

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q		
1				ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ										Утверждаю: Заведующий МКДОУ "Детский сад № 4 "Красная шапочка"  В.В. Смагина					
2	6 день																		
3	Неделя: вторая. День: понедельник					Дата: 07.07.2025г													
4	Сезон: летний.					Возрастная категория от 1 года до 3-х лет; от 3-х до 7 лет													
5																			
6																			
7																			
8	Прием пищи	Наименования блюда	Выход блюда г,мл, 1-3 л	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическ ая ценност ь (ккал)	Вит ами н С,мг	N рец	Наименования блюда	Выход блюда г,мл, 3-7 л	Пищевые вещества (г)			Энергет ическая ценност ь (ккал)	Вит ами н С,мг	N рец		
9				Б	Ж	У						Б	Ж	У					
10	Завтрак		от 1 года до 3-х лет								от 3-х до 7 лет								
11		Каша вязкая молочная из крупы рисовой	150	2.32	3.8	24.07	132.75		182	Каша вязкая молочная из крупы рисовой	200	3.09	5.07	32.09	177		182		
12		Хлеб пшеничный	40							Хлеб пшеничный	40	2.47	0.87	16.75	85.77				
13		Масло сливочное	10	0.08	7.25	0.13	66		14	Масло сливочное	200	4.08	3.54	17.58	118.6		14		
14		Какао с молоком	150	3.06	2.65	13.18	88.95		382	Какао с молоком	200	4.08	3.54	17.58	118.6		382		
15		Итого за завтрак:	350	5.46	13.7	37.38	287.7			Итого за завтрак:	640	13.72	13.02	84	499.97				
16	2-ой завтрак	Сок фруктовый	150	0.75	0	15.15	63.6	3	389	Сок фруктовый	200	1	0	20.2	84.8	4	389		
17		Итого:	150	0.75	0	15.15	63.6	3			200	1	0	20.2	84.8	4			
18	Обед																		
19		Овощи свежие (помидоры)	40	0.44	0.08	1.52	9.6		71	Овощи свежие (помидоры)	50	0.55	0.1	1.9	12		71		
20		Суп картофельный с рыбными консервами	150	5.16	5.05	8.6	103.53		87	Суп картофельный с рыбными консервами	200	8.6	8.41	14.33	172.55		87		
21		Шницель рыбный натуральный с томатным соусом	60/30	12.24	12	12.24	198.52		53/89	Шницель рыбный натуральный с томатным соусом	80/50	17.77	17.04	18.34	285		53/89		
22		Картофель отварной с маслом	120/5.7	2.48	5.6	16.67	133.57		125	Картофель отварной с маслом	150/7.1	3.1	6.99	20.84	166.96		125		
23		Хлеб пшеничный	30	1.85	0.65	12.57	64.32			Хлеб пшеничный	30	1.85	0.65	12.57	64.32				
24		Хлеб ржаной	20	1.73	0.66	8.53	51.8			Хлеб ржаной	30	2.6	1	12.8	77.7				
25		Компот из сухофруктов (С-	150/45 мг	0.5	0.07	24	99.6	45	349	Компот из сухофруктов (С-	200/50мг	0.66	0.09	32.01	132.8	50	349		
26		Итого за обед:	625.7	24.4	24.1	84.13	660.94	45			817.1	35.13	34.28	112.79	911.33	50			
27	Полдник																		
28		Пряник весовой	60	2.88	1.66	46.62	201.48			Пряник весовой	60	2.88	1.66	46.62	201.48				
29		Чай с сахаром	150/8	0.15	0	10.5	21		376	Чай с сахаром	200/15	0.2	0	14	28		376		
30		Итого за полдник	210	3.03	1.66	57.12	222.48			Итого за полдник	260	2.88	1.66	46.62	201.48				
31		Итого за день	1335.7	33.64	39.5	193.78	1234.7			Итого за день	1917.1	52.73	48.96	263.61	1697.58				
32																			
33		Ответственный за питание: Ляхова А.В.																	
34		Меню составил: технолог Дутов С.В.																	
35																			

