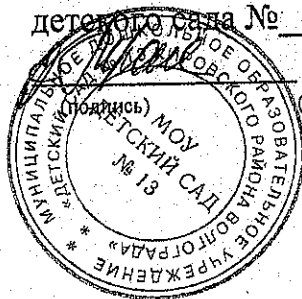




Утверждаю **0000** «**Славия**»  
 Директор **Оноприенко Ю.М.**

Согласовано Заведующая МОУ  
 детского сада № **10**



**Трафимова О.Е.**  
 (Ф.И.О.)

## МЕНЮ

на **16.06** 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 пеклеваный	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:

*Handwritten signature of the chef-cook.*