

Приказ от 09.01.2025г. № 1

Десятидневное меню (в зимний период 01.01.25г.-28.02.25г.; 01.09.25г.-31.12.25г.)

1 неделя	Понедельник	Ясли	Сад	Вторник	Ясли	Сад	Среда	Ясли	Сад	Четверг	Ясли	Сад	Пятница	Ясли	Сад
Завтрак	1 Икра кабачковая 2 Яйцо отварное, шт 3 Кофейный напиток с молоком 4 Бутерброд с повидлом	20 1 150 20\10	30 1 180 30\10	1 Каша сборная молочная 2 Бутерброд с сыром 3 Кофейный напиток.	150 20\6 150	180 30\6 180	1 Каша манная молочная 2 Какао с молоком 3 Бутерброд с маслом	150 150 20\5	200 180 30\5	1 Каша пшеничная молочная 2 Кофейный напиток со сгущенным молоком 3 Бутерброд с повидлом	150 150/4 20\10	200 180/4 30\10	1 Каша молочная рисовая 2 Кофейный напиток 3 Бутерброд с маслом	150 150 20\5	200 180 30/5
2 завтрак	Сок фруктовый	100		Сок фруктовый	100		Сок фруктовый	100		Сок фруктовый	100		Сок фруктовый	100	
	Напиток витаминизированный «Витошка»		50	Напиток витаминизированный «Витошка»		50	Напиток витаминизированный «Витошка»		50	Напиток витаминизированный «Витошка»		50	Напиток витаминизированный «Витошка»		50
Обед	1 Салат из отварной свеклы 2 Суп с клецками на курином бульоне 3 Биточки рубленые (мясные) 4 Пюре гороховое 5 Компот из чернослива 6 Хлеб пшеничный 7 Хлеб ржаной	40 150 60 120 150 40 30	60 200 70 150 180 50 40	1 Салат из моркови 2 Суп рыбный из консервов 3 Каша гречневая рассыпчатая 4. Подлива из курицы 5 Кисель плодово-ягодный 6 Хлеб пшеничный 7 Хлеб ржаной	40 150 120 80 150 40 30	60 200 150 100 200 50 40	1 Салат «Здоровье» 2 Борщ с фасолью со сметаной на курином бульоне 3 Сложный гарнир (рис отварной, овощи тушеные) 4 Биточки рыбные 5 Компот из с/ф 6.Хлеб пшеничный 7. Хлеб ржаной	30 150/9 130 60 150 40 30	50 200/11 150 70 180 50 40	1 Салат из репчатого лука 2 Суп картофельный с вермишелью на курином бульоне 3 Рагу овощное 4 Тефтели мясные 5 Кисель 6 Хлеб пшеничный 7 Хлеб ржаной	30 150\9 130 80 150 40 30	50 200\11 150 100 200 50 40	1 Салат из моркови и яблок 2 Свекольник на курином бульоне со сметаной 3 Птица в соусе томатном 4 Макароны отварные 4 Компот из кураги 6 Хлеб пшеничный 7 Хлеб ржаной	30 150/9 60 110 150 40 30	50 200/11 70 150 180 50 40
Полдник	1 Гречка с молоком 2 Чай с сахаром 3 Вафля	120 150 20	150 180 25	1. Пудинг из творога с рисом со сгущенным молоком 2 Чай с сахаром и лимоном	100/20 150/4	120/30 180/4	1. Макароны отварные с маслом и сахаром 2. Йогурт 3.Фрукт	150 100 100	180 100 100	1 Омлет натуральный 2 Чай с сахаром 3. Печенье	75 150 20	100 180 20	1 Булочка с повидлом 2 Йогурт 3. Фрукт	50 100 100	70 100 100

Десятидневное меню (в зимний период 01.01.25г.-28.02.25г.; 01.09.25г.-31.12.25г.)

Приказ от 09.01.2025г. № 1

2 неделя	Понедельник	Ясли	Сад	Вторник	Ясли	Сад	Среда	Ясли	Сад	Четверг	Ясли	Сад	Пятница	Ясли	Сад
Завтрак	1 Макароны отварные с маслом и сахаром 2 Чай со сгущенным молоком 3 Бутерброд с повидлом	120 150/4 20\10	150 180/4 30\10	1 Каша геркулесовая молочная 2 Кофейный напиток 3 Бутерброд с сыром	150 150 20\6	200 180 30\6	1 Каша из пшена и риса молочная жидкая «Дружба» 2 Кофейный напиток с молоком 3 Бутерброд с маслом	150 150 20\5	200 180 30\5	1 Каша манная молочная 2 Какао с молоком 3 Бутерброд с повидлом	150 150 20\10	200 200 30\10	1 Каша кукурузная молочная 2 Кофейный напиток 3 Бутерброд с маслом	150 150 20\5	200 180 30/5
2 завтрак	Сок фруктовый	100		Сок фруктовый	100		Сок фруктовый	100		Сок фруктовый	100		Сок фруктовый	100	
	Напиток витаминизированный «Витошка»		50	Напиток витаминизированный «Витошка»		50	Напиток витаминизированный «Витошка»		50	Напиток витаминизированный «Витошка»		50	Напиток витаминизированный «Витошка»		50
Обед	1 Салат из свеклы и зеленого горошка 2 Суп «Крестьянский» на мясном бульоне со сметаной 3 Ленивые голубцы с мясом 4 Кисель плодово-ягодный 5 Хлеб пшеничный 6 Хлеб ржаной	30 150\9 120 150 40 30	50 200\11 150 200 50 40	1 Салат из белокочанной капусты и моркови 2 Ци со сметаной на мясном бульоне 3 Картофельная запеканка с мясом и с томатно-сметанным соусом 4 Компот из сухофруктов 5 Хлеб пшеничный 6 Хлеб ржаной	30 150\9 120/20 40 30	50 200\11 150/30 180 50 40	1 Салат «Салат из репчатого лука с зеленым горошком» 2 Суп овощной на курином бульоне 3 Котлета мясная 4 Каша перловая рассыпчатая 5 Кисель 6 Хлеб пшеничный 7 Хлеб ржаной	30 150 60 120 150 40 30	50 200 70 150 200 50 40	1 Салат из кукурузы (консервированной) 2 Рассольник со сметаной на курином бульоне 3 Плов с мясом 4 Компот из сухофруктов 5 Хлеб пшеничный 6 Хлеб ржаной	30 150/9 120 150 40 30	50 200/11 150 180 50 40	1 Салат витаминный 2 Суп гороховый на курином бульоне 3 Макароны отварные 4 Рыба тушеная в томате с овощами 5 Отвар из плодов шиповника 6 Хлеб пшеничный 7 Хлеб ржаной	30 150 110 60 150 40 30	50 200 130 80 180 50 40
Полдник	1. Плов с изюмом 2 Чай с сахаром 3 Печенье	100 150 20	150 180 20	1 Ленивые вареники со сгущенным молоком 2 Чай с сахаром	100\10 150	120\10 180	1 Булочка с изюмом 2 Йогурт 3 Фрукт	50 100 100	70 100 100	1 Вермишель молочная 2 Чай с сахаром и лимоном 3 Пряник	150 150/4 30	200 180/4 40	1 Булочка с повидлом 2 Йогурт 3 Фрукт	50 100 100	70 100 100