УТВЕРЖДАЮ:
И.о.заведующего МБДОУ д/с «Ромашка»
_____/Шестакова А. С.
Приказ от 10.01.2022г. №29
07 апреля 2025 года

Ежедневное индивидуальное меню воспитанников МБДОУ д/с «Ромашка» на 07 апреля 2025 года
Возрастная категория: с 3 до 7 лет
Длительность пребывания воспитанников в саду :12 часов

№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая цен-ность, ккал	Вита-мин С, мг
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак							
189	КАША ОВСЯНАЯ ЖИДКАЯ (хлопья овсяные,молоко питьевое ,сахар,вода питьевая, масло сливочное)	180	7,1	8,3	23,2	195,1	
2	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (сыр голландский, хлеб пшеничный)	30/12	5	4,4	15,4	121,6	
257	МЯСО ТУШЕНОЕ (аллергики) (говядина 1Ка.,лук репчатый,морковь,вода питьевая,масло подсолнечное	50	14,9	16,8	0,4	212,7	
ттк	КАША ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики) (хлопья овсяные, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное ,	130	4,2	6	21	154,4	
	СЫР ПОРЦИОННЫЙ(аллергики) (сыр полутвердый)	10	2,3	3	0	36,4	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(аллергики) (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	3,5	0,3	22,9	108,2	
430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар)	200	0,1	0	8,9	36	
Итого		**422**	**12,2**	**12,7**	**47,5**	**389**	
2 завтрак							
435	ЙОГУРТ (йогурт 2,5 %)	130	3,8	2	5,7	60,4	
430	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар)	150	0,1	0	5	20,1	
Итого		**130**	**3,8**	**2**	**5,7**	**60,4**	
Обед							
36	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ (свекла,огурцы консервированные,масло подсолнечное рафинированное)	60	0,7	2,9	4,7	55,3	
82	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ (картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло сливочное, вода питьевая)	180	2,6	3,5	17,5	113,1	
298	СУФЛЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ (говядина 1Ка.,молоко питьевое,мука пшеничная,яйца куриные,вода питьевая,соль пищевая йодированная, масло сливочное)	70	16,1	16,5	4,6	230,5	
181	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная,масло сливочное,вода питьевая)	130	3,7	3,6	21,6	133,7	
442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	180	0,5	0,1	20,6	84,6	
92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ(аллергики) (картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая,соль йодированная)	180	1,6	4,2	12,2	92,7	
ттк	РЫБА ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ(аллергики) (рыба б/г горбуша,масло подсолнечное рафинированное,морковь,лук репчатый,вода питьевая)	60	7,2	4,9	2	81,4	
324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(аллергики) (крупа гречневая,масло подсолнечное рафинированное,вода питьевая)	130	4,4	5,1	20	142,5	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной)	45	3,14	0,4	20,1	96,9	
Итого		**665**	**26,74**	**27**	**89,1**	**714,1**	
Уплотненный полдник							
239	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ (рыба б/г горбуша,хлеб пшеничный,лук,яйца куриные,мука пшеничная,соль йодированная,масло подсолнечное рафинированное)	70	12,6	8,5	13,1	178,9	
322	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ (картофель,морковь,масло сливочное,молоко питьевое,соль пищевая йодированная)	130	2,6	4,5	16,7	117,7	
430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар)	200	0,1	0	8,9	36	
ттк	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ(аллер) (рыба морож. горбуша, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное,лук репчатый,морковь)	70	9,5	5	2	91,8	
318	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики) (картофель,масло подсолнечное рафинированное,вода питьевая)	130	2,5	3,7	20,7	126,6	
	ЯБЛОКИ (яблоки)	100	0,6	0,3	11,4	54,3	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	2,3	0,2	15,3	72	
Итого		**530**	**18,2**	**13,5**	**65,4**	**458,9**	
Всего			**60,94**	**55,2**	**207,7**	**1623**	

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Ромашка», стр.68

УТВЕРЖДАЮ:
И.о.заведующего МБДОУ д/с «Ромашка»
_____/Шестакова А. С.
Приказ от 10.01.2022г. №29
07 апреля 2025 года

Ежедневное индивидуальное меню воспитанников МБДОУ д/с «Ромашка» на 07 апреля 2025 года
Возрастная категория: с 1,5 до 3 лет
Длительность пребывания воспитанников в саду :12 часов

№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая цен-ность, ккал	Витамин С, мг
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак							
189	КАША ОВСЯНАЯ ЖИДКАЯ (хлопья овсяные,молоко питьевое ,сахар,вода питьевая, масло сливочное)	150	5,2	6,3	16,1	141,2	
2	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (сыр голландский,хлеб пшеничный)	20/10	3,8	3,6	10,3	88,8	
257	МЯСО ТУШЕНОЕ (аллергики) (говядина 1Ка, лук репчатый,морковь,вода питьевая,масло подсолнечное	50	14,9	16,8	0,4	212,7	
ТТК	КАША ОВСЯНАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики) (хлопья овсяные, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное , соль йодированная)	130	4,2	6	21	154,4	
	СЫР ПОРЦИОННЫЙ(аллергики) (сыр полутвердый)	10	2,3	3	0	36,4	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ(аллергики) (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	3,5	0,3	22,9	108,2	
430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар)	180	0,1	0	8	31,9	
Итого		**360**	**9,1**	**9,9**	**34,4**	**262**	
2 завтрак							
435	ЙОГУРТ (йогурт 2,5 %)	110	3,2	1,7	4,8	51,1	
430	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар)	150	0,1	0	5	20,1	
Итого		**110**	**3,2**	**1,7**	**4,8**	**51,1**	
Обед							
36	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ (свекла,огурцы консервированные,масло подсолнечное рафинированное)	40	0,5	1,9	3,1	36,8	
82	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ (картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло сливочное, вода питьевая)	150	2,1	2,7	14,6	91,8	
298	СУФЛЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ (говядина 1Кат.,молоко питьевое,мука пшеничная,яйца куриные,вода питьевая,соль пищевая йодированная,масло сливочное)	60	15,1	15,4	4,1	214,5	
181	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная,масло сливочное,вода питьевая)	110	3,1	2,8	18,2	110,2	
442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	180	0,5	0,1	20,6	84,6	
92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ(аллергики) (картофель, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное,	180	1,6	4,2	12,2	92,7	
ТТК	РЫБА ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ(аллергики) (рыба б/г горбуша,масло подсолнечное рафинированное,морковь,лук репчатый,вода питьевая)	60	7,2	4,9	2	81,4	
324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ(аллергики) (крупа гречневая,масло подсолнечное рафинированное,вода питьевая)	130	4,4	5,1	20	142,5	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной)	35	2,3	0,3	14,8	71,4	
Итого		**575**	**23,6**	**23,2**	**75,4**	**609,3**	
Уплотненный полдник							
239	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ (рыба б/г горбуша,хлеб пшеничный,лук,яйца куриные,мука пшеничная,соль йодированная,масло подсолнечное рафинированное)	60	9,4	6,4	9,8	134,1	
322	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ (картофель,морковь,масло сливочное,молоко питьевое,соль пищевая йодированная)	110	2,2	3,7	14,2	99,6	
430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар)	180	0,1	0	8	31,9	
	ЯБЛОКИ (яблоки)	100	0,6	0,3	11,4	54,3	
ТТК	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ(аллер) (рыба морож. горбуша, вода питьевая, масло подсолнечное	70	9,5	5	2	91,8	
318	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики) (картофель,масло подсолнечное рафинированное,вода питьевая)	130	2,5	3,7	20,7	126,6	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	2,3	0,2	15,3	72	
Итого		**480**	**14,6**	**10,6**	**58,7**	**391,9**	
Всего			**50,5**	**45,4**	**173,3**	**1386**	

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. заведующего МБДОУ д/с «Ромашка»
_____ /Шестакова А.С.
Приказ от 10.01.2022г. №29
07 апреля 2025 года

Ежедневное индивидуальное меню воспитанников МБДОУ д/с «Ромашка» на 07 апреля 2025 года
Возрастная категория: с 1,5 до 3 лет
Длительность пребывания воспитанников в саду :12 часов

№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая цен-ность, ккал	Вита-мин С, мг
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак							
94	СУП МОЛОЧНЫЙ С ЯЧНЕВОЙ КРУПОЙ (крупа ячневая, масло сливочное, молоко питьевое ,сахар,вода питьевая)	150	5	5,1	16,4	130,5	
2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ (джем, хлеб пшеничный)	20/10	1,54	0,13	16,81	73,49	
394	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай,молоко питьевое , сахар , вода питьевая)	180	4,4	3,7	16,9	118,5	
324	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики) (крупа ячневая, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное , соль пищевая йодированная)	130	3,3	4,3	21,5	137,8	
430	ЧАЙ С САХАРОМ(аллергики) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар)	180	0,1	0	8	31,9	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (аллергики) (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	2,3	0,2	15,3	72	
257	МЯСО ТУШЕНОЕ (аллергики) (говядина 1Ка.,лук репчатый,морковь,вода питьевая,масло подсолнечное	50	14,9	16,8	0,4	212,7	
Итого		360	10,94	8,93	50,11	322	
2 завтрак							
442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	150	0,8	0,2	15,7	66,7	
430	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар)	150	0,1	0	5	20,1	
Итого		150	0,8	0,2	15,7	66,7	
Обед							
36	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ (свекла, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное)	40	0,5	1,9	3,1	36,8	
82	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинир., вода питьевая)	150	1,8	3,2	12,1	84	
298	СУФЛЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ (говядина 1Кат.,молоко питьевое, масло сливочное, мука пшеничная,яйца куриные,вода питьевая,соль пищевая йодированная,масло подсолнечное рафинированное)	60	15,1	15,36	4,09	214,45	
181	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная,масло сливочное,вода питьевая)	110	3,1	2,8	18,2	110,2	
372	КОМПОТ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ (ягоды замор. (брусника), сахар , вода питьевая)	150	0,1	0,1	10,8	44,9	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной)	35	2,3	0,3	14,8	71,4	
	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ(аллергики) (крупа пшеничная масло подсолнечное рафинированное,вода питьевая)	130	3,7	3,8	21,6	135,3	
ТТК	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА(аллергики) (говядина 1Ка.,масло подсолнечное рафинированное,лук репчатый,морковь,соль пищевая йодированная,вода питьевая)	60	8,9	10,1	1,1	130,5	
Итого		545	22,9	23,66	63,09	561,75	
Уплотненный полдник							
256	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (горбуша потр.б/г,лук репчатый,морковь,хлеб пшеничный,яйцо куриное,соль пищевая йодированная,масло подсолнечное рафинированное)	60	9,5	4,7	3,5	94,7	
335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель,молоко питьевое,масло сливочное,соль пищевая йодированная)	110	2,3	3,7	15,6	105	
430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар)	180	0,1	0	8	31,9	
	ЯБЛОКО (яблоки)	100	0,4	0,4	9,9	47,3	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	2,3	0,2	15,3	72	
256	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (алл) (горбуша потр.б/г,лук репчатый,морковь,хлеб пшеничный,соль пищевая йодированная,масло подсолнечное рафинированное)	70	9,5	5	2	91,8	
318	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики) (картофель,масло подсолнечное рафинированное,вода питьевая)	130	2,5	3,7	20,7	126,6	
Итого		480	14,6	9	52,3	350,9	
Всего			49,24	41,79	181,2	1374	

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Ромашка», стр.67

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. заведующего МБДОУ д/с «Ромашка»
_____/Шестакова А.С.
Приказ от 10.01.2022г. №29
07 апреля 2025 года

Ежедневное индивидуальное меню воспитанников МБДОУ д/с «Ромашка» на 07 апреля 2025 года
Возрастная категория: с 3 до 7 лет
Длительность пребывания воспитанников в саду :12 часов

