Меню корпус 1,2 (3-7лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
	<u>Завтрак1</u>	
180	Суп молочный ячневый д/с	кКал-150
	молоко свежее, ячневая крупа, сахар, масло сливочное, соль йодированная	
200	Чай с лимоном д\c	кКал-38
	сахар, лимоны, чай	
47	Бутерброды с маслом д\с	кКал-169
	батон петровский (пшеничный), масло сливочное	
	Итого за Завтран	с1 кКал-35 /
	<u>Завтрак2</u>	
100	Сок фруктовый *	кКал-46
	Итого за Завтрак	ç2 кКал-46
	<u>Обед</u>	
60	Салат из белокочанной капусты д\с	кКал-54
	капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное (кг), соль йодированная	я, лимонная кислота
180	Суп рыбный из консервов д\с	кКал-81
	картофель, скумбрия с добавлением масла, морковь, лук репчатый, рис, масло йодированная, зелень сушеная (петрушка,укроп)	сливочное, соль
80	Печень по-строгановски д\с	кКал-132
	печень говяжья, морковь, лук репчатый, сметана, мука пшеничная, масло сли	зочное, соль йодированная
120	Каша гречневая рассыпчатая д\с	кКал-162
	гречневая крупа, масло сливочное, соль йодированная	
200	Компот из сухофруктов д\с	кКал-64

50 Хлеб ржаной д\с

кКал-99

Итого за Обед кКал-592

Полдник

200 Молоко кипяченое д\с

кКал-120

50 Зефир*

кКал-271

Итого за Полдник кКал-391

Ужин

130 Пудинг из творога с яблоками д/с

кКал-304

творог, яблоки, сахар, яйцо куриное (шт.), масло сливочное, сухарь панировочный, сметана, ванилин

20 Соус молочный сладкий*

кКал-25

молоко свежее, сахар, мука пшеничная, масло сливочное

200 Чай с сахаром д\с

кКал-45

сахар, чай

100 Яблоки*

кКал-47

Итого за Ужин кКал-421

Итого за день кКал-1 807

МАДОУ д/с №125

27.03.2023

Меню корпус 1,2 (1,5-3 года)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
-----------	--------------------	--

Завтрак1

150 Суп молочный ячневый ясли

кКал-123

молоко свежее, ячневая крупа, масло сливочное, сахар

200 Чай с лимоном ясли кКал-30 сахар, лимоны, чай Бутерброды с маслом ясли *37* кКал-145 батон петровский (пшеничный), масло сливочное Итого за Завтрак1 кКал-298 Завтрак2 Сок фруктовый * *100* кКал-46 Итого за Завтрак 2 кКал-46 Обед Салат из белокочанной капусты ясли 40 кКал-36 капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное (кг), соль йодированная, лимонная кислота Суп рыбный из консервов ясли *150* кКал-63 картофель, скумбрия с добавлением масла, морковь, лук репчатый, рис, масло сливочное, соль йодированная, зелень сушеная (петрушка,укроп) Печень по-строгановски ясли 60 кКал-132 печень говяжья, морковь, лук репчатый, сметана, мука пшеничная, масло сливочное, соль йодированная *100* Каша гречневая рассыпчатая ясли кКал-162 гречневая крупа, масло сливочное, соль йодированная Компот из сухофруктов ясли кКал-48 сухофрукты (компотная смесь), сахар, лимонная кислота Хлеб ржаной ясли 40 кКал-79 Итого за Обед кКал-520 Полдник

кКал-271

Зефир*

Итого за Полдник кКал-361

<u>Ужин</u>

20 Соус молочный сладкий*

кКал-25

молоко свежее, сахар, мука пшеничная, масло сливочное

100 Яблоки*

кКал-47

110 Пудинг из творога с яблоками ясли

кКал-243

творог, яблоки, сахар, яйцо куриное (шт.), масло сливочное, сухарь панировочный, сметана, ванилин

200 Чай с сахаром ясли

кКал-33

сахар, чай

Итого за Ужин кКал-348

Итого за день кКал-1 573

____ МАДОУ ∂/с №125

27.03.2023

Меню корпус 1,2 (Сотрудники)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
-----------	--------------------	--

Обед

60 Салат из белокочанной капусты д\с

кКал-54

капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное (кг), соль йодированная, лимонная кислота

180 Суп рыбный из консервов д\с

кКал-81

картофель, скумбрия с добавлением масла, морковь, лук репчатый, рис, масло сливочное, соль йодированная, зелень сушеная (петрушка,укроп)

80 Печень по-строгановски д\с

кКал-132

печень говяжья, морковь, лук репчатый, сметана, мука пшеничная, масло сливочное, соль йодированная

120	Каша гречневая рассыпчатая	$d \partial c$ кКал-162
	гречневая крупа, масло сливочное, соль йодированная	
200	Компот из сухофруктов д\с	кКал-64
	сухофрукты (компотная смесь), сахар, лимонная кислота	
50	Хлеб ржаной д\с	кКал-99
		Итого за Обед кКал-592
		Итого за день кКал-592

____ МАДОУ ∂/с №125

27.03.2023

Меню корпус 1,2 (СУТОЧНАЯ ПРОБА)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
	<u>Завтрак1</u>	
180	Суп молочный ячневый д/с молоко свежее, ячневая крупа, сахар, масло сливочное, соль йодир	кКал-150
200	Чай с лимоном д\c	кКал-38
	сахар, лимоны, чай	
47	Бутерброды с маслом д\с	кКал-169
	батон петровский (пшеничный), масло сливочное	
	Итого	за Завтрак1 кКал-357
	<u>Завтрак2</u>	
100	Сок фруктовый *	кКал-46
	Итого	за Завтрак2кКал-46

Обед

60	Салат из белокочанной капусты д\с	кКал-54	
	капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное (кг), соль йодированная,	лимонная кислота	
180	Суп рыбный из консервов д\с	кКал-81	
	картофель, скумбрия с добавлением масла, морковь, лук репчатый, рис, масло сливочное, соль йодированная, зелень сушеная (петрушка,укроп)		
80	Печень по-строгановски д\с	кКал-132	
	печень говяжья, морковь, лук репчатый, сметана, мука пшеничная, масло сливо	очное, соль йодированная	
120	Каша гречневая рассыпчатая д\с	кКал-162	
	гречневая крупа, масло сливочное, соль йодированная		
200	Компот из сухофруктов д\с	кКал-64	
	сухофрукты (компотная смесь), сахар, лимонная кислота		
50	Хлеб ржаной д\с	кКал-99	
	Итого за О	бед кКал-592	
	<u>Полдник</u>		
200	Молоко кипяченое д\с	кКал-120	
50	Зефир*	кКал-271	
	Итого за Полдн	ик кКал-391	
	<u>Ужин</u>		
130	Пудинг из творога с яблоками д/с	кКал-304	
	творог, яблоки, сахар, яйцо куриное (шт.), масло сливочное, сухарь панировочны	ый, сметана, ванилин	
20	Соус молочный сладкий*	кКал-25	
	молоко свежее, сахар, мука пшеничная, масло сливочное		
200	Чай с сахаром д\с	кКал-45	
	сахар, чай		
100	Яблоки*	кКал-47	

___ МАДОУ ∂/с №125

27.03.2023

Меню корпус 1,2 (АЛЛЕРГИЯ НА МОЛОКО)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г) углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
	<u>Завтрак1</u>	
47	Бутерброды с маслом д\с	кКал-169
	батон петровский (пшеничный), масло сливочное	
180	Суп безмолочный с ячневой крупой д\с	кКал-74
	ячневая крупа, сахар, масло сливочное	
200	Чай с сахаром д\с	кКал-45
	сахар, чай	
	Итого за Завтра	ак1 кКал-288
	<u>Завтрак2</u>	
100	Сок фруктовый *	кКал-46
	Итого за Завтра	ак2 кКал-46
	<u>Обед</u>	
60	Салат из белокочанной капусты д\с	кКал-54
	капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное (кг), соль йодированная, лимо	онная кислота
180	Суп рыбный из консервов д\с	кКал-81
	картофель, скумбрия с добавлением масла, морковь, лук репчатый, рис, масло сливо йодированная, зелень сушеная (петрушка,укроп)	очное, соль
80	Печень по-строгановски д\с	кКал-132

печень говяжья, морковь, лук репчатый, сметана, мука пшеничная, масло сливочное, соль йодированная

иневая крупа, масло сливочное, соль йодированная ОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ д\С Офрукты (компотная смесь), сахар, лимонная кислота ПЕБ РЖАНОЙ д\С ИТОГО З	кКал-64 кКал-99 за Обед кКал-592
офрукты (компотная смесь), сахар, лимонная кислота $\pi e \delta \ p$ π	кКал-99
леб ржаной д\с Итого з	
Итого	
	за Обед кКал-592
<u>Полдник</u>	
ефир*	кКал-271
ай с сахаром д\с	кКал-45
- пр, чай	
Итого за П	олдник кКал-316
<u>Ужин</u>	
удинг из творога с яблоками д/с	кКал-304
рог, яблоки, сахар, яйцо куриное (шт.), масло сливочное, сухарь панировоч	чный, сметана, ванилин
ай с сахаром д\с	кКал-45
ар, чай	
блоки*	кКал-47
оус безмолочный, сладкий*	кКал-105
Итого за	а Ужин кКал-501
	ефир* Тай с сахаром д\с ар, чай Итого за П Ужин Ужин Тудинг из творога с яблоками д/с прог, яблоки, сахар, яйцо куриное (шт.), масло сливочное, сухарь панировоч Тай с сахаром д\с ар, чай блоки* оус безмолочный, сладкий* по сливочное, мука пшеничная, сахар

___ МАДОУ ∂/с №125

27.03.2023

Меню корпус 1, 2 (АЛЛЕРГИЯ НА КИСЛОМОЛОЧНЫЕ)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлемен ты (мг)
	<u>Завтрак1</u>	
180	Суп молочный ячневый д/с	кКал-150
	молоко свежее, ячневая крупа, сахар, масло сливочное, соль йодированная	
200	Чай с лимоном д\с	кКал-38
	сахар, лимоны, чай	
47	Бутерброды с маслом д\с	кКал-169
	батон петровский (пшеничный), масло сливочное	
	Итого за Завтрак	1 кКал-357
	<u> Завтрак2</u>	
100	Сок фруктовый *	кКал-46
	Итого за Завтрак	2 кКал-46
	<u>Обед</u>	
60	Салат из белокочанной капусты д\с	кКал-54
60	Салат из белокочанной капусты $\partial \backslash c$ капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное (кг), соль йодированная, лимонная кислота	кКал-54
60 180		кКал-54 кКал-81
	капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное (кг), соль йодированная, лимонная кислота	кКал-81
	капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное (кг), соль йодированная, лимонная кислота Суп рыбный из консервов д\с картофель, скумбрия с добавлением масла, морковь, лук репчатый, рис, масло сливочное, соль йодированна	кКал-81
180	капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное (кг), соль йодированная, лимонная кислота Суп рыбный из консервов д\с картофель, скумбрия с добавлением масла, морковь, лук репчатый, рис, масло сливочное, соль йодированна (петрушка, укроп)	кКал-81 я, зелень сушеная
180	капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное (кг), соль йодированная, лимонная кислота $Cyn\ pыбный\ us\ консервов\ d\c$ картофель, скумбрия с добавлением масла, морковь, лук репчатый, рис, масло сливочное, соль йодированна (петрушка, укроп) Π ечень по-строгановски $d\c$	кКал-81 я, зелень сушеная
180 80	капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное (кг), соль йодированная, лимонная кислота $Cyn\ pыбный\ us\ консервов\ d\c$ картофель, скумбрия с добавлением масла, морковь, лук репчатый, рис, масло сливочное, соль йодированна (петрушка, укроп) $\Pi eчень\ no-cmpozahobcku\ d\c$ печень говяжья, морковь, лук репчатый, сметана, мука пшеничная, масло сливочное, соль йодированная	кКал-81 я, зелень сушеная кКал-132
180 80	капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное (кг), соль йодированная, лимонная кислота Суп рыбный из консервов д\с картофель, скумбрия с добавлением масла, морковь, лук репчатый, рис, масло сливочное, соль йодированна (петрушка, укроп) Печень по-строгановски д\с печень говяжья, морковь, лук репчатый, сметана, мука пшеничная, масло сливочное, соль йодированная Каша гречневая рассыпчатая д\с	кКал-81 я, зелень сушеная кКал-132

50	Хлеб ржаной д\c	кКал-99
		Итого за Обед кКал-592
	<u>Полдник</u>	
200	Молоко кипяченое д\с	кКал-120
50	Зефир*	кКал-271
		Итого за Полдник кКал-391
	<u>Ужин</u>	
200	Чай с сахаром д\с	кКал-45
	сахар, чай	
100	Яблоки*	кКал-47
40	Рыба отварная*	кКал-75
	треска филе, лук репчатый, морковь	
120	Рис отварной д\с	кКал-181
	рис, масло сливочное, соль йодированная	

Итого за день кКал-1 734

МАДОУ ∂/с №125

27.03.2023

Меню корпус 1, 2(АЛЛЕРГИЯ НА ГЛЮТЕН)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг),
		микроэлементы (мг)

Завтрак1

200 Чай с лимоном д\с

кКал-38

сахар, лимоны, чай

180 Суп безмолочный с рисовой крупой д $oldsymbol{c}$ кКал-60

Итого за Завтрак 1 кКал-98

Завтрак2

100 Сок фруктовый *

кКал-46

Итого за Завтрак 2 кКал-46

Обед

60 Салат из белокочанной капусты д\с

кКал-54

капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное (кг), соль йодированная, лимонная кислота

180 Суп рыбный из консервов д\с

кКал-81

картофель, скумбрия с добавлением масла, морковь, лук репчатый, рис, масло сливочное, соль йодированная, зелень сушеная (петрушка,укроп)

80 Печень по-строгановски д\с

кКал-132

печень говяжья, морковь, лук репчатый, сметана, мука пшеничная, масло сливочное, соль йодированная

120 Каша гречневая рассыпчатая д\с

кКал-162

гречневая крупа, масло сливочное, соль йодированная

200 Компот из сухофруктов д\с

кКал-64

сухофрукты (компотная смесь), сахар, лимонная кислота

Итого за Обед кКал-493

Полдник

200 Молоко кипяченое д\с

кКал-120

50 Зефир*

кКал-271

Итого за Полдник кКал-391

<u>Ужин</u>

130 Пудинг из творога с яблоками д/с

кКал-304

творог, яблоки, сахар, яйцо куриное (шт.), масло сливочное, сухарь панировочный, сметана, ванилин

20 Соус молочный сладкий*

кКал-25

200 Чай с сахаром д\с

кКал-45

сахар, чай

100 **Яблоки***

кКал-47

Итого за Ужин кКал-421

Итого за день кКал-1 449

МАДОУ д/с №125

180

27.03.2023

кКал-81

Меню корпус 1,2 (АЛЛЕРГИЯ НА ГОВЯДИНУ)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г) углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
	<u>Завтрак1</u>	
180	Суп молочный ячневый д/с	кКал-150
	молоко свежее, ячневая крупа, сахар, масло сливочное, соль йодированная	
200	$ extbf{ extit{ extit{\extit{\extit{\extit{\extit{\extit{\extit{\extit{\extit{ extit{ extit{ extit{ extit{ extit{\\extit{\extit{\extit{\extit{\extit{\exti$	кКал-38
	сахар, лимоны, чай	
47	Бутерброды с маслом д\с	кКал-169
	батон петровский (пшеничный), масло сливочное	
	Итого за Зав	трак1 кКал-357
	<u>Завтрак2</u>	
100	Сок фруктовый *	кКал-46
	Итого за Зав	трак2 кКал-46
	<u>Обед</u>	
60	Салат из белокочанной капусты д\с	кКал-54
	капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное (кг), соль йодированная, лимо	онная кислота

Суп рыбный из консервов д\с

картофель, скумбрия с добавлением масла, морковь, лук репчатый, рис, масло сливочное, соль йодированная, зелень сушеная (петрушка,укроп)

120	Каша гречневая рассыпчатая д\с	кКал-162				
	гречневая крупа, масло сливочное, соль йодированная					
200	Компот из сухофруктов д\с	кКал-64				
	сухофрукты (компотная смесь), сахар, лимонная кислота					
50	Xлеб ржаной д\с	кКал-99				
80	Мясо отварное (свинина) д\с	кКал-286				
	свинина, лопатка, лук репчатый, морковь					
	Итого за Обед кКал-746					
	<u>Полдник</u>					
200	Молоко кипяченое д\с	кКал-120				
50	Зефир*	кКал-271				
	Итого за	а Полдник ^к Кал-391				
	<u>Ужин</u>					
130	Пудинг из творога с яблоками д/с	кКал-304				
	творог, яблоки, сахар, яйцо куриное (шт.), масло сливочное, сухарь панирово	чный, сметана, ванилин				
20	Соус молочный сладкий*	кКал-25				
	молоко свежее, сахар, мука пшеничная, масло сливочное					
200	Чай с сахаром д\с	кКал-45				
	сахар, чай					
100	Яблоки*	кКал-47				
	Итого за Ужин кКал-421					
	Ито	рго за день кКал-1 961				

- - -