

 Меню-раскладка

 Неделя первая

1 день-понедельник

 На одного воспитанника

**Завтрак**

Каша гречневая с сахаром -150г

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Крупа гречневая «Ядрица» | 40 | 40 |
| Молоко | 70 | 70 |
| Масло сливочное | **2** | **2** |
| Сахар песок | 2 | 2 |
| Соль | 0.025 | 0.025 |
| Выход |  | 150 |

**Чай с лимоном -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Чай заварка | 0.6 | 0.6 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 200 | 200 |
| Лимон | 0.6 | 0.6 |
| Выход |  | 200 |

**Хлеб пшеничный с маслом сливочным-40гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Выход |  | 40 |

**Второй завтрак Сок 100гр**

**Обед**

**Щи из свежей капусты на курином бульоне-200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Капуста белокочанная | 60 | 50 |
| Лук репчатый | 10 | 8 |
| Картофель | **40** | **30** |
| Морковь | 15 | 12 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Куриный бульон | 200 | 200 |
| Сметана |  |  |
| Выход |  | 200 |

**Макароны отварные-120**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Макароны | 40 | 40 |
| Сливочное масло | 5 | 5 |
| Выход |  | 120 |
| Выход |  | 100 |

 **Котлета из печени-70гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Печень говяжья | 70.64 | 63.84 |
| Лук | 12.32 | 9.84 |
| Хлеб пшеничный | 16 | 16 |
| Яйцо | 5 | 5 |
| Соль | 1.2 | 1.2 |
| Масло растительное | 3.84 | 3.84 |
| Выход | 70 | 70 |

**Компот из сухофруктов -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Фрукты сушеные | 11 | 11 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 200 | 200 |
| Выход |  | 200 |

**Хлеб ржаной -50 гр**

**Полдник**

**Творожная запеканка 150 гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Творог | 60 | 60 |
| Яйцо | 1\4 | 1\4 |
| Манка | 10 | 10 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Соль | 0.2 | 0.2 |
| Выход |  | 80 |

**Какао с молоком - 200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Какао-порошок | 0.6 | 0.6 |
| Вода | 50 | 50 |
| Молоко | 130 | 130 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Выход |  | 200 |

 Утверждаю

 Заведующий МДОУ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Маркова Е.А.

 Меню-раскладка

 2 день вторник

 На одного воспитанника

**Завтрак**

**Манная молочная каша 200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Крупа манная  | 20 | 20 |
| Молоко | 150 | 150 |
| Вода | **50** | **50** |
| Сахар | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Выход |  | 200 |

**Чай с сахаром -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Чай-заварка | 0.6 | 0.6 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 200 | 200 |
| Выход |  | 200 |

**Хлеб пшеничный с маслом сливочным-40гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Выход |  | 40 |

**Второй завтрак**

**Яблоко 100гр**

**Обед**

**Суп- «Хорчо»-200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Крупа Рис | 60 | 50 |
| Лук Репчатый | 10 | 8 |
| Картофель | **40** | **30** |
| Морковь | 15 | 12 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Куриный бульон | 200 | 200 |
| Выход |  | 200 |

**Овощное рагу с мясом птиц -180**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Капуста свежая | 170- | 165 |
| Масло растительное | 6 | 6 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 13 | 11 |
| Мясо кур |  |  |
| Выход |  | 120 |

**Компот из сухофруктов -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Фрукты сушеные | 11 | 11 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Водв | 200 | 200 |
| Выход |  | 200 |

**Хлеб ржаной -50 гр**

**Полдник**

**Ватрушка с творогом 70гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Творог | 60 | 60 |
| Мука | 60 | 60 |
| Дрожжи | 0.6 | 0.6 |
| Молоко | 50 | 50 |
| Яйцо | !\4 | 1\4 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Соль0.2 | 0.2 |  |
| Выход |  | 80 |

**Молоко кипяченое-180**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Молоко | 180 | 180 |
| Выход |  | 100 |

 Утверждаю

 Заведующий МДОУ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Маркова Е.А.

 Меню-раскладка

 3 день среда

 На одного воспитанника

**Завтрак**

 **Каша Геркулесовая 200гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Овсяные хлопья «Геркулес» | 20 | 20 |
| Молоко | 150 | 150 |
| Вода | **70** | **70** |
| Сахар | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Выход |  | 200 |

**Чай с лимоном -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Чай-заварка | 0.6 | 0.6 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 200 | 200 |
| Лимон | 0.6 | 0.6 |
| Выход |  | 200 |

**Хлеб пшеничный с маслом сливочным-40гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Выход |  | 40 |

**Обед**

**Суп- « Свекольник на курином бульоне со сметаной»200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Куры | 12 | 10 |
| Лук Репчатый | 11 | 10 |
| Картофель | **40** | **30** |
| Морковь | 16 | 15 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Свекла | 60 | 60 |
| вода | 200 | 200 |
| Сметана | 5 | 5 |
| Выход |  | 200 |

**Плов с мясом птиц -120**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Мясо кур | 50 | 30 |
| Крупа Рис | 40 | 40 |
| Лук | 20 | 15 |
| Морковь | 20 | 15 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Томатная паста | 3 | 3 |
| Выход |  | 120 |

**Компот из сухофруктов -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Фрукты сушеные | 11 | 11 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 200 | 200 |
| Выход |  | 200 |

**Хлеб ржаной -50 гр**

**Полдник**

**Омлет натуральный 65гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Яйцо1шт | 47 | 40 |
| Молоко | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Молоко | 50 | 50 |
| Выход |  | 65 |

**Кисель-180**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Вода питьевая | 180 | 180 |
| Концентрат киселя | 18 | 18 |
| Выход |  | 100 |

**Хлеб пшеничный 40гр**

 Утверждаю

 Заведующий МДОУ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Маркова Е.А.

 Меню-раскладка

 4 день четверг

 На одного воспитанника

**Завтрак**

 **Каша Рисовая молочная 200гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Крупа рисовая | 20 | 20 |
| Молоко | 150 | 150 |
| Вода | **50** | **50** |
| Сахар | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Выход |  | 200 |

**Чай с лимоном -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Чай-заварка | 0.6 | 0.6 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 200 | 200 |
| Лимон | 0.6 | 0.6 |
| Выход |  | 200 |

**Хлеб пшеничный с маслом сливочным-40гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Выход |  | 40 |

**Обед**

**Суп- « С рыбными консервами»200 гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Консервы рыбные в собственном соку | 32 | 32 |
| Лук Репчатый | 10 | 6 |
| Картофель | **50** | **30** |
| Морковь | 15 | 12 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Крупа пшенная | 10 | 10 |
| вода | 200 | 200 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Выход |  | 200 |

**Рыбная котлета -80 гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Рыба | 80 | 50 |
| Хлеб пшеничный | 13 | 13 |
| Молоко | 15 | 15 |
| Яйцо | 1\4 | 1\4 |
| Лук | 10 | 6 |
| Мука пшеничная | 3 | 3 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| Выход |  | 80 |

**Картофельное пюре 150 гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Картофель | 140 | 125 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Молоко | 20 | 20 |
| Выход |  | 150 |

**Компот из сухофруктов -200гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Фрукты сушеные | 11 | 11 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 200 | 200 |
| Выход |  | 200 |

**Хлеб ржаной -50 гр**

**Полдник**

**Винегрет овощной 70гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Свекла | 50 | 30 |
| Лук | 10 | 8 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Соленый огурец  | 15 | 12 |
| Картофель | 30 | 20 |
| Зеленый горошек | 15 | 15 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Соль | 0.1 | 0.1 |
| Выход |  | 70 |

**Кисель-180**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Вода питьевая | 180 | 180 |
| Концентрат киселя | 18 | 18 |
| Выход |  | 100 |

**Хлеб пшеничный 40гр**

 Утверждаю

 Заведующий МДОУ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Маркова Е.А.

 Меню-раскладка

 5 день пятница

 На одного воспитанника

**Завтрак**

 **Каша «Дружба» молочная 200гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Крупа гречневая | 20 | 20 |
| Крупа рисовая | 20 | 20 |
| Крупа пшенная  | 20 | 20 |
| Молоко | 150 | 150 |
| Вода | **50** | **50** |
| Сахар | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Выход |  | 200 |

**Чай с сахаром -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Чай-заварка | 0.6 | 0.6 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 200 | 200 |
| Выход |  | 200 |

**Хлеб пшеничный с маслом сливочным-40гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Выход |  | 40 |

**Второй завтрак**

**Яблоко 100гр**

**Обед**

**Суп- « Борщ на курином бульоне со сметаной »200 гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Капуста свежая | 12 | 12 |
| Лук Репчатый | 10 | 10 |
| Картофель | **30** | **20** |
| Морковь | 12 | 10 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Крупа пшенная | 10 | 10 |
| Бульон | 200 | 200 |
| **Свекла** | **22** | **20** |
| Сметана | 5 | 5 |
| Выход |  | 200 |

**Гречка рассыпчатая -100гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Крупа гречневая | 40 | 40 |
| Вода питьевая | 70 | 70 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Выход |  | 100 |

**Гуляш-100гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Куры птицы | 60 | 60 |
| Вода | 50 | 50 |
| Лук | 10 | 8 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Мука | 5 | 5 |
| Выход |  | 100 |

**Компот из сухофруктов -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Фрукты сушеные | 11 | 11 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 200 | 200 |
| Выход |  | 200 |

**Хлеб ржаной -50 гр**

**Полдник**

**«Блины со сгущенкой» 80 гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Яйцо куриное | 9 | 9 |
| Молоко пастеризованное | 50 | 50 |
| Дрожжи | 1.8 | 1.8 |
| Сахар песок | 5 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Выход |  | 80 |

**Какао с молоком-180**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| молоко | 180 | 180 |
| Какао порошок | 18 | 18 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Выход |  | 180 |

 Утверждаю

 Заведующий МДОУ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Маркова Е.А.

 Меню-раскладка

 6 день понедельник

 Неделя вторая

 На одного воспитанника

**Завтрак**

 **Каша пшенная молочная 200гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Крупа пшенная  | 15 | 15 |
| Молоко | 150 | 150 |
| Вода | 42 | 42 |
| Сахар | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Выход |  | 200 |

**Чай с лимоном -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Чай-заварка | 0.6 | 0.6 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 200 | 200 |
| Лимон | 0.6 | 0.6 |
| Выход |  | 200 |

**Хлеб пшеничный с маслом сливочным-40гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Выход |  | 40 |

**Второй завтрак Сок 100гр**

**Обед « Суп вермишелевый на курином бульоне »200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Куры | 12 | 10 |
| Вермишель | 5 | 5 |
| Картофель | 35 | 30 |
| Морковь | 15 | 10 |
| Масло сливочное | 4 | 4 |
| Крупа пшенная | 10 | 10 |
| Бульон | 140 | 140 |
| лук | 12 | 10 |
| Выход |  | 200 |

**Овощная солянка с мясом птицы-150гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Капуста свежая | 82.5 | 75 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 12 | 10 |
| Выход |  | 150 |

**Компот из сухофруктов -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Фрукты сушеные | 11 | 11 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 200 | 200 |
| Выход |  | 200 |

**Хлеб ржаной -50 гр**

**Полдник**

**«Сырники-100гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Творог | 60 | 60 |
| Яйцо | 1\4 | 1\4 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Соль | 0.2 | 0.2 |
| Выход |  | 100 |

**Кофейный напиток-180**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| молоко | 180 | 180 |
| Кофейный напиток | 18 | 18 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Выход |  | 180 |

 Утверждаю

 Заведующий МДОУ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Маркова Е.А.

 Меню-раскладка

 7 день вторник

 Неделя вторая

Период
(осень зима)

 На одного воспитанника

**Завтрак**

 **Суп вермишелевый молочный 200гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Вермишель | 15 | 15 |
| Молоко | 100 | 100 |
| Вода | 90 | 90 |
| Сахар | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Выход |  | 200 |

**Чай с лимоном -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Чай-заварка | 0.6 | 0.6 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 200 | 200 |
| Лимон | 0.6 | 0.6 |
| Выход |  | 200 |

**Хлеб пшеничный с маслом сливочным-40гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Хлеб пшеничный | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Выход |  | 40 |

**Обед**

**Суп- « Суп гороховый на курином бульоне »200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Горох | 30 | 30 |
| Картофель | 40 | 40 |
| Морковь | 12 | 10 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Бульон | 140 | 140 |
| лук | 12 | 10 |
| Выход |  | 200 |

**Рис отварной-120**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Крупа рисовая | 40 | 40 |
| Вода | 120 | 120 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Выход |  | 120 |

**Котлета из печени-70гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Печень говяжья | 70.64 | 63.84 |
| Лук | 12.32 | 9.84 |
| Хлеб пшеничный | 16 | 16 |
| Яйцо | 5 | 5 |
| Соль | 1.2 | 1.2 |
| Масло растительное | 3.84 | 3.84 |
| Выход | 70 | 70 |

**Салат из свежей капусты 80 гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Капуста | 80 | 60 |
| Лук | 20 | 15 |
| Морковь | 20 | 15 |
| Соль | 0.03 | 0.03 |
| Масло растительное | 3 | 3 |
| Выход |  | 80 |

**Компот из сухофруктов -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Фрукты сушеные | 11 | 11 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 200 | 200 |
| Выход |  | 200 |

**Хлеб ржаной -50 гр**

**Полдник**

**«Булочка домашняя»-60**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Дрожжи | 0.5 | 0.5 |
| Соль | 0.36 | 0.36 |
| Сахар | 3 | 3 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Яйцо | 4 | 4 |
| Молоко | 15 | 15 |
| Выход |  | 60 |

**Какао с молоком-180**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| молоко | 180 | 180 |
| Какао порошок | 18 | 18 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Выход |  | 180 |

 Утверждаю

 Заведующий МДОУ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Маркова Е.А.

 Меню-раскладка

 8 день Среда

 Неделя вторая

 На одного воспитанника

**Завтрак**

 **Картофельное пюре 200гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Картофель | 140 | 125 |
| Молоко | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Выход |  | 200 |

**Кабачковая икра -40гр**

**Кофейный напиток -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Кофейный напиток | 1.2 | 1.2 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 108 | 108 |
| Молоко | 90 | 90 |
| Выход |  | 200 |

**Второй завтрак**

**Сок 100гр**

**Суп рассольник на курином бульоне со сметаной-200гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Куры | 15 | 12 |
| Вода | 187 | 187 |
| Перловка | 5 | 10 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Лук репчатый | 10 | 8 |
| Картофель | 20 | 20 |
| Огурцы соленые | 15 | 15 |
| Выход |  | 200 |

**Гречка рассыпчатая -100гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Крупа гречневая | 40 | 40 |
| Вода питьевая | 70 | 70 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Выход |  | 100 |

**Гуляш-100гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Куры птицы | 60 | 60 |
| Вода | 50 | 50 |
| Лук | 10 | 8 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Мука | 5 | 5 |
| Выход |  | 100 |

**Компот из сухофруктов -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Фрукты сушеные | 11 | 11 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 200 | 200 |
| Выход |  | 200 |

**Хлеб ржаной -50 гр**

**Полдник**

**Омлет натуральный 65гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Яйцо1шт | 47 | 40 |
| Молоко | 30 | 30 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Молоко | 50 | 50 |
| Выход |  | 65 |

**Чай с сахаром -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Чай-заварка | 0.6 | 0.6 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 200 | 200 |
| Выход |  | 200 |

**Хлеб пшеничный 40 г**

 Утверждаю

 Заведующий МДОУ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Маркова Е.А.

 Меню-раскладка

 9 день четверг

 Неделя вторая

 На одного воспитанника

**Завтрак**

 **Каша Дружба молочная 200гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Крупа гречневая | 20 | 20 |
| Крупа рисовая | 20 | 20 |
| Крупа пшенная  | 20 | 20 |
| Молоко | 150 | 150 |
| Вода | **50** | **50** |
| Сахар | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Выход |  | 200 |

**Обед**

**Суп картофельный с зеленым горошком на курином бульоне со сметаной**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Картофель | 200 | 150 |
| Лук | 20 | 15 |
| Морковь | 20 | 15 |
| Бульон | 200 | 200 |
| Зеленый горошек | 15 | 15 |
| Сметена | 5 | 5 |
| Выход |  | 200 |

**Макароны отварные-120**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Макароны | 40 | 40 |
| Сливочное масло | 5 | 5 |
| Выход |  | 120 |
| Выход |  | 100 |

**Гуляш-100гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Куры птицы | 60 | 60 |
| Вода | 50 | 50 |
| Лук | 10 | 8 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Мука | 5 | 5 |
| Выход |  | 100 |

**Компот из сухофруктов -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Фрукты сушеные | 11 | 11 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 200 | 200 |
| Выход |  | 200 |

**Хлеб ржаной -50 гр Полдник**

**Блины со сгущенным молоком 80 гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Мука пшеничная | 50 | 50 |
| Яйцо куриное | 9 | 9 |
| Молоко пастеризованное | 50 | 50 |
| Дрожжи | 1.8 | 1.8 |
| Сахар песок | 5 | 5 |
| Масло растительное | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Выход |  | 80 |

**Молоко кипяченое 200**

**Хлеб пшеничный 40 г**

 Утверждаю

 Заведующий МДОУ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Маркова Е.А.

 Меню-раскладка

 10 день Пятница

 Неделя вторая

 На одного воспитанника

**Завтрак**

 **Каша Манная молочная 200гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Крупа манная | 20 | 20 |
| Молоко | 150 | 150 |
| Вода | 50 | 50 |
| Сахар | 2 | 2 |
| Масло сливочное | 2 | 2 |
| Выход |  | 200 |

**Чай с лимоном -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Чай-заварка | 0.6 | 0.6 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 200 | 200 |
| Лимон | 0.6 | 0.6 |
| Выход |  | 200 |

**Второй завтрак**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Сок | 100 | 100 |
| Выход |  | 100 |

**Суп с рыбными консервами 200гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Консервы рыбные в собственном соку | 32 | 32 |
| Морковь | 15 | 12 |
| Лук | 10 | 6 |
| Картофель | 30 | 30 |
| Крупа пшенная | 10 | 10 |
| **Масло сливочное** | 2 | 2 |
| Выход |  | 200 |

**Рыба тушеная с овощами 100гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Лук | 20 | 15 |
| Морковь | 20 | 15 |
| Масло растительное | 2 | 2 |
| Сметана | 5 | 5 |
| Мука | 5 | 5 |
| Рыба | 60 | 60 |
| Выход |  | 100 |

**Картофельное пюре 150гр**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Картофель | 140 | 125 |
| Молоко | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Выход |  | 200 |

**Компот из сухофруктов -200**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Фрукты сушеные | 11 | 11 |
| Сахар | 10 | 10 |
| Вода | 200 | 200 |
| Выход |  | 200 |

**Хлеб ржаной -50 гр**

**Полдник**

**Яйцо отварное 40гр**

**Кисель-180**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья |  Расход сырья |
| 1порция гр(брутто) | 1порция гр (нетто) |
| Вода питьевая | 180 | 180 |
| Концентрат киселя | 18 | 18 |
| Выход |  | 100 |

**Хлеб пшеничный -40гр**