



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №19 «Родничок» г. Кудымкара

Ссылки на рецептуру блюд и кулинарных изделий даны с единого сборника технологических нормативов, рецептуры блюд и кулинарных изделий для детских садов. Издание 4-е дополненное и исправленное, 2021год. Уральский региональный центр питания ФГБОУ ВО « Пермский государственный медицинский университет им. Академика Е.А Вагнера» Минздрава России.

Меню приготавливаемых блюд (Весенне-летний период) (первая неделя)

	№ кар ты	Понедельник	№ кар ты	Вторник	№ кар ты	Среда	№ кар ты	Четверг	№ кар ты	Пятница
завтрак	230	Каша манная жидкая 150/200	227	Каша ячневая 150/200	229	Каша «Дружба» 150/200	235	Каша пшённая 150/200	139	Суп молочный с макар.изд. 150/200
	465	Кофейный напиток с молоком 150/200	462	Какао с молоком 150/200	465	Кофейный напиток с молоком 150/200	462	Какао с молоком 150/200	465	Кофейный напиток с молоком 150/200
	71	Хлеб с маслом 30/40	63	Хлеб с маслом,сыр 30/40 10/12	71	Хлеб с маслом 30/40	71	Хлеб с маслом 30/40	71	Хлеб с маслом 25/30
2 завтрак	501	Фруктовый сок 100/100	469	Молоко 100/100	82	Банан 95/100	82	Яблоко 95/100	501	Фруктовый сок 100/100
обед	50	Икра кабачковая 40/60	45	Салат сельдь с картофелем 40/60	47	Винегрет овощной 40/60	18	Салат из св.помидор и огурцов 40/60		Салат фруктовый 40/60
	98	Свекольник со сметаной 150/200 6/8	116	Суп овощной со сметаной 150/200 8/10	115	Суп карт.с клёцками 150/200	113	Суп карт.с бобовыми 150/200	104	Щи из св. капусты со сметаной 150/200 6/8
	349 404	Тефтели из говядины в мол.соусе 60/70, 20/30	339	Котлеты из говядины 60/70	366	Птица отварная 60/70	356	Печень говяжья по строганоф. 60/70	307	Рыбные котлеты 60/70
	202	с гречей 110/150	256 408	с рожками со смет.соусом 110/150	337	с картофельным пюре 110/150	256	с рожками 110/150	385 404	с рисом 110/150 с мол.подл. 30/50
	495	Компот из сухофруктов 150/200	495	Компот из сухофруктов 150/200	495	Компот из сухофруктов 150/200	493	Компот из конс.плодов 150/200	495	Компот из сухофруктов 150/200

	575	Хлеб ржаной 30/38	575	Хлеб ржаной 30/38	575	Хлеб ржаной 30/38	575	Хлеб ржаной 30/38	575	Хлеб ржаной 30/38
Усилен ный полдни к	279	Творожная запеканка со ст.молоком 130/150 25/30	299	Рыба тушённая в томате с овощами с карт.пюре 150/180	140	Суп молочный с крупой (греча) 150/180	177	Рагу из овощей 150/180	268	Омлет натуральный 130/150
	471		377		457		457		457	
	460	Чай с молоком 150/200	457	Чай 150/200	457	Чай 150/200	457	Чай 150/200	457	Чай 150/200
	573	Хлеб пшен. 20/30	573	Хлеб пшен. 20/30	535	Пирожки с повидлом 60/70	573	Хлеб пшен. 20/30	604	Печенье
					573	Хлеб пшен.20/30	538	Шанежка наливная 50/60	573	Хлеб пшен.20/30

Меню приготавливаемых блюд (Весенне-летний период) (вторая неделя)

	№ кар ты	Понедельник	№ кар ты	Вторник	№ кар ты	Среда	№ кар ты	Четверг	№ кар ты	Пятница
завтрак	227	Каша ячневая 150/200	236	Каша рисовая 150/200	232	Каша пшеничная 150/200	213	Каша гречневая 150/200	234 267	Каша геркулесовая 150/200 Варен.яйцо
	462	Какао с молоком 150/200	465	Кофейный напиток с молоком 150/200	462	Какао с молоком 150/200	465	Кофейный напиток с молоком 150/200	462	Какао с молоком 150/200
	71	Хлеб с маслом 30/40	71	Хлеб с маслом 30/40	63	Хлеб с маслом,сыр 30/40 8/10	63	Хлеб с маслом, сыр 30/40 8/10	71	Хлеб с маслом 30/40
2 завтрак	501	Фруктовый сок 100/100	470	Йогурт 100/100	82	Банан 95/100	82	Яблоко 95/100	501	Фруктовый сок 100/100
обед	38	Салат картофельный 40/60	42	Салат картофельный с зел.горошком 40/60	17	Салат из св.помидор и св.огурцов 40/60	47	Винегрет 40/60	31	Салат картоф. с сол. огурцом 40/60
	122	Суп карт.с рыбными консервами 150/200	100	Рассольник со сметаной 150/200	95	Борщ со сметаной 150/200	129	Суп с макар.изд. и картоф. 150/200	123	Суп карт.с фрикадельками 150/200
	339	Котлеты из говядины 60/70	350	Тефтели мясные (ёжики) 60/70	326	Бефстроганов из отв.говядины 80/100	372	Куриные котлеты 60/70	359 408	Печень,тушён.в соусе смет. 80/100
	202 419	с гречей 110/150 с том.подл. 30/50	377	с карт. поре 110/150	385	с рисом 110/150	377 389	с карт. поре 110 с горох. Пюре 150	256	с рожками 110/150
	495	Компот из сухофруктов 150/200	495	Компот из сухофруктов 150/200	501	Фруктовый сок 100/150	495	Компот из сухофруктов 150/200	495	Компот из сухофруктов 150/200
	575	Хлеб ржаной 30/38	575	Хлеб ржаной 30/38	575	Хлеб ржаной 30/38	575	Хлеб ржаной 30/38	575	Хлеб ржаной 30/38
Усилен ный полдни к	275	Омлет с сыром 130/150	140	Суп молочный с крупой (греча) 150/180	303	Суфле рыбное 150/180	283	Пудинг из творога с повидлом 130/150,25/30	140	Суп молочный с крупой (рис) 150/180
	457	Чай 150/200	459	Чай с лимоном 150/200	484	Кисель 150/200	529	Молоко 200/180	531	Вагрушка с творогом 60/70
	580	Вафли	544	Булочка российская 60/70		Конфеты	573	Хлеб пшен.20/30	457	Чай
	573	Хлеб пшен.20/30	573	Хлеб пшен. 20/30	573	Хлеб пшен. 20/30		Хлеб пшен. 20/30	573	Хлеб пшен.20/30

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №19 «Родничок» г. Кудымкара

Ссылки на рецептуру блюд и кулинарных изделий даны с единого сборника технологических нормативов, рецептуры блюд и кулинарных изделий для детских садов. Издание 4-е дополненное и исправленное, 2021 год. Уральский региональный центр питания ФГБОУ ВО «Пермский государственный медицинский университет им. академика Е.А. Вагнера» Минздрава России.

Меню приготавливаемых блюд (Осенне-зимний период) (первая неделя)

	№ карт ы	Понедельник	№ карт ы	Вторник	№ карт ы	Среда	№ карт ы	Четверг	№ карт ы	Пятница
завтрак	230	Каша манная жидкая 150/200	227	Каша ячневая 150/200	229	Каша «Дружба» 150/200	235 267	Каша пшённая 150/200 Варёныййцо	140	Греча в молоке 150/200
	465	Кофейный напиток с молоком 150/200	462	Какао с молоком 150/200	465	Кофейный напиток с молоком 150/200	462	Какао с молоком 150/200	462	Кофейный напиток с молоком 150/200
	70	Хлеб с маслом 30/40 3/4	65	Хлеб с маслом, сыр 30/40 3/4 10/12	70	Хлеб с маслом 30/40 3/4	70	Хлеб с маслом 30/40 3/4	70	Хлеб с маслом 30/40
2 завтрак	501	Фруктовый сок 100/100	469	Молоко 100/100	82	Банан 95/100	82	Яблоко 95/100	501	Фруктовый сок 100/100
обед	50	Икра кабачковая 40/60	22	Салат из моркови и яблок 40/60	29	Салат из свеклы с изюмом 40/60	43	Салат карт.с сол.огурцом 40/60	21	Салат из моркови 40/60
	98	Свекольник со сметаной 150/200 6/8	116	Суп овощной со сметаной 150/200 8/10	115	Суп карт.с клёцками 150/200	113	Суп карт.с бобовыми 150/200	104	Щи из св. капусты со сметаной 150/200 6/8
	336	Рулет из говядины с яйцом 60/70	337	Кнели из говядины 60/70	339	Биточки из говядины 60/70	356	Печень говяжья по-строгановски 60/70	307	Рыбные котлеты 60/70
	202 419	с гречей 110/150 с том.подл. 30/50	170	Свекла, тушёная с яблоками 110/150	377	с картофельным пюре 110/150	256	с рожками 110/150	385 404	с рисом 110/150 с мол.подл. 30/50
	495	Компот из сухофруктов 150/200	495	Компот из сухофруктов 150/200	495	Компот из сухофруктов 150/200	493	Компот из конс.плодов 150/200	495	Компот из сухофруктов 150/200
	575	Хлеб ржано-пш. 30/38	575	Хлеб ржано-пш.30/38	575	Хлеб ржано-пш.30/38	575	Хлеб ржано-пш. 30/38	575	Хлеб ржано-пш. 30/38
Усиленный полдник	279 471	Творожная запеканка со ст.молоком 130/150 20/25	299	Рыба тушённая в томате с овощами с карт.пюре 150/180	139	Суп молочный с макарон.изд. 150/180	177	Рагу из овощей 150/180	275	Омлет с сыром 130/150
	460	Чай с молоком 150/200	457	Чай 150/200	457	Чай 150/200	547	Коржик молочный 50/60	457	Чай 150/200
	573	Хлеб пшен. 15/20	573	Хлеб пшен. 15/20	587	Пирожки с повидлом	459	Чай с лимоном 150/200	582	Вафли
					573	Хлеб пшен.15/20	573	Хлеб пшен.15/20	573	Хлеб пшен.10/15

