

Таблица ПЛАН-МЕНЮ

для МБДОУ с 8-10 часовым пребыванием для детей дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет)

1-я неделя / 1. понедельник			1-я неделя / 2. вторник			1-я неделя / 3. среда			1-я неделя / 4. четверг			1-я неделя / 5. пятница		
№ п/п	Наименование и краткая характеристика	Выход блюда, г.	№ п/п	Наименование и краткая характеристика	Выход блюда, г.	№ п/п	Наименование и краткая характеристика	Выход блюда, г.	№ п/п	Наименование и краткая характеристика	Выход блюда, г.	№ п/п	Наименование и краткая характеристика	Выход блюда, г.
завтрак			завтрак			завтрак			завтрак			завтрак		
1	Вермишель молочная	160	1	Каша молочная "Дружба"	150	1	Каша гречневая с молоком	200	1	Каша овсяная "Геркулесовая" (жидкая)	200	1	Каша молочная рисовая(жидкая)	200
2	Масло сливочное	7	2	Масло сливочное	7	2	Масло сливочное	7	2	Масло сливочное	7	2	Сыр	7
3	Какао с молоком	180	3	Чай с молоком и сахаром	200	3	Кофейный напиток	180	3	Какао с молоком	180	3	Кофейный напиток на молоке	180
4	Сыр	7	4	Хлеб пшеничный	40	4	Сыр	7	4	Ябло	40	4	Хлеб пшеничный	40
5	Хлеб пшеничный	40	4	Хлеб пшеничный	40	5	Хлеб пшеничный	40	5	Хлеб пшеничный	40	4	Хлеб пшеничный	40
2-ой завтрак			2-ой завтрак			2-ой завтрак			2-ой завтрак			2-ой завтрак		
1	Сок фруктовый	180	1	Фрукты	120	1	Сок фруктовый	180	1	Фрукты	120	1	Напиток витаминизированный	180
обед			обед			обед			обед			обед		
1	Овощи свежие или консервированные	60	1	Овощи свежие или консервированные	60	1	Икра кабачковая	60	1	Овощи свежие или консервированные	60	1	Овощи свежие или консервированные	60
2	Ши из свежей капусты с мясными фрикадельками	200/6/30	2	Лапша домашняя	200	2	Суп из овощей со сметаной и зеленью	200/8	2	Рассолник ленинградский с мясными фрикадельками и сметаной	200/20/8	2	Борщ со сметаной	200/8
3	Печень по строгановски	60/60	3	Птица отварная	80	3	Котлета рыбная "Любительская"	80	3	Жаркое по-домашнему	130/40	3	Тефтели из говядины с красным соусом	50/50
4	Каша гречневая вязкая	120	4	Картофельное пюре	130	4	Рис отварной	120	4	Компот из сухофруктов	180	4	Картофель отварной	100/5
5	Компот из сухофруктов	180	5	Кисель плодовоягодный	180	5	Компот из свежих яблок	180	4	Компот из сухофруктов	180	5	Кисель из сока	180
6	Хлеб ржаной	37	6	Хлеб ржаной	37	6	Хлеб ржаной	37	5	Хлеб ржаной	37	6	Хлеб ржаной	37
полдник			полдник			полдник			полдник			полдник		
1	Пудинг манный	200	1	Вареники "ленивые" с молочным соусом	70/10	1	Омлет натуральный	130	1	Лапшевник из творога	100	1	Пудинг творожно-яблочный с молочным соусом	130/20
2	Молочная продукция	180	2	Печенье	35	2	Хлеб ржаной	37	2	Хлеб пшеничный	40	2	Чай с сахаром	180
			3	Чай с сахаром	180	3	Молочная продукция	180	3	Молочная продукция	180	3	Зефир	35
			4			4	Булочка "Домашняя"	50						

Утверждено заведующим МБДОУ "Детский сад "Винни-Пух" **Н. В. Рыбкина**



Таблица ПЛАН-МЕНЮ

для МБДОУ с 8-10 часовым пребыванием для детей дошкольного возраста (от 3-х до 7-ми лет)

