

СОГЛАСОВАНО

Утверждено: ООО Алёко

*Ирина Николаевна*  
*Дури ИВ*

ЕЖЕДУНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Весна-Лето

для детей дошкольного возраста 1-3 лет (обед) при 4-часовом пребывании



Ирина Николаевна  
Дури ИВ

17.03.25

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 Вариант 1	Икра казачковая консервированная	30	0,6	2,7	2,3	35,7		
	Султ с макаронными изделиями на мясном бульоне ТТК №88	150	2,3	1,9	12,1	74,2	ТТК №88	
	Жаркое по-домашнему ТТК №675	150	17,8	16,7	15,6	287,3	ТТК №675	
	Компот из сушеных фруктов №376	150	0	0	11,6	46,5	376	2011
	Хлеб пеклеваный	20	1,3	0,2	8,5	40,8		
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46			
Итого за обед		520	23,5	21,6	59,8	530,5		

Ответственное лицо Тяжистова Д.В.

СОГЛАСОВАНО

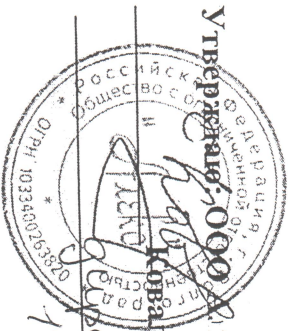
*Ирина Владимировна Давыдова*  
*Давыдова И.В.*

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Весна-Лето

для детей дошкольного возраста 1-3 лет (обед) при 4-часовом пребывании

Утверждено: 000 Д.еко



Ковалева А.В.

17.03.25

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Неделя 1 Вариант 2	САДАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	30	0,4	1,9	2,5	29,5	33	2011	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №87	150	2,1	2,3	11,7	75,8	ТТК №87		
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	130	10,9	15,9	36,5	291,9	ТТК №67	2011	
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	372		
	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8			
Итого за обед		480	14,8	20,4	76,6	509,8			

Ответственное лицо Гриштина В.В.

Согласовано

*Ирина А.В.*

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Возраст-Лето

для детей дошкольного возраста 1-3 лет (обед) при 4-часовом пребывании



Утверждено: 0000 Алеко

Ковалева А.В.

17.03.25

Прием пищи Неделя 1 Вариант 3	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал			
Обед	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30	0,2	0	0,5	3,9			
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА МЯСО-КОСТНОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ ТТК №28	150/10	1,5	5	7,5	91,2	ТТК №28		
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (печень) ТТК №79	150	10,0	6,8	25,3	215,8	ТТК № 79		
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	150/7/3,5	0,1	0	7	29	393	2011	
	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8			
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46			
Итого за обед		540	14,6	12,1	58,5	426,7			

Ответственное лицо

*Станислав В.В.*

Согласовано

*Л.В. Ковалева*  
*Труфанова Л.В.*

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Весна-Лето

для детей дошкольного возраста 1-3 лет (обед) при 4-часовом пребывании

Утверждено: **09.04.2010**  
*Л.В. Ковалева*  
Ковалева А.В.  
Инструктор  
7.03.25

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед	ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	30	0,3	0	0,7	4,1		
	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА МЯСО-КОСТНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №88	150	2,3	1,9	12,1	74,2	ТТК №88	
	ТЕФТЕЛИ С СОУСОМ (говядина) ТТК №65	50/30	6,6	7,8	15,2	143,9	ТТК №65	
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	110	4,1	4,4	25,3	166,1	205	2011
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	376	2011
	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46		
	Итого за обед	560	16,1	14,4	84,1	521,6		

Ответственное лицо

*Труфанова Л.В.*

Согласовано

*Заведующий МКУ СЭС*  
*Дури И.И.*

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Весна-Лето

для детей дошкольного возраста 1-3 лет (обед) при 4-часовом пребывании

Утверждено **09.09.11** Алёко



*Ковалева А.В.*

17.03.15

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-тур	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Витамины			
Обед Неделя 1 Вариант 5	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	30	0,4	1,9	2,5	29,5	33	2011	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №87	150	2,1	2,3	11,7	75,8	ТТК №87/1		
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	130	10,9	15,9	36,5	291,9	ТТК №67	2011	
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0,1	0	21,1	84,8	383		
	ХЛЕБ ПЕКЕВАННЫЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7				
Итого за обед		520	17,9	20,5	100,4	617,5			

Ответственное лицо *Стрелова Д.В.*

СОГЛАСОВАНО

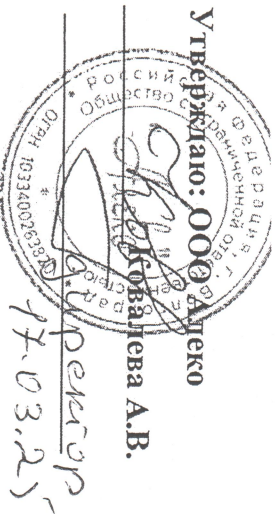
*Заведующий ШДЦ № 29*  
*Дубин А*

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Весна-Лето

для детей дошкольного возраста 1-3 лет (обед) при 4-часовом пребывании

Утверждаю: **ООО Алеко**  
*Ковалева А.В.*  
Инспектор  
17.03.25



Прием пищи	Прием, пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед Неделя 2 Вариант 6	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30	0,2	0	0,5	3,9		
	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА МЯСО-КОСТНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №88	150	2,3	1,9	12,1	74,2	ТТК №88	
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ ТТК №75	120/15	7,6	10,4	11,3	177,2	ТТК №75	
	КОМПОТ ИЗ СУШЕННЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	376	2011
	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	50	3,3	0,4	21,2	102		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,9	0,2	12,5	59,2		
Итого за обед		540	15,3	12,9	69,2	463		

Ответственное лицо

*Ступарова В.В.*

Согласовано

*Заведующий отделом*  
*Дуба Л.А.*

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Весна-Лето

для детей дошкольного возраста 1-3 лет (обед) при 4-часовом пребывании



Утверждено: ООО Алеко

Ковалева А.В.

Директор  
17.03.25

Прием пищи	Прием, пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед	ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	30	0,3	0	0,7	4,1	ТТК №202	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ТТК №202	150/15	4,1	4	10,4	94	ТТК №202	
	МАКАРОНИКИ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (говядина) С СОУСОМ СМЕТАННЫМ ТТК №64/№354	130/20	13	7,4	28,4	251,1	ТТК №64, 354	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	372	2011
	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	35	2,3	0,3	14,8	71,4		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71		
Итого за обед		560	22,1	12	86,8	563,4		

Ответственное лицо

*Шеншина Д.В.*





Согласовано

*В. В. Ковалева*  
*Зупин В. В.*

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Весна-Лето

для детей дошкольного возраста 1-3 лет (обед) при 4-часовом пребывании



Удостоверено: 000 Алеко

Ковалева А.В.

17.03.25

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 Вариант 10	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30	0,2	0	0,5	3,9		
	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №88	150	2,3	1,8	12,7	75,1	ТТК №88	
	ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТТК №66	150	14,4	13,6	14,7	241,5	ТТК №66	
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	376	2011
	ХЛЕБ ПЕКЕВАННЫЙ	40	2,6	0,4	17	81,6		
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46			
Итого за обед		540	21	15,9	66,2	494,6		

Ответственное лицо

*Шушарова Ю.В.*

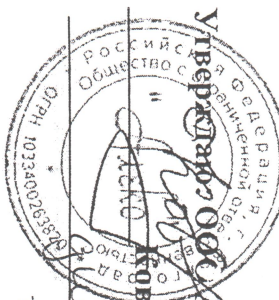
Согласовано

*В. В. Ковалева*  
*Директор*

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Весна-Лето

для детей дошкольного возраста 1-3 лет (обед) при 4-часовом пребывании



Утверждает: А. В. Алёко

*А. В. Алёко*  
Директор  
17.03.25

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	0			
Обед Неделя 3 Вариант 11	ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ	30	0,3	0	0,7	4,1			
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА МЯСО-КОСТНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №87	150	2,1	2,3	11,7	75,8	ТТК №87		
	МАКАРОНИКИ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (говядина) ТТК №64	150	14,8	7,6	31,5	272,7	ТТК №64		
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	372	2011	
	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8			
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46			
Итого за обед		520	20,1	10,3	79,5	511,2			

Ответственное лицо

*А. В. Алёко*

СОГЛАСОВАНО


*Заведующий ШКОЛ № 2*  
*Друж 14*

ЕЖЕДУНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Весна-Лето

для детей дошкольного возраста 1-3 лет (обед) при 4-часовом пребывании

УТВЕРЖДЕНО: ООО Алёко  
Ковалева А.В.  
Директор  
17.03.25



Прием пищи	Прием, пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 3 Вариант 12	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	30	0,4	1,9	2,5	29,5	33	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №87	150	2,1	2,3	11,7	75,8	ТТК №87	
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	130	10,9	15,9	36,5	291,9	ТТК №67	
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0,1	0	21,1	84,8	383	2011
	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8		
Итого за обед		40	3,1	0,2	20,1	94,7		
		520	17,9	20,5	100,4	617,5		

Ответственное лицо *Филиппова Д.В.*





Согласовано

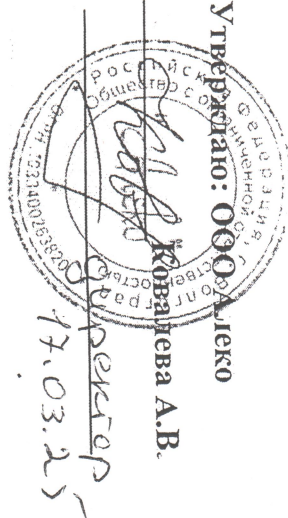
*С.А. Ковалева*  
Докл. Д.А.

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Весна-Лето

для детей дошкольного возраста 1-3 лет (обед) при 4-часовом пребывании

Утверждено: **ООО Алго**  
*С.А. Ковалева* А.В.  
Директор  
17.03.25



Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 3 Вариант 15	Икра кабачковая консервированная	30	0,6	2,7	2,3	35,7		
	Суп с крупой на курином бульоне ТТК №44	150	1,8	1,8	10,1	64,2	ТТК №44	
	Плов из птицы ТТК №67	130	10,9	15,9	36,5	291,9	ТТК №67	2011
	Кисель из повидла, джема, варенья №383	150	0,1	0	21,1	84,8	383	
	Хлеб пеклеваный	20	1,3	0,2	8,5	40,8		
Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,7	46			
Итого за обед		500	16,2	20,7	88,2	583,4		

Ответственное лицо *Иванова* В.В.

СОГЛАСОВАНО

*Заведующий ШКОЛЫ № 17*  
*Трун В.А.*

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Весна-Лето

для детей дошкольного возраста 1-3 лет (обед) при 4-часовом пребывании



Утверждаю: ООО Алеко

Новалова А.В.

17.03.25  
Директор

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед Вариант 16	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30	0,2	0	0,5	3,9			
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №47	150	1,7	3	5,9	57,7	ТТК №47		
	ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТТК №66	150	14,4	13,6	14,7	241,5	ТТК №66	2011	
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	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			
Итого за обед		520	19,1	16,9	50,9	436,4			

Ответственное лицо Феленкова Д.В.



СОГЛАСОВАНО

*В.В. Ковалева*  
Директор

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Весна-Лето

для детей дошкольного возраста 1-3 лет (обед) при 4-часовом пребывании



Утверждено: 000 Алеско

Ковалева А.В.

Директор  
17.03.25

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Обед Неделя 4 Вариант 18	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	30	0,4	1,9	2,5	29,5	33	2011	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №67	150	2,1	2,3	11,7	75,8	ТТК №67		
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	130	10,9	15,9	36,5	291,9	ТТК №67		
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	372	2011	
	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	40	2,6	0,4	17	81,6			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46				
Итого за обед		520	17,6	20,7	94,8	596,6			

Ответственное лицо

*Александров Р.В.*

Согласовано

*Заведующий ЛМД Д.В.С.*  
*Д.В.С.*

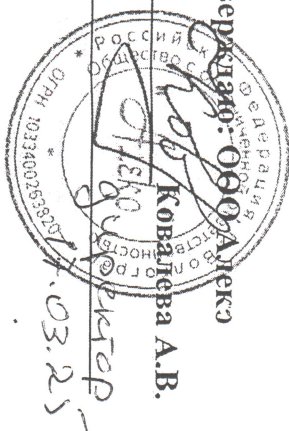
ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Весна-Лето

для детей дошкольного возраста 1-3 лет (обед) при 4-часовом пребывании

Утверждено: 09.09.2013

Ковалева А.В.



Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Обед Неделя 4 Вариант 19	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	30	0,2	0	0,5	3,9		
	Молоко	150	2,3	1,8	12,7	75,1	ТТК №88	
	ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТТК №66	150	14,4	13,6	14,7	241,5	ТТК №66	
	КОМПОТ ИЗ СУШЕННЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	376	2011
	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАННЫЙ	40	2,6	0,4	17	81,6		
Итого за обед		520	19,5	15,8	56,5	448,5		

Ответственное лицо *Александрова Р.В.*

Согласовано

*С. В. Сидорова*  
*Сидорова С. В.*

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Весна-Лето

для детей дошкольного возраста 1-3 лет (обед) при 4-часовом пребывании

Утверждено: 09.09.2010

Ковалева А.В.

Директор

17.03.25



Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Витамины, г			
Обед	Икра кабачковая консервированная Борщ с капустой и картофелем на мясо-костном бульоне ТТК №28 Котлеты, биточки, шницели рубленые ТТК №61 Макаронные изделия отварные с маслом №205 Кисель из повидла, джема, варенья №383 Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	30	0,6	2,7	2,3	35,7			
		150	1,5	3	7,1	62,4	ТТК №28		
		50	6,3	8,5	15,1	144,96	ТТК №61		
		110	4,1	4,4	26,3	166,1	205	2011	
		150	0,1	0	21,1	84,8	383	2011	
		20	1,3	0,2	8,5	40,8			
		25	1,9	0,2	12,5	59,2			
		535	15,8	19	92,9	593,96			

Ответственное лицо *Сидорова С. В.*