	Утверждаю
Заведую	щий МБДОУ «Детский сад <b>№</b> 44»
	Е.Е.Маркова
	01.06.2022г.

Примерное цикличное 20-ти дневное меню рациона питания детей, посещающих дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 44», с 12 часовым пребыванием с 01.06.2022

Возрастная категория: с 3 до 7 лет

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день
Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак
Каша молочная овсяная с маслом сливочным – 205 Бутерброд с маслом сливочным 30/5 Кофейный напиток с молоком – 180	Каша молочная манная с маслом сливочным — 205 Бутерброд с маслом сливочным 30/5 Кофейный напиток с молоком — 180 Яйцо варёное - 1/2шт	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным — 205 Бутерброд с маслом сливочным и сыром 30/5/10 Какао с молоком — 180	Каша молочная Кукурузная с маслом сливочным — 203 Бутерброд с маслом сливочным 30/5 Кофейный напиток с молоком — 180 2-ой Завтрак	Каша молочная Дружба с маслом сливочным – 205 Бутерброд с маслом сливочным и сыром 30/5/10 Чай с молоком – 180  2-ой Завтрак
<b>2-ой Завтрак</b> Сок фруктовый или ягодный -100	<b>2-ой Завтрак</b> Сок фруктовый или ягодный -100	<b>2-ой Завтрак</b> Сок фруктовый или ягодный –	Сок фруктовый или ягодный -100	Сок фруктовый или ягодный -100
Обед Суп картофельный с бобовыми с мясом – 200/15 Котлета рыбная – 80 Рагу овощное – 150 Компот из смеси сухих фруктов – 180 Хлеб ржаной – 50	Обед Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне со сметаной – 200 Тефтели из мяса – 115 Макаронные изделия отварные – 150 Салат витаминный - 60 Кисель из джема – 180 Хлеб ржаной – 50	Обед Суп с макаронными изделиями на бульоне из птицы – 200 Птица, тушённая в соусе – 80 Каша гречневая (перловая) рассыпчатая – 150 Свёкла варёная кусочками - 60 Компот из смеси сухих фруктов – 180 Хлеб ржаной – 50	Обед Рассольник ленинградский с мясом и сметаной – 215 Капуста тушённая с м ясом Компот из свежих фруктов - 180 Хлеб ржаной – 50	Обед  Щи из свежей капусты с картофелем на бульоне из птицы и сметаной — 215  Котлета из птицы - 80  Пюре картофельное - 150  Салат из свёклы с зелёным горошком и консер.огурцом - 60  Компот из смеси сухих фруктов - 180  Хлеб ржаной — 50
Уплотнённый полдник Винегрет – 80 Оладьи с джемом – 130/30 Чай с сахаром – 180 Фрукты свежие – 100	Уплотнённый полдник Рыба, припущенная с луком Пюре картофельное — 150 Чай — 180 Хлеб пшеничный — 20 Мармелад - 20	Уплотнённый полдник Салат из моркови — 60 Вареники ленивые из творога — 120 Чай с сахаром — 180 Гренки Фрукты свежие — 100	Уплотнённый полдник Рыба, тушённая с овощами – 100 Картофель отварной – 150\5 Чай – 180 Хлеб пшеничный – 20 Мармелад - 20	Уплотнённый полдник Салат из кукурузы – 60 Пудинг из творога с рисом – 120 Соус шоколадный – 30 Чай с сахаром – 180 Фрукты свежие – 100

6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
- 71-	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак
Завтрак	Каша молочная рисовая с маслом	Каша молочная кукурузная	Каша молочная пшеничная с	Каша молочная пшённая с
Каша молочная геркулесовая с маслом сливочным – 205	сливочным –205 Бутерброд с маслом сливочным	(гречневая) с маслом сливочным –205	маслом сливочным – 205 Бутерброд с маслом сливочным	маслом сливочным – 205 Бутерброд с маслом сливочным и
Бутерброд с маслом сливочным 30/5	30/5 Кофейный напиток с молоком – 180	Бутерброд с маслом сливочным и сыром 30/5/10 Какао с молоком – 180	30/5 Кофейный напиток с молоком – 180	сыром 30/5/10 Чай с молоком – 180
Кофейный напиток с молоком – 180	Яйцо варёное – ½ шт		Яйцо варёное — ½ шт	
2-ой Завтрак	<b>2-ой Завтрак</b> Сок фруктовый или ягодный -100	2-ой Завтрак	<b>2-ой Завтрак</b> Сок фруктовый или ягодный -100	<b>2-ой Завтрак</b> Сок фруктовый или ягодный -100
Сок фруктовый или ягодный -100	05.	Сок фруктовый или ягодный – 100	05.	05.
Обед	Обед	Обед	Обед	Обед
Рассольник домашний на мясном бульоне со сметаной – 200 Пудинг из мяса – 80 Бобовые отварные -150 Компот из смеси сухих фруктов (шиповник) – 180 Хлеб ржаной – 50	Суп Любительский на мясном бульоне – 200/15 Капуста тушёная Котлета из мяса83 Напиток лимонный – 180 Хлеб ржаной – 50	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной – 200 Жаркое по домашнему - 210 Салат из солёных огурцов - 60 Компот из смеси сухих фруктов – 180 Хлеб ржаной – 50	Суп лапша домашняя на бульоне из птицы – 200 Птица тушённая – 90 Рис отварной – 150/4 Салат из белокочанной капусты - 60 Компот из свежих фруктов– 180 Хлеб ржаной – 50	Борщ с мясом и сметаной – 200/15 Суфле из печени – 80 Макаронные изделия отварные – 150 Икра кабачковая - 60 Компот из смеси сухих фруктов – 180 Хлеб ржаной – 50
Уплотнённый полдник Салат картофельный с рыбой— 60 Омлет натуральный— 123 Чай с сахаром — 180 Булочка «Веснушка» — 70 Фрукты свежие — 100	Уплотнённый полдник Салат из свёклы – 60 Рулет из рыбы – 80 Пюре картофельное – 150 Чай – 180 Хлеб пшеничный – 20 Мармелад - 20	Уплотнённый полдник Салат из моркови с изюмом— 60 Пудинг из творога— 120 Джем - 30 Чай с молоком— 180 Гренка из пшеничного хлеба - 20 Фрукты свежие— 100	Уплотнённый полдник Суфле из рыбы — 80/5 Рагу овощное — 150 Чай — 180 Хлеб пшеничный — 20 Мармелад - 20 Фрукты свежие — 100	Уплотнённый полдник Салат из моркови — 60 Сырники из творога с молоком сгущённым — 120/30 Чай с сахаром — 180 Фрукты свежие — 100

	10	12	1.4	1.5
11 день	12 день	13 день	14 день	15 день
Завтрак Каша молочная гречневая с маслом сливочным — 205 Бутерброд с маслом сливочным 30/5 Кофейный напиток с молоком — 180	Завтрак Каша молочная манная с маслом сливочным — 205 Бутерброд с маслом сливочным 30/5 Кофейный напиток с молоком — 180 Яйцо варёное - 1/2шт	Завтрак Каша молочная пшеничная с маслом сливочным — 205 Бутерброд с маслом сливочным и сыром 30/5/10 Чай с молоком — 180	Завтрак Каша молочная овсяная (Геркулес) с маслом сливочным — 203 Бутерброд с маслом сливочным 30/5 Кофейный напиток с молоком — 180	Завтрак Каша молочная Дружба с маслом сливочным – 205 Бутерброд с маслом сливочным и сыром 30/5/10 Какао с молоком – 180
<b>2-ой Завтрак</b> Сок фруктовый или ягодный -100	2-ой Завтрак	2-ой Завтрак	2-ой Завтрак	2-ой Завтрак
	Сок фруктовый или ягодный -100	Сок фруктовый или ягодный – 100	Сок фруктовый или ягодный -100	Сок фруктовый или ягодный -100
Обед Суп картофельный с бобовыми, с мясом, со сметаной – 215 Шницель рыбный натураль. – 80 Рагу овощное – 150 Компот из смеси сухих фруктов – 180 Хлеб ржаной – 50	Обед Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне со сметаной Рулет из говядины — 115 Макаронные изделия отварные — 150 Салат витаминный - 60 Кисель из джема — 180 Хлеб ржаной — 50	Обед Суп картофельный с макаронными изделиями— 215 Рис отварной — 150 Гуляш из птицы Свёкла варёная кусочками - 60 Компот из смеси сухих фруктов — 180 Хлеб ржаной — 50	Обед Суп Любительский с мясом – 200 Котлета из мяса – 80 Капуста тушённая – 150 Компот из яблок – 180 Хлеб ржаной – 50	Обед Борщ с капустой и картофелем на мясном бульоне со сметаной - 200 Суфле из птицы Картофель отварной Икра кабачковая - 60 Компот из сухофруктов – 180 Хлеб ржаной – 50
Уплотнённый полдник Винегрет – 80 Оладьи с джемом – 130/30 Чай с сахаром – 180 Фрукты свежие – 100	Уплотнённый полдник Огурцы консервир.кусочками – 60 Рыба, припущенные - Пюре картофельное – 150\5 Чай– 180 Хлеб пшеничный – 20 Мармелад - 20	Уплотнённый полдник Салат из кукурузы — 60 Запеканка из творога — 120 Соус шоколадный - 30 Чай с лимоном — 180 Фрукты свежие — 100	Уплотнённый полдник Рыба, тушённая с овощами – 100 Картофель отварной – 150\5 Чай – 180 Хлеб пшеничный – 20 Мармелад - 20 Фрукты свежие – 100	Уплотнённый полдник Салат из моркови — 60 Пудинг из творога — 120 Соус молочный — 30 Чай с сахаром — 180 Фрукты свежие — 100

16 день испр	17 день	18 день	19 день	20 день
Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак
Каша молочная пшеничная с маслом сливочным – 205 Бутерброд с маслом сливочным 30/5 Кофейный напиток с молоком – 180	Каша молочная маннаяя с маслом сливочным — 205 Бутерброд с маслом сливочным 30/5 Какао с молоком — 180	Каша молочная рисовая с маслом сливочным — 205 Бутерброд с маслом сливочным, сыром 30/5/10 Кофейный напиток с молоком — 180 Яйцо варёное — ½ шт	Каша молочная пшённая с маслом сливочным – 205 Бутерброд с маслом сливочным 30/5 Чай с молоком – 180	Суп молочный с макаронными изделиями с маслом сливочным — 205 Бутерброд с маслом сливочным, сыром 30/5/10 Кофейный напиток с молоком — 180
<b>2-ой Завтрак</b> Сок фруктовый или ягодный -100	<b>2-ой Завтрак</b> Сок фруктовый или ягодный – 100	<b>2-ой Завтрак</b> Сок фруктовый или ягодный -100	<b>2-ой Завтрак</b> Сок фруктовый или ягодный -100	<b>2-ой Завтрак</b> Сок фруктовый или ягодный -100
Обед	Обед	Обед	Обед	Обед
Рассольник домашний на мясном бульоне со сметаной – 200 Гуляш из говядины – 80 Каша гречневая (перловая) рассыпчатая - 150 Салат из белокоч. капусты - 60 Компот из смеси сухих фруктов – 180 Хлеб ржаной – 50	Суп картофельный с бобовыми и мясом – 200/15 Котлета из мяса – 80 Соус сметанный - 30 Макаронные изделия отварные – 150 Салат из свёклы - 60 Напиток лимонный - 180г.	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной – 200 Жаркое по домашнему - 210 Салат из солёных огурцов - 60 Компот из смеси сухих фруктов – 180 Хлеб ржаной – 50	Суп лапша домашняя на бульоне из птицы – 200 Плов из птицы – 90 Салат из белокочанной капусты - 60 Компот из свежих фруктов – 180 Хлеб ржаной – 50	7 1
Уплотнённый полдник Салат картофельный с рыбой – 60 Омлет натуральный— 85 Чай с сахаром – 180 Булочка «Веснушка» – 50 Фрукты свежие – 100	Уплотнённый полдник Капуста тушённая — 70 Биточки рыбные — 80 Пюре картофельное — 150 Чай — 180 Хлеб пшеничный — 20 Мармелад - 20	Уплотнённый полдник Салат из моркови с изюмом— 60 Пудинг из творога— 120 Джем - 30 Чай с молоком— 180 Фрукты свежие— 100	Уплотнённый полдник Суфле из рыбы — 80/5 Капуста тушённая — 150 Чай — 180 Хлеб пшеничный — 20 Мармелад - 20 Фрукты свежие — 100	Уплотнённый полдник Салат из моркови — 60 Запеканка из творога с печеньем - Ряженка - 180 Фрукты свежие — 100