

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАЗДОЛЬНЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №5 «СКАЗКА» РАЗДОЛЬНЕНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ «РАЗДОЛЬНЕНСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №5 «СКАЗКА»)

МЕНЮ

ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

Весенний период

2026год.

г.т. Раздольное



**МЕНЮ приготавливаемых блюд
 Весенний период
 2026г.**

№	Наименование Блюда	1-3 лет		Выход, г	Пищевые вещества						Минеральные вещества			Витамины мг		
		лет	3-7 лет		Белки, г	Жиры г	Угле-водь, г	Энерг. цен-ность, ккал	Са	Fe	B ₁	№ рецепт ур	С			
1	Молочная манная каша			150	4,67	4,86	20,94	146	9,2	2,48	0,11					
2	Чай с сахаром			200	6,21	5,28	27,9	184	12,1	3,3	0,15					
3	Хлеб пшеничный			150	0,04	0,01	6,99	28,0	8,0	0,19	0,00					0,02
4	Хлеб ржаной			180	0,06	0,02	9,99	40,00	10,00	0,28	0,00					0,03
5	Хлеб пшеничный			10	0,71	0,11	4,64	22,9	2,00	0,17	0,01					-
6	Хлеб ржаной			20	1,41	0,22	9,08	45,77	4,00	0,34	0,02					-
7	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
8	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
9	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
10	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
11	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
12	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
13	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
14	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
15	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
16	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
17	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
18	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
19	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
20	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
21	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
22	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
23	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
24	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
25	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
26	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
27	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
28	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
29	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
30	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
31	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
32	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
33	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
34	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
35	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
36	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
37	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
38	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
39	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
40	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
41	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
42	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
43	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
44	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
45	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
46	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
47	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
48	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
49	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
50	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
51	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
52	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
53	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
54	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
55	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
56	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
57	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
58	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
59	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
60	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
61	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
62	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
63	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
64	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
65	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
66	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
67	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
68	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
69	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
70	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
71	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
72	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
73	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
74	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
75	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
76	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
77	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
78	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
79	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
80	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
81	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
82	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
83	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
84	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
85	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
86	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
87	Хлеб ржаной			10												

1	ИТОГО:		8,7	12,78	50,03	296,72	125,87	1268	0,095	7,08
Обед			12,29	17,21	82,04	381,97	143,17	4,39	0,165	10,1
1	Суп овощной	150	3,98	3,11	9,26	81,00	17,40	0,88	0,08	5,72
2	Биточки из говядины	200	6,64	5,18	15,44	139	25,00	1,47	0,13	11,2
		60	6,79	9,2	7,2	139,15	8,47	0,65	0,06	9,02
3	Рис отварной	70	7,99	10,83	8,55	163,7	9,97	0,76	0,07	9,03
		80	3,67	3,01	17,63	112	3,24	0,73	0,03	-
4	Компот	100	5,5	4,57	26,44	168	4,86	1,09	0,04	-
		150	0,75	0,00	19,05	79	30,0	0,36	0,03	5,00
5	Салат из тушеной капусты	200	0,90	0,00	22,86	95	36,00	0,45	0,04	7,20
		40	0,6	1,8	2,8	30	-	-	-	4,37
6	Хлеб пшеничный	60	0,9	2,7	4,2	45	-	-	-	6,55
		20	1,42	0,22	9,28	45,8	4,00	0,34	0,02	-
7	Хлеб ржаной	45	3,19	0,49	20,43	103	9	0,76	0,045	-
		10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01	-
		30	1,56	0,36	13,29	64,2	8,7	0,6	0,045	-
	ИТОГО:		24,77	20,87	66,8	634,85	194,85	2,53	0,2	13,11
			35,15	24,31	101,24	772,95	250,65	4,21	0,35	18,84
Полдник										
1	Снежок	150	4,58	4,08	7,58	85	189,6	0,16	0,06	2,05
		180	5,48	4,88	9,07	102	226,8	0,19	0,08	2,46
2	Сдоба	50	3,64	6,26	26,96	179	13,7	0,65	0,06	-
		50	3,64	6,26	26,96	179	13,7	0,65	0,06	-
	ИТОГО:		8,22	10,34	34,54	264	203,3	0,81	0,12	2,05
			9,12	11,14	36,03	281	240,5	0,84	0,14	2,46
	ВСЕГО за 1 день:		48,47	53,52	160,37	1202	558	8,35	0,44	25,27
			66,13	66,52	219,41	1570	673	11,48	0,79	31,43

Составила ст.м/с.



Адживела Э.Ф.

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД Весенний период 2026г.

№	Наименование блюда	1-3 лет		Выход, г	Пищевые вещества						Минеральные вещества			Витамины мг	
		3-7 лет			Белки, г	Жиры г	Угле-вдвд, г	Энерг. цен- ность, ккал	Са	Fe	В ₁	№ рецеп тур	С		
1	2			3	4	5	6	7	8	9	10		12		
2 ДЕНЬ															
Завтрак															
1	Капша гречневая молочная			150	4,67	4,86	20,94	146	9,2	2,48	0,11		-		
				200	6,21	5,28	27,9	184	12,1	3,3	0,15		-		
2	Чай с сахаром			150	0,04	0,01	6,99	28,0	8,0	0,19	0,00		0,02		
				180	0,06	0,02	9,99	40,00	10,00	0,28	0,00		0,03		
3	Хлеб пшеничный			10	0,71	0,11	4,64	22,9	2,00	0,17	0,01		-		
				20	1,41	0,22	9,08	45,77	4,00	0,34	0,02		-		
4	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01		-		
				10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01		-		
5	Масло сливочное (торциями)			6	1,71	5,28	10,23	9,52	6,57	0,43	0,03		-		
				8	3,06	9,43	18,27	17,0	11,67	0,77	0,06		-		
	Фрукты			70	0,35	0,35	8,80	38,00	10,00	1,20	0,01		7,00		
				75	0,40	0,40	9,80	44,00	16,00	2,20	0,03		10,00		


«УТВЕРЖДАЮ»
 Заведующий МБДОУ «Республиканский
 детский сад №5 «Сказка»
Семенинова
 Семенинова
 2026 г.

2

«УТВЕРЖДАЮ»
 Заведующий МБДОУ «Раздольненский
 детский сад №5 «Сказка»
Ирина Ю. А. Семенова
 «08 августа» 2026 г.



**МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
 Весенний период - 2026 г.**

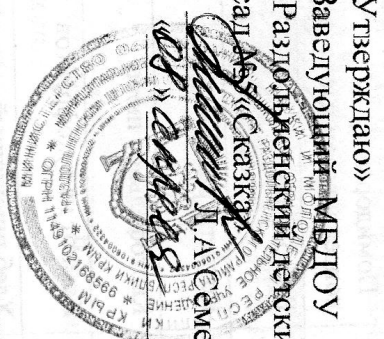
№	Наименование блюда	Выход, г		Пищевые вещества						Минеральные вещества				Витамины мг										
		1-3 лет	3-7 лет	Белки, г	Жиры г	Угле- воды, г	Энерг. ккал	Ca	Fe	B ₁	№ рецептуры	C												
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12												
															150	4,67	4,86	20,94	146	9,2	2,48	0,11		
															200	6,21	5,28	27,9	184	12,1	3,3	0,15		
2	Чай с сахаром		150	0,04	0,01	6,99	28,0	8,0	0,19	0,00														
															180	0,06	0,02	9,99	40,00	10,00	0,28	0,00		
															10	0,71	0,11	4,64	22,9	2,00	0,17	0,01		
3	Хлеб пшеничный		20	1,41	0,22	9,08	45,77	4,00	0,34	0,02														
															10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01		
															10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01		
4	Хлеб ржаной		10	0,52	0,12	4,43	21,3	4,00	0,34	0,02														
															10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01		
															10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01		
5	Масло сливочное (порциями)		6	1,71	5,28	10,23	9,52	6,57	0,43	0,03														
															8	3,06	9,43	18,27	17,0	11,67	0,77	0,06		
															5	1,16	1,47	-	18,0	44,0	0,07	0,002		
6	Сыр		8	2,32	2,95	-	36,0	88,0	0,15	0,005														
															70	0,35	0,35	8,80	38,00	10,00	1,20	0,01		
															75	0,40	0,40	9,80	44,00	16,00	2,20	0,03		
7	Фрукты		8	2,32	2,95	-	36,0	88,0	0,15	0,005														
															70	0,35	0,35	8,80	38,00	10,00	1,20	0,01		