2-я неделя / 1. понедельник			2-я неделя / 2. вторник			2-я неделя / 3. среда			2-я неделя / 4. четверг			2-я неделя / 5. пятница		
№ п/п	Наименование и краткая характеристика	Выход блюда, г.	№ п/п	Наименование и краткая характеристика	Выход блюда, г.	№ п/п	Наименование и краткая характеристика	Выход блюда, г.	№ п/п	Наименование и краткая характеристика	Выход блюда, г.	№ п/п	Наименование и краткая характеристика	Выход блюда, г.
завтрак			завтрак			завтрак			завтрак			завтрак		
1	Вермишель молочная	160	1	Каша овсяная "Геркулесовая" (жидкая)	200	1	Каша молочная манная	200	1	Каша молочная (пшеница)(жидкая)	200	1	Плов фруктовый	120
2	Сыр	7	2	Масло сливочное	7	2	Масло сливочное	7	2	Масло сливочное	7	2	Сыр	7
3	Масло сливочное	7	3	Кофейный напиток с молоком	180	3	Сыр	7	3	Хлеб пшеничный	40	3	Масло сливочное	7
4	Какао с молоком	180	4	Хлеб пшеничный	40	4	Хлеб пшеничный	40	4	Хлеб пшеничный	40	4	Хлеб пшеничный	40
5	Хлеб пшеничный	40	5	Чай с молоком	180	5	Чай с молоком	180	4	Какао с молоком	180	5	Какао на молоке	180
2-ой завтрак			2-ой завтрак			2-ой завтрак			2-ой завтрак			2-ой завтрак		
1	Сок фруктовый	180	1	Фрукты	120	1	Сок фруктовый	180	1	Фрукты	120	1	Сок фруктовый	180
обед			обед			обед			обед			обед		
1	Овощи свежие или консервированные	60	1	Суп гороховый с пренками	200/8	1	Овощи свежие или консервированные	60	1	Овощи свежие или консервированные	60	1	Овощи свежие или консервированные	60
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками и зеленью	200/30	2	Голубцы ленивые	216/75	2	Щи из свежей капусты с мясными фрикадельками и сметаной	200/30/8	2	Суп картофельный с клецками	200	2	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	200/30
3	Шницель паровой	70	3	Компот из чернослива	180	3	Котлеты из птицы	70	3	Лау из говядины	50/50	3	Картофельное пюре	120
4	Макароны отварные	120	4	Хлеб ржаной	37	4	Картофельное пюре	120	4	Каша гречневая	130	4	Рыба отварная под маринадом	60/60
5	Компот из кураги	180	5	Хлеб ржаной	37	5	Компот из свежих яблок	180	5	Кисель плодово-ягодный	180	5	Компот из сухофруктов	180
6	Хлеб ржаной	37	6	Хлеб ржаной	37	6	Хлеб ржаной	37	6	Хлеб ржаной	37	6	Хлеб ржаной	37
полдник			полдник			полдник			полдник			полдник		
1	Запеканка творожная с соусом молочным	100/20	1	Оладьи с повидлом	100/15	1	Сырники с соусом сметанным сладким	100/20	1	Омлет натуральный	130	1	Творожно-яблочный с молочным соусом	120/20
2	Булочка "Домашняя"	50	2	Молоко	180	2	Молочная продукция	180	2	Хлеб пшеничный	40	2	Чай с лимоном	180/5
3	Молочная продукция	180												

Утверждено заведующим МБДОУ "Детский сад "Винни-Пух"

Н.В. Рыбкина



Таблица ПЛАН-МЕНЮ

для МБДОУ с 8-10 часовым пребыванием для детей ясельного возраста (от 1-х до 3-х лет)

1-я неделя / 1. понедельник				1-я неделя / 2. вторник				1-я неделя / 3. среда				1-я неделя / 4. четверг				1-я неделя / 5. пятница			
№ п/п	Наименование и краткая характеристика	Выход блюд, г.	№ п/п	Наименование и краткая характеристика	Выход блюд, г.	№ п/п	Наименование и краткая характеристика	Выход блюд, г.	№ п/п	Наименование и краткая характеристика	Выход блюд, г.	№ п/п	Наименование и краткая характеристика	Выход блюд, г.	№ п/п	Наименование и краткая характеристика	Выход блюд, г.		
завтрак				завтрак				завтрак				завтрак				завтрак			
1	Вермишель молочная	150	1	Каша молочная "Дружба"	130	1	Каша гречневая с молоком	150	1	Каша овсяная "Геркулесовая" (жидкая)	150	1	Каша молочная рисовая(жидкая)	150	1	Пудинг творожно-яблочный с молочным соусом	90/10		
2	Масло сливочное	5	2	Масло сливочное	5	2	Масло сливочное	5	2	Масло сливочное	5	2	Сыр	5	2	Чай с сахаром	150		
3	Кефир с молоком	150	3	Чай с молоком и сахаром	150	3	Кофейный напиток	150	3	Кефир с молоком	150	3	Кофейный напиток	150	3	Чай с сахаром	150		
4	Сыр	5	4	Хлеб пшеничный	35	4	Сыр	5	4	Ябло	40	4	Хлеб пшеничный	35	4	Зефир	35		
5	Хлеб пшеничный	35	5	Хлеб пшеничный	35	5	Хлеб пшеничный	35	5	Хлеб пшеничный	35	5	Хлеб пшеничный	35	5	Хлеб ржаной	150		
2-ой завтрак				2-ой завтрак				2-ой завтрак				2-ой завтрак				2-ой завтрак			
1	Сок фруктовый	150	1	Фрукты	100	1	Сок фруктовый	150	1	Фрукты	100	1	Напиток витаминизированный	120	1	Пудинг творожно-яблочный с молочным соусом	90/10		
обед				обед				обед				обед				обед			
1	Овощи свежие или консервированные	30	1	Овощи свежие или консервированные	30	1	Икра кабачковая	30	1	Овощи свежие или консервированные	30	1	Овощи свежие или консервированные	30	1	Овощи свежие или консервированные	30		
2	Шницель из свежей капусты с мясными фрикадельками со сметаной	180/15/6	2	Лапша домашняя	180	2	Суп из овощей со сметаной и зеленью	180/5	2	Рассолник ленинградский с мясными фрикадельками и сметаной	180/15/6	2	Борщ со сметаной	180/4	2	Борщ со сметаной	180/4		
3	Печень по строгановски	50/50	3	Птица отварная	60	3	Котлета рыбная "Лобительская"	60	3	Жаркое по-домашнему	120/30	3	Тефтели из говядины с красным соусом	40/40	3	Тефтели из говядины с красным соусом	40/40		
4	Каша гречневая вязкая	120	4	Картофельное пюре	120	4	Рис отварной	120	4	Компот из сухофруктов	150	4	Картофель отварной	80/4	4	Картофель отварной	80/4		
5	Компот из сухофруктов	150	5	Кисель плодово-ягодный	150	5	Компот из свежих яблок	180	5	Хлеб ржаной	25	5	Хлеб ржаной	25	5	Хлеб ржаной	150		
6	Хлеб ржаной	30	6	Хлеб ржаной	25	6	Хлеб ржаной	25	6	Хлеб ржаной	25	6	Хлеб ржаной	25	6	Хлеб ржаной	25		
полдник				полдник				полдник				полдник				полдник			
1	Пудинг маняный	100	1	Вареники "Ленивые" с молочным соусом	70/10	1	Омлет натуральный	120	1	Лапшевник из творога	100	1	Пудинг творожно-яблочный с молочным соусом	90/10	1	Пудинг творожно-яблочный с молочным соусом	90/10		
2	Молочная продукция	150	2	Печенье	35	2	Хлеб ржаной	25	2	Хлеб пшеничный	30	2	Чай с сахаром	150	2	Чай с сахаром	150		
3	Молочная продукция	150	3	Чай с сахаром	150	3	Булочка "Домашняя"	50	3	Молочная продукция	150	3	Молочная продукция	150	3	Молочная продукция	150		

