

СОГЛАСОВАНО



Заведующий  
ТБДОУ № 020  
Сладкова Л.Ю./

## МЕНЮ

15 мая 2026 г.

### Ясли 12 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150	5.5	6.8	26.9	191
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1.6	0.6	17.6	81
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2.7	2.3	12.5	82
<b>Итого</b>		<b>9.8</b>	<b>9.7</b>	<b>57</b>	<b>354</b>
<b>II Завтрак</b>					
РЯЖЕНКА М.Д.Ж. 2,5%	150	4.4	6	6.3	81
<b>Итого</b>		<b>4.4</b>	<b>6</b>	<b>6.3</b>	<b>81</b>
<b>Обед</b>					
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ)	40	0.4	0.1	1.5	10
РАССОЛЬНИК (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	180	3.7	8.2	9	128
ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	60	12.4	6.5	2.1	131
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	110	4.1	3.7	26.3	155
СОУС МОЛОЧНЫЙ	20	0.4	1.3	1.5	19
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.3	0.2	8.5	41
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.5	0.6	10.3	52
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (ГРУШ)	150	0.1	0.1	8.1	34
<b>Итого</b>		<b>23.9</b>	<b>20.7</b>	<b>67.3</b>	<b>570</b>
<b>Полдник</b>					
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	170	15.7	15.7	13.6	260
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.3	0.2	8.5	41
СОК ФРУКТОВЫЙ (ПЕРСИКОВЫЙ)	150	0.8	0.2	15.2	65
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	95	0.4	0.4	9.3	45
<b>Итого</b>		<b>18.2</b>	<b>16.5</b>	<b>46.6</b>	<b>411</b>
<b>Всего</b>		<b>56.3</b>	<b>52.9</b>	<b>177.2</b>	<b>1416</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_

Беляева Н.А.



СОГЛАСОВАНО

Заведующий  
ГБДОУ № 020  
/Сладкова Л.Ю./

# МЕНЮ

15 мая 2026 г.

## Сад 12 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>					
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	6.6	7.3	32.4	222
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ (аллергики)	180	3.9	5.7	27.3	176
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	2.7	2.3	12.5	82
ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0.1		9.9	40
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	40	1.6	0.6	24.9	109
<b>Итого</b>		<b>10.9</b>	<b>10.2</b>	<b>69.8</b>	<b>413</b>
<b>II Завтрак</b>					
РЯЖЕНКА М.Д.Ж. 2,5%	180	5.2	7.2	7.6	97
<b>Итого</b>		<b>5.2</b>	<b>7.2</b>	<b>7.6</b>	<b>97</b>
<b>Обед</b>					
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ПОМИДОРЫ)	60	0.7	0.1	2.3	14
РАССОЛЬНИК (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	200	3.9	8.5	10.1	135
РАССОЛЬНИК (С КУРОЙ) (аллергики)	200	4.5	6	10.1	115
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	80	13.8	8.9	2.2	164
КУРА ОТВАРНАЯ (аллергики)	80	19.7	19.8	0.5	259
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	140	5.3	4.8	33.5	198
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (аллергики)	140	7.9	6.6	35.7	233
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	30	2	0.3	12.7	61
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.5	0.6	10.3	52
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ (ГРУШ)	180	0.1	0.1	9.7	41
<b>Итого</b>		<b>27.3</b>	<b>23.3</b>	<b>80.8</b>	<b>665</b>
<b>Полдник</b>					
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	200	18.5	18.4	16	304
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.3	0.2	8.5	41
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.5	0.6	10.3	52
КИСЕЛЬ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ	180	0.6	0.1	24.3	105
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ)	100	0.4	0.4	9.8	47
<b>Итого</b>		<b>22.3</b>	<b>19.7</b>	<b>68.9</b>	<b>549</b>
<b>Всего</b>		<b>65.7</b>	<b>60.4</b>	<b>227.1</b>	<b>1724</b>

Шеф-повар \_\_\_\_\_

Беляева Н.А.