

Утверждаю
Заведующий
МБДОУ №50 г. Невинномысск
И.А. Алексеев

Перечень блюд к 10-дневному меню на осенне-зимний период 2023-2024г. (ЯСЛИ) МБДОУ №50 г. Невинномысск			
Наименование приема пищи	1 день	2 день	3 день
	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход

Завтрак			
Основное блюдо	Суп молочный с макаронами	150 Каша молочная "Геркулес"	150 Каша молочная рисовая
Хлеб	Хлеб пшеничный	20 Хлеб пшеничный	20 Хлеб пшеничный
Масло	Масло сливочное	5 Масло сливочное	5 Масло сливочное
Напиток	Кофейный (без молока)	180 Какао	180 Кофейный (без молока)
Суммарный объем	355	355	355

Второй завтрак			
Напиток	Сок яблочный	100 Сок яблочный	100 Сок яблочный

Обед			
1 блюдо	Суп картофельный с пшеном	150 Борщ "Сибирский"	150 Суп овощной
		Сметана	5
2 блюдо	Щицель рыбный	60 Биточки рубленые из птицы	160 Запеканка картофельная с мясом
Гарнир	Картофельное пюре	100 Свекла тушеная	20 Рагу из овощей
Соусы	Соус красный основной	20 Яйцо отварное	20 Соус сметанный с томатом
Овощи	Помидор соленый	40 Хлеб ржаной	20 Помидор соленый
Хлеб	Хлеб ржаной	150 Компот из сухофруктов	40 Хлеб ржаной
Напиток	Компот из сухофруктов	540	150 Компот из сухофруктов
Суммарный объем			540

Уплотненный полдник			
Основное блюдо	Плов из птицы	210 Пудинг из творога	80 Омлет натуральный
Гарнир			110 Шницель рыбный
Соусы			120 Картофельное пюре
Овощи	Огурец соленый	20 Соус молочный сладкий	30 Соус томатный
Хлеб	Хлеб пшеничный	20 Хлеб пшеничный	20 Яйцо отварное
Напиток	Чай	150 Чай	20 Хлеб пшеничный
Суммарный объем	400	400	150 Чай
			400

Ужин			
Напиток	Молоко кипяченое	150 Кефир	150 Молоко кипяченое
Хлеб, печенье, булочки	Хлеб пшеничный	30 Печенье	50 Печенье
Повидло	Повидло	200	200
Суммарный объем			
Итого за день	1595	1588	1595



Перечень блюд к 10-дневному меню на осенне-зимний период 2023-2024г. (ЯСЛИ) МБДОУ №50						
Наименование приема пищи	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	
	Наименование блюда/выход		Наименование блюда/выход		Наименование блюда/выход	
Завтрак						
Основное блюдо	Суп молочный с гречкой	Каша молочная "Геркулес"	Каша молочная манная	Суп молочный пшеничный	Каша молочная рисовая	150
Хлеб	Хлеб пшеничный	20 Хлеб пшеничный	20 Хлеб пшеничный	20 Хлеб пшеничный	20 Хлеб пшеничный	20
Масло	Масло сливочное	5 Масло сливочное	5 Масло сливочное	5 Масло сливочное	5 Масло сливочное	5
Напиток	Кофейный (без молока)	180 Какао	180 Кофейный (без молока)	180 Какао	180 Кофейный	180
Суммарный объем	355	355	355	355	355	355
Второй завтрак						
Напиток	Сок яблочный	100 Сок яблочный	100 Сок яблочный	100 Сок яблочный	100 Сок яблочный	100
Обед						
1 блюдо	Суп с картофельный с рисом	150 Щи из квашеной капусты с картофелем	150 Борщ "Украинский"	150 Суп картофельный	150 Борщ с капустой и картофелем	150
		Сметана	5 Сметана	5 Сметана	Сметана	5
2 блюдо	Щицель рыбный	60 Птица тушеная с овощами	180 Котлета из говядины	60 Тефтели из говядины	60 Биточки рубленые из птицы	60
Гарнир	Картофельное пюре	100	Каша гречневая рассыпч.	100 Картофельное пюре	100 Светкла тушеная	120
Соус	Соус красный основной	20	Соус красный основной	20 Соус красный основной		
Овощи	Огурец соленый	20 Помидор соленый	20 Огурец соленый	20		
Хлеб	Хлеб ржаной	40 Хлеб ржаной	40 Хлеб ржаной	40 Хлеб ржаной	40 Хлеб ржаной	40
		Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20 Хлеб пшеничный	20
Напиток	Компот из сухофруктов	150 Компот из сухофруктов	150 Компот из сухофруктов	150 Компот из сухофруктов	150 Компот из сухофруктов	150
Суммарный объем	540	540	565	545	540	545
Уплотненный полдник						
Основное блюдо	Котлета рубленая из птицы	Запеканка из творога с морковью	170 Фрикадельки рыбные	80 Макароны отварные	100 Омлет натуральный	110
Гарнир	Светкла тушеная	150	Рагу из овощей	130 Икра кабачковая	80 Капуста тушеная	120
Соусы	Яйцо отварное	20 Соус молочный сладкий	30 Соус томатный	20 Яйцо отварное	20	
Овощи						
Хлеб	Хлеб пшеничный	20 Хлеб пшеничный	20 Хлеб пшеничный	20 Хлеб пшеничный	20 Хлеб пшеничный	20
Напиток	Чай	150 Чай	180 Чай	150 Чай	180 Чай	150
Суммарный объем	400	400	400	400	400	400
Ужин						
Напиток	Молоко кипяченое	150 Кефир	180 Молоко кипяченое	150 Кефир	150 Молоко кипяченое	180
Хлеб,печенье,булочки	Хлеб пшеничный	30 Печенье	28 Хлеб пшеничный	30 Вагрушка с повидлом	50 Печенье	28
Повидло	Повидло	20	Повидло	20		
Суммарный объем	200	200	208	200	200	208
Итого за день	1595	1595	1628	1600	1595	1608

Утверждаю
Заведующий
МБДОУ №50
г. Невинномысск
И.Н.Алексеевко

Перечень блюд к 10-дневному меню на осенне-зимний период 2023-2024г.(САД) МБДОУ №50 г.Невинномысск										
Наименование приема пищи	1 день		2 день		3 день		4 день		5 день	
	Наименование блюд/выход	Выход	Наименование блюд/выход	Выход	Наименование блюд/выход	Выход	Наименование блюд/выход	Выход	Наименование блюд/выход	Выход
Завтрак										
Основное блюдо	Суп молочный с макаронами	200	Каша молочная рисовая	200	Каша молочная пшеничная	200	Суп молочный пшеничный	200	Суп молочный пшеничный	200
Хлеб	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30
Масло	Масло сливочное	5	Масло сливочное	5	Масло сливочное	5	Масло сливочное	5	Масло сливочное	5
Напиток	Кофейный (без молока)	180	Какао	180	Кофейный	180	Кофейный (без молока)	180	Какао	180
Суммарный объем		415		415		415		415		415
Второй завтрак										
Напиток	Сок яблочный	100	Сок яблочный	100	Сок яблочный	100	Сок яблочный	100	Сок яблочный	100
Обед										
1 блюдо	Суп с картофельный с пшеном	200	Борщ "Сибирский"	200	Суп овощной	200	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	Рассольник "Ленинградский"	200
			Сметана	8		8			Сметана	8
2 блюдо	Щицель рыбный	80	Биточки рубленные из птицы	80	Запеканка картофельная с мясом	200	Тертели из говядины	80	Птица тушеная в соусе	100
Гарнир	Картофельное пюре	120	Свекла тушеная	120			Рагу из овощей	110	Макароны отварные	100
Соусы	Соус красный основной	20	Яйцо отварное	40	Соус сметанный	20	Соус сметанный с томатом	30	Соус красный основной	20
Овощи	Помидор соленый	20		20	Помидор соленый	20	Огурец соленый	20	Помидор соленый	20
Хлеб	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
Напиток	Компот из сухофруктов	180	Компот из сухофруктов	180	Компот из сухофруктов	180	Компот из сухофруктов	180	Компот из сухофруктов	180
Суммарный объем		670		678		670		670		678
Уплотненный полдник										
Основное блюдо	Плов из птицы	250	Пудинг из творога	230	Рыба припущенная	90	Омлет натуральный	110	Щицель рыбный	80
Гарнир					Свекла тушеная	20	Свекла тушеная	150	Пюре из бобовых	120
Соусы			Соус молочный сладкий	30	Соус томатный	20			Соус томатный	20
Овощи	Огурец соленый	20		20	Капуста тушеная	150			Яйцо отварное	40
Хлеб	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20
Напиток	Чай	180	Чай	180	Чай	180	Чай	180	Чай	180
Суммарный объем		470		460		460		460		460
Ужин										
Напиток	Молоко кипяченое	200	Кефир	200	Молоко кипяченое	200	Кефир	200	Молоко кипяченое	200
Хлеб,печенье,булочки	Хлеб пшеничный	30	Печенье	42	Хлеб пшеничный	30	Ватрушка с повидлом	50	Печенье	42
Повидло		20		20	Повидло	20				
Суммарный объем		250		242		250		250		242
Итого за день		1905		1895		1895		1895		1895

