ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕЛЯЯ ОСЕЗТИОНКИЕ ЭЛЕ

Домумент оправаления официальный сайт рефолектий сефакти
Упиванение правагами официальный сайт рефолектий уменичественный руко-Суския Такуров.

Дебегиателяе с 20 06. 20 24. 07. 46.

Действенного с 20 06. 20 24. 07. 46.

Ключ подписы 188CDC99FD79294DD1FER138CB8237

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Чернышевский детский сад «Подснежник» Раздольненский район Республика Крым

Утверждаю Заведующий МБДОУ «Чернышевский детский сад «Подснежник» С.Т.Штунь Приказ № 50 от ОК ОС , ССС

Меню приготовляемых блюд МБДОУ «Чернышевский детский сад «Подснежник» На 2025 г Возрастная группа детей до 3 лет

Заведующий МБДОУ

«Чернышевский детский сад «Подснежник»

С.Т.Штунь

Меню

На летне - осеннее периоды

Первый день

Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Кк	Вит. С	№ рецепту ры
Завтрак:					100	0.66	93
Суп молочный с	150	4.3	3.5	14.12	108		
макаронными изделиями	150	2.65	2.33	11.31	77	1.19	394
Чай с сахаром	14	1.7	0.27	11.6	57.25	-	1
Хлеб белый	14	14.04	18.17	43.14	353.82	7.62	
итого:		14.01					
Обед:							
Рассольник	180	1.38	4.64	9.25	84.35	11	
«Ленинградский»	105	2.86	4.32	23.01	142.35	21	692
Картофель отварной	60	8.93	6.74	8.97	132	-	282
Биточки из говядины		0.85	3.65	5.19	56.34	5.7	33
Салат из свеклы	50	2.98	0.58	22.57	110	-	1
Хлеб б/с	20/30		0.56	20.2	85.3	4	376
Сок	150	1	19.93	89.19	610.34	41.7	
итого:		18	19.93	03.13			
Полдник:							470
Булочка молочная	50	4.64	0.99	26.11	132	1.13	479
Какао с молоком	150 -	3.15	2.72	12.96	89	1.2	397
итого:		7.79	3.71	39.07	221	1.33	
Химический состав пищевых продуктов		39.83	41.81	171.4	1185.16	50.65	

Составила мед. сестра

claf И.В. Ляшенко

Меню

На летне - осеннее периоды Второй день

Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Кк	Вит. С	№ рецепту ры
Завтрак:					212	0.23	230/354
Вареники ленивые с	125	17.83	17.21	20.64	313	0.23	230/33
молочным соусом			0.22	11.31	77	1.19	394
Чай с сахаром	150	2.65	2.33	6.49	32.06	-	1
Хлеб белый	14	0.95	0.15		25.57	5.77	368
Сок яблочный	140	0.23	0.23	5.7	448.14	7.19	
		21.66	19.92	44.14	440.14	7,022	
итого:					-		
Обед:					72.60	6.6	208
	180	1.58	2.19	11.66	72.60	0.0	200
Суп картофельный с	100				122		282
рисом	60	8.93	6.74	8.97	132	32.74	132
Котлета из говядины	120	3.98	7.42	18.98	158		376
Капуста тушеная	150	0.33	0.015	20.82	84.75	0.30	
Компот из сухофруктов	20/30	2.98	0.58	22.57	110	-	1
Хлеб б/с	20/30	17.8	16.9	83	557.35	39.64	
итого:		17.0	100				
Полдник:					0.6		479
	20	1.4	2.8	13.8	86	0.00	395
Печенье	150	2.34	2.0	10.63	70	0.98	393
Кофейный напиток с	130					0.98	
молоком		3.74	4.8	24.43	156		
итого:		43.2	41.62	151.57	1161.49	47.81	
Химический состав пищевых продуктов		75.2					

______И.В. Ляшенко

Составила мед. сестра

Утверждаю -

Заведующий МБДОУ

Меню

На летне - осеннее периоды Третий день

Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Кк	Вит. С	№ рецепту ры
Завтрак:							
Суп молочный с манной крупой	150	4.46	1.65	14.19	73.34	0.89	85
Чай с сахаром	150	2.65	2.33	11.31	77	1.19	394
Хлеб белый	25	1.7	0.27	11.6	57.25	-	1
итого:		14.2	16.32	43.21	382.16	7.85	
Обед:							
Борщ с капустой и картофелем	180	0.65	1.77	4.58	36.9	3.7	57
Рыба припущенная	60	17.54	2.38	0.31	92.5	0.35	245
Картофельное пюре	120	3.06	4.8	20.43	138	18.15	321
Салат из свеклы	50	0.85	3.65	5.19	56.34	5.7	33
Компот из сухофруктов	150	0.33	0.015	20.82	84.75	0.3	376
Хлеб б/с	20/30	2.98	0.58	22.57	110	-	1
итого:		25.41	13.19	73.9	518.49	28.2	
Полдник:							
Печенье	20	1.4	2.8	13.8	86	-	479
Молоко кипяченное	180	6.0	5.4	10	112	2.46	400
итого:	, :	7.75	8.9	27.25	219.5	2.46	
Химический состав пищевых продуктов		47.36	38.41	144.36	1120.15	38.51	

Составила мед. сестра

elf И.В. Ляшенко

Заведующий МБДОУ

«Чернышевский детский сад «Подснежник»

Меню

На летне - осеннее периоды Четвертый день

Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Кк	Вит. С	№ рецепту ры
Завтрак:							1.60
Каша вязкая пшеничная с	150/4	4.08	4.08	25.05	153	-	168
маслом	150	0.04	0.01	6.99	28	0.02	392
Чай с сахаром	25	1.7	0.27	11.6	57.25	-	1
Хлеб белый	140	0.23	0.23	5.7	25.57	5.77	368
Сок яблочный	140	11.21	16.43	49.75	412.82	5.79	
итого:		11.21	100.0				
Обед:							
Суп картофельный с гречневой крупой	180	1.74	2.27	11.43	73.2	6.6	204
Ленивые голубцы со	150	10.61	6.81	15.09	164	15.03	298
сметанным соусом	20/30	2.98	0.58	22.57	110	_	1
Хлеб б/с	150	0.75	_	15.15	63.9	3.6	
Сок яблочный ИТОГО:	130	16.08	9.66	64.24	411.1	25.23	
итого:							
Полдник:						1.12	470
Оладьи с мол. соусом	50	8.5	4.61	48.29	250.75	1.13	479
Кофейный напиток с	150	2.34	2	10.63	70	0.98	395
молоком		10.84	6.61	58.92	320.75	2.11	
ИТОГО: Химический состав пищевых продуктов		38.13	32.7	172.91	1144.67	33.13	

Составила мед. сестра

И.В. Ляшенко

Заведующий МБДОУ

«Чернышевский детский сад «Подснежник»

ессов С.Т.Штунь

Меню

На летне - осеннее периоды

Пятый день

Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Кк	Вит. С	№ рецепту ры
Завтрак:							
Макароны отварные с сыром	100	2.19	6.67	15.14	145	0.09	206
Икра кабачковая	80	1	7	7	97	2.5	
Чай с сахаром	150	0.04	0.01	6.99	28	0.02	392
Хлеб белый	25	0.95	0.15	6.49	32.06	-	1
итого:		4.41	14.06	41.32	327.33	8.38	
Обед:							
Щи из свежей капусты с картофелем	180	1.04	2.93	5.09	35	11.07	67
Запеканка из печени с рисом	155	18.59	7.4	20.51	303.3	8.71	311
Огурец св.	50	-	-	1.8	7.2	0.2	
Сок яблочный	150	1	-	20.2	85.3	4	-
Хлеб б/с	20/30	2.98	0.58	22.57	110	-	1
итого:		23.61	10.91	70.17	540.8	23.58	
Полдник:							
Печенье	20	1.4	2.8	13.8	86	-	
Молоко кипяченное	180	6.0	5.4	10	112	2.46	400
итого:		7.4	8.2	23.8	198	2.46	
Химический состав пищевых продуктов		35.42	33.17	135.29	1066.13	34.42	

