

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель начальника ТО Управления
Ростребнадзора по СК в Шпаковском районе

В.В. Евтеева

Управление Федеральной службы
по Ставропольскому краю
в Шпаковском районе
356240, г. Михайловск, ул. Почтовая, д. 40

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
«Детский сад №31»
Е.В. Волохова
Приказ от «06» апреля 2023г. №13-01-10



ПРИМЕРНОЕ ВЕСЕННЕ-ЛЕТНЕЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
В МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД №31»
В ВОЗРАСТЕ ОТ 1,5 ДО 3 ЛЕТ.

Меню составлено на основании:

- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, 2005 год издания;
- сборника для организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, 2007 год издания;
- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2009 год издания;
- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2014 год издания.

Главный технолог
МКУ Центр по техобслуживанию

Н.В. Котова

Н.В. Котова

Десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет в весенне-летний период
МБДОУ " Детский сад №31 "

ДЕНЬ	ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
1	Яйцо отварное 40 Соль 4 Икра кабачковая 50 Хлеб пшеничный 30 Чай с сахаром 150 Сок 80	Суп с макаронными изделиями 150 Шницель рыбный 65 Пюре картофельное 110 Компот из сухофруктов 150 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Крендель с сахаром 80 Чай с сахаром 150 Яблоко 100
2	Каша манная 150 Чай с сахаром 150 Пряник 40 Сок 80	Суп-лапша домашняя 150 Котлеты рубленые из птицы 65 Икра свекольная 110 Компот из сухофруктов 150 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Запеканка творожная со сгущенкой 80 Бутерброд горячий с сыром 50 Чай с сахаром 150
3	Хлопья кукурузные с молоком 150 Печенье 30 Чай с сахаром 150 Сок 80	Щи со сметаной 150 Плов из птицы 180 Огурцы соленые 30 Компот из сухофруктов 150 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Пицца с курицей и сыром 100 Чай с сахаром 150
4	Макароны с сахаром 160 Чай с сахаром 150 Бутерброд с маслом 40 Сок 80	Суп с рыбными консервами 150 Биточки рубленые из птицы 65 Каша гречневая рассыпчатая 100 Капуста соленая 30 Компот из сухофруктов 150 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Котлета в тесте 100 Чай с сахаром 150
5	Каша рисовая 150 Чай с сахаром 150 Вафли 30 Сок 80	Суп с бобовыми 150 Запеканка картофельная с мясом 135 Огурцы соленые 30 Компот из сухофруктов 150 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Пирог открытый 100 Какао с молоком 150

6	Яйцо отварное 40 Соль 4 Икра кабачковая 50 Хлеб пшеничный 30 Чай с сахаром 150 Сок 80	Суп-лапша домашняя 150 Котлеты рубленые из птицы 65 Пюре картофельное 110 Капуста соленая 30 Компот из сухофруктов 150 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Крендель с сахаром 80 Чай с сахаром 150 Яблоко 100
7	Каша манная 150 Чай с сахаром 150 Пряник 40 Сок 80	Суп с бобовыми 150 Птица тушеная в соусе 120 Макаронные изделия отварные 120 Огурцы соленые 30 Компот из сухофруктов 150 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Котлета в тесте 100 Чай с сахаром 150
8	Каша рисовая 150 Чай с сахаром 150 Бутерброд с маслом 40 Сок 80	Суп с клецками 150 Шницель рыбный 65 Пюре картофельное 110 Компот из сухофруктов 150 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Пицца с курицей и сыром 100 Чай с сахаром 150
9	Макароны с сыром 150 Печенье 30 Чай с сахаром 150 Сок 80	Рассольник 150 Котлеты рубленые из птицы 65 Икра свекольная 110 Компот из сухофруктов 150 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Пирожок с картошкой 100 Какао с молоком 150
10	Каша манная 150 Чай с сахаром 150 Вафли 30 Сок 80	Суп с бобовыми 150 Плов из птицы 180 Капуста соленая 30 Компот из сухофруктов 150 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Булочка домашняя 80 Чай с сахаром 150 Яблоко 100

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель начальника ТОУ Управления
Роспотребнадзора по СК в Шпаковском районе
В.В. Евтеева



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ
«Детский сад №31»
Е.В. Волохова



Приказ от «06» апреля 2023г. №13-01-10

ПРИМЕРНОЕ ВЕСЕННЕ-ЛЕТНЕЕ 10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ
ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ
В МБДОУ «ДЕТСКИЙ САД №31»
В ВОЗРАСТЕ ОТ 3 ДО 7 ЛЕТ.

