b>	<b>14,2</b>	<b>15,1</b>	<b>77,0</b>	<b>491,0</b>	-
<b>Итого за 1 день:</b>		<b>48,0</b>	<b>44,6</b>	<b>199,9</b>	<b>1395,6</b>	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Оноприенко Ю.М



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 339



## МЕНЮ

на 23/03 2026 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 \_\_\_\_\_ Оноприенко Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 339



## МЕНЮ

на 24/03 2026 г.

День 2	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
<b>Завтрак для детей от 1 до 3 лет</b>						
Каша жидкая (геркулесовая)	150	6,4	4,6	23,4	159,2	ТТК № 104
Чай с сахаром	180/10	0,1	0	9,8	39,4	№ 392
Батон	40	3,0	1,2	20,6	104,8	-
<b>Итого:</b>	<b>380</b>	<b>9,5</b>	<b>5,8</b>	<b>53,8</b>	<b>303,4</b>	-
<b>Завтрак II для детей от 1 до 3 лет</b>						
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
<b>Итого:</b>	<b>380</b>	<b>1,7</b>	<b>1,0</b>	<b>36,7</b>	<b>166,3</b>	-
<b>Обед для детей от 1 до 3 лет</b>						
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	20	1,3	0,2	8,5	40,8	-
<b>Итого:</b>	<b>480</b>	<b>14,8</b>	<b>20,4</b>	<b>76,6</b>	<b>509,8</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет</b>						
Суфле из рыбы	50	6,5	8,2	2,1	72,7	ТТК № 74
Картофель отварной с маслом сливочным	120	2,4	3,3	19,0	118,7	№ 125
Чай с лимоном	180/10/7	0,2	0	10,0	41,7	№ 393
Печенье	20	1,5	2,0	14,9	83,4	-
Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	25,1	118,4	-
<b>Итого:</b>	<b>437</b>	<b>14,4</b>	<b>13,8</b>	<b>71,1</b>	<b>434,9</b>	-
<b>Итого за 2 день:</b>		<b>40,4</b>	<b>41,0</b>	<b>238,2</b>	<b>1414,4</b>	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Онопrienко Ю.М



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 339



## МЕНЮ

на 24/03 2026 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 № 104
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 № 43
Плов из птицы	150	28,9	31,2	24,8	499,1	ТТК № 67
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 № 74
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 шоколадное	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



Онопrienко Ю.М

Согласовано Заведующая МОУ  
детского сада № 339



## МЕНЮ

на 25/03 2026 г.

День 3	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
<b>Завтрак для детей от 1 до 3 лет</b>						
Каша жидкая (манная)	150	6,1	3,4	26,8	163,0	ТТК № 83
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	
<b>Итого:</b>	<b>405</b>	<b>13,2</b>	<b>9,0</b>	<b>47,2</b>	<b>323,4</b>	-
<b>Завтрак II для детей от 1 до 3 лет</b>						
Сок яблочно-виноградный	180	0,9	0,2	17,7	75,1	№ 399
<b>Итого:</b>	<b>180</b>	<b>0,9</b>	<b>0,2</b>	<b>17,7</b>	<b>75,1</b>	-
<b>Обед для детей от 1 до 3 лет</b>						
Огурец соленый	30	0,2	0	0,5	3,9	ТТК № 4
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	150/10	1,5	5,0	7,5	91,2	ТТК № 28
Запеканка картофельная с мясом или печенью (печень)	150	10,0	6,8	25,3	215,8	ТТК № 79
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	-
<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>14,6</b>	<b>12,1</b>	<b>58,5</b>	<b>426,7</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет</b>						
Пюре из моркови или свеклы (свекла)	40	0,6	1,4	4,0	33,4	№ 324
Котлеты, биточки, шницели рубленые с соусом сметанным	50/30	6,7	9,7	16,9	167,9	ТТК № 61, 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	-
<b>Итого:</b>	<b>440</b>	<b>15,4</b>	<b>17,8</b>	<b>83,2</b>	<b>549,76</b>	
<b>Итого за 3 день:</b>		<b>44,0</b>	<b>39,1</b>	<b>206,0</b>	<b>1402,0</b>	

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»  
 Директор Оноприенко Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 339



(Ф.И.О)

## МЕНЮ

на 25/03 2026 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, рубленые 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 **СЛАВИЯ** Оноприенко Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 339



## МЕНЮ

на 26/03 2026 г.

День 4	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
<b>Завтрак для детей от 1 до 3 лет</b>						
Суп молочный с крупой (гречневой)	150	4,4	4,1	12,5	106,5	ТТК № 106
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
<b>Итого:</b>	<b>565</b>	<b>10,3</b>	<b>7,9</b>	<b>64,2</b>	<b>375,4</b>	-
<b>Завтрак II для детей от 1 до 3 лет</b>						
Сок яблочный	180	0,9	0,2	17,7	75,1	№ 399
<b>Итого:</b>	<b>180</b>	<b>0,9</b>	<b>0,2</b>	<b>17,7</b>	<b>75,1</b>	-
<b>Обед для детей от 1 до 3 лет</b>						
Помидоры соленые	30	0,3	0,1	0,7	4,1	ТТК № 27
Суп с макаронными изделиями на м/б	150	2,3	1,9	12,1	74,2	ТТК № 88
Тефтели с соусом (говядина)	50/30	6,6	7,8	15,2	143,9	ТТК № 65
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	-
<b>Итого:</b>	<b>560</b>	<b>16,1</b>	<b>14,4</b>	<b>84,1</b>	<b>521,6</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет</b>						
Котлеты, рубленые из птицы	50	6,1	8,0	8,1	109,6	ТТК № 62
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
<b>Итого:</b>	<b>420</b>	<b>14,0</b>	<b>14,4</b>	<b>72,8</b>	<b>460,8</b>	-
<b>Итого за 4 день:</b>		<b>41,3</b>	<b>36,9</b>	<b>238,8</b>	<b>1432,9</b>	-

Шеф-повар:

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



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 339



## МЕНЮ

на 26/03 2026 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 (яблоко)	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 \_\_\_\_\_ Оноприенко Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № 339



## МЕНЮ

на 27/03 2026 г.

День 5	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
<b>Завтрак для детей от 1 до 3 лет</b>						
Каша жидкая (геркулесовая)	150	6,4	4,6	23,4	159,2	ТТК № 104
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
<b>Итого:</b>	<b>355</b>	<b>11,0</b>	<b>10,1</b>	<b>62,2</b>	<b>387,2</b>	-
<b>Завтрак II для детей от 1 до 3 лет</b>						
Сок яблочный	180	0,9	0,2	17,7	75,1	№ 399
<b>Итого:</b>	<b>180</b>	<b>0,9</b>	<b>0,2</b>	<b>17,7</b>	<b>75,1</b>	-
<b>Обед для детей от 1 до 3 лет</b>						
Салат из свеклы	30	0,4	1,9	2,5	29,5	№ 33
Суп картофельный на к/б	150	2,0	2,3	11,7	75,8	ТТК № 87
Плов из птицы	130	10,9	15,9	36,5	291,9	№ 67
Кисель из повидла, джема, варенья	150	0,1	0	21,1	84,8	№ 383
Хлеб пшеничный	40	3,1	0,2	20,1	94,7	-
Хлеб пеклеванный	20	1,3	0,2	8,5	40,8	-
<b>Итого:</b>	<b>520</b>	<b>17,9</b>	<b>20,5</b>	<b>100,4</b>	<b>617,5</b>	-
<b>Уплотненный полдник для детей от 1 до 3 лет</b>						
Икра кабачковая консервированная	30	0,6	2,7	2,3	35,7	-
Котлеты или биточки рыбные запеченные	50	4,9	5,7	4,8	64,1	ТТК № 77
Картофель отварной с маслом сливочным	120	2,4	3,3	19,0	118,7	№ 125
Напиток из плодов шиповника	180	0,6	0,2	18,1	88,3	№ 398
Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	15,1	71,0	-
<b>Итого:</b>	<b>410</b>	<b>10,8</b>	<b>12,2</b>	<b>59,3</b>	<b>377,8</b>	-
<b>Итого за 5 день:</b>		<b>40,6</b>	<b>43,0</b>	<b>239,6</b>	<b>1457,6</b>	-

Шеф-повар:

Утверждаю ООО «Славия»

Директор Оноприенко Ю.М.



Согласовано Заведующая МОУ

детского сада № 339



## МЕНЮ

на 24/03 2026 г.

День 5	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углерод 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 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 № 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: