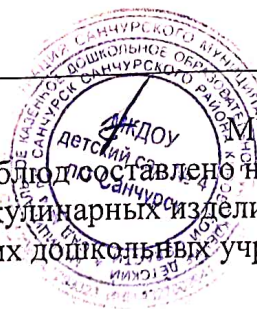


Весенне-летний период

Утверждаю:

И. о.заведующей

Приготовление блюд составлено на основе картотеки блюд и кулинарных изделий для пищеблоков детских дошкольных учреждений г. Кирова



М. А. Пахмутова

	Наименование блюд	Масса порций (в гр.)	Энергетическая ценность Ккал	
		1,5 - 7		
	1 неделя - понедельник			
завтрак	Плов из риса с сухофруктами	180	374,7	Рис, масло сливочное, сахар, курага, изюм
	Чай с сахаром	200	35	Чай, сахар, вода
	Бутерброд с маслом	30/10	134	Хлеб пшеничный, масло слив.
	итого		543,7	
Завтрак 2	Сок или фрукты в ассортименте	150	70,5	
	Итого		70,5	
Обед	Салат из моркови с маслом растительным	40	64	Морковь, масло подсолнечное
	Суп картофельный с рыбой	200/35	119	Минтай, картофель, лук, масло растительное, морковь, соль, вода
	Капуста тушеная с мясом	200	262,1	Капуста, свинина, масло растит, соль, морковь, луу репч.
	Компот из свежих плодов	200	68	Яблоки, вода, сахар, кислота лимонная, витамин С
	Хлеб ржаной	35	46,64	
	Хлеб пшеничный	20	60,8	
	итого		620,54	
Полдник	Яйцо вареное	40	62,8	
	Хлеб пшеничный	20	46,64	
	Йогурт питьевой 1,5% жирности	200	180	
	Итого		289,44	
	Итого за день		1524,18	

Стоимость питания –

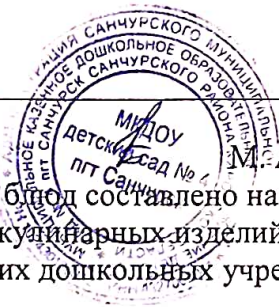
Ответственный за приготовление питания – повар Щербакова М. Е.

Весенне-летний период

Утверждаю:

И. о.заведующей

Приготовление блюд составлено на основе картотеки блюд и кулинарных изделий для пищеблоков детских дошкольных учреждений г. Кирова

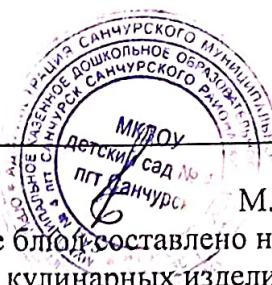


М. А. Пахмутова

	Наименование блюд	Масса порций (в гр.)	Энергетическая ценность Ккал	
		1,5 - 7		
	1 неделя - вторник			
завтрак	Каша манная молочная с маслом сливочным	200	178	Крупа манная, молоко, сахар, вода, соль, масло сливочное
	Кофейный напиток с молоком	200	89	Кофейный напиток, молоко, сахар, вода
	Бутерброд с сыром	25/10	84	
	итого		351	
Завтрак 2	Сок или фрукты в ассортименте	100	38	
	Итого		38	
Обед	Зеленый горошек, кукуруза сладкая консервир.	25/25	33,5	Капуста, лук, масло растительное
	Суп из овощей со сметаной	200/10	87	Капуста, картофель, морковь, лук, горошек зеленый консервированный, масло растительное, соль, вода, сметана 15%
	Котлеты рубленые из птицы	50	131	Рыба (треска или минтай) филе, лук
	Картофель отв. С маслом	130	109,01	Картофель, масло сливочное, соль
	Чай с сахаром	200	35	Чай, сахар, вода
	Хлеб ржаной	35	46,64	
	Хлеб пшеничный	20	60,8	
	итого		502,95	
Полдник	Запеканка из творога	120	270	Мука, яйца, молоко, вода, дрожжи. Сахар, молоко сгущенное с сахаром
	Кисель из концентрата	200	107	Кисель концентрат сухой, сахар, вода, кислота лимонная
	итого		377	
	Итого за день		1268,95	

Стоимость питания –

Ответственный за приготовление питания – повар Щербакова М. Е.



Весенне-летний период		Утверждаю: И. о.заведующей Приготовление блюд составлено на основе картотеки блюд и кулинарных изделий для пищевых детских дошкольных учреждений г. Кирова		
	Наименование блюд	Масса порций (в гр.)	Энергетическая ценность Ккал	
		1,5 - 7		
	1 неделя - среда			
завтрак	Каша пшенная молочная с маслом слив.	200	97,5	Крупа пшено, молоко, сахар, вода, соль, масло сливочное
	Какао с молоком	200	135	Какао-порошок, молоко, сахар, вода
	Бутерброд с маслом сл.	30/10	134	Хлеб пшеничный, масло слив.
	итого		366,5	
Завтрак 2	Сок или фрукты в ассортименте	150	70,5	
	итого		70,5	
Обед	Салат из отв. Свеклы с изюмом	50	54	Свекла отварная, изюм, масло подсолнечное
	Борщ на м/бульоне со сметаной	200/20/10	138	Свекла, капуста, морковь, петрушка, лук, картофель, масло растительное, сахар, соль, бульон, сметана 15 %
	Гуляш из мяса свинины	80	176	Свинина , масло сливочное, лук, мука, томатная паста, соль, вода
	Картофельное пюре	150	135	Картофель, масло сливочное, соль
	Компот из сухофруктов	200	72	Сухофрукты, сахар, витамин С, вода
	Хлеб ржаной	35	46,64	
	Хлеб пшеничный	20	60,8	
	Итого		682,44	
Полдник	Оладьи с молоком сгущенным	150/20	561	Мука, яйца, молоко, вода, дрожжи. Сахар, молоко сгущенное с сахаром
	Чай с сахаром	200	35	Чай, сахар, вода
	итого		596	
	Итого за день		1715,44	

Стоимость питания –
Ответственный за приготовление питания – повар Щербакова М. Е.

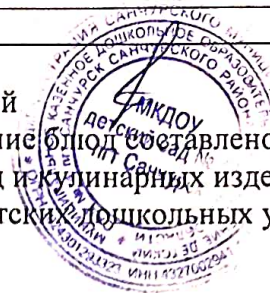
Весенне-летний период

Утверждаю:

И. о. заведующей

Приготовление блюд составлено на основе
картотеки блюд и кулинарных изделий для
пищевых блоков детских дошкольных учреждений
г. Кирова

М. А. Пахмутова



	Наименование блюд	Масса порций (в гр.)	Энергетическая ценность Ккал	
		1,5 - 7		
	1 неделя - четверг			
завтрак	Каша рисовая молочная с маслом слив	200	270,3	Рис, молоко, сахар, соль, вода, масло сл.
	Чай молоком	200	61	Чай, молоко, сахар, вода
	Бутерброд с сыром	25/10	84	Хлеб пшеничный, сыр твердый
	итого		415,3	
Завтрак 2	Сок или фрукты в ассортименте	150	57	
	итого		57	
Обед	Салат из отварного картофеля, моркови и репч. лука	50	41,3	Картофель, морковь отварные, лук репчатый, масло подсолнечное
	Суп картофельный с макарон. издел. курой	200/20	104,5	Кура, картофель, макаронные изделия, морковь, лук, масло растительное, соль
	Котлеты рыбные	80	84	Рыба минтай, хлеб пшеничный, лук, молоко, масло растительное, мука
	Макаронные изделия отварные	100	125,3	Макароны, масло сливочное, соль, вода
	Компот из свежих плодов	200	68	Яблоки, вода, сахар, кислота лимонная
	Хлеб ржаной	35	46,64	
	Хлеб пшеничный	20	60,8	
	итого		530,5	
Полдник	Шанежка наливная	70	171,5	Мука, дрожжи сухие, соль, сахар, масло сливочное, яйца, вода, сметана
	Молоко кипяченое	200	110	
	итого		281,5	
	Итого за день		1284,3	

Стоимость питания –

Ответственный за приготовление питания – повар Щербакова М. Е.

Весенне-летний период		Утверждаю: И. о.заведующей М. А. Пахмутова Приготовление блюд составлено на основе картотеки блюд и кулинарных изделий для пищеблоков детских дошкольных учреждений г. Кирова		
	Наименование блюд	Масса порций (в гр.)	Энергетическая ценность Ккал	
		1,5 - 7		
	1 неделя - пятница			
завтрак	Каша овсяная молочная с маслом сливочным	200	219	Геркулес, молоко, сахар, соль, вода, масло сливочное
	Кофейный напиток с молоком	200	89	Кофейный напиток, молоко, сахар, вода
	Бутерброд с маслом сл.	30/10	134	Хлеб пшеничный, масло сливочное
	итого		442	
Завтрак 2	Сок или фрукты в ассортименте	150	70,5	
	итого		70,5	
Обед	Салат из б/коч. Капусты с луком, растит. маслом	40	61	Капуста, лук репчат, масло раст,
	Рассольник со сметаной	200/10	102,8	Крупам перловая. Огурцы соленые, картофель, лук, морковь, масло растительное, сметана
	Тефтели из мяса свинины	60	122,2	Мясо свинина, рис, лук, масло растительное, мука
	Бобовые отварные	100	165,6	Горох, вода, масло сливочное
	Соус томатный	25	17,5	
	Чай с сахаром	200	35	Чай, сахар, вода
	Хлеб ржаной	35	46,64	
	Хлеб пшеничный	20	60,8	
	итого		611,54	
Полдник	Кондитерские изделия	50	208,5	
	Чай с сахаром	200	35	Чай, сахар, вода
	итого		243	
	Итого за день		1367,04	

Стоимость питания –

Ответственный за приготовление питания – повар Щербакова М. Е.

Весенне-летний период

Утверждаю:

И. о. заведующей

М. А. Пахмутова

Приготовление блюд составлено на основе картотеки блюд и кулинарных изделий для пищеблоков детских дошкольных учреждений г. Кирова



	Наименование блюд	Масса порций (в гр.)	Энергетическая ценность Ккал	
		1,5 - 7		
	2 неделя - понедельник			
завтрак	Макаронные изделия отварные с сыром	180	246,4	Макароны, масло сливочное, соль, сыр
	Чай с сахаром	200	35	Чай, сахар, вода
	Хлеб пшеничный	20	46,64	
	итого		328,04	
Завтрак 2	Сок или фрукты в ассортименте	150	57	
	Итого		57	
Обед	Салат из моркови с изюмом, раст. маслом	50	54	Морковь, изюм, масло растительное
	Щи из капусты с картофелем со сметаной	200/10	56	Капуста, картофель, морковь, лук, масло растительное, соль, сметана 15%
	Мясо свинины тушеное с овощами	150	214	Мясо свинина, картофель, лук, масло растительное, соль
	Компот из сухофруктов	200	72	Сухофрукты, сахар, вода, витамин С
	Хлеб пшеничный	20	46,64	
	Хлеб ржаной	35	60,8	
	Итого		628,54	
Полдник	Яйцо вареное	40	62,8	
	Хлеб пшеничный	20	46,64	
	Йогурт питьевой 1,5% жирности	200	180	
	Итого		289,44	
	Итого за день		1177,02	

Стоимость питания –

Ответственный за приготовление питания – повар Щербакова М. Е.

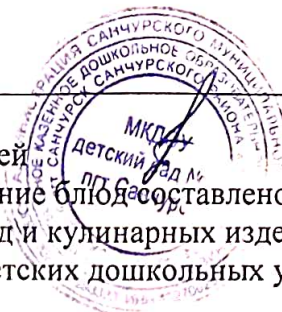
Весенне-летний период

Утверждаю:

И. о.заведующей

М. А. Пахмутова

Приготовление блюд составлено на основе картотеки блюд и кулинарных изделий для пищеблоков детских дошкольных учреждений г. Кирова



	Наименование блюд	Масса порций (в гр.)	Энергетическая ценность Ккал	
		1,5 - 7		
	2 неделя - вторник			
завтрак	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	200	206	Крупа пшеничная, молоко, масло сливочное, соль, сахар, вода
	Кофейный напиток с молоком	200	89	Кофейный напиток, молоко, сахар, вода
	Бутерброд с маслом слив.	30/10	134	Хлеб пшеничный, масло сливочное
	итого		429	
Завтрак 2	Сок или фрукты в ассортименте	150	70,5	
	итого		70,5	
Обед	Зеленый горошек, кукуруза сладкая консервир.	25/25	33,5	Капуста, лук, масло растительное
	Уха рыбацкая	200	78,3	Минтай, картофель, лук, масло сливочное, вода
	Рагу из мяса кур	180	318	Кура, картофель, масло растительное, лук, масло сливочное, мука, соль
	Чай с сахаром	200	35	Чай, сахар, вода
	Хлеб ржаной	35	46,64	
	Хлеб пшеничный	20	60,8	
	итого		572,24	
Полдник	Ватрушка с творогом	75	204	Мука пшеничная, сахар, масло растительное, яйца, соль, дрожжи, вода, творог
	Молоко кипяченое	200	110	
	Итого		314	
	Итого за день		1385,74	

Стоимость питания –

Ответственный за приготовление питания – повар Щербакова М. Е.



Весенне – летний период

Утверждаю:
И. о.заведующей
Приготовление блюд оставлено на основе
картотеки блюд и кулинарных изделий для
пищевых детских дошкольных учреждений
г. Кирова