Перечень блюд к 10-дневному меню на осенне-зимний период 2023-2024г.(САД) МБДОУ №50

Наименование приема пищи	6 день		7 день		8 день		9 день		10 день	
	Наименование блюд/выход		Наименование блюд/выход		Наименование блюд/выход		Наименование блюд/выход		Наименование блюд/выход	
Завтрак										
Основное блюдо	200	Каша молочная "Геркулес"	200	Каша молочная манная	200	Суп молочный пшеничный	200	Каша молочная рисовая	200	Каша молочная рисовая
Хлеб	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный
Масло	5	Масло сливочное	5	Масло сливочное	5	Масло сливочное	5	Масло сливочное	5	Масло сливочное
Напиток	180	Кофейный (без молока)	180	Кофейный (без молока)	180	Кофейный (без молока)	180	Кофейный	180	Кофейный
Суммарный объем	415		415		415		415		415	
Второй завтрак										
Напиток	100	Сок яблочный	100	Сок яблочный	100	Сок яблочный	100	Сок яблочный	100	Сок яблочный
Обед										
1 блюдо	200	Щи из квашеной капусты с картофелем	200	Борщ "Украинский"	200	Суп картофельный с бобовыми	200	Борщ с капустой и картофелем	200	Борщ с капустой и картофелем
		Сметана	8	Сметана	8	Сметана	8	Сметана	8	Сметана
2 блюдо	80	Птица тушеная с овощами	230	Гуляш	80	Азу из говядины	250	Биточки рубленые из птицы	250	Биточки рубленые из птицы
Гарнир	120	Каша гречневая рассыпч.		Каша гречневая рассыпч.	120			Свекла тушеная		Свекла тушеная
Соус	20	Соус красный основной		Соус красный основной	20					
Овощи	20	Огурец соленый	20	Помидор соленый	20	Огурец соленый	20	Горошек консерв.		Горошек консерв.
Хлеб	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной
Напиток	180	Компот из сухофруктов	180	Компот из сухофруктов	180	Компот из сухофруктов	180	Компот из сухофруктов	180	Компот из сухофруктов
Суммарный объем	670		708		678		700		678	
Уплотненный полдник										
Основное блюдо	80	Запеканка из творога с морковью	220	Фрикадельки рыбные	100	Макаронны отварные	120	Омлет натуральный	120	Омлет натуральный
Гарнир	150	Свекла тушеная		Рагу из овощей	150	Икра кабачковая	100	Капуста тушеная	100	Капуста тушеная
Соусы	40	Соус молочный сладкий	30	Соус томатный		Соус томатный	20	Яйцо отварное	40	Яйцо отварное
Овощи										
Хлеб	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный
Напиток	180	Чай	180	Чай	180	Чай	180	Чай	180	Чай
Суммарный объем	470		450		470		460		460	
Ужин										
Напиток	200	Молоко кипяченое	200	Молоко кипяченое	200	Кефир	200	Молоко кипяченое	200	Молоко кипяченое
Хлеб,печенье,булочки	30	Печенье	42	Хлеб пшеничный	30	Ватрушка с повидлом	50	Печенье	42	Печенье
Повидло	20	Повидло	20	Повидло	20	Повидло	20			
Суммарный объем	250		242		250		250		242	
Итого за день	1905		1915		1913		1925		1895	