*О*И.В. Ляшенко

Составила мед. сестра

Заведующий МБДОУ

«Черныщевский детский сад «Подснежник»

<u> С.Т.Штунь</u>

Меню

На летне - осеннее периоды Шестой день

Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Кк	Вит. С	№ рецепту ры
Завтрак:							
Каша вязкая овсяная с маслом	150/4	4.05	5.69	20.36	149	-	168
Чай с сахаром	150	0.04	0.01	6.99	28	0.02	392
Хлеб белый	25	1.7	0.27	11.6	57.25	-	1
Сок яблочный	140	0.23	0.23	5.7	25.57	5.77	368
сок яблочный:	110	11.18	18.04	45.06	408.82	5.79	
III OI O.							
Обед:							
Суп картофельный с горохом	180	1.38	4.6	9.25	84.34	11.04	
Птица, тушенная в соусе с овощами	180	18.35	4.7	16.32	180	6.4	276
Огурец св.	50	-	-	1.8	7.2	0.2	
Хлеб б/с	20/30	2.98	0.58	22.57	110	-	1
Сок яблочный	150	1	-	20.2	85.3	4	
итого:		23.71	9.88	70.14	466.84	21.64	
П							
Полдник:	50	8.22	8.02	44.63	280	0.38	449/351
Оладьи	50	-		10.63	70	0.98	395
Кофейный напиток с	1'50	2.34	2	10.03	/0	0.70	375
молоком ИТОГО:		10.56	10.02	55.26	350	1.36	
Химический состав продуктов		45.45	37.94	170.46	1225.66	28.79	

_____ *Off*____ И.В. Ляшенко

Составила мед. сестра

Заведующий МБДОУ

«Чернышевский детский сад «Подснежник»

С.Т.Штунь

Меню

На летне - осеннее периоды

Седьмой день

Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Кк	Вит. С	№ рецепту ры
Завтрак:							168
Каша вязкая пшенная с	150/4	4.27	4.86	24.48	159	-	
маслом	150	0.04	0.01	6.99	28	0.02	392
Чай с сахаром	25	1.7	0.27	11.6	57.25	-	1
Хлеб белый	23	11.32	9.97	49.05	332.82	5.79	
итого:		11.52	7.57				
Обед:							67
Борщ с капустой и	180	0.65	1.77	4.58	36.9	3.7	57
картофелем	60	17.54	2.38	0.31	92.5	0.35	245
Рыба припущенная	105	2.86	4.32	23.01	142.35	21.0	692
Картофель отварной	50	0.85	3.65	5.19	56.34	5.7	33
Салат из свеклы	150	0.33	0.015	20.82	84.75	0.3	376
Компот из сухофруктов	20/30	2.98	0.58	22.57	110	-	1
Хлеб б/с ИТОГО:	20/30	25.21	12.71	76.48	522.84	31.05	
итого.							
Полдник:					24675	0.44	237/351
Булочка молочная	50	22.37	16.71	27.2	346.75	0.44	397
Какао с молоком	150	3.15	2.72	12.96	89	1.2	391
итого:		25.52	19.43	40.16	435.75	1.64	
Химический состав пищевых продуктов		62.05	42.11	165.69	1291.41	38.48	

Составила мед. Сестра

с. И.В. Ляшенко

Заведующий МБДОУ

«Чернышерский детский сад «Подснежник»