ИТОГО:			10,32	13,68	56,03	301,72	126,67	4,82	0,175	7,09
Обед			13,98	18,42	79,47	388,07	144,67	7,24	0,275	10,1
1	Суп фасолевый	150	1,15	3,8	7,47	62,49	36,12	0,78	0,07	7,41
		200	1,92	6,33	10,05	104,12	60,2	1,3	0,12	12,35
2	Каша гречневая	80	2,04	3,2	13,62	92	24,65	0,67	0,09	12,1
		100	3,06	4,8	20,43	138	36,97	1,00	0,13	18,15
3	Гуляш	60	8,93	6,74	8,97	132	10,6	0,89	0,05	-
		70	11,92	8,80	11,64	173	14,0	1,18	0,07	-
4	Салат из тушеной свеклы	40	0,6	1,8	2,8	30	-	-	-	4,37
		60	0,9	2,7	4,2	45	-	-	-	6,55
5	Кисель	150	0,12	0,12	17,91	73,2	10,86	0,7	0,007	1,29
		200	0,16	0,16	23,88	97,6	14,48	0,94	0,01	1,72
6	Хлеб пшеничный	20	1,42	0,22	9,28	45,8	4,00	0,34	0,02	-
		45	3,19	0,49	20,43	103	9	0,76	0,045	-
7	Хлеб ржаной	10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01	-
		30	1,56	0,36	13,29	64,2	8,7	0,6	0,045	-
8	ИТОГО:		17,98	18,02	66,97	496,79	85,47	3,49	0,14	15,12
Подник			27,06	26,23	105,84	772,92	135,33	5,68	0,27	21,58
1	Ряженка	150	4,35	3,75	6,3	76	186	0,15	0,04	0,45
		180	5,22	4,5	7,56	92	232	0,18	0,05	0,54
2	Сдоба	70	3,64	6,26	26,96	179	13,7	0,65	0,06	-
		80	3,64	6,26	26,96	179	13,7	0,65	0,06	-
	ИТОГО:		11,77	5,33	48	287	234,3	1,31	0,17	0,65
			12,64	6,08	49,26	303	280,3	1,34	0,18	0,74
	ВСЕГО за 3 ДЕНЬ:		47,77	47,46	172	1320	481,11	14,14	0,67	25,88
			64,94	87,91	234,57	1772	600,97	19,15	0,97	32,45

Составила ст.м/с.  Аджиивела Э.Ф.

**МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
Весенний период
2026г.**

«Утверждено»
Заведующий МБДОУ
«Раздольненский детский
сад №5 «Сказка»
М.А. Семеновкова
1/2026 г.




№	Наименование блюда	1-3 лет		Выход, г	Пищевые вещества						Минеральные вещества			Витамины мг	
		3-7 лет			Белки, г	Жиры г	Угле-водь, г	Энерг. цен- ность, ккал	Са	Fe	В ₁	№ рецепт ур	С		
1	2			3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
4 ДЕНЬ															
Завтрак															
1	Каша рисовая молочная			150	4,09	6,85	23,39	169,00	5,9	0,20	0,03			-	
2	Чай с сахаром			200	5,5	8,77	29,27	213,0	7,8	0,26	0,04			-	
3	Хлеб пшеничный			150	1,69	1,47	25,2	120,37	68,62	1,12	0,03			1,12	
4	Хлеб ржаной			180	2,03	1,76	30,24	144,45	82,35	1,35	0,03			1,35	
5	Масло сливочное (торциями)			10	0,71	0,11	4,64	22,9	2,00	0,17	0,01			-	
6	Фрукты			20	1,41	0,22	9,08	45,77	4,00	0,34	0,02			-	
7				10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01			-	
8				10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01			-	
9				6	1,71	5,28	10,23	9,52	6,57	0,43	0,03			-	
10				8	3,06	9,43	18,27	17,0	11,67	0,77	0,06			-	
11				70	0,35	0,35	8,80	38,00	10,00	1,20	0,01			7,00	
12				75	0,40	0,40	9,80	44,00	16,00	2,20	0,03			10,00	
ИТОГО:					9,07	14,18	76,69	381,09	95,99	3,38	0,175			8,12	
Обед					12,92	20,70	101,09	485,52	124,72	5,12	0,19			10,11	

1	Помидоры консервированные	30	0,18	-	0,33	2,1	6,6	0,33	-	-	-
2	Рассольник	30	0,18	-	0,33	2,1	6,6	0,33	-	-	-
3	Котлеты рыбные	150	1,04	2,93	5,09	35	25,99	0,47	0,034	-	11,07
		200	1,74	4,88	9,21	85	43,32	0,79	0,057	-	18,45
		70	5,78	4,66	10,34	106,37	16,06	0,35	0,03	-	0,64
4	Картофельное пюре	80	6,8	5,84	12,16	125,14	18,83	0,41	0,04	-	0,75
		120	2,04	3,2	13,62	92	24,65	0,67	0,09	-	12,1
		130	3,06	4,8	20,43	138	36,97	1,00	0,13	-	18,15
5	Компот из сухофруктов	150	0,33	0,015	20,82	84,75	23,86	0,93	0,0015	-	0,30
		180	0,40	0,018	24,98	101,7	28,63	1,12	0,0018	-	0,36
6	Хлеб пшеничный	20	1,42	0,22	9,28	45,8	4,00	0,34	0,02	-	-
7	Хлеб ржаной	45	3,19	0,49	20,43	103	9	0,76	0,045	-	-
		10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01	-	-
		30	1,56	0,36	13,29	64,2	8,7	0,6	0,045	-	-
	ИТОГО:		11,9	13,57	66,92	422,78	111,92	3,49	0,19	0,33	27,91
Подлик			17,6	20,03	105,69	673,38	167,14	5,47	0,33	0,33	43,41
2	Омлет	65	5,73	11,0	1,1	127,0	46,4	1,18	0,04	-	0,1
		85	7,52	13,4	1,51	157,0	62,8	1,54	0,05	-	0,15
2	Какао с молоком	150	1,69	1,47	25,2	120,37	68,62	1,12	0,03	-	1,12
		180	2,03	1,76	30,24	144,45	82,35	1,35	0,03	-	1,35
	ИТОГО:		18,24	11,99	95,03	560	187,82	2,53	0,22	0,22	1,32
			18,26	12	98,03	572	189,72	2,62	0,22	0,22	1,33
	ВСЕГО за 4 день:		39,61	39,39	244,99	1390	396,23	10,3	0,54	0,54	33,35
			49,28	52,33	313,19	1763	478,18	13,53	0,73	0,73	49,69

