Утверждаю Заведующий МАДОУ д/с № 59 ______ Мех О.В. Приказ от 27.04.2022г. № 104-о

Примерное пятнадцатидневное меню ВАРИАНТ № 1 (2 корпус)

	1 день	вы- ход	2 день	выход	3 день	вы- ход	4 день	выход	5 день	вы- ход
Завтрак	Каша пшенная на сгущенном молоке со сливочным маслом	130/ 160	Каша пшеничная молочная со сливочным маслом и сахаром	130/ 160	Каша геркулесовая молочная со сливочным маслом и сахаром	130/ 160	Каша молочная «Дружба» со сли- вочным маслом и сахаром	130/ 160	Каша кукурузная молочная со сливочным маслом и сахаром	130/ 160
	Чай с сахаром и ли- моном	150/ 200	Чай с сахаром	150/ 200	Кофейный напиток с молоком	150/ 200	Чай с сахаром и лимоном	150/ 200	Какао с молоком	150/ 200
	Хлеб пшеничный с маслом	30/40	Хлеб пшеничный с маслом и сыром	35/45	Хлеб пшеничный с маслом	30/40	Хлеб пшеничный с маслом и сыром	34/45	Хлеб пшеничный с маслом	30/40
Второй завтрак	Сок фруктовый	120/ 150	Фрукты свежие	95/100	Сок фруктовый	120/ 150	Фрукты свежие	95/100	Сок фруктовый	120/ 150
	Свекольник со сметаной на курином бульоне	150/ 180	Щи из щавеля со сметаной на мясном бульоне	150/ 180	Суп «Харчо» с мясом	150/ 180	Уха рыбацкая	150/ 180	Суп фасолевый со сметаной икурицей	150/ 180
	Плов с мясом птицы	150/	Макароны с овощами	150/	Рыба, тушенная с овощами	60/80	Рагу овощное с	150/ 180 Греч	Суфле из печени	60/80
Обед		180	и мясным фаршем	180	Картофельное пюре	110/ 130	мясом		Гречка отварная с соусом	110/ 130
	Салат из свежих огурцов	40/60	Салат «Витаминный»	40/60	Салат из свежих по- мидор со сладким перцем	40/60	Салат из свежих помидор и огурцов	40/60	Салат «Летний»	40/60
	Хлеб ржаной	20/40	Хлеб ржаной	20/40	Хлеб ржаной	20/40	Хлеб ржаной	20/40	Хлеб ржаной	20/40
	Кисель фруктовый	150/ 180	Компот изкураги и изюма	150/ 180	Напиток лимонный	150/ 180	Компот из сухо- фруктов	150/ 180	Компот из ягод	150/ 180
T)	Булочка с сахаром	60/80	Печенье	20/40	Кондитерские изде- лия (баранки)	45/45	Ватрушка с творогом	60/80	Пряники	20/40
Полдник	Молоко	150/ 180	Кисломолочный на- питок(ацидолакт)	150/ 180	Компот из ягод	150/ 180	Молоко	150/ 180	Компот из яблок	150/ 180
	Картофель, тушенный с овощами		Омлет натуральный	100/ 120	Пудинг из творога с яблоками (баранки)	100/ 120		130/	Винегрет овощной	120/ 140
Ужин		160	Кукуруза консервированная	30/40	Соус молочный сладкий	30/40	лочная	160	Яйцо куриное	1/2
	Чай с сахаром и мо- локом	150/ 180	Какао с молоком	150/ 180	Чай с сахаром	150/ 180	Чай с сахаром	150/ 180	Чай с сахаром	150/ 180
	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25

