

Меню для воспитанников с 1 до 3 лет (ясли)

Персонал
«Утверждаю»
Заведующая

№



Меню на 09-10 января 2025г

Четверг 9 января 2025г

Завтрак:

120/4 Макароны изделия отварные
150 Чай с сахаром
20/7 Бутерброд с сыром

2 завтрак

100 Сок фруктовый

Обед:

20 Огурец солёный порционный
150 Щи из свежей капусты с картофелем
60/20 Тефтели из говядины
100/2 Каша гречневая рассыпчатая
150 Кисель плодово-ягодный
40 Хлеб пшеничный 1/с

Полдник:

50 Булочка домашняя
145/5 Чай с молоком и сахаром

Пятница 10 января 2025г

Завтрак:

150/4 Каша ячневая молочная вязкая
150 Чай с сахаром
25 Батон пшеничный в/с

2 завтрак

100 Яблоко свежее

Обед:

40 Салат из свеклы с маслом растительным
150 Рассольник домашний
50/20 Котлеты рубленые из птицы
100/2,5 Каша рисовая рассыпчатая
150 Компот из смеси сухофруктов
40 Хлеб ржано-пшеничный

Полдник:

50 Пирожки печеные с капустой
138/7/5 Чай с лимоном и сахаром

Согласовано:

Директор ООО «МШКОП»

Дьяченко Ю.В.

Составил:

Технолог ООО «МШКОП»

Лебедькова Е.М.

Повар:



Меню на 09-10 января 2025г

Четверг 9 января 2025г

Завтрак:	
150/5	Макаронные изделия отварные
200	Чай с сахаром
25/10	Бутерброд с сыром
2 завтрак	
100	Сок фруктовый
Обед:	
30	Огурец солёный порционный
200	Щи из свежей капусты с картофелем
60/20	Тефтели из говядины
120/3	Каша гречневая рассыпчатая
200	Кисель плодово-ягодный
55	Хлеб пшеничный 1/с
Полдник:	
70	Булочка домашняя
190/10	Чай с молоком и сахаром

Пятница 10 января 2025г

Завтрак:	
200/5	Каша ячневая молочная вязкая
200	Чай с сахаром
25	Батон пшеничный в/с
2 завтрак	
100	Яблоко свежее
Обед:	
60	Салат из свеклы с маслом растительным
200	Рассольник домашний
50/20	Котлеты рубленные из птицы
120/3	Каша рисовая рассыпчатая
200	Компот из смеси сухофруктов
55	Хлеб ржано-пшеничный
Полдник:	
70	Пирожки печеные с капустой
183/10/7	Чай с лимоном и сахаром

Согласовано:
Директор ООО «МШКОП»

 Дьяченко Ю.В.

Составил:
Технолог ООО «МШКОП»

 Лебедькова Е.М.

Повар: