

Утверждаю

Заведующая

МКДОУ д/с №16

Рытова Н.Ю./

Приказ №12-ОД от «28» февраля 2025г

Примерное меню
С 01.03.2025 по 31.08.2025
МКДОУ д/с №16

С 10,5 часов пребыванием детей

ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ
ясли, дошкольные группы
(весенне-летний период)

Первый день	Второй день	Третий день	Четвертый день	Пятый день	Шестой день	Седьмой день	Восьмой день	Девятый день	Десятый день
Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
Завтрак									
Салат из зеленого горошка	Запеканка из творога	Каша рисовая	Суп молочный с макаронным и изделиями	Каша ячневая	Салат из зеленого горошка	Запеканка из творога	Каша пшенная/манная	Суп молочный с макаронным и изделиями	Каша геркулесовая
Омлет натуральный	Соус молочный сладкий	Какао	Кофейный напиток	Чай с молоком	Омлет натуральный	Соус молочный сладкий	Какао	Кофейный напиток	Чай с молоком
Чай с молоком	Кофейный напиток	Батон нарезной с маслом сливочным	Батон нарезной с маслом сливочным и сыром	Батон нарезной с маслом сливочным и яйцом	Чай с молоком	Кофейный напиток	Батон нарезной с маслом сливочным	Батон нарезной с сыром	Батон нарезной с маслом сливочным и яйцом
Батон нарезной с маслом сливочным и сыром	Батон нарезной с сыром				Батон нарезной с маслом сливочным и сыром	Батон нарезной с маслом сливочным	Яйцо		
2 завтрак									
Фрукты	Сок	Фрукты	Сок	Фрукты	Фрукты	Сок	Фрукты	Сок	Фрукты
Обед									
Салат из отварной свеклы с морковью, с раст. маслом / Салат из свежих огурцов и помидоров с раст. маслом *	Винегрет / Салат из свежих помидоров *	Салат из квашеной капусты / Салат из свежих огурцов *	Салат из припущенной моркови с яблоками	Салат из свеклы с сыром и раст. маслом / Салат из белокочанной капусты с яблоками *	Салат из свеклы с морковью с растительным маслом	Салат из квашеной капусты / Салат из свежих помидор *	Салат из отварного картофеля, кукурузы и репчатого лука с раст. маслом / Салат из свежих огурцов *	Салат «Зимний» / Салат из белокочанной капусты *	Салат из припущенной моркови с яблоками
Щи со свежей капусты с картофелем	Уха рыбачья	Суп-пюре из разных овощей с гречками	Суп-лапша домашняя с курицей	Суп овощной со сметаной	Суп картофельный с горохом	Рассольник ленинградский со сметаной	Уха рыбачья	Борщ со сметаной	Суп крестьянский со сметаной
Гуляш	Биточек из говядины	Картофельная запеканка с мясом	Суфле из кур/котлета куриная	Тефтели рыбные в соусе	Гуляш	Суфле из кур	Голубцы ленивые	Печень по-строгановски	Шницель рыбный
Каша гречневая рассыпчатая	Капуста тушеная	Соус сметанный с томатом	Гороховое пюре	Пюре картофельное	Макароны отварные	Пюре розовое	Соус сметанный с томатом	Рис	Картофельное пюре
		Компот из свежих яблок	Компот из сухофруктов	Сок		Компот из свежих яблок	Сок	Компот из кураги	Компот из свежих яблок
Компот из кураги	Компот из сухофруктов	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Компот из сухофруктов	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной
Хлеб ржаной	Хлеб ржаной				Хлеб ржаной				
Полдник									
Пирожки печеные с яблоками	Вафли	Булочка домашняя	Пряник	Батон с повидлом	Пирожки печеные с капустой	Пряник	Ватрушка с творогом	Вафли	Батон с повидлом
Молоко кипяченое	Молоко кипяченое	Молоко кипяченое	Напиток йогуртный «Снежинка»	Чай с лимоном	Молоко кипяченое	Молоко кипяченое	Молоко кипяченое	Напиток йогуртный «Снежинка»	Чай с лимоном

* переход на салат из сезонных овощей.

При составлении меню использовались технологические карты из:

- картотека блюд и кулинарных изделий для пищеблоков детских дошкольных учреждений. г. Киров 2005. Разработана Департаментом образования Кировской области;
- сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях (1,2 часть). Составители: Грашенков Д.В., Николаева Л.И. Екатеринбург 2011.
- «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» г. Москва Дели принт. 2012 г