Составила ст.м/с.  Алживела Э.Ф.

«УТВЕРЖДАЮ»
 Заведующий МБДОУ «Раздольненский
 детский сад №5 «Сказка»
Лилия А. Семеновна
 «08» апреля 2026 г.



МЕНЮ приготавливаемых блюд
 Весенний период
 2026г.

№	Наименование Блюда	1-3 лет		Выход, г	Пищевые вещества						Минеральные вещества			Витамины мг	
		3-7 лет	лет		Белки, г	Жиры г	Угле-воды, г	Энерг. цен- ность, ккал	Са	Fe	B ₁	№ рецепт ур	C		
1	2			3	4	5	6	7	8	9	10			12	
5 ДЕНЬ															
Завтрак															
1	Каша овсяная молочная			150	4,3	3,5	14,12	108	121,2	0,38	0,064			0,66	
				200	6,2	5,28	27,09	181	202	0,63	0,107			1,13	
2	Чай с сахаром			150	0,04	0,01	6,99	28,0	8,0	0,19	0,00			0,02	
				180	0,06	0,02	9,99	40,00	10,00	0,28	0,00			0,03	
3	Хлеб пшеничный			10	0,71	0,11	4,64	22,9	2,00	0,17	0,01			-	
				20	1,41	0,22	9,08	45,77	4,00	0,34	0,02			-	
4	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01			-	
				10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01			-	
5	Масло сливочное (порциями)			6	1,71	5,28	10,23	9,52	6,57	0,43	0,03			-	
				8	3,06	9,43	18,27	17,0	11,67	0,77	0,06			-	
6	Сыр			5	1,16	1,47	-	18,0	44,0	0,07	0,002			0,03	
				8	2,32	2,95	-	36,0	88,0	0,15	0,005			0,07	
7	Фрукты			70	0,35	0,35	8,80	38,00	10,00	1,20	0,01			7,00	
				75	0,40	0,40	9,80	44,00	16,00	2,20	0,03			10,00	

Обед	ИТОГО:			9,07	13,83	76,69	381,09	95,99	3,28	0,12	8,12	
				12,92	20,73	101,09	485,52	124,72	5,12	0,19	10,11	
		1	Борщ	150	3,98	3,11	9,26	81,00	17,40	0,88	0,08	6,72
		2	Плов рисовый с мясом	200	6,64	5,18	15,44	139	25,00	1,47	0,13	11,2
		3		120	3,13	5,56	14,38	120	85	1,22	0,05	24,99
		3		130	3,98	7,42	18,98	158	111,6	1,5	0,06	32,74
4	Огурцы консервированные	30	0,18	-	0,33	2,1	6,6	0,33	-	-		
4	Кисель	30	0,18	-	0,33	2,1	6,6	0,33	-	-		
5		150	0,33	0,015	20,82	84,75	23,86	0,93	0,0015	0,30		
5	Хлеб пшеничный	200	0,40	0,018	24,98	101,7	28,63	1,12	0,0018	0,36		
5		20	1,42	0,22	9,28	45,8	4,00	0,34	0,02	-		
6	Хлеб ржаной	45	3,19	0,49	20,43	103	9	0,76	0,045	-		
6		10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01	-		
6		30	1,56	0,36	13,29	64,2	8,7	0,6	0,045	-		
	ИТОГО:		21,27	21,54	46,51	493,15	68,55	3,57	0,15	6,81		
Подник			31,13	28,5	75,35	724,96	97,72	5,4	0,23	9,4		
1	Йогурт	125	0,75	0,00	19,05	79	30,0	0,36	0,03	6,00		
2	Кондитерские изделия	125	0,90	0,00	22,85	95	36,00	0,45	0,04	7,20		
2		50	3,64	6,26	26,96	179	13,7	0,65	0,06	-		
	ИТОГО:	50	3,64	6,26	26,96	179	13,7	0,65	0,06	-		
			21,79	14,46	39,63	375	207,6	1,32	0,1	6,28		
			27,21	18,09	48,6	467	257,1	1,5	0,13	7,56		
	ВСЕГО за 5 дней:		50,74	45,42	136,35	1240	432,82	3,46	0,39	23,77		
			70,97	62,92	199,06	1541	601,39	11,32	0,58	28,12		

Составила ст.м/с



Адживела Э.Ф.

