

УТВЕРЖДАЮ  
 Заведующая МКДОУ «Д/с № 8»  
 Т.П.Макарик  
 от «09» сентября 2017 г.

ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ

	I день	Выход блюда	II день	Выход блюда	III день	Выход блюда	IV день	Выход блюда	V день	Выход блюда
<b>ЗАВТРАК</b>	Каша рисовая, на концентрате, молоке. Какао на сгущенном молоке. Хлеб. Морковь отварная. Масло.	150/200  150/200 30/40 3/4	Каша пшеничная молочная. Чай на молоке. Хлеб пшеничный. Масло.	150/200 150/200  30/40 3/4	Каша гречневая вязкая. Колбаса вареная. Кофе с молоком. Батон. Сыр.	105/115  150/200  35/40 12/15	Каша геркулесовая. Какао на молоке. Хлеб пшеничный. Масло.	40/50 150/200 150/200 30/40 3/4 12/15	Омлет натуральный. Кофе с молоком. Хлеб пшеничный. Сыр.	110/120  150/200 30/40 3/4
<b>2 ЗАВТРАК</b>	Сок	150/200	Йогурт	150/200			Фрукты	150/200	Сок	
<b>ОБЕД</b>	Суп картофельный с рыбными консервами. Капуста тушеная (из свежей). Котлета из мяса говядины. Кисель. Хлеб пшеничный. Хлеб ржаной.	150/250 120/130 60/70 30/40 150/200 50/60 40/50	Свекольник со сметаной. Гуляш из мяса говядины. Картофельное пюре. Морковное пюре. Компот из с/ф. Хлеб пшеничный. Хлеб ржаной.	150/20 80/100 120/130 40/50 150/200 50/60	Рассольник «Ленинградский» со сметаной. Картофельно-мясная запеканка. Салат из свеклы. Кисель. Хлеб ржаной, пшеничный.	150/250  120/130 60/65 150/200 40/50 20/30	Лапша Домашняя. Пюре свекольное. Суфле из кур. Компот из с/ф. Хлеб пшеничный, Хлеб ржаной.	150/250  120/130 80/100 30/40 150/200 50/60 50/60	Суп крестьянский со сметаной. Жаркое под домашнему. Кисель. Салат из свеклы с яблоками. Хлеб ржаной, пшеничный.	150/250 105/125 30/40 150/200 40/50 20/30
<b>ПОЛДНИК</b>	Пирог. Фарш картофельный с луком. Компот из с/ф.	50/60 25/30 150/200	Запеканка творожная. Повидло. Кисель.	105/117 25/30 150/200	Рыба, запеченная в омлете. Чай на молоке. Хлеб.	120/130 30/40 150/200 30/40	Сырники творожные. Со сгущенным молоком. Чай. Кондитерские изделия.	90/100 20/25 150/200	Пирог Фарш мясной с луком. Какао на молоке.	76/114 150/200
<b>УЖИН</b>	Суп молочный с макаронными изделиями. Чай. Хлеб пшеничный.	76/114 150/200 20/30	Картофель, жаренный из отварного. Молоко. Хлеб пшеничный.	100/120 150/200 20/30	Каша рисовая на молоке. Какао на молоке. Хлеб.	150/200 150/200 20/30	Рагу из овощей. Кисель. Хлеб пшеничный.	100/110 150/200 20/30	Рис отварной. Пюре из кур. Чай. Хлеб пшеничный.	100/120 25/30 150/200 15/18

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МКДОУ «Д/с №8»  
 Т.П.Макарик  
 от «09» декабря 2017 г.

ПРИМЕРНОЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ ВЕСЕННЕЕ

	VI день	Выход блюда	VII день	Выход блюда	VIII день	Выход блюда	IX день	Выход блюда	X день	Выход блюда
<b>ЗАВТРАК</b>	Каша ассорти »Дружба» на конц. молоке Кофе на сгу- щенном моло- ке. Батон. Масло.	150/200	Сырники из тво- рога со сгущенным молоком. Какао с моло- ком. Хлеб Маслом.	100/120	Каша молоч- ная. Кофей- ный напиток с молоком. Хлеб Масло, сыр	150/200	Салат из тер- той моркови с сахаром. Макаронны с сыром Чай с моло- ком. Хлеб Масло	40/50	Суп молочный с крупой. Кофе с молоком. Хлеб Масло, сыр.	150/200
		150/200		20/25		150/200		120/130		150/200
<b>2 ЗАВТРАК</b>	Сок	150/200	Кефир	150/200	Молоко	150/200			Фрукты	
<b>ОБЕД</b>	Суп карто- фельный с клецками Бигус »Школьный» Компот с/ф Хлеб пшенич- ный, ржаной.	150/200	Щи из свежей капусты. Картофельное пюре. Салат. Суфле из кур. Компот с/ф Хлеб пшенич- ный, ржаной.	150/200	Суп крестьян- ский со смета- ной. Рис отварной. Котлета Люби- тельская. Компот. Хлеб ржаной, пше- ничный	150/200	Суп овощной с зеленым горошком Капуста ту- шенная. Куры отвар- ные. Кисель Хлеб пше- ничный, ржаной.	150/200	Суп гороховый Картофельное пюре. Пюре из моркови. Котлеты из мяса говядины Компот. Хлеб ржаной, пшеничный.	150/200
		120/130		130/150 150/200 40/50		150/200		130/150		80/100 150/200 40/50
<b>ПОЛДНИК</b>	Котлета мор- ковная с по- видлом. Кофе с молоком	90/120	Пудинг творож- ный с изюмом Чай. Печенье	112/120	Суфле рыбное Хлеб пшенич- ный Чай	100\120 15\20	Ленивые ва- реники Кисло мо- лочный про- дукт.	120/140	Пирог Фарш из свежей капусты. Чай	80/90
		25/30 150/200		100/12 150/200		20/30		150/200		150/200
<b>УЖИН</b>	Макаронны от- варные с ово- щами. Кисель Хлеб пшенич- ный.	150/200	Суп молочный с крупой. Чай. Хлеб пшенич- ный.	150/200	Каша гречне- вая с овощами. Кисель. Хлеб пшенич- ный.	120/130	Картофель- ная запекан- ка с мясом. Компот. Хлеб пше- ничный.	120/144	Омлет натураль- ный. Кисель. Хлеб пшеничный.	76/114
		150/200 20/30		150/200 20/30		50/60 150/200 20/30		150/200 20/30		150/200 20/30