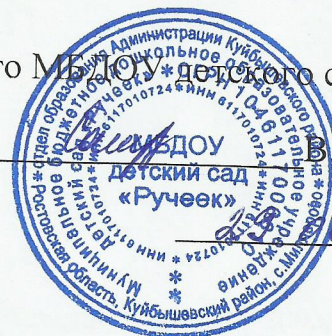


Утверждаю:

И.о. заведующего МБДОУ детского сада «Ручеек»

В.Самойлова

2022 г.



**ПЕРСПЕКТИВНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО
ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ
ДЕТСКОГО САДА «РУЧЕЕК»**

На осеннее-зимний период

Для детей от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет с 9-ти часовым
пребыванием

МБДОУ детский сад «Ручеек»

Наименование блюда	Масса одной порции
<p>I</p> <p style="text-align: center;">ЗАВТРАК:</p> <p>Каша «Геркулес» молочная жидкая Чай с лимоном Хлеб пшеничный с маслом и твердым сыром</p> <p style="text-align: center;">ОБЕД:</p> <p>Салат из отварной свеклы с изюмом Борщ со свежей капустой с картофелем на курином бульоне Тефтели из куриного мяса с томатным соусом Макаронны отварные Сок фруктовый Хлеб пшеничный</p> <p style="text-align: center;">ПОЛДНИК:</p> <p>Котлеты картофельные с томатным соусом Йогурт (уп.) Хлеб пшеничный</p>	<p>200,0 200,0 40,10,15</p> <p>50,0 200,0 70,0 100,0 150,0 60,0</p> <p>150,0 150,0 30,0</p>
<p>II</p> <p style="text-align: center;">ЗАВТРАК:</p> <p>Каша манная молочная вязкая Хлеб пшеничный с маслом и твердым сыром Кофейный напиток с молоком</p> <p style="text-align: center;">ОБЕД:</p> <p>Салат из отварной свеклы с чесноком Суп картофельный с зеленым горошком на курином бульоне Жаркое по-домашнему Сок фруктовый Хлеб пшеничный</p> <p style="text-align: center;">ПОЛДНИК:</p> <p>Плов фруктовый Чай с лимоном Хлеб пшеничный</p>	<p>200,0 40, 10,15 200,0</p> <p>50,0 200,0 220,0 150,0 60,0</p> <p>200,0 200,0 30,0</p>
<p>III</p> <p style="text-align: center;">ЗАВТРАК:</p> <p>Лапшевник с творогом со сладким соусом Чай с лимоном Хлеб пшеничный с маслом</p> <p style="text-align: center;">ОБЕД:</p> <p>Салат «Осенний» Суп «Крестьянский» с пшеничной крупой Гуляш из куриного мяса Картофельное пюре Хлеб пшеничный Сок фруктовый</p> <p style="text-align: center;">ПОЛДНИК</p> <p>Омлет с зеленым горошком Молоко пастеризованное Печенье</p>	<p>150/50 200,0 50/5</p> <p>40,0 200,0 50,0 130,0 60,0 150,0</p> <p>150,0 200,0 40,0</p>

IV	ЗАВТРАК	
	Каша пшеничная молочная жидкая	200,0
	Какао с молоком	200,0
	Хлеб пшеничный с маслом	50/5
	ОБЕД	
	Салат «Агенчык»	40,0
	Борщ с капустой и картофелем на курином бульоне	200,0
	Запеканка картофельная с куриным мясом	200,0
	Сок фруктовый	150,0
	Хлеб ржаной	60,0
	ПОЛДНИК	
	Зразы творожные с изюмом и сметанным соусом	150/50
	Чай с лимоном	200,0
Фрукты свежие	60,0	
V	ЗАВТРАК	
	Каша ячневая молочная вязкая с маслом	200/5
	Кофейный напиток на молоке	200,0
	Хлеб с маслом	30/5
	ОБЕД	
	Салат картофельный с зеленым горошком	40,0
	Суп картофельный с рыбной консервой	200,0
	Голубцы ленивые со сметанным соусом	130,0
	Сок фруктовый	150,0
	Хлеб пшеничный	60,0
	ПОЛДНИК	
	Рагу из овощей с маслом	200/5
	Булочка сдобная с повидлом	60,0
Молоко пастеризованное	200,0	
Хлеб пшеничный	30,0	
VI	ЗАВТРАК	
	Суп молочный вермишелевый	200,0
	Кофейный напиток на молоке	200,0
	Хлеб пшеничный с маслом и твердым сыром	30/5/15
	ОБЕД	
	Салат из вареной свеклы с изюмом	50,0
	Суп картофельный с мясными фрикадельками из курицы	200,0
	Тефтели рыбные с белым соусом	70/30
	Картофельное пюре	130,0
	Сок фруктовый	150,0
	Хлеб ржаной	60,0
	ПОЛДНИК	
	Плов по-бухарски	200,0
Йогурт	150,0	
Печенье	40,0	

Голубцы с куриным мясом и рисом со сметанным соусом	200/50
Компот из сухофруктов	200,0
Хлеб пшеничный	60,0
ПОЛДНИК	
Тертая морковь с сахаром	50,0
Вареники с творогом со сметанным соусом	200/50
Какао с молоком	200,0
Хлеб пшеничный	30,0
Х	
ЗАВТРАК	
Котлета капустная со сметанным соусом	150/50
Йогурт	150,0
Хлеб пшеничный	30,0
Пряники	40,0
ОБЕД	
Салат «Осенний»	40,0
Бульон куриный с лапшой	200,0
Рыба тушеная с овощами	140,0
Картофельное пюре	130,0
Кисель из сухофруктов	200,0
Хлеб пшеничный	60,0
ПОЛДНИК	
Гренки с сыром	50,0
Молоко пастеризованное	200,0
Фрукты свежие	60,0