№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая цен-ность, ккал	Вита-мин С, мг
			Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак							
94	СУП МОЛОЧНЫЙ С ЯЧНЕВОЙ КРУПОЙ (крупа ячневая, масло сливочное, молоко питьевое ,сахар,вода питьевая)	180	6,4	6,2	22,5	171,5	
2	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ (джем, хлеб пшеничный)	30/20	2,34	0,2	28,74	124,02	
257	МЯСО ТУШЕНОЕ (аллергики) (говядина 1Ка.,лук репчатый,морковь,вода питьевая,масло подсолнечное рафинированное)	50	14,9	16,8	0,4	212,7	
324	КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики) (крупа ячневая, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное , соль пищевая йодированная)	130	3,3	4,3	21,5	137,8	
430	ЧАЙ С САХАРОМ(аллергики) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар)	180	0,1	0	8	31,9	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (аллергики) (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	30	2,3	0,2	15,3	72	
394	ЧАЙ С МОЛОКОМ (чай,молоко питьевое , сахар , вода питьевая)	180	4,4	3,7	16,9	118,5	
Итого		410	13,14	10,1	68,14	414	
2 завтрак							
442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ (сок яблочный)	180	0,9	0,2	18,8	80	
430	ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики) (чай черный байховый, вода питьевая, сахар)	150	0,1	0	5	20,1	
Итого		180	0,9	0,2	18,8	80	
Обед							
36	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ (свекла, огурцы консервированные, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное)	60	0,7	2,9	4,7	55,3	
82	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло подсолнечное рафинир., вода питьевая)	180	2,1	4,2	14,5	104,2	
298	СУФЛЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ (говядина 1Кат.,молоко питьевое, масло сливочное, мука пшеничная,яйца куриные,вода питьевая,соль пищевая йодированная,масло подсолнечное рафинированное)	70	16,1	16,5	4,55	230,48	
181	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (крупа пшеничная,масло сливочное,вода питьевая)	130	3,7	3,6	21,6	133,7	
372	КОМПОТ ИЗ ЯГОД СВЕЖИХ (ягоды замор. (брусника), сахар , вода питьевая)	180	0,2	0,1	13	54,7	
ТТК	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА(аллергики) (говядина 1Ка..масло подсолнечное рафинированное,лук репчатый,морковь,соль пищевая йодированная,вода питьевая)	60	8,9	10,1	1,1	130,5	
181	КАША ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ (аллергики) (крупа пшеничная,масло подсолнечное,вода питьевая)	130	3,7	3,8	21,6	135,3	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ (хлеб ржаной)	45	3,1	0,4	20,1	96,9	
Итого		665	25,9	27,7	78,45	675,28	
Уплотненный полдник							
256	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (горбуша потр.б/г,лук репчатый,морковь,хлеб пшеничный,яйцо куриное,соль пищевая йодированная,масло подсолнечное рафинированное)	80	12,5	6,2	4,9	126,5	
335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (картофель,молоко питьевое,масло сливочное,соль пищевая йодированная)	130	2,7	4,3	18,6	124,5	
430	ЧАЙ С САХАРОМ (чай черный байховый, вода питьевая, сахар)	200	0,1	0	8,9	36	
	ЯБЛОКО (яблоки)	100	0,4	0,4	9,9	47,3	
256	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ (алл) (горбуша потр.б/г,лук репчатый,морковь,хлеб пшеничный,соль пищевая йодированная,масло подсолнечное рафинированное)	70	9,5	5	2	91,8	
252	ГОВЯДИНА ОТВАРНАЯ (аллергики) (говядина 1Ка..лук репчатый,морковь,вода питьевая)	50	14,7	12,6	0,6	174,2	
318	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ (аллергики) (картофель,масло подсолнечное рафинированное,вода питьевая)	130	2,5	3,7	20,7	126,6	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ (хлеб пшеничн.формовой мука высш.сорт)	40	3,1	0,3	20,4	96,1	
Итого		550	18,8	11,2	62,7	430,4	
Всего			58,74	49,2	228,09	1599,7	