

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ОБУ «Центр помощи

семье и детям «Большая Медведица»

В.С.Морхова

20²² г.



Четырнадцатидневное
меню для детей дошкольного
возраста с 3 до 6 лет.

ОБУ «Центр помощи семье и детям
«Большая Медведица»

Осенне-зимний период

2023 год

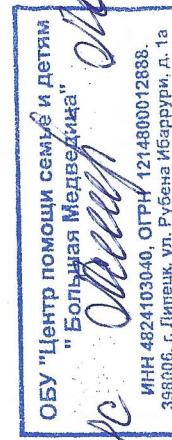
Меню

НОВОЕ МЕНЮ с 3-6 осень 1неделя

Категория получателей социальных услуг: "Дети 3-6 лет", период действия меню: "Осень"

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
Завтрак	1. Каша молочная пшённая. (3-6) 2. Бутерброд с маслом и сыром 20/7/9 (3-6) 3. Чай с сахаром 180 (3-6) 4. Батон 30	1. Каша молочная манная. (3-6) 2. Бутерброд с маслом и сыром 20/7/9 (3-6) 3. Чай с сахаром 180 (3-6) 4. Батон 20	1. Омлет натуральный 115 (3-6) 2. Бутерброд с маслом и сыром 20/7/9 (3-6) 3. Чай с сахаром 180 (3-6) 4. Батон 15	1. Каша молочная из риса и пшена (3-6) 2. Бутерброд с маслом и сыром 20/7/9 (3-6) 3. Чай с сахаром 180 (3-6) 4. Батон 20	1. Суп молочный вермишелевый (3-6) 2. Бутерброд с маслом и сыром 20/7/9 (3-6) 3. Чай с сахаром 180 (3-6) 4. Батон 20	1. Омлет натуральный 115 (3-6) 2. Бутерброд с маслом и сыром 20/7/9 (3-6) 3. Чай с сахаром 180 (3-6) 4. Батон 20	1. Суп молочный вермишелевый (3-6) 2. Бутерброд с маслом и сыром 20/7/9 (3-6) 3. Чай с сахаром 180 (3-6) 4. Батон 20
2-й завтрак	1. Яблоки свежие 220	1. Апельсины 250	1. Яблоки свежие 250	1. Апельсины 180	1. Яблоки свежие 250	1. Апельсины 250	1. Яблоки свежие 250
Обед	1. Суп картофельный с бобовыми (3-6)	1. Щи из свежей капусты с картофелем 200 (3-6)	1. Суп-лапша домашняя (3-6) у	1. Борщ вегетарианский со сметаной 200 (3-6)у	1. Рассольник ленинградский со сметаной 200 (3-6)	1. Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/50)	1. Суп картофельный с кёлбажами (3-6) 200
	2. Макароны отварные с маслом 155 (3-6)	2. Плов из отварной говядины 150 (3-6) у	2. Картофельное пюре 200 (3-6)	2. Рис отварной с овощами 150 (3-6)	2. Капуста тушеная 150 (3-6)	2. Гречка рассыпчатая 155 (3-6)	2. Картофель в молоке 180 3-6
	3. Гуляш из отварного мяса 160 (3-6)	3. Куры отварные 45 (3-6)у	3. Куры отварные 45 (3-6)у	3. Печень по-строгановски (3-6) 80	3. Котлеты, биточки, шницели рубленые. 80 (3-6)	3. Тефтели мясные в соусе (3-6) !!	3. Оладьи из печени 90
	4. Компот из сухофруктов 180 (3-6)	4. Хлеб ржаной 30	4. Компот из сухофруктов 180 (3-6)	4. Компот из сухофруктов 180 (3-6)	4. Компот из сухофруктов 180 (3-6)	4. Компот из сухофруктов 180 (3-6)	4. Компот из сухофруктов 180 (3-6)
	5. Хлеб ржаной 30	5. Батон 20	5. Хлеб ржаной 30	5. Компот из сухофруктов 180 (3-6)	5. Хлеб ржаной 30	5. Хлеб ржаной 30	5. Хлеб ржаной 30
	6. Батон 20	6. Огурцы консервированные 40 (3-6)	6. Батон 20	6. Батон 20	6. Батон 20	6. Батон 20	6. Батон 20
	7. Икра свекольная 70. (3-6)	7. Икра кабачковая 80 (3-6)	7. Икра кабачковая 80 (3-6)	7. Батон 20	7. Помидоры консервированные 40 (3-6)	7. Икра кабачковая 80 (3-6)	7. Соус сметанный 30 (3-6)
Полдник	1. Сырники запеченные из творога . (3-6) 2. Кисель из яблок (3-6)	1. Оладьи из творога со сливоч. маслом и сахаром. (3-6)	1. Запеканка из творога с джемом (3-6)	1. Блинчики с сахаром (3-6)	1. Блинчики с творожный запеченный с джемом (3-6)	1. Оладьи из муки со сливочным маслом (3-6)	1. Пирожки с капустой .
	2. Какао с молоком 200 3-6	2. Какао с молоком 200 3-6	2. Молоко кипячёное 200 3-6	2. Кисель из апельсинов (3-6)	2. Какао с молоком 200 3-6	2. Молоко кипячёное 200 3-6	2. Какао с молоком 200 3-6