С.Т.Штунь

Меню

На летне - осеннее периоды

Восьмой день

Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Кк	Вит. С	№ рецепту ры
Завтрак:							
Суп молочный с макаронными изделиями	150	4.3	3.5	14.12	108	0.66	93
Чай с сахаром	150	2.65	2.33	11.31	77	1.19	394
Хлеб белый	25	1.7	0.27	11.6	57.25	-	1
Сок яблочный	140	0.25	0.25	6.02	27	6.1	368
итого:		16.06	23.6	43.33	364.65	8.5	
Обед:							
Суп перловой крупой	180	3.98	3.11	9.26	81	6.72	83
Капуста тушеная с курой	150	14.29	11.71	9.73	201	3.27	336
Компот из сухофруктов	150	0.33	0.015	20.82	84.75	0.3	376
Хлеб б/с	20/30	2.98	0.58	22.57	110	-	1
итого:		21.58	15.41	62.38	476.75	10.29	
Полдник:					,		
Печенье	20	1.4	2.8	13.8	86	-	
Молоко кипяченное	180	6.0	5.4	10	112	2.46	400
итого:		7.75	8.9	27.25	219.5	3.16	
Химический состав пищевых продуктов		45.39	47.91	132.96	1060.9	21.95	

Составила мед. Сестра

И.В. Ляшенко

Заведующий МБДОУ

«Чернышевский детский сад «Подснежник»

Осель С.Т.Штунь

Меню

На летне - осеннее периоды

Девятый день

Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Кк	Вит. С	№ рецепту ры
Завтрак:							
Суп молочный гречкой	150	4.46	1.65	14.19	73.34	0.83	85
Чай с сахаром	150	2.65	2.33	11.31	77	1.19	394
Хлеб белый	25	1.7	0.27	11.6	57.25		1
итого:		14.2	16.32	43.21	382.16	7.79	
Обед:							
Борщ с капустой и картофелем	180	0.65	1.77	4.58	36.9	3.7	57
Плов из птицы	160	14.17	11.96	25.08	264	0.38	304
Помидор св.	50	-	_	1.8	7.2	0.2	
Сок	150	0.04	0.01	6.99	28	0.02	392
Хлеб б/с	20/30	2.98	0.58	22.57	110	-	1
итого:		17.84	14.32	61.02	446.1	4.3	
Полдник:							
Печенье	20	1.4	2.8	13.8	86	-	
Молоко кипяченное	180	6.0	5.4	10	112	2.46	400
итого:		7.4	8.2	23.8	198	2.46	
Химический состав пищевых продуктов		39.44	38.84	128.03	1026.26	14.26	

Составила мед. сестра

__ И.В. Ляшенко

Заведующий МБДОУ

«Чернышевский детский сад «Подснежник»

Шасев С.Т.Штунь

Меню

На летне - осеннее периоды Десятый день

Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Кк	Вит. С	№ рецепту ры
Завтрак:							
Суп молочный с рисом	150	4.46	1.65	14.19	73.34	0.83	85
Чай с сахаром	150	2.65	2.33	11.31	77	1.19	394
Хлеб белый	25	1.7	0.27	11.6	57.25	-	1
Сок яблочный	140	0.23	0.23	5.7	25.57	5.77	368
итого:		14.2	16.32	43.21	382.16	7.79	
Обед:							
Суп картофельный с макаронными изделиями	180	2.15	2.27	13.71	83.80	6.6	208
Рагу из овощей	155	2.4	11.33	13.59	166	8.27	137
Птица отварная	60	11.92	8.8	11.64	173	-	282
Чай с сахаром	150	0.04	0.01	6.99	28	0.02	392
Хлеб б/с	20/30	2.98	0.58	22.57	110	-	1
итого:		19.49	22.99	68.5	560.8	14.89	
Полдник:							
Печенье	20	1.4	2.8	13.8	86	-	
Молоко кипяченное	180	6.0	5.4	10	112	2.46	400
итого:		7.4	8.2	23.8	198	2.46	
Химический состав пищевых продуктов		41.09	47.51	135.51	1140.96	25.14	

Составила мед. сестра

eff

И.В. Ляшенко

Всего в данном документе прошито, пронумеровано, скреплено печатью да делем до делем до делем до делем до делем до делем до делем д