

**Содержание примерного 10-дневного меню
для организации питания воспитанников
ГУО «Детский-сад №2 г. Быхова»
на летний – осенний период 2024/2025 учебного года**

1-й день	2-й день	3-й день	4-й день	5-й день
Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак
Запеканка из творога (с крупой манной) с медом – 130-150	Каша жидкая молочная «Геркулес» –150/(180-200)	Каша вязкая гречневая – 130/150 Колбаса отварная – 50/90	Макароны с сыром – 130/170	Каша жидкая молочная манная –150/(180-200)
Какао с молоком – 150/200	Чай с молоком – 150/200	Чай с сахаром – 150/200	Кофейный напиток –150/180	Чай с молоком -150/200
	Бутерброд с сыром – 35/50	Печенье – 20/20	Бутерброд с повидлом – 35/40	Бутерброд с медом – 30/50
2 Завтрак	2 Завтрак	2 Завтрак	2 Завтрак	2 Завтрак
Фрукты –160/160	Фрукты –130/160	Фрукты – 130/160	Фрукты – 130/200	Фрукты – 130/150
Обед	Обед	Обед	Обед	Обед
Салат из морской капусты с маслом растительным – 20/40	Помидор свежий порциями – 40/50	Салат «Чайка» – 4 0/50	Салат из моркови с огурцами и зеленым горошком – 40/50	Салат « Ассорти» (свежие парниковые овощи) –40/50
Борщ с картофелем со сметаной (вариант -1) – 150/3-200/4	Рассольник «Ленинградский» со сметаной – 150/3-200/4	Суп картофельный с горохом – 150/200	Суп молочный с крупой рисовой – 150/200	Щи из капусты с картофелем со сметаной (вариант-1) – 150/3-200/4
Биточки из говядины – 50/80	Котлеты из говядины – 50/80	Котлеты рубленые из птицы – 50/70	Котлета Здоровье – 50/80	Котлета рыбная – 70/80
Капуста тушеная – 130/150	Сложный гарнир (вариант-2) – 130/150	Сложный гарнир (вариант -1) – 130/150	Рагу из овощей –100/130	Пюре картофельное – 100/150
Компот из смеси сухофруктов – 150/200	Отвар шиповника – 150/200	Компот из плодов сушеных – 150/200	Компот из свежих плодов – 150/180	Компот из сухофруктов – 150/200
Хлеб ржаной – 40/50	Хлеб ржаной – 40/60	Хлеб ржаной – 40/50	Хлеб ржаной – 40/60	Хлеб ржаной – 40/60
	Хлеб пшеничный – 20/30			
Полдник	Полдник	Полдник	Полдник	Полдник
Огурец свежий порциями – 40/50	Омлет натуральный – 50/70	Запеканка овощная – 120/150	Вареники ленивые (со сметаной и сахаром) – 120/10/4 -150/10/5	Биточки из говядины – 50/80
Оладьи из печени – 50/80	Овощи в молочном соусе – 130/150	Кефир -150/200	Молоко – я 150	Овощи в молочном соусе – 130/150
Пюре картофельное -130/150	Сок – 150/200		Какао с молоком – с-200	Сок -150/200
Кефир-150/200	Мармелад 20/40			Хлеб ржаной 20/40

6-й день	7-й день	8-й день	9-й день	10-й день
Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак
Каша жидкая молочная рисовая – 150/(180-200)	Каша жидкая молочная пшеничная –150/(180-200)	Каша жидкая молочная рисовая – 100/130 Драчена – 50/70	Каша жидкая молочная гречневая – 150/(180-200)	Макаронны запеченные с яйцом – 130/170
Чай с медом – 140/10-187/13	Кофейный напиток с молоком – 150/180	Чай с молоком (вариант-1) – 150/200	Какао с молоком – 150/200	Чай с молоком (вариант-1) – 150/200
Печенье – 20/30	Бутерброд с сыром – 35/45	Бутерброд с маслом – 30/35	Бутерброд с повидлом – 35/40	Бутерброд с маслом – я-30 Бутерброд с медом – с -50
2 Завтрак	2 Завтрак	2 Завтрак	2 Завтрак	2 Завтрак
Фрукты – 120/200	Фрукты –130/160	Фрукты – 130/150	Фрукты – 130/160	Фрукты – 100/150
Обед	Обед	Обед	Обед	Обед
Салат «Заря» – 40/50	Помидор свежий порциями – 40/50	Огурец свежий порциями – 40/50	Салат из свежих помидоров и огурцов с репчатым луком – 40/50	Помидор свежий порциями – 40/50
Суп «Любительский» – 150/200	Суп картофельный с горохом (вариант-1) – 150/200	Борщ с картофелем со сметаной – 150/3-200/4	Щи из капусты с картофелем со сметаной (вариант-1) – 150/3-200/4	Суп «Крестьянский» со сметаной – 150/3-200/4
Шницели из говядины – 50/80	Котлеты рубленые из птицы– 50/80	Котлеты из говядины – 50/80	Шницель рыбный натуральный – 70/70	Котлеты Здоровье – 50/80
Картофель и овощи в соусе красном – 130/150	Пюре картофельное – 100/150	Картофель и овощи в сметанном соусе – 130/150	Пюре картофельное – 130/150	Рагу из овощей – 130/150
Компот из плодов сушеных – 150/200	Отвар шиповника – 150/200	Компот из изюма – 150/200	Отвар шиповника – 150/200	Кисель из сока яблочного – 150/200
Хлеб ржаной – 40/45	Хлеб ржаной – 40/65	Хлеб ржаной – 40/55	Хлеб ржаной – 40/65	Хлеб ржаной – 40/60
Полдник	Полдник	Полдник	Полдник	Полдник
Блины на кефире с повидлом – 60/10-60/10	Запеканка из творога (с крупой манной) – 130/150	Запеканка картофельная –130/160	Котлеты оригинальные из птицы – 50/70	Сырники, запеченные со сметаной – 120/130
Молоко – я-150	Кефир – я 150	Молоко – 150/200	Сложный гарнир (вариант-1) – 130/150	Кефир – я-150
Какао с молоком – с 200	Чай с сахаром – с 190/10	Мармелад – 20/20	Сок – 150/200	Кофейный напиток – с-200
			Хлеб пшеничный – 20/40	