МЕНЮ приготавливаемых блюд Весенний период 2026г.

«УТВЕРЖДАЮ»
ЗАВЕДУЮЩИЙ БЛЮДОУ
 «Раздольненский детский сад
 №5 «Сказка»
Михаила Семеновича Семеновича
 «**В.С. Семенов**»
 2026 г.

№	Наименование блюда	1-3 лет		Выход, г	Пищевые вещества						Минеральные вещества			Витамины мг	
		3-7 лет			Белки, г	Жиры г	Угле-вод., г	Энерг. цен- ность, ккал	Са	Fe	В ₁	№ рецепту р	С		
6 ДЕНЬ															
1	2		3	4	5	6	7	8	9	10				12	
Завтрак															
1	Молочная манная каша		150	4,67	4,86	20,94	146	9,2	2,48	0,11				-	
			200	6,21	5,28	27,9	184	12,1	3,3	0,15				-	
2	Чай		150	0,04	0,01	6,99	28,0	8,0	0,19	0,00				0,02	
			180	0,06	0,02	9,99	40,00	10,00	0,28	0,00				0,03	
3	Хлеб пшеничный		10	0,71	0,11	4,64	22,9	2,00	0,17	0,01				-	
			20	1,41	0,22	9,08	45,77	4,00	0,34	0,02				-	
4	Хлеб ржаной		10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01				-	
			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01				-	
5	Масло сливочное (топчеными)		6	1,71	5,28	10,23	9,52	6,57	0,43	0,03				-	
			8	3,06	9,43	18,27	17,0	11,67	0,77	0,06				-	
6	Сыр		5	1,16	1,47	-	18,0	44,0	0,07	0,002				0,03	
			8	2,32	2,95	-	36,0	88,0	0,15	0,005				0,07	
7	Фрукты		70	0,35	0,35	8,80	38,00	10,00	1,20	0,01				7,00	
			75	0,40	0,40	9,80	44,00	16,00	2,20	0,03				10,00	

	ИТОГО:			9,05	12,78	58,03	296,72	125,87	2,68	0,095		7,09
Обед												
1	Суп рыбный	150	3,98	3,11	9,26	81,00	17,40	0,88	0,08			6,72
		200	6,64	5,18	15,44	139	25,00	1,47	0,13			11,2
2	Каша гречневая	80	2,04	3,2	13,62	92	24,65	0,67	0,09			12,1
		100	3,06	4,8	20,43	138	36,97	1,00	0,13			18,15
3	Бефстроганое из говядины	60	6,79	9,2	7,2	139,15	8,47	0,65	0,06			0,02
		70	7,99	10,83	8,55	163,7	9,97	0,76	0,07			0,03
4	Компот	150	0,75	0,00	19,05	79	30,0	0,36	0,03			6,00
		180	0,90	0,00	22,86	95	36,00	0,45	0,04			7,20
5	Салат из тушеной капусты	40	0,6	1,8	2,8	30	-	-	-			4,37
		60	0,9	2,7	4,2	45	-	-	-			6,55
6	Хлеб пшеничный	20	1,42	0,22	9,28	45,8	4,00	0,34	0,02			-
		45	3,19	0,49	20,43	103	9	0,76	0,045			-
7	Хлеб ржаной	10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01			-
		30	1,56	0,36	13,29	64,2	8,7	0,6	0,045			-
	ИТОГО:		24,77	20,87	66,8	634,85	194,85	2,53	0,2			13,11
			35,15	24,31	101,24	772,95	250,65	4,21	0,35			18,84
Полдник												
1	Снежок	150	4,58	4,08	7,58	85	189,6	0,16	0,06			2,05
		180	5,48	4,88	9,07	102	226,8	0,19	0,08			2,46
2	Дюба	50	3,64	6,26	26,96	179	13,7	0,65	0,06			-
		50	3,64	6,26	26,96	179	13,7	0,65	0,06			-
	ИТОГО:		8,22	10,34	34,54	264	203,3	0,81	0,12			2,05
			9,12	11,14	36,03	281	240,5	0,84	0,14			2,46
	ВСЕГО за 6 дней:		48,47	53,52	160,37	1202	558	8,35	0,44			25,27
			66,13	66,52	219,41	1436	673	11,48	0,79			31,43

Составила ст.м/с.  Адживела Э.Ф.

**МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
Весенний период
2026 г.**


«УТВЕРЖДАЮ»
 Заведующий МБДОУ «Рязольненский
 детский сад №5 «Сказка»
М.А. Семенюкова
 2026 г.


№	Наименование блюда	1-3 лет		Выход, г	Пищевые вещества						Энерг. цен- ность, ккал	Минеральные вещества				№ рецепт ур	Витамины мг	С
		3-7 лет	лет		Белки, г	Жиры г	Угле-воды, г	Са	Fe	В ₁								
1	2			3	4	5	6	7	8	9	10	11	12					
7 ДЕНЬ																		
Завтрак																		
1	Каша пшениная			150	2,32	3,96	24,08	14,2	4,5	0,34	0,02							
				200	3,09	4,07	32,09	177,0	5,7	0,45	0,03							
2	Чай с сахаром			150	1,69	1,47	25,2	120,37	68,62	1,12	0,03							
				180	2,03	1,76	30,24	144,45	82,35	1,35	0,03						1,35	
3	Хлеб пшеничный			10	0,71	0,11	4,64	22,9	2,00	0,17	0,01							
				20	1,41	0,22	9,08	45,77	4,00	0,34	0,02							
4	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01							
				10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01							
5	Масло сливочное (топленым)			6	1,71	5,28	10,23	9,52	6,57	0,43	0,03							
				8	3,06	9,43	18,27	17,0	11,67	0,77	0,06							
6	Фрукты			70	0,35	0,35	8,80	38,00	10,00	1,20	0,01						7,00	
				75	0,40	0,40	9,80	44,00	16,00	2,20	0,03						10,00	

	ИТОГО:			10,78	15,72	77,38	280,29	226,59	3,66	0,12		8,23
Обед			15,15	21,90	103,91	521,57	298,62	5,61		0,19		11,49
1	Суп гороховый	150	2,13	5,89	14,96	121,5	51,8	1,42		0,05		
2	Жаркое по-домашнему	200	3,54	9,81	24,94	202,5	86,34	2,35		0,095		10,99
		120	2,04	3,2	13,62	92	24,65	0,67		0,09		18,32
		130	3,06	4,8	20,43	138	36,97	1,00		0,13		12,1
3	Огурцы консервированные	30	0,18	-	0,33	2,1	6,6	0,33		-		18,15
		30	0,18	-	0,33	2,1	6,6	0,33		-		-
4	Кисель	150	0,12	0,12	17,91	73,2	10,86	0,7		0,007		-
		200	0,16	0,16	23,88	97,6	14,48	0,94		0,01		1,29
5	Хлеб пшеничный	20	1,42	0,22	9,28	45,8	4,00	0,34		0,02		1,72
		45	3,19	0,49	20,43	103	9	0,76		0,045		-
6	Хлеб ржаной	10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2		0,01		-
		30	1,56	0,36	13,29	64,2	8,7	0,6		0,045		-
	ИТОГО:		15,72	18,72	72,77	520,76	119,75	4,42		0,237		37,36
Подник			24,27	28,06	120,02	830,74	191,91	7,13		0,415		57,66
1	Творожная запеканка	80	17,13	15,17	17,71	276	109,2	0,67		0,05		
		110	21,89	16,03	22,6	321	140,6	0,85		0,08		0,23
2	Сгущенное молоко	15	0,8	1,2	0,7	58,6	58,0	0,02		0,007		0,28
		20	1,4	1,6	1,1	65,6	61,0	0,04		0,01		0,1
3	Чай	150	4,58	4,08	7,58	85	189,6	0,16		0,06		0,2
		180	5,48	4,88	9,07	102	226,8	0,19		0,08		2,05
	ИТОГО:		8,22	10,34	34,54	264	203,3	0,81		0,12		2,05
			9,12	11,14	36,03	281	240,5	0,84		0,14		2,46
	ВСЕГО за 7 день:		35,12	44,43	191,04	1252	550,14	9,79		0,487		43,64
			49,04	60,7	268,34	1665	922,58	13,9		0,735		65,21

Составила ст.м/с  Адживела Э.Ф.

МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД Весенний период 2026 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ «Раздольненский
детский сад №5 «Азиска»
Ирина Ю.А. Семенова
«08 апреля» 2026 г.




