Утверждаю заведующий МДОУ Красногорский детский сад «СКАЗКА»

Латфуллина Г.М.

Примерное десятидневное меню МДОУ Красногорский детский сад «СКАЗКА» для детей от 1,5 до 3 лет

Наименование блюда	Выход блюда	белки	Жиры	Углевод ы	Ккал	Номер рецептуры
	1 день			***		
	1 завтрак					
1. Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	2.27	4.27	14.6	130.80	№186
2. Бутерброд с маслом с сыром	30\5\6	3.60	6.0	14.30	125.90	№3
3. Кофейный напиток	160	0	0	9.90	23.30	№396
1	351	8,27	38,8	273,84	280,00	
2	2 Завтрак					
Сок	150	0.1	0	5.8	70	№9
	150	0.1	0	5.8	70	
Обед						
1. Щи на мясокостном бульоне со сметаной	150	2.95	4.8	6.87	181.16	№56
2. Плов с курицей	160	8.2	5.9	18.9	128	№304
3. Сельдь с луком	30	3.98	4.88	0.68	107	№24
4. Хлеб ржаной	20	1,98	0.36	10,02	52,2	N <u>o</u> 1
5. Компот с курагой	150	1.2	0	11	21.64	№376
D. Months of My post of	510	18,31	15,94	47,47	490,00	
	Полдник	L. C.				
1. Блины со сгущеным молоком	180	11.8	10.6	72.9	187	№ 399
2. Чай с лимоном	150	0.8	0.10	8.20	23	№393
	330	12,6	10,7	81,1	210	
	1341	43,6	65,44	408.21		1050

2	леі	HF
_	40	

Наименование блюда	Выход блюда	белки	Жиры	Углевод	Ккал	Номер
	4			Ы		рецептуры
	1 завтрак		T	T	T	T
1. Каша пшеничная молочная с маслом	150	3.26	4.07	21.29	120,86	№ 189
2. Бутерброд с сыром с маслом	30\5\6	6.20	9.02	15.67	125.90	№3
3. Какао с молоком	160	1.75	1.58	12.72	29.24	№397
	351	11,21	14,67	49,68	276	
	2 завтрак		•			
Йогурт 2,5% жирности	150	0.35	0.35	6.0	69	№ 401
	150	0.35	0.35	6.0	69	
Обед						
1. Суп с лапшой домашней	150	1.32	2.53	6.15	78.4	№233
2. Ленивые голубцы с мясом	130	3.08	2.12	1.99	302,8	№ 151
3. Зеленый горошек	30	1.08	0.10	2.63	18.1	№38
4. Хлеб ржаной	20	1,98	0.36	10,02	52,2	№ 1
5. Компот из с черносливом	150	0	0	9.11	31.5	№376
*	480	7.46	5,11	29.9	483	
	Полдник					
1. Запеканка с творогом	130	10	10.2	24.3	139,1	№ 469
2. Молочный соус	20	1.09	4.5	6.1	45.6	№350
3. Чай с сахаром	150	0.2	0	8.04	22.3	№392
•	300	11,29	14,7	38,44	207	-
	1281	30,31	34,83	124.02	1035	

	3 день					
Наименование блюда	Выход блюда	белки	Жиры	Углевод	Ккал	Номер
				ы		рецептуры
·	1 завтрак					
1. Каша пшенная молочная с маслом	150	2.12	3.71	5.71	94.40	№ 91
2. Бутерброд с маслом с сыром	30\5\6	2.72	4.59	15.67	125.90	№3
3. Кофейный напиток с молоком	160	1.58	1.40	12.52	49.7	№395
	351	6.42	9.7	33.9	270	
	2 завтрак					
1. Сок	150	1.58	1.40	10.54	67.5	№9
	150	1.58	1.40	10.54	67.5	
	Обед					
 Суп гороховый на м\к бульоне с гренками 	150	11	7.30	18.30	52.9	№99
2. Рис отварной	110	2.57	4.67	17	148.40	№325
3. Куры отварные	50	13.92	14.58	3.62	102.70	№272
4. Coyc	30	0.25	1.13	8.0	21	№228
5. Хлеб ржаной	20	1,98	0.36	10,02	52.2	№ 1
6. Компот из свежих фруктов	150	0.12	0.12	11.92	95.3	№372
	510	29.84	28.16	68.86	472,5	
	Полдник					
1.Каша рисовая молочная	150	4.16	5.6	19.56	102.3	№4
2. Чай с молоком	150	2.6	2.3	11.3	68.5	№394
3. Кондитерское изделие	10	0.84	1	23.2	31.7	№602
***	310	7.6	8.9	54.06	202,5	
	1321	45.44	48.16	167.36	1012,5	

4	день
7	дспь

Наименование блюда	Выход блюда	белки	Жиры	Углевод	Ккал	Номер
				Ы		рецептуры
	1 завтрак					
1. Каша «Геркулес» молочная с маслом	150	4.76	6.38	16.4	124.86	№ 189
2. Бутерброд с маслом с сыром	30\5\6	2.72	4.59	15.67	125.90	№3
3.Какао с молоком	160	1.75	1.58	12.72	29.24	№ 397
	351	9.23	12.55	44.79	280	
2	завтрак					
1. Фрукт	95	0.40	0.40	9.80	70	№368
	95	0.40	0.40	9.80	70	
	Обед	1	1		1	
1. Суп овощной на мясокостном бульоне	150	4.12	5.63	15.13	134	№231
со сметаной						
2. Капуста тушеная (доп.гарнир)	50	1.12	3.91	3.32	53.6	№200
3. Сарделька паровая	50	7.78	5.78	7.85	103.5	№305
4. Рожки отварные	110	3.8	0.55	20.8	124.9	№ 299
5. Компот из с\фруктов	150	0	0	10.50	21.8	№ 868
6. Хлеб ржаной	20	1,98	0.36	10,02	52.2	№ 1
•	530	18,8	16,23	67.62	490	
Π		,	,		1	
1. Вермишель в молоке	150	3.60	4.46	8.16	107	№233
2. Чай с сахаром	150	0.2	0	8.04	22.3	№392
3. Конд. изд.(конфета)	10	1.4	1.66	31.66	80,7	№603
*** ** * **	310	5,2	6,12	47,86	210	
	1286	33,63	35,3	170,07		1050

5	Пець
J	день

Наименование блюда	Выход блюда	белки	Жиры	Углевод ы	Ккал	Номер рецептуры
	1 завтрак	1			1	, <u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>
1. Каша «Дружба» молочная с маслом	150	4.66	5.79	20.78	102.4	№84
2. Бутерброд с маслом с сыром	30\5\6	2.72	4.59	15.67	125.90	№3
3. Кофейный напиток с молоком	160	1.58	1.40	12.52	49.7	№395
	351	8,96	11,78	48,97	278	
	2 завтрак					
Сок	150	1.58	1.40	10.54	69,5	№9
	150	1.58	1.40	10.54	69,5	
	Обед					
1. Борщ на мясокостном бульоне со сметаной	150	2.31	1.305	4.065	173,56	№ 76
2. Рыба паровая	50	8.1	4.2	2.4	84.4	№247
3. Рис отварной	110	2.57	4.67	17	128.40	№325
4. Coyc	30	0.25	1.13	8.0	21	№228
5. Овощи свежие или солёные	30	0.21	0.03	1.03	5.3	№70
6. Компот из кураги	150	1.2	0	11	21.64	№376
7. Хлеб ржаной	20	1,98	0.36	10,02	52,2	№ 1
	540	14,31	11.70	53.70	486,5	
	Полдник					
1. Пирожок с творогом	90	3.79	2	23.44	159,1	№555,559, 560,622
2. Яйцо отварное	30	2.08	2.60	0.21	27.1	№ 213
3. Чай с сахаром	150	0.2	0	8.04	22.3	№392
	270	6,25	4,6	31,69	208,5	
	1311	31,37	29,48	144,89		1042,5

	6 день

Наименование блюда	Выход блюда	белки	Жиры	Углевод	Ккал	Номер
				Ы		рецептурь
	1 завтрак					
1. Рожки отварные с маслом	150	3.8	0.55	20.8	121,86	№299
2. Бутерброд с маслом с сыром	30\5\6	5.06	7.0	14.62	125.90	№3
3. Какао с молоком	160	1.75	1.58	12.72	29.24	№397
	351	10,61	9,13	48,14	277	
	2 завтрак					•
Сок	150	0.40	0.40	9.80	69,25	№368
	150	0.40	0.40	9.80	69,25	
	Обед	•			•	
1. Рассольник на мясокостном бульоне со	150	2.8	4.0	10.0	115,25	№33
сметаной						
2. Котлета паровая	50	8.93	6.74	8.97	157.6	№282
3. Гречка рассыпчатая с маслом	110	3.75	4.27	14.6	110.1	№ 186
4. Зеленый горошек с репчатым луком	30	1.08	0.10	2.63	18.1	№38
5. Компот из с черносливом	150	0	0	9.11	31.5	№376
6. Хлеб ржаной	20	1,98	0.36	10,02	52,2	№ 1
*	510	18,54	15,47	55.33	484,75	
П		,	,	•	,	
1. Манник	130	3.38	4.95	11.12	104,75	№192
2. Молочный соус	30	1.09	4.5	6.1	45.6	№350
3. Чай с молоком	150	2.6	2.3	11.3	57.40	№394
	310	7,07	11,75	28,52	207,75	
	1321	36,62	36,75	141,79		1038,75

	7 день 1 зартрам					
Наименование блюда	1 завтрак Выход блюда	белки	Жиры	Углевод ы	Ккал	Номер рецептурь
1. Каша манная молочная с маслом	150	4.66	5.6	18.82	103.8	№88
2. Бутерброд с маслом с сыром	30\5\6	5.06	7.0	14.62	125.90	№ 3
3. Кофейный напиток с молоком	160	1.58	1.40	12.52	49.7	№395
2	351	11,3	14	45,96	279,4	
	2 завтрак			•		
Йогурт 2,5% жирности	150	0.35	0.35	6.0	69,85	№ 401
	150	0.35	0.35	6.0	69.85	
	Обед			•		
1. Уха	150	5.6	1.98	9.9	107	№ 41
2. Жаркое по домашнему с мясом	180	5.63	3.98	11	188,15	№ 153
3. Свекла отварная	30	0.81	2.12	4.18	46.3	№434,192 193
4. Компот из свеж фруктов	150	0.12	0.12	11.92	95.3	№ 372
5. Хлеб ржаной	20	1,98	0.36	10,02	52,2	№ 1
-	530	14.4	8,56	47,02	488,95	
	Полдник		•	•		
1. Запеканка с творогом	130	10	10.2	24.3	139,1	№469
2. Чай с сахаром	150	0.2	0	8.04	22.3	№392
3. Сладкий соус	30	0.42	1.22	1.76	48,15	№348
	310	10,62	11,42	34,1	209,55	
	1341	36.41	34,33	133,08		1047,75

8 день

Наименование блюда	Выход блюда	белки	Жиры	Углевод ы	Ккал	Номер рецептуры
завтрак						
1. Каша рисовая молочная с маслом	150	4.16	5.6	19.56	124,86	№4
2. Бутерброд с маслом с сыром	30\5\6	5.06	7.0	14.62	125.90	№3
3. Какао с молоком	160	1.75	1.58	12.72	29.24	№395
	351	10,97	14,18	46,9	280	
2 :	завтрак					
Сок	150	1.58	1.40	10.54	70	№9
	150	1.58	1.40	10.54	70	
	Обед					
1. Свекольник на мясокостном бульоне со сметаной	150	3.21	3.5	11.6	100,3	№58
2. Гуляш	50	4.5	5.7	11.85	98.3	№152
3. Компот из с черносливом	150	0	0	9.11	31.5	№376
4. Хлеб ржаной	20	1,98	0.36	10,02	52,2	№ 1
5. Сельдь с луком	30	3.98	4.88	0.68	87	№24
6. Картофельное пюре с маслом	110	1.53	2.62	9.03	120.7	№324
	510	15,2	17,06	52.29	490	
П	олдник					
1. Пирожок с повидлом	80	3.45	1.40	33.33	160,6	№454
2. Яйцо отварное	30	2.08	2.60	0.21	27.1	№213
3. Чай с сахаром	150	0.2	0	8.04	22.3	№392
	260	5,73	4	41,58	210	
	1271	33,48	36,64	151,31		1050

9	лень
_	дспв

Наименование блюда	Выход блюда	белки	Жиры	Углевод ы	Ккал	Номер рецептуры
	1 завтрак					
1. Каша «Геркулес» молочная с маслом	150	4.76	6.38	16.4	103.4	№392
2. Бутерброд с маслом с сыром	30\5\6	5.06	7.0	14.62	125.90	№3
3. Кофейный напиток с молоком	160	1.58	1.40	12.52	49.7	№395
	351	11,4	14,78	43,54	279,6	
2	2 завтрак					
Сок	150	0.40	0.40	9.80	69,9	№ 368
	150	0.40	0.40	9.80	69,9	
	Обед					
 Суп вермишелевый на курином бульоне 	150	3.63	4.79	6.55	148,86	№233
2. Котлета рыбная паровая	50	8.1	4.2	2.4	100.1	№255
3. Рис отварной с маслом	110	2.57	4.67	17	148.40	№325
4. Кукуруза с репчатым луком	30	1.08	0.10	2.63	18.1	№38
5. Компот из кураги	150	1.2	0	11	21.64	№376
6. Хлеб ржаной	20	1,98	0.36	10,02	52,2	№ 1
	510	18,56	14,12	49,6	489,3	
]	Полдник					
1. Каша манная молочная с маслом	150	5.68	8.31	21.5	135	№192
2. Чай с лимоном	150	0.8	0.10	8.20	26	№393
3. Кондитерское изделие (печенье)	10	1.18	0.94	15	48,7	№603
	310	7,66	9,35	44,7	209,7	
	1321	38,02	38,65	147,64		1048,5

ти день	10	лень
---------	----	------

Наименование блюда	Выход блюда	белки	Жиры	Углевод ы	Ккал	Номер рецептуры
	1 завтрак					
1. Каша ячневая молочная с маслом	150	3.6	4.21	17.63	124,86	№ 168
2. Бутерброд с маслом с сыром	30\5\6	5.06	7.0	14.62	125.90	№ 3
3. Какао с молоком	160	1.75	1.58	12.72	29.24	№397
	351	10,41	12,79	44,97	280	
2	завтрак					
Сок	150	1.58	1.40	10.54	70	№9
	150	1.58	1.40	10.54	70	
	Обед					
1. Суп крестьянский на мясокостном	150	1.87	6.03	12.42	155,44	№ 201
бульоне						
2. Куры отварные	50	13.92	14.58	3.62	102.70	№272
3. Рожки отварные с маслом	110	3.8	0.55	20.8	121,86	№299
4. Coyc	30	0.25	1.13	8.0	21	№228
5. Свежие овощи или солёные	30	0.21	0.03	1.03	5.3	№70
6. Компот из чернослива	150	0	0	9.11	31.5	№376
7. Хлеб ржаной	20	1,98	0.36	10,02	52,2	№ 1
	540	22,03	22,68	65	490	
I	Толдник					
1. Сырники	130	10.8	11.76	38.9	113,9	№130
2. Сгущенное молоко	30	1.88	4.56	6.78	73.8	№368
3. Чай с сахаром	150	0.2	0	8.04	22.3	№392
	310	12,88	16,32	53,72	210	
	1351	46,9	53,19	174,23	1050	