Меню приготавливаемых блюд (Осенне-зимний период) (вторая неделя)

№ кар ты	Понедельник	№ кар ты	Вторник	№ кар ты	Среда	№ кар ты	Четверг	№ кар ты	Пятница
227	Каша ячневая 150/200	234 267	Каша геркулесовая 150/200 Варён.яйцо	232	Каша пшеничная 150/200	213	Каша гречневая 150/200	236	Каша рисовая 150/200
462	Какао с молоком 150/200	465	Кофейный напиток с молоком 150/200	462	Какао с молоком 150/200	465	Кофейный напиток с молоком 150/200	462	Какао с молоком 150/200
70	Хлеб с маслом 30/40 3/4	70	Хлеб с маслом 30/40	65	Хлеб с маслом,сыр 30/40 3/4 8/10	65	Хлеб с маслом, сыр 30/40 3/4 8/10	70	Хлеб с маслом 30/40
501	Фруктовый сок 100/100	531	Йогурт 100/100	82	Апельсин 95/100	82	Груша 95/100	501	Фруктовый сок 100/100
1	Салат из капусты с морковкой 40/60	34	Салат из свеклы с чесноком 40/60	2	Салат витаминный 40/60	47	Винегрет овощной 40/60	31	Салат из свеклы с сол.огурцом 40/60
122	Суп с рыбными консервами 150/200	100	Рассольник ленинградский 150/200	95	Борщ с капустой и картофелем 150/200	131	Суп – пюре из картофеля с грибами 150/200	123	Суп карт.с фрикадельками 150/200
339	Котлеты из говядины 60/70	350	Тефтели из говядины с рисом – «ёжики» 60/70	326	Бефстроганов из отв.говядины 60/70	372	Куриные котлеты 60/70	319	Шницель натуральный. 60/70
202 419	с гречей 110/150 с том.подл. 25/30	380	с тушёной капустой 110/150	377	с карт.пюре 110/150	385 404	с рисом 110/150 с мол.подл.	377	с карт.пюре 110/150
495	Компот из сухофруктов 150/200	495	Компот из сухофруктов 150/200	501	Фруктовый сок 100/150	495	Компот из сухофруктов 150/200	495	Компот из сухофруктов 150/200
575	Хлеб ржано-пш. 30/38	575	Хлеб ржано-пш. 30/38	575	Хлеб ржано-пш. 30/38	575	Хлеб ржано-пш. 30/38	575	Хлеб ржано-пш. 30/38
334 408	Запеканка карт.с мясом со смет.подл.150/180	316 337	Сельдь с луком карт.пюре 150/180	303	Суфле рыбное 150/180	283	Пудинг из творога паровой с повидлом 130/150	268	Омлет натуральный 130/150
457	Чай 150/200	459	Чай с лимоном 150/200	484	Кисель из конц.плодового или ягодного 150/200	460	Чай с молоком 200/180	531	Ватрушка с творогом 50/60
582	Печенье	544	Булочка российская 50/60		Конфеты	573	Хлеб пшен.10/15	457	Чай
573	Хлеб пшен.10/15	573	Хлеб пшен. 10/15	573	Хлеб пшен. 15/20			573	Хлеб пшен.15/20