Утверждено заведующим МБДОУ "Детский сад "Винни-Пух"

Н. В. Рыбкина



Таблица ПЛАН-МЕНЮ

для МБДОУ с 8-10 часовым пребыванием для детей всельного возраста (от 1-х до 3-х лет)

2-я неделя / 1. понедельник			2-я неделя / 2. вторник			2-я неделя / 3. среда			2-я неделя / 4. четверг			2-я неделя / 5. пятница		
№ п/п	наименование и краткая характеристика	выход блюда, г.	№ п/п	наименование и краткая характеристика	выход блюда, г.	№ п/п	наименование и краткая характеристика	выход блюда, г.	№ п/п	наименование и краткая характеристика	выход блюда, г.	№ п/п	наименование и краткая характеристика	выход блюда, г.
завтрак			завтрак			завтрак			завтрак			завтрак		
1	Вермишель молочная	150	1	Каша овсяная "Геркулесовая" (жидкая)	150	1	Каша молочная манная	150	1	Каша молочная пшеница (жидкая)	150	1	Грив фруктовый	100
2	Сыр	5	2	Масло сливочное	5	2	Масло сливочное	5	2	Масло сливочное	5	2	Сыр	5
3	Масло сливочное	5	3	Кофейный напиток с молоком	150	3	Сыр	5	3	Хлеб пшеничный	35	3	Хлеб пшеничный	30
4	Какао с молоком	150	4	Хлеб пшеничный	35	4	Хлеб пшеничный	35	4	Какао с молоком	150	4	Кофейный напиток с молоком	150
5	Хлеб пшеничный	35	5	Чай с молоком	150	5	Чай с молоком	150	5	Какао с молоком	150	5	Хлеб пшеничный	150
2-ой завтрак			2-ой завтрак			2-ой завтрак			2-ой завтрак			2-ой завтрак		
1	Сок фруктовый	150	1	Фрукты	100	1	Сок фруктовый	150	1	Фрукты	100	1	Сок фруктовый	150
обед			обед			обед			обед			обед		
1	Овощи свежие или консервированные	30	1	Суп гороховый с гречками	180/6	1	Овощи свежие или консервированные	30	1	Овощи свежие или консервированные	30	1	Овощи свежие или консервированные	30
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками и зеленью	180/15	2	Голубцы ленивые	180/55	2	Щи из свежей капусты с мясными фрикадельками и сметаной	180/15/6	2	Суп картофельный с клецками	180	2	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	180/15
3	Шницель паровой	60	3	Голубцы ленивые	180/55	3	Котлеты из птицы	60	3	Азу из говядины	50/50	3	Картофельное пюре	120
4	Макароны отварные	120	4	Компот из чернослива	150	4	Картофельное пюре	120	4	Каша гречневая	130	4	Рыба отварная под маринадом	50/50
5	Компот из груш	150	5	Хлеб ржаной	37	5	Компот из свежих яблок	150	5	Кисель плодово-ягодный	150	5	Компот из сухофруктов	150
6	Хлеб ржаной	30	6	Хлеб ржаной	37	6	Хлеб ржаной	25	6	Хлеб ржаной	30	6	Хлеб ржаной	30
полдник			полдник			полдник			полдник			полдник		
1	Запеканка творожная с соусом молочным	80/20	1	Оладьи с повидлом	80/10	1	Сырники с соусом сметанным сладким	90/10	1	Омлет натуральный	100	1	Пудинг "Творожно-яблочный" с молочным соусом	110/10
2	Булочка "Домашняя"	50	2	Молоко	150	2	Молочная продукция	150	2	Хлеб пшеничный	30	2	Чай с лимоном	150/6
3	Молочная продукция	150												

Утверждено заведующим МБДОУ "Детский сад "Винни-Пух" **Н. В. Рыбкина**

