

**Перечень блюд к 10-дневному меню на осенне-зимний период 2024-2025г. (ЯСПИ) МБДОУ №50**

Наименование приема пищи	1 день		2 день		3 день		4 день		5 день	
	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	

**Завтрак**

Основное блюдо	Суп молочный с макаронами	150	Каша молочная "Теркулес"	150	Каша молочная рисовая	150	Каша молочная пшеничная	150	Каша молочная пшеничная	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	Какао	180
Суммарный объем		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 картофельный с пшеном	150	Борщ "Сибирский"	150	Суп овощной	150	Суп картофельный с мясными фрикадельками	150	Рассольник "Ленинградский"	150
2 блюдо	Щипецель рыбный	60	Сметана	5	Запеканка картофельная с мясом	160	Терфегли из говядины	60	Сметана	60
Гарнир	Картофельное пюре	100	Свежая тушеная птица	100	Рагу из овощей	100	Макаронные отварные	100	Макаронные отварные	100
Соус	Соус красный основной	20	Яйцо отварное	20	Соус сметанный	20	Соус сметанный с томатом	20	Соус красный основной	20
Овоши	Помидор соленый	20	Помидор соленый	20	Огурец соленый	20	Помидор соленый	20	Помидор соленый	20
Хлеб	Хлеб ржаной	40	Хлеб ржаной	40	Хлеб ржаной	40	Хлеб ржаной	40	Хлеб ржаной	40
Напиток	Компот из сухофруктов	150	Компот из сухофруктов	150	Компот из сухофруктов	150	Компот из сухофруктов	150	Компот из сухофруктов	150
Суммарный объем		540		525		540		540		560

**Углотенный полдник**

Основное блюдо	Плов из птицы	210	Гуляш из творога	190	Фрикадельки рыбные	80	Омлет натуральный	110	Щипецель рыбный	60
Гарнир							Свежая тушеная	120	Картофельное пюре	120
Соусы			Соус молочный сладкий	20	Соус томатный	30		Соус томатный	30	Соус томатный
Овоши	Огурец соленый	20		20	Соус томатный	120		Яйцо отварное	20	Яйцо отварное
Хлеб	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	10	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20
Напиток	Чай	150	Чай	180	Чай	150	Чай	150	Чай	150
Суммарный объем		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	Ватрушка с повидлом	50	Печенье	28
Повидло	Повидло	20		20	Повидло	20				20
Суммарный объем		200		208		200				208
Итого за день		1595		1588		1595				1623





**Перечень блюд к 10-дневному меню на осенне-зимний период 2024-2025г. (САД) МБДОУ №50**

Наименование приседа пищи	1 день		2 день		3 день		4 день		5 день	
	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	

**Завтрак**

Основное блюдо	Суп молочный с макаронами	200	Каша молочная "Теркулес"	200	Каша молочная рисовая	200	Каша молочная пшеничная	200	Каша молочная пшеничная	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	Расольник "Ленинградский"	200
2 блюдо	Щипель рыбный	80	Виточки рубленые из птицы	80	Запеканка картофельная с мясом	80	Терфели из говядины	80	Сметана	8
Гарнир	Картофельное пюре	120	Свекла тушеная	120	Соус сметанный	40	Рату из овощей	110	Макарон отварные	100
Соус	Соус красный основной	20	Дйло отварное	20	Соус сметанный	20	Соус сметанный с томатом	30	Соус красный основной	20
Овощи	Помидор соленый	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

**Углетненный полдник**

Основное блюдо	Плов из птицы	250	Пудинг из творога	230	Рыба припущенная	90	Омлет натуральный	110	Щипель рыбный	80
Гарнир							Свекла тушеная	150	Пюре из бобовых	120
Соусы			Соус молочный сладкий	30	Соус томатный	20		Соус томатный	20	
Овощи	Огурец соленый	20			Кануста тушеная	150		Дйло 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	Повидло	20			Повидло	20				
Суммарный объем		250		242		250		250		242
Итого за день		1905		1895		1895		1895		1895



И.Д. Алексеев

Утверждено  
 06.09.2024  
 50-й  
 И.Д. Алексеев  
 50-й

**Перечень блюд к 10-дневному меню на осенне-зимний период 2024-2025г. (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	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	Наименование блюд/выход	
Основное блюдо	Суп молочный с гречкой	Каша молочная "Теркулес"	200	Каша молочная манная	200	Каша молочная пшеница	200	Каша молочная рисовая	200	
Хлеб	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	30	Хлеб пшеничный	
Масло	Масло сливочное	5	Масло сливочное	5	Масло сливочное	5	Масло сливочное	5	Масло сливочное	
Напиток	Кофейный (без молока)	180	Какао	180	Какао	180	Какао	180	Кофейный	
Суммарный объем	415	415	415	415	415	415	415	415		

**Второй завтрак**

Напиток	Сок яблочный		Сок яблочный		Сок яблочный		Сок яблочный	
	100	100	100	100	100	100	100	
1 блюдо	Суп с картофельный с рисом	200	Щи из квашеной капусты с картофелем	200	Борщ "Украинский"	200	Суп картофельный с бобовыми	200
2 блюдо	Шницель рыбный	80	Птица тушеная с овощами	230	Гуляш	80	Азу из говядины	250
Гарнир	Картофельное пюре	120			Каша гречневая рассыпч.	120		Свекла тушеная
Соус	Соус красный основной	20			Соус красный основной	20		
Овощи	Огурец соленый	20	Помидор соленый	20	Огурец соленый	20		Горошек консерв.
Хлеб	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50	Хлеб ржаной	50
Напиток	Компот из сухофруктов	180	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20
Суммарный объем	670	708	180	Компот из сухофруктов	180	Компот из сухофруктов	180	Компот из сухофруктов

**Углетенный полдник**

Основное блюдо	Котлета рубленая из птицы	80	Запеканка из творога с морковью	220	Фрикаделька рыбные	100	Макаронны отварные	120	Омлет натуральный
Гарнир	Свежая тушеная	150			Рагу из овощей	150	Икра кабачковая	100	Капуста тушеная
Соусы	Дайно отварное	40	Соус молочный сладкий	30	Соус томатный	20	Дайно отварное	40	
Овощи									
Хлеб	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный	20	Хлеб пшеничный
Напиток	Чай	180	Чай	180	Чай	180	Чай	180	Чай
Суммарный объем	470	470	470	470	470	470	460	460	

**Ужин**

Напиток	Молоко кипяченое	200	Кефир	200	Молоко кипяченое	200	Кефир	200	Молоко кипяченое
Хлеб,печенье,булочки	Хлеб пшеничный	30	Печенье	42	Хлеб пшеничный	30	Ватрушка с повидлом	50	Печенье
Повидло	Повидло	20			Повидло	20			
Суммарный объем	250	242	250	242	250	250	250	242	
Итого за день	1905	1915	1913	1925	1895				