

Утверждаю.

Заведующий:

МБДОУ «Детский сад №1»

«Золотой ключик»

Т.А.Дорофеева



ПРИМЕРНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ НА ЗИМНИЙ ПЕРИОД

по МБДОУ «Детский сад №1 «Золотой ключик»

2022 – 2023 учебный год

Наименование и количество продуктов питания, подлежащих закладке на одного человека.																
<i>Выход, брутто, нетто</i>							<i>б</i>	<i>ж</i>	<i>у</i>	<i>Кал.</i>	<i>б</i>	<i>ж</i>	<i>у</i>	<i>Кал.</i>	<i>Витамины С</i>	<i>№ рецептуры</i>
<i>МЕНЮ</i>	<i>ясли</i>	<i>сад</i>	<i>ясли</i>	<i>сад</i>	<i>ясли</i>	<i>сад</i>										
Завтрак																
каша гречневая с молоком	150	200					5,55	7,14	20,63	168,75	7,4	9,5	27,5	225		№8
молоко			110	130	110	130										
сахар			5	5	5	5										
масло сливочное			3	5	3	5										
крупа гречневая			20	30	40	60										
бутерброд с сыром	20/10	40/10					1,65	0,65	11,5	56	3,3	1,3	2,3	112		
хлеб пшеничный			20	40	20	40										
масло сливочное			7	7	7	7										
чай	150	180					0,13	0,01	1,81	60,15	0,13	0,01	1,81	60,75	Вит. С	
чай			0,5	0,6	0,5	0,4										
сахар			13	15	13	15										
Итого за завтрак:							7,33	7,8	33,94	284,9	10,83	10,81	52,31	397,15		
Обед																
салат овощной	35	50					0,36	5,04	1,5	50,8	0,36	5,04	1,5	51,8		
суп рассольник на м/к бульоне со сметаной	150	200					5,8	8,1	28,21	229,1	7,73	10,68	37,62	306		№5
крупа перловая			10	15	10	15										
картофель			50	80	40	70										
лук			10	10	8	8										
морковь			10	10	8	8										
сметана			5	10	5	10										
зелень			0,1	0,1	0,1	0,1										
Рожки отварные	90	100					6,7	11	26	209	7,9	13	30,7	247		№9
рожки			35	40	90	100										
масло сливочное			5	5	5	5										
гуляш	60	80					11,8	8,6	13,15	143	13,6	9,5	15,61	158		№1
мясо кур			68	75	50	60										
мука			3	5	3	5										
томатная паста			5	5	5	5										
растительное масло			2	3	2	3										
сметана			5	10	5	10										
Хлеб ржаной	30	50					1,6	0,26	9,62	45,4	3,32	0,52	19,24	90,4		
кисель	150	180					0,13	0,01	1,81	60,15	0,13	0,01	1,81	60,15		

Наименование и количество продуктов питания, подлежащих закладке на одного человека.																
МЕНЮ	Выход, брутто, нетто						б	ж	у	Кал.	б	ж	у	Кал.	Витамины С	№ рецептуры
	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад										
Завтрак																
каша молочная рисовая	150	180					6,8	8,7	21,2	136,3	6,8	8,7	21,2	136,3		№19
молоко			150	200	150	200										
сахар			3	5	3	5										
рис			15	18	15	18										
масло сливочное			5	5	5	5										
бутерброд с сыром	25/7	40/7					1,65	0,65	11,5	56	3,3	1,3	23	112		
чай	150	200					4,2	4,8	12,1	184,9	5,1	6,4	13,4	197,9		
чай			0,5	0,6	0,5	0,6										
сахар			13	15	13	15										
Итого за завтрак:							8,45	9,35	32,7	192,3	10,1	10	44,3	248,3		
Обед																
суп лапша домашняя на мк/б	150	200					1,5	4,3	13,6	75,9	2	6,3	18,1	101,3		№16
картофель			60	60	30	50										
лук			10	10	8	8										
морковь			10	10	8	8										
мука			15	20	15	20										
яйцо			1/10	1/8	1/10	1/8										
масло сливочное			3	3	3	3										
масло растительное			2	3	2	3										
капуста тушеная с мясом цыпленка	90/60	120/80					7,6	19,8	9,35	200	8,5	17,5	11,42	242		№17
капуста			120	150	90	100	12,91	9,22	4,31	152,8	17,21	12,29	5,74	203,79		
мясо кур			68	75	50	55										
лук			10	10	8	8										
морковь			10	10	8	8										
томатная паста				5		5										
масло растительное			2	3	2	3										
масло сливочное			5	5	5	5										
хлеб ржаной	30	50					1,41	0,21	14,94	64,2	2,82	0,42	29,88	128,4		
кисель	150	200					0,03		17,47	64,95	0,05		19,3	86,6		
сахар			7	7	7	7										
кисель			20	25	20	25										
Итого за обед:							23,5	33,58	56,7	558	30,6	36,6	84,4	762		

