

Примерное 10-дневное меню при 10-ти часовом режиме пребывания детей (1) МБДОУ «Приданниковский детский сад № 5» Меню составлено на основании Сборника технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений, 2008 года, Пермь и Сборников технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях, Екатеринбург, 2011 г., в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».

1 день ПОНЕДЕЛЬНИК		2 день ВТОРНИК		3 день СРЕДА		4 день ЧЕТВЕРГ		5 день ПЯТНИЦА	
	Выход Ясли/сад		Выход Ясли/сад		Выход Ясли/сад		Выход Ясли/сад		Выход Ясли/сад
Завтрак: Каша пшеничная молочная с маслом сливочным Чай с лимоном Хлеб пшеничный Масло сливочное Хлеб ржаной	150\200 150\200 10\20 5\5 5\5	Завтрак: Омлет запеченный Кофейный напиток с молоком Батон Сыр Хлеб ржаной	80\100 150\180 20\30 5\10 10\10	Завтрак: Каша ассорти(рис пшено) молочная с маслом Кофейный напиток Масло Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	150\200 150\200 20\20 5\10 10\10	Завтрак: Каша геркулесовая молочная с маслом Какао с молоком Хлеб пшеничный Сыр Хлеб ржаной	150\200 180\200 20\25 5\10 10\10	Завтрак: Каша пшено Чай с молоком Батон Масло сл Хлеб ржаной	150\200 150\200 20\20 5\10 10\10
2-й завтрак: сок	100\100	2-й завтрак: фрукты	100\100	2-й завтрак: сок	100\100	2-й завтрак: фрукты	100\100	2-й завтрак: сок	100\100
Обед Икра кабачковая Рассольник домашний со сметаной с мясом Мак изд. отварные Гуляш из отв. мяса Кисель Витошка и плодово-ягодный Хлеб ржаной, пшеничный	30\50 150\200 110\130 50\70 150\200 15\15 15\15	Обед: Икра из моркови Борщ со сметаной с мясом Картофельное пюре Биточки мясные Компот из кураги и изюма Хлеб ржаной пшеничный	30\60 150\200 130\150 50\70 150\200 20\20 20\25	Обед: Икра из свеклы Рассольник с крупой Рагу овощное в мол соусе Кнели из говядины Компот из сф Хлеб пшеничный ржаной	30\50 150\200 130\150 60\80 150\200 20\20 20\20	Обед: Кукуруза Суп-лапша на кур бульоне Биточки из мяса кур Соус сметанный Картоф пюре с морковью Компот из яблок Хлеб пшеничный ржаной	30\50 150\200 50\70 20\30 130\150 150\200 20\20 20\20	Обед: Икра из моркови Суп картофельный с рыбой Каша гречневая вязкая тефтели из мяса гов Компот из сф Хлеб пшеничный ржаной	30\50 150\200 130\150 60\80 150\180 20\20 20\20
Полдник: Сырники из творога с морковью сгущеное молоко Молоко Хлеб ржаной Хлеб пшеничный	60\80 20\20 150\180 10\10 10\10	Полдник: Расстегай Чай	60\80 150\200 \	Полдник Запеканка из рыбы с морковью Чай с молоком Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	80\100 150\200 10\10 10\10	Полдник: Суфле творожное Повидло, печенье Кефир Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	70\80 10\10 150\180 10\10 10\10	Полдник: Шанежка с картофелем Молоко Яблоко свежее	60\60 150\180 100\100
Стоимость дня	128/136	119/122		127/142		124,36/148,33		119,95/138,32	
Энерг. цен.(ккал)	1170/1460	1099/1354		1040/1309		1207/1459		1204,3/1418	
Рекомендации родителям	Фрукты, овощи,рыбу	Сок, творог		Фрукты, творог		Сок, рыба		Творог, овощи	

сдаю: _____
 Офицер МБДОУ _____ О.М.
 № 39-ОД от 30.03.2022 г.
 род и кулинарных изделий для

МБДОУ «Приданниковский детский сад № 5»

Меню составлено на основании Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных
вительных учреждений 2008 года Пермь и сборников технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях
)-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных
образовательных учреждений».

[illegible]