Меню составлено на основании:

- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, 2005 год издания;
- сборника для организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, 2007 год издания;
- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2009 год издания;
- сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2014 год издания.

Главный технолог
МКУ Центр по техобслуживанию

Н. Котова

Н.В. Котова

Десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет в весенне-летний период
МБДОУ " Детский сад №31 "

ДЕНЬ	ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК
1	Яйцо отварное 40 Соль 4 Икра кабачковая 50 Хлеб пшеничный 30 Чай с сахаром 180 Сок 80	Суп с макаронными изделиями 200 Шницель рыбный 65 Пюре картофельное 110 Компот из сухофруктов 180 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Крендель с сахаром 80 Чай с сахаром 180 Яблоко 100
2	Каша манная 200 Чай с сахаром 180 Пряник 40 Сок 80	Суп-лапша домашняя 200 Котлеты рубленые из птицы 65 Икра свекольная 110 Компот из сухофруктов 180 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Запеканка творожная со сгущенкой 80 Бутерброд горячий с сыром 50 Чай с сахаром 180
3	Хлопья кукурузные с молоком 200 Печенье 30 Чай с сахаром 180 Сок 80	Щи со сметаной 200 Плов из птицы 180 Огурцы соленые 30 Компот из сухофруктов 180 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Пицца с курицей и сыром 100 Чай с сахаром 180
4	Макароны с сахаром 160 Чай с сахаром 180 Бутерброд с маслом 40 Сок 80	Суп с рыбными консервами 200 Биточки рубленые из птицы 65 Каша гречневая рассыпчатая 100 Капуста соленая 30 Компот из сухофруктов 180 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Котлета в тесте 100 Чай с сахаром 180
5	Каша рисовая 200 Чай с сахаром 180 Вафли 30 Сок 80	Суп с бобовыми 200 Запеканка картофельная с мясом 135 Огурцы соленые 30 Компот из сухофруктов 180 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Пирог открытый 100 Какао с молоком 180

6	Яйцо отварное 40 Соль 4 Икра кабачковая 50 Хлеб пшеничный 30 Чай с сахаром 180 Сок 80	Суп-лапша домашняя 200 Котлеты рубленые из птицы 65 Пюре картофельное 110 Капуста соленая 30 Компот из сухофруктов 180 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Крендель с сахаром 80 Чай с сахаром 180 Яблоко 100
7	Каша манная 200 Чай с сахаром 180 Пряник 40 Сок 80	Суп с бобовыми 200 Птица тушеная в соусе 120 Макаронные изделия отварные 120 Огурцы соленые 30 Компот из сухофруктов 180 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Котлета в тесте 100 Чай с сахаром 180
8	Каша рисовая 200 Чай с сахаром 180 Бутерброд с маслом 40 Сок 80	Суп с клецками 200 Шницель рыбный 65 Пюре картофельное 110 Компот из сухофруктов 180 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Пицца с курицей и сыром 100 Чай с сахаром 180
9	Макаронны с сыром 150 Печенье 30 Чай с сахаром 180 Сок 80	Рассольник 200 Котлеты рубленые из птицы 65 Икра свекольная 110 Компот из сухофруктов 180 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Пирожок с картошкой 100 Какао с молоком 180
10	Каша манная 200 Чай с сахаром 180 Вафли 30 Сок 80	Суп с бобовыми 200 Плов из птицы 180 Капуста соленая 30 Компот из сухофруктов 180 Хлеб ржаной 20 Хлеб йодированный 30	Булочка домашняя 80 Чай с сахаром 180 Яблоко 100