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
		3. Соус молочный (сладкий) шк			3. Соус молочный (сладкий) шк		3. Соус молочный (сладкий) шк
УЖИН	1. Рагу из овощей с зел. гор. шк 2. Колбаса отварная шк 3. Сок Яблочный 200 шк 4. Хлеб ржаной 75 5. Батон 40 6. Огурцы консервированные 50 шк	1. Картофель в молоке шк 2. Шницель рыбный натуральный шк 3. Сок Яблочный 200 шк 4. Хлеб ржаной 75 5. Батон 50 6. Салат из свеклы отварной 100 шк	1. Винегрет 100 шк 2. Сок Яблочный 200 шк 3. Хлеб ржаной 75 4. Батон 40 5. Батон 50 6. Батон 50	1. Овощи припущеные тушеные шк 2. Картофель отварной шк 3. Сельдь 75 шк 4. Сок Яблочный 200 шк 5. Хлеб ржаной 75 6. Батон 30	1. Овощи припущеные тушеные с мясом (шк) !!! 2. Тефтели рыбные тушеные шк 3. Соус сметанный с томатом. 30 4. Сок Яблочный 200 шк 5. Хлеб ржаной 75 6. Батон 30	1. Рагу овощное тушеное с мясом (шк) 2. Сок Яблочный 200 шк 3. Хлеб ржаной 75 4. Сок Яблочный 200 шк 5. Хлеб ржаной 75 6. Батон 30	1. Картофель тушеный в соусе 250 (шк) 2. Рыба, тушеная в томате с овощами (шк) 3. Сок Яблочный 200 шк 4. Хлеб ржаной 75 5. Помидоры консервированные 50 шк 6. Салат из зелёного горошка шк 7. Огурцы консервированные 50 шк
2-й УЖИН	1. Ряженка 200 шк 2. Батон 50 3. Конфеты шоколадные 25	1. Йогурт питьевой 200 (шк) 2. Печенье 25	1. Ряженка 200 шк 2. Батон 40 3. Конфеты шоколадные 25	1. Йогурт питьевой 200 (шк) 2. Вафли 25	1. Ряженка 200 шк 2. Батон 30 3. Конфеты шоколадные 25	1. Йогурт питьевой 200 (шк) 2. Печенье 25	1. Ряженка 200 шк 2. Вафли 25



Составлен: *Дарья*

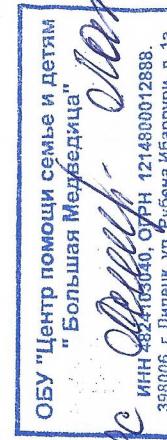
Меню

НОВОЕ МЕНЮ с 3-6 осень 2 неделя

Категория получателей социальных услуг: "Дети 3-6 лет", период действия меню: "Осень"