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
																

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
1																	
2			ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ										Утверждаю: Заведующий МКДОУ "Детский сад № 4 "Красная шапочка"				
3			8 день														
4			Неделя: вторая. День: среда										Дата: 09.07.2025г				
5																	
6			Сезон: летний. Возрастная категория от 1 года до 3-х лет; от 3-х до 7 лет										 В.В.Смагина				
7																	
8	Прием пищи	Наименования блюда	Выход блюда г,мл, 1-3 л.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С.мг	N рец	Наименования блюда	Выход блюда г,мл, 3-7 л.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины С.мг	N рец
9				Б	Ж	У						Б	Ж	У			
10	Завтрак		от 1 года до 3-х лет						от 3-х до 7 лет								
11		Суп молочный с макаронными изделиями	150	4.39	4.36	14.99	116.25		120	Суп молочный с макаронными изделиями	200	5.85	5.81	19.99	155		120
12		Хлеб цельный йодообогатенный	40	1.85	0.65	12.56	64.33			Хлеб цельный йодообогатенный	40	2.4	0.86	16.7	85.7		
13		Масло сливочное	10	0.08	7.25	0.13	66		14	Масло сливочное	10	0.08	7.25	0.13	66		14
14		Чай с сахаром	150/8	0.15	0	10.5	21		376	Чай с сахаром	200/15	0.2	0	14	28		376
15		Итого за завтрак:	350	6.47	12.3	38.18	267.58			Итого за завтрак:	450	8.53	13.92	50.82	334.7		
16	2-ой завтрак	Фрукты свежие (банан)	150	2.25	0.75	31.5	144	15	338	Фрукты свежие (банан)	200	3	1	42	192	20	338
17		Итого:	150	2.25	0.75	31.5	144	15		Итого:	200	3	1	42	192	20	
18	Обед																
19		Капуста тушеная	40	0.83	1.3	3.78	30.05		231	Капуста тушеная	60	1.74	2.1	7.808	55.13		231
20		Суп по-домашнему с клецками	150	4.37	3.42	10.19	89.1		101	Суп по-домашнему с клецками	200	5.82	8.53	6.35	127.34		101
21		Котлета из мяса птицы бройлера	60	9.05	9.47	9.45	159		322	Котлета из мяса птицы бройлера	80	12.07	12.63	12.6	212		322
22		Соус красный основной	30	0.48	1.37	2.16	21.7		228	Соус красный основной	50	0.69	1.95	3.09	31		228
23		Каша рассыпчатая из крупы гречневой	120	3.86	4.67	26.8	172.67		302	Каша рассыпчатая из крупы гречневой	150	4.83	5.84	33.5	215.84		302
24		Хлеб пшеничный	30	1.85	0.65	12.57	64.32			Хлеб пшеничный	30	1.85	0.65	12.57	64.32		
25		Хлеб ржаной	20	1.73	0.66	8.53	51.8			Хлеб ржаной	30	2.6	1	12.8	77.7		
26		Компот из сухофруктов (С-витаминизация)	150/45 мг	0.5	0.07	24	99.6	45	349	Компот из сухофруктов (С-витаминизация)	200/50мг	0.66	0.09	32.01	132.8	50	349
27		Итого за обед	610	22.67	21.6	97.48	688.24	45		Итого за обед	810	30.26	32.79	120.728	916.13	50	
28	Полдник																
29		Оладьи с джемом	60/10	6.94	5.36	12.62	126.6		423	Оладьи с джемом	80/20	4.5	7.08	44.94	250.26		423
30		Какао с молоком	150	3.06	2.65	13.18	88.95		382	Какао с молоком	200	4.08	3.54	17.58	118.6		382
31		Итого за полдник	220	10	8.01	25.8	215.55			Итого за полдник	300	8.58	10.62	62.52	368.86		
32		Итого за день	1330	41.39	42.6	192.96	1315.4	60		Итого за день	1760	50.37	58.33	276.068	1811.69	70	
33																	
34		Ответственный за питание: Ляхова А.В.															
35		Меню составил: технолог Дутов С.В.															
36																	

[illegible]

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q				
1																					
2			ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ													Утверждаю: Заведующий МКДОУ "Детский сад № 4 "Красная шапочка"					
3			10 день																		
4			Неделя: вторая. День: пятница													Дата: 11.07.2025г					
5																 В.В.Смагина					
6			Сезон: летний. Возрастная категория от 1 года до 3-х лет; от 3-х до 7 лет																		
7																					
8	Прием пищи	Наименования блюда	Выход блюда г,мл, 3 л.	1.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Вита мин С.мг	N рец	Наименования блюда	Выход блюда г,мл, 7 л.	3.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Вита мин С.мг	N рец		
9					Б	Ж	У							Б	Ж	У					
10	Завтрак		от 1 года до 3-х лет									от 3-х до 7 лет									
11		Омлет натуральный	80		8.24	13.3	0.72	137.15		210	Омлет натуральный	80		8.24	13.33	0.72	137.15		210		
12		Икра кабачковая	70		0.84	3.3	5.4	54.6			Икра кабачковая	80		0.96	3.77	6.18	62.4		57		
13		Хлеб целебный йодообогатенный	40		1.85	0.65	12.56	64.33			Хлеб целебный йодообогатенный	40		2.4	0.86	16.7	85.7				
14		Масло сливочное	10		0.08	7.25	0.13	66		14	Масло сливочное	10		0.08	7.25	0.13	66		14		
15		Чай с сахаром	150/8		0.15	0	10.5	21		376	Чай с сахаром	200/15		0.2	0	14	28		376		
16		Итого за завтрак:	350		11.16	24.5	29.31	343.08			Итого за завтрак:	410		11.88	25.21	37.73	379.25				
17	2-ой завтрак	Сок фруктовый	150		0.75	0	15.15	63.6	3	389	Сок фруктовый	200		1	0	20.2	84.8	4	389		
18		Итого:	150		0.75	0	15.15	63.6	3		Итого:	200		1	0	20.2	84.2	4			
19	Обед																				
20		Овощи свежие (помидоры)	40		0.44	0.08	1.52	9.6		71	Овощи свежие (помидоры)	50		0.55	0.1	1.9	12		71		
21		Суп картофельный с горохом	150		5.9	5.33	10.08	101.6		102	Суп картофельный с горохом	200		9.83	8.88	16.8	169.34		102		
22		Тефтели из мяса говядины	60		7.8	7.98	9.3	140.93		278	Тефтели из мяса говядины	80		10.4	10.64	12.4	187.9		278		
23		Каша пшеничная рассыпчатая	120		6.99	3.92	34.44	213.6		302	Каша пшеничная рассыпчатая	150		8.74	4.9	43.06	267		302		
24		основной	30		0.48	1.37	2.16	21.7		228	Соус красный основной	50		0.69	1.95	3.09	31		228		
25		Хлеб пшеничный	30		1.85	0.65	12.57	64.32			Хлеб пшеничный	30		1.85	0.65	12.57	64.32				
26		Хлеб ржаной	20		1.73	0.66	8.53	51.8			Хлеб ржаной	30		2.6	1	12.8	77.7				
27		Компот из сухофруктов (С-витаминация)	150/45 мг		0.5	0.07	24	99.6	45	349	Компот из сухофруктов (С-витаминация)	200/50мг		0.66	0.09	32.01	132.8	50	349		
28		Итого за обед:	610		25.69	20.1	102.6	703.15	45		Итого за обед:	810		35.32	28.21	134.63	942.06	50			
29	Полдник																				
30		Печенье весовое	60		4.5	7.08	44.94	250.26			Печенье весовое	60		4.5	7.08	44.94	250.26		423		
31		Какао с молоком	150		3.06	2.65	13.18	88.95		382	Какао с молоком	200		4.08	3.54	17.58	118.6		382		
32		Итого за полдник	220		7.56	9.73	58.12	339.21			Итого за полдник	300		8.58	10.62	62.52	368.86				
33		Итого за день	1330		45.160	54.3	205.18	1449	48		Итого за день	1720		56.780	64.04	255.08	1774.37	54			
34																					
35		Ответственный за питание: Ляхова А.В.																			
36		Меню составил: технолог Дутов С.В.																			
37																					