

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

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«Чернышевский детский сад «Подснежник»
 С.Т.Шугань
Приказ № 50 от 07.06.2025



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

Утверждаю

Заведующий МБДОУ

«Чернышевский детский сад «Подснежник»

С.Т.Штунь



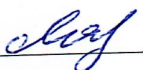
Меню

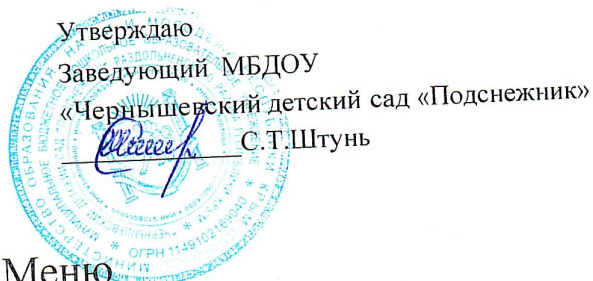
На летне - осеннее периоды

Первый день

Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Кк	Вит. С	№ рецепту ры
Завтрак:							
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	14	1.7	0.27	11.6	57.25	-	1
ИТОГО:		14.04	18.17	43.14	353.82	7.62	
Обед:							
Рассольник «Ленинградский»	180	1.38	4.64	9.25	84.35	11	
Картофель отварной	105	2.86	4.32	23.01	142.35	21	692
Биточки из говядины	60	8.93	6.74	8.97	132	-	282
Салат из свеклы	50	0.85	3.65	5.19	56.34	5.7	33
Хлеб б/с	20/30	2.98	0.58	22.57	110	-	1
Сок	150	1	-	20.2	85.3	4	376
ИТОГО:		18	19.93	89.19	610.34	41.7	
Полдник:							
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

 И.В. Ляшенко



Меню

На летне - осеннее периоды
Второй день

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

Составила мед. сестра

 И.В. Ляшенко



Утверждаю

Заведующий МБДОУ

«Чернышевский детский сад «Подснежник»

С.Т.Штунь

Меню

На летне - осеннее периоды

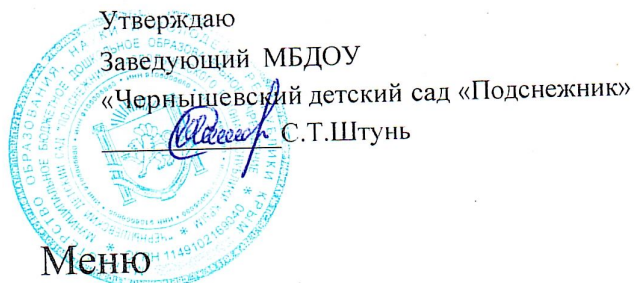
Третий день

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 кипяченое	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

 Л

И.В. Ляшенко



На летне - осеннее периоды
Четвертый день

Наименование блюда	Выход	Б	Ж	У	Кк	Вит. С	№ рецепту ры
Завтрак:							
Каша вязкая пшеничная с маслом	150/4	4.08	4.08	25.05	153	-	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
ИТОГО:		11.21	16.43	49.75	412.82	5.79	
Обед:							
Суп картофельный с гречневой крупой	180	1.74	2.27	11.43	73.2	6.6	204
Ленивые голубцы со сметанным соусом	150	10.61	6.81	15.09	164	15.03	298
Хлеб б/с	20/30	2.98	0.58	22.57	110	-	1
Сок яблочный	150	0.75	-	15.15	63.9	3.6	
ИТОГО:		16.08	9.66	64.24	411.1	25.23	
Полдник:							
Оладьи с мол. соусом	50	8.5	4.61	48.29	250.75	1.13	479
Кофейный напиток с молоком	150	2.34	2	10.63	70	0.98	395
ИТОГО:		10.84	6.61	58.92	320.75	2.11	
Химический состав пищевых продуктов		38.13	32.7	172.91	1144.67	33.13	

Составила мед. сестра

И.В. Ляшенко

Утверждаю

Заведующий МБДОУ

«Чернышевский детский сад «Подснежник»

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	

Составила мед. сестра



И.В. Ляшенко

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«Чернышевский детский сад «Подснежник»
С.Т.Штунь

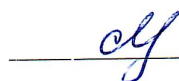
Меню

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
ИТОГО:		11.18	18.04	45.06	408.82	5.79	
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	
Полдник:							
Оладьи	50	8.22	8.02	44.63	280	0.38	449/351
Кофейный напиток с молоком	150	2.34	2	10.63	70	0.98	395
ИТОГО:		10.56	10.02	55.26	350	1.36	
Химический состав пищевых продуктов		45.45	37.94	170.46	1225.66	28.79	

Составила мед. сестра



И.В. Ляшенко

Утверждаю

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:							
Каша вязкая пшениная с маслом	150/4	4.27	4.86	24.48	159	-	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
ИТОГО:		11.32	9.97	49.05	332.82	5.79	
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
Картофель отварной	105	2.86	4.32	23.01	142.35	21.0	692
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:		25.21	12.71	76.48	522.84	31.05	
Полдник:							
Булочка молочная	50	22.37	16.71	27.2	346.75	0.44	237/351
Какао с молоком	150	3.15	2.72	12.96	89	1.2	397
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

И.В. Ляшенко

Утверждаю

Заведующий МБДОУ

«Чернышевский 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 кипяченое	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

Утверждаю

Заведующий МБДОУ

«Чернышевский детский сад «Подснежник»

С.Т.Штунь

Меню

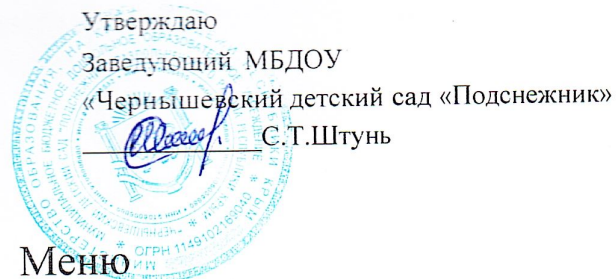
На летне - осеннее периоды

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 кипяченое	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



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

 И.В. Ляшенко

Всего в данном документе
прошито, пронумеровано,
скреплено печатью

10 / *сссд* / *сссд*

Заведующий МБ/ЮУ «Чернышевский
детский сад (Политехнико)»
С.Т. Штунь
С.Т. Штунь