	Понедельник	Вторник	Среда	Черверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
Завтрак	1. Каша молочная рисовая . (3-6) 2. Бутерброд с маслом и сыром 20/7/9 (3-6) 3. Чай с сахаром 180 (3-6) 4. Батон 20	1. Каша молочная из ячневая (жидкая). (3-6) 2. Икра кабачковая 80 (3-6) 3. Бутерброд с маслом и сыром 20/7/9 (3-6) 4. Чай с сахаром 180 (3-6) 4. Батон 15	1. Омлет натуральный 115 (3-6) 2. Икра кабачковая 80 (3-6) 3. Чай с сахаром 180 (3-6) 4. Батон 30	1. Каша молочная из риса и пшена (3-6) 2. Бутерброд с маслом и сыром 20/7/9 (3-6) 3. Чай с сахаром 180 (3-6) 4. Чай с сахаром 180 (3-6)	1. Омлет натуральный 115 (3-6) 2. Икра кабачковая 80 (3-6) 3. Бутерброд с маслом и сыром 20/7/9 (3-6) 4. Чай с сахаром 180 (3-6)	1. Омлет натуральный 115 (3-6) 2. Бутерброд с маслом и сыром 20/7/9 (3-6) 3. Чай с сахаром 180 (3-6) 4. Чай с сахаром 180 (3-6)	1. Суп молочный Вермишелевый (3-6) 2. Бутерброд с маслом и сыром 20/7/9 (3-6) 3. Чай с сахаром 180 (3-6) 4. Батон 30
2-й завтрак	1. Апельсины 250	1. Яблоки свежие 220	1. Апельсины 250	1. Яблоки свежие 250	1. Яблоки свежие 250	1. Яблоки свежие 250	1. Апельсины 180
Обед	1. Суп картофельный с бобовыми (3-6) 2. Картофельное поре 200 (3-6) 3. Бефстроганов из отварного мяса 160 (3-6)	1. Щи из свежей капусты с картофелем 200 (3-6) 2. Макароны отварные с маслом 155 (3-6) 3. Печень по-строгановски (3-6) 80	1. Суп-лапша домашняя (3-6) у ленинградский со сметаной 200 (3-6) 2. Глоб из птицы150 (3-6) у 3. Компот из сухофруктов 180 (3-6)	1. Рассольник ленинградский со сметаной 200 (3-6) 2. Капуста тушеная 150 (3-6) 3. Куры отварные 45 (3-6)у	1. Суп картофельный с мясными фрикадельками (200/50) 2. Картофельное поре 200 (3-6) 3. Котлеты, биточки, шницели рубленые. 80 (3-6)	1. Суп картофельный с мясными фрикадельками (3-6) 200 2. Рис отварной с овощами 150 (3-6) 3. Оладьи из печени 90 (3-6) !!!	1. Борщ вегетарианский со сметаной 200 (3-6) 2. Гречка рассыпчатая 155 (3-6) 3. Тефтели мясные в соусе (3-6) !!!
Полдник	1. Оладьи из муки со сливочным маслом (3-6) 2. Молоко кипячёное 200 3-6	1. Салат из зелёных отурцов с луком 70 (3-6) 2. Икра кабачковая 80 (3-6)	1. Запеканка из творога со сливоч. маслом и сахаром. (3-6) 2. Какао с молоком 200 3-6	1. Оладьи из сахара (3-6) 2. Кисель из яблок (3-6) 180	1. Блинчики с сахаром (3-6) 2. Какао с молоком 200 3-6	1. Сырники запеченные из творога . (3-6) 2. Молоко кипячёное 200 3-6	1. Пирожки с капустой . (3-6) 2. Какао с молоком 200 3-6
Ужин	1. Рагу из овощей 180 с зел.гор. (3-6)	1. Картофель в молоке 180 3-6	1. Жаркое по-домашнему с	1. Винегрет 70 (3-6)	1. Овощи, припущенные со сливочным маслом	1. Рагу овощное тушёное с мясом 200 в соусе 150 (3-6)	1. Картофель тушёный

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота	Воскресенье
	2. Колбаса отварная (3-6) 66	2. Котлеты или биточки рыбные запечённые 80 (3-6)	1. Говядина (3-6) 210	2. Сок Яблочный 200 3-6	2. Картофель отварной (3-6)	(3-6)	2. Рыба, тушеная с овощами. (3-6)
	3. Сок Яблочный 200 3-6	3. Сок Яблочный 200 3-6		3. Хлеб ржаной 30	2. Тефтели рыбные тушеные 80 (3-6)	2. Хлеб ржаной 30	
	4. Хлеб ржаной 30	4. Хлеб ржаной 30		3. Сельдь 40 (3-6)	3. Соус сметанный с томатом. 30	3. Батон 30	3. Сок Яблочный 200 3-6
	5. Батон 20	5. Батон 30		4. Хлеб ржаной 30	4. Сок Яблочный 200 3-6	4. Сок Яблочный 200 3-6	4. Хлеб ржаной 30
	6. Огурцы консервированные 40 (3-6)	6. Салат из свеклы отварной 70 (3-6)		5. Батон 30	5. Хлеб ржаной 30	5. Помидоры консервированные 40 (3-6)	5. Батон 30
				6. Сок Яблочный 200 3-6	6. Огурцы консервированные 40 (3-6)		6. Салат из зелёного горошка 100 (3-6)
2-й ужин	1. Ряженка 200 3-6	1. Йогурт питьевой 200 (3-6)	1. Ряженка 200 3-6	1. Йогурт питьевой 200 (3-6)	1. Ряженка 200 3-6	1. Йогурт питьевой 200 (3-6)	1. Ряженка 200 3-6
		2. Батон 20	2. Батон 20	2. Вафли 25	2. Батон 30	2. Печенье 25	2. Вафли 25
		3. Конфеты шоколадные 25	3. Конфеты шоколадные 25		3. Конфеты шоколадные 25		



Составлен: Г.А. Ольховец 6.8.