	6 день	вы- ход	7 день	выход	8 день	вы- ход	9 день	выход	10 день	вы- ход
Завтрак	Каша манная на сгу- щенном молоке со сливочным маслом и	130/ 160	Каша молочная «Ас- сорти» со сливочным маслом и сахаром	130/ 160	Каша рисовая мо- лочная со сливочным маслом и сахаром	130/ 160	Каша ячневая молочная со сливочным маслом и сахаром	130/ 160	Каша гречневая молочная со сливочным маслом и сахаром	130/ 160
	Чай с сахаром	150/ 200	Кофейный напиток с молоком	150/ 200	Чай с сахаром	150/ 200	Чай с сахаром и молоком	150/ 200	Какао с молоком	150/ 200
	Хлеб пшеничный с маслом	30/40	Хлеб пшеничный с маслом	35/45	Хлеб пшеничный с маслом	30/40	Хлеб пшеничный с маслом	30/40	Хлеб пшеничный с маслом и сыром	35/45
Второй завтрак	Сок фруктовый	120/ 150	Фрукты свежие	95/100	Сок фруктовый	120/ 150	Фрукты свежие	95/100	Сок фруктовый	120/ 150
	Борщ вегетарианский со сметаной на курином бульоне	150/ 180	Рассольник со сметаной на мясном бульоне	150/ 180	Щи из квашеной ка- пусты на курином бульоне	150/ 180	Суп гороховый с курицей	150/ 180	Суп рыбный	150/ 180
Обед	Голубцы ленивые с мясом птицы	150/ 180	Азу по-татарски	150/ 180	Суфле из мяса птицы	60/80	Печень по- строгановски (ку- риная)	60/80	Тефтели мясные в соусе	60/80
		180		100	Пюре из гороха	110/ 130	Макароны отварные	110/ 130	Картофельное пюре	110/ 130
	Салат «Здоровье»	40/60	Салат «Витаминный»	40/60	Салат из свежих по- мидор со сладким перцем	40/60	Салат «Пестрый»	40/60	Салат из свежих помидор и огурцов	40/60
	Хлеб ржаной	30/40	Хлеб ржаной	30/40	Хлеб ржаной	30/40	Хлеб ржаной	30/40	Хлеб ржаной	30/40
	Компот из яблок	150/ 180	Компот из сухофрук- тов	150/ 180	Компот из изюма и кураги	150/ 180	Компот из ягод	150/ 180	Напиток лимонный	150/ 180
	Булочка с сахаром	60/80	Печенье	20/40	Хлеб пшеничный с повидлом	40/50	Кондитерские изделия (коржик)	70/70	Вафли	20/40
Полдник	Молоко	150/ 180	Компот из ягод	150/ 180	Кисломолочный на- питок (кефир)	150/ 180	Молоко	150/ 180	Компот из яблок	150/ 180
Ужин	Суп молочный с ма- каронами	130/ 160	Омлет с сыром	100/ 120	Картофель отварной	80/ 100	Суфле творожное	100/ 120	– Гарнир овощной сборный	130/
			Зеленый горошек (консервы)	30/40	Рыба, отварная под маринадом	60/80	Джем порционный	30/40		160
	Чай с сахаром и ли- моном	150/ 180	Чай с сахаром	150/ 180	Кофейный напиток с молоком	150/ 180	Чай с сахаром	150/ 180	Чай с сахаром	150/ 180
	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25

	11 день	вы- ход	12 день	выход	13 день	вы- ход	14 день	выход	15 день	вы- ход
Завтрак	Каша пшеничная на сгущенном молоке со сливочным маслом	130/ 160	Каша геркулесовая молочная со сливочным маслом и сахаром	130/ 160	Каша ячневаямолочная со сливочным маслом и сахаром	130/ 160	Каша манная мо- лочная со сливоч- ным маслом и саха- ром	130/ 160	Суп молочный вермишелевый	130/ 160
	Чай с сахаром и ли- моном	150/ 200	Чай с сахаром	150/ 200	Чай с сахаром и мо- локом	150/ 200	Какао с молоком	150/ 200	Чай с сахаром и молоком	150/ 200
	Хлеб пшеничный с маслом	30/40	Хлеб пшеничный с маслом и сыром	35/45	Хлеб пшеничный с маслом	30/40	Хлеб пшеничный с маслом	30/40	Хлеб пшеничный с маслом	30/40
Второй завтрак	Сок фруктовый	120/ 150	Фрукты свежие	95/100	Сок фруктовый	120/ 150	Фрукты свежие	95/100	Сок фруктовый	120/ 150
	Суп гороховый на мясном бульоне	150/ 180	Суп вермишелевый с курицей	150/ 180	Суп любительский с мясом	150/ 180	Солянка мясная сборная	150/ 180	Суп полевой на курином бульоне	150/ 180
	Бифштекс, рублен- ный в соусе	60/80	Печень, тушенная с овощами (куриная)	60/80	Рыба по-польски	60/80	Гуляш из мяса с соусом	60/80	Кнели из мяса пти- цы	60/80
Обед	Капуста тушеная	110/ 130	Рис отварной	110/ 130	Картофельное пюре	110/ 130	Перловка отварная	110/ 130	Гречка отварная с соусом	110/ 130
	Салат из свежих огурцов	40/60	Салат из свежих по- мидор и огурцов	40/60	Салат из свежих огурцов со сладким перцем	40/60	Салат «Пестрый»	40/60	Салат из свежих помидор с луком	40/60
	Хлеб ржаной	30/40	Хлеб ржаной	30/40	Хлеб ржаной	30/40	Хлеб ржаной	30/40	Хлеб ржаной	30/40
	Компот из ягод	150/ 180	Компот из кураги и изюма	150/ 180	Напиток лимонный	150/ 180	Компот из яблок	150/ 180	Компот из сухо- фруктов	150/ 180
	Вафли	20/40	Булочка ванильная «Бантик»	60/80	Кондитерские изде- лия (баранки)	45/45	Хлеб пшеничный с джемом	40/50	Пряники	20/40
Полдник	Молоко	150/ 180	Кисломолочный на- питок (кефир)	150/ 180	Кисломолочный на- питок (йогурт)	150/ 180	Молоко	150/ 180	Компот из ягод	150/ 180
	Рыба, запеченная в омлете	100/ 120	Картофель и овощи, тушеные в соусе	130/ 160	Сырники из творога	100/ 120	- Омлет с картофелем	130/ 160	Макароны отварные с сыром	130/
Ужин	Кукуруза консервированная	30/40			Молоко сгущенное порционное	30/40				160
	Чай с сахаром	150/ 180	Кофейный напиток с молоком	150/ 180	Чай с сахаром	150/ 180	Чай с сахароми ли- моном	150/ 180	Чай с сахаром	150/ 180
	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25	Хлеб пшеничный	20/25