Наименование и количество продуктов питания, подлежащих закладке на одного человека.																
МЕНЮ	Выход, брутто, нетто						б	ж	у	Кал.	б	ж	у	Кал.	Витамины С	№ рецептуры
	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад										
Завтрак																
каша молочная манная	150	180					5,9	7,7	3	174	5,5	7,7	3	174		№20
молоко			150	200	150	200										
сахар			5	5	5	5										
крупа манная			15	18	15	18										
масло сливочное			5	5	5	5										
бутерброд с сыром	20/10	40/10					4,5	2,44	14,1	34,5	4,5	2,44	14,1	34,5		
кофейный напиток	150	180					4,2	4,8	12,1	184,9	5,1	6,4	13,4	197,9		
молоко			150	200	150	200										
кофейный напиток			1	1,2	1	1,2										
сахар			13	15	13	15										
Итого за завтрак:							14,6	14,9	29,1	393,4	15,1	16,5	30,5	406,4		
Обед																
борщ со сметаной на мк/б	150	200					1,23	5,2	6,91	101,2	1,78	6,24	4,6	105,9		№11
капуста			30	40	20	30										
картофель			50	60	30	40										
лук			10	10	8	8										
морковь			10	10	8	8										
томатная паста				5		5										
сметана			5	5	5	5										
масло растительное			2	3	2	3										
плов с мясом	150	180					7,74	10,38	19,66	239,2	17,5	13,3	29,4	342		№21
мясо кур			68	75	50	60										
лук			10	10	8	8										
морковь			10	10	8	8										
рис			40	45	100	120										
томатная паста				5		5										
масло растительное			2	3	2	3										
хлеб ржаной	30	50					1,41	0,21	14,94	64,2	2,82	0,42	29,88	128,4		
чай	150	180					4,7		7,1	4,5	6		15,98	6,6	С-вит	
сахар			13	15	13	15										
чай			0,5	0,6	0,5	0,6										
Итого за обед:							9,97	8,6	35,7	235,7	12,08	10,28	57,9	304,6		
Полдник																

Наименование и количество продуктов питания, подлежащих закладке на одного человека.															№ рецепту ры
Выход, брутто, нетто						б	ж	у	Кал.	б	ж	у	Кал.	Витами н С	
МЕНЮ	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад									
Завтрак															
суп молочный пшениный	150	200					5,03	8,25	19,5	165,7	6,7	11	26	209	№24
молоко			150	200	150	200									
сахар			3	5	3	5									
крупа пшено			15	20	30	40									
масло сливочное			3	5	3	5									
бутерброд с сыром	25/10	40/10					4,5	2,44	14,13	34,5	6	3,25	19,24	46	
хлеб пшеничный			25	40	25	40									
масло сливочное			5	5	5	5									
чай	150	180					4,7		7,1	45	6		15,98	60,6	
чай			0,5	0,6	0,5	0,6									
сахар			13	15	13	15									
Итого за завтрак:							14,23	10,69	40,73	245,2	18,7	14,25	61,22	315,6	
Обед															
салат овощной	35	50					0,36	5,04	1,5	51,8	0,36	5,04	1,5	51,8	
суп вермишелевый на мк/б	150	200					2,5	5,2	19,7	78	3,9	6,7	28,3	104	№12
вермишель			10	15	10	15									
картофель			50	70	35	50									
лук			10	10	8	8									
морковь			10	10	8	8									
масло растительное			2	3	2	3									
масло сливочное			2	3	2	3									
овощное рагу с мясом кур	150	200					4,9/11,1	7,34/9,5	11,7/16,04	130,9/2226	5,7/18	8,6/15,3	13,7/25,22	139/331	№18
масо кур			50	55	40	45									
картофель			160	180	140	160									
капуста			80	100	60	80									
морковь			10	15	8	13									
перец болгарский			10	10	8	8									
масло сливочное			5	5	5	5									
масло растительное			2	3	2	3									
хлеб ржаной	30	50					1,41	0,21	14,94	64,2	2,82	0,42	29,88	128,4	
кисель	150	180					0,4		20,9	80,7	0,54		27,85	107,7	
сахар			7	7	7	7									
кисель			20	25	20	25									
Итого за обед:							159,9	22,25	83,24	579,8	30,96	31,02	124,95	810,1	