№	Наименование блюда	1-3 лет		Выход, г	Пищевые вещества						Минеральные вещества				Витамины мг	
		3-7 лет			Белки, г	Жиры г	Угле-воды, г	Энерг. цен- ность, ккал	Са	Fe	B ₁	№ рецептур	C			
1	2			3	4	5	6	7	8	9	10			12		
8 ДЕНЬ																
Завтрак																
1	Каша овсяная молочная			150	4,09	6,85	23,39	169,00	5,9	0,20	0,03			-		
2	Чай с сахаром			200	5,5	8,77	29,27	213,0	7,8	0,26	0,04			-		
3	Хлеб пшеничный			150	2,34	2,00	10,63	70	94,3	0,10	0,03			0,98		
4	Хлеб ржаной			180	2,85	2,41	14,36	91	113,2	0,12	0,04			1,17		
5	Магпо сливочное (порциями)			10	0,71	0,11	4,64	22,9	2,00	0,17	0,01			-		
6	Сыр			20	1,41	0,22	9,08	45,77	4,00	0,34	0,02			-		
7	Фрукты			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01			-		
8				10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01			-		
9				6	1,71	5,28	10,23	9,52	6,57	0,43	0,03			-		
10				8	3,06	9,43	18,27	17,0	11,67	0,77	0,06			-		
11				5	1,16	1,47	-	18,0	44,0	0,07	0,002			0,03		
12				8	2,32	2,95	-	36,0	88,0	0,15	0,005			0,07		
13				70	0,35	0,35	8,80	38,00	10,00	1,20	0,01			7,00		
14				75	0,40	0,40	9,80	44,00	16,00	2,20	0,03			10,00		
ИТОГО:					8,92	17,20	59,97	297,72	143,77	2,7	0,15			7,98		
					12,63	16,78	84,20	388,07	184,77	4,43	0,24			11,17		

Обед												
1	Свекольник	150	3,29	3,07	9,79	81	22,84	1,21	0,13	3,48		
		200	5,49	5,27	16,32	135	38,07	2,02	0,22	5,81		
2	Запеканка из печени	60	6,79	9,2	7,2	139,15	8,47	0,65	0,06	0,02		
		70	7,99	10,83	8,55	163,7	9,97	0,76	0,07	0,03		
		80	2,04	3,2	13,62	92	24,65	0,67	0,09	12,1		
3	Макароны отварные	100	3,06	4,8	20,43	138	36,97	1,00	0,13	18,15		
		40	0,6	1,8	2,8	30	-	-	-	4,37		
4	Икра из кабачков	60	0,9	2,7	4,2	45	-	-	-	6,55		
		10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01	-		
5	Хлеб ржаной	30	1,56	0,36	13,29	64,2	8,7	0,6	0,045	-		
		10	0,71	0,11	4,64	22,9	2,00	0,17	0,01	-		
6	Хлеб пшеничный	20	1,41	0,22	9,08	45,77	4,00	0,34	0,02	-		
		150	0,75	0,00	19,05	79	30,0	0,36	0,03	6,00		
7	Сок	180	0,90	0,00	22,86	95	36,00	0,45	0,04	7,20		
			24,77	20,87	66,8	634,85	194,85	2,53	0,2	13,11		
	ИТОГО:		35,15	24,31	101,24	772,95	250,65	4,21	0,35	18,84		
Полдник												
1	Ряженка	150	4,35	3,75	6,3	76	186	0,15	0,04	0,45		
		180	5,22	4,5	7,56	92	232	0,18	0,05	0,54		
		50	3,64	6,26	26,96	179	13,7	0,65	0,06	-		
2	Слоба	50	3,64	6,26	26,96	179	13,7	0,65	0,06	-		
			12,48	10,61	53,4	356	243,6	1,5	0,18	0,92		
			13,35	11,36	54,66	372	289,6	1,53	0,19	1,2		
			36,9	47,72	187,92	1297	537,4	7,68	0,65	22,77		
	ВСЕГО за 8 день:		49,22	57,55	255,89	1592	684,16	11,14	0,94	35,0		

Составила ст.м/с  Алркивела Э.Ф.

**МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД
Весенний период 2026г.**

«УТВЕРЖДАЮ»
ЗАВЕДУЮЩИЙ МБДОУ
«Раздольненский детский сад
№5 «Будзак»
Людмила Семеновна
Семенова
1/2026г.



№	Наименование блюда	1-3 лет		Выход, г	Пищевые вещества					Минеральные вещества				Витамины мг	
		3-7 лет			Белки, г	Жиры г	Угле-воды, г	Энерг. цен- ность, ккал	Са	Fe	B ₁	№ рецептур	C		
9 ДЕНЬ															
1	2			3	4	5	6	7	8	9	10			12	
Завтрак															
1	Каша рисовая			150	3,40	3,96	22,94	141,0	8,4	0,34	0,03			-	
				200	4,52	4,07	30,57	177,9	10,6	0,45	0,04			-	
2	Чай с сахаром			150	0,04	0,01	6,99	28,0	8,0	0,19	0,00			0,02	
				180	0,06	0,02	9,99	40,00	10,00	0,28	0,00			0,03	
3	Хлеб пшеничный			10	0,71	0,11	4,64	22,9	2,00	0,17	0,01			-	
				20	1,41	0,22	9,08	45,77	4,00	0,34	0,02			-	
4	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01			-	
				10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01			-	
5	Масло сливочное (пшеницы)			6	1,71	5,28	10,23	9,52	6,57	0,43	0,03			-	
				8	3,06	9,43	18,27	17,0	11,67	0,77	0,06			-	
	Фрукты			70	0,35	0,35	8,80	38,00	10,00	1,20	0,01			7,00	
				75	0,40	0,40	9,80	44,00	16,00	2,20	0,03			19,00	
	Итого:				9,05	12,78	58,03	296,72	125,87	3,68	0,086			7,09	
					12,29	17,21	82,14	381,97	143,17	4,39	0,138			10,1	

Обед												
1	Суп вермишелевый	150	1,15	3,8	7,47	62,49	36,12	0,78	0,07	7,41		
2	Котлеты рыбные	200	1,92	6,33	10,05	104,12	60,2	1,3	0,12	12,35		
		70	6,79	9,2	7,2	139,15	8,47	0,65	0,06	0,02		
3	Картофельное пюре	80	7,99	10,83	8,55	163,7	9,97	0,76	0,07	0,03		
		80	2,04	3,2	13,62	92	24,65	0,67	0,09	12,1		
4	Кисель	100	3,06	4,8	20,43	138	36,97	1,00	0,13	18,15		
		150	1,69	1,47	25,2	120,37	68,62	1,12	0,03	1,12		
5	Салат из тушеной свеклы	200	2,03	1,76	30,24	144,45	82,35	1,35	0,03	1,35		
		40	0,6	1,8	2,8	30	-	-	-	4,37		
		60	0,9	2,7	4,2	45	-	-	-	6,55		
6	Хлеб ржаной	10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01	-		
		30	1,56	0,36	13,29	64,2	8,7	0,6	0,045	-		
7	Хлеб пшеничный	20	1,42	0,22	9,28	45,8	4,00	0,34	0,02	-		
		45	3,19	0,49	20,43	103	9	0,76	0,045	-		
	ИТОГО:		24,77	20,87	66,8	634,85	194,85	2,53	0,2	13,11		
			35,15	24,31	101,24	772,95	250,65	4,21	0,35	18,84		
Подлик												
1	Омлет	65	5,73	11,3	1,1	127,0	46,4	1,18	0,04	0,1		
		85	7,52	13,4	1,51	157,0	62,8	1,54	0,05	0,15		
2	Кофе с молоком	150	2,65	2,33	11,31	77	112	0,28	0,04	1,19		
		180	2,67	2,34	14,31	89	113,9	0,37	0,04	1,20		
	ИТОГО:		8,22	10,34	34,54	264	203,3	0,81	0,12	2,05		
			9,12	11,14	36,03	281	240,5	0,84	0,14	2,46		
	ВСЕГО за 9 дней:		48,47	53,52	160,37	1272	558	8,35	0,44	25,27		
			66,13	66,52	219,41	1590	673	11,48	0,79	31,43		

Составила ст.м/с.  Алживела Э.Ф.

МЕНЮ приготавливаемых БЛЮД Весенний период 2026г


 «УТВЕРЖДАЮ»
 Заведующий МБДОУ «Раздольненский
 детский сад №9 «Оказка»
Семенилова
 Семенилова
 2026 г

№	Наименование блюда	1-3 лет		Выход д, г	Пищевые вещества						Минеральные вещества				Витамины мг	
		1-3 лет	3-7 лет		Белки, г	Жиры г	Угле-воды, г	Энерг. цен- ность, ккал	Са	Fe	В ₁	№ рецепт тип	С			
10 ДЕНЬ																
1	2			3	4	5	6	7	8	9	10					12
Заправка																
1	Каша гречневая молочная			150	3,40	3,96	22,94	141,0	8,4	0,34	0,03					-
2	Чай с сахаром			180	0,06	0,02	9,99	40,00	10,00	0,28	0,00					0,03
3	Хлеб пшеничный			10	0,71	0,11	4,64	22,9	2,00	0,17	0,01					-
4	Хлеб ржаной			20	1,41	0,22	9,08	45,77	4,00	0,34	0,02					-
5	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
6	Хлеб ржаной			10	0,52	0,12	4,43	21,3	2,9	0,2	0,01					-
7	Масло сливочное (порциями)			6	1,71	5,28	10,23	9,52	6,57	0,43	0,03					-
8	Масло сливочное (порциями)			8	3,06	9,43	18,27	17,0	11,67	0,77	0,06					-
9	Сыр			5	1,16	1,47	-	18,0	44,0	0,07	0,002					0,03
10	Сыр			8	2,32	2,95	-	36,0	88,0	0,15	0,005					0,07
11	Сыр			70	0,35	0,35	8,80	38,00	10,00	1,20	0,01					7,00
12	Фрукты			75	0,40	0,40	9,80	44,00	16,00	2,20	0,03					10,00

Пронумеровано, прошито и

скреплено печатью

А.А. Мещеряков

Зав. МЦДОУ №5 «Сказка»

Л.А. Семеновичева

Л.А. Семеновичева

2016 г.