	Наименование блюд	Масса порций (в гр.)	Энергетическая ценность Ккал	
		1,5 - 7		
	2 недели - среда			
завтрак	Суп молочный с лапшой	200	95	Вермишель, молоко, сахар, соль, масло сливочное
	Какао с молоком	200	135	Какао-порошок, молоко, сахар, вода
	Хлеб пшеничный с сыром	30/10	104	Хлеб пшеничный, сыр российский
	итого		334	
Завтрак 2	Сок или фрукты в ассортименте	150	57	
	Итого		57	
Обед	Салат из отв. Свеклы с изюмом, раст. маслом	50	54	Морковь, изюм, масло растительное
	Борщ на бульоне со сметаной	200/20/10	138	Свекла, капуста, морковь, петрушка, лук, картофель, масло растительное, сахар, соль, бульон, сметана 15 %
	Картофель тушеный	150	189,1	Картофель, морковь, лук репчатый, соль, масло сливочное
	Котлета из мяса свинины с соусом томатным	60/25	150	Мясо свинина, лук, масло сливочное, мука, соус томатный
	Чай с лимоном	200	34,63	Чай, сахар, лимон, вода
	Хлеб пшеничный	20	46,64	
	Хлеб ржаной	35	60,8	
	Итого		548,07	
Полдник	Сырники из творога	150	319	Творог, мука пшеничная, яйцо куриное, сахар, соль, масло растительное
	Чай с лимоном	200	34,63	Чай, сахар, лимон, вода
	итого		353,63	
	Итого за день		1417,8	

Стоимость питания –
Ответственный за приготовление питания – повар Щербакова М. Е.

Весенне-летний период

Утверждаю:

И. о.заведующей

Приготовление блюд составлено на основе картотеки блюд и кулинарных изделий для пищеблоков детских дошкольных учреждений г. Кирова

М. А. Нахмутова

	Наименование блюд	Масса порций (в гр.)	Энергетическая ценность Ккал	
		1,5 - 7		
	2 неделя - четверг			
завтрак	Каша молочная ассорти (рис, пшено) с мас. Сл.	200	175	Крупа рис, пшено, сахар, вода, соль йодированная, масло сливочное
	Чай с молоком	200	61	Чай, молоко, сахар, вода
	Бутерброд с маслом сл.	30/10	134	Хлеб пшеничный, масло сливочное
	итого		370	
Завтрак 2	Сок или фрукты в ассортименте	150	70,5	
	итого		70,5	
	Салат из отварного картофеля, моркови и репч. лука	50	41,3	Картофель, морковь отварные, лук репчатый, масло подсолнечное
Обед	Суп картофельный с макарон. издел. курой	200/20	104,5	Кура, картофель, макаронные изделия, морковь, лук, масло растительное, соль
	Биточки рыбные	20	52,5	Рыба минтай, хлеб пшеничный, лук, молоко, масло растительное, мука
	Макаронные изделия отварные	100	125,3	Макароны, масло сливочное, соль, вода
	Чай с сахаром	200	35	Чай, сахар, вода
	Хлеб ржаной	35	60,8	
	Хлеб пшеничный	20	46,64	
	итого		466,04	
Полдник	Пирожок печеный с капустой	60	142,4	Мука, сахар, масло растительное, соль, дрожжи (прессованные), вода, яйца, капуста
	Молоко кипяченое	200	110	
	итого		252,4	
	Итого за день		1158,94	

Стоимость питания –

Ответственный за приготовление питания – повар Щербакова М. Е.

Осенне-зимний период

Утверждаю:

И. о. заведующей:

Приготовление блюд составлено на основе
картотеки блюд и кулинарных изделий для
пищеблоков детских дошкольных учреждений
г. Кирова

М. А. Пахмутова

	Наименование блюд	Масса порций (в гр.)	Энергетическая ценность Ккал	
		1,5 - 7		
	2 неделя - пятница			
завтрак	Каша овсяная молочная с маслом сливочным	200	219	Геркулес, молоко, сахар, соль, вода, масло сливочное
	Кофейный напиток с молоком	200	89	Кофейный напиток, молоко, сахар, вода
	Хлеб пшеничный с сыром	30/10	104	Хлеб пшеничный, сыр твердый
	итого		412	
Завтрак 2	Сок или фрукты в ассортименте	130	49,4	
	Итого		49,4	
Обед	Салат из св. капусты с яблоками	50	52,5	Капуста белокочанная, яблоки свежие, сахар, масло растительное
	Суп картофельный с бобовыми изделиями	200/20	175	Картофель, горох, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль, вода
	Голубцы с мясом свинины и рисом (ленивые)	130	138	Свинина (котлетное мясо), капуста, крупа рисовая, лук репчатый, яйца, масло растительное, петрушка, бульон или вода, мука, томат-паста, соль
	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	100	166,7	Крупа гречневая, лук, морковь, соль, масло сливочное
	Компот из свежих плодов	200	68	Яблоки, сахар, изюм, вода, витамин С
	Хлеб ржаной	35	46,64	
	Хлеб пшеничный	20	60,8	
	Итого		707,64	
Полдник				
	Кондитерские изделия	50	208,5	Печенье
	Чай с сахаром	200	35	Чай, сахар, вода
	итого		243,5	
	Итого за день		1412,54	

Стоимость питания –

Ответственный за приготовление питания – повар Щербакова М. Е.