МЕНЮ (1-	3 года)	
Дата: 03.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)
3ABTPA	K	
Вермишель отварная с маслом,	120	137,9
сахаром		
Кофейный напиток с молоком	150	70
Печенье	25	42
Итого:	295	249,9
II ЗАВТР .	АK	1
Яблоко	100	44
ОБЕД		•
Суп рыбный «Полевой»	150	85,55
Рагу овощное с мясом	150	126,32
Компот из сухофруктов	150	83,88
Хлеб ржаной	30	56,7
Итого:	480	352,45
полдн	ИК	
Суфле творожное	130	263,95
Соус (кисель)	40	24,3
Кефир	150	87
Хлеб пшеничный	20	42,88
Итого:	340	418,13
Итого за день:	1215	1064,48
Вода питьевая кипяченая	100-200	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н.		

МЕНЮ (3-7 л Дата: 03.03.2025 г.	Выход (г)	Ккал)
3ABTPAI		1111111)
Вермишель отварная с маслом.		171
сахаром		
Кофейный напиток с молоком	180	91
Печенье	50	84
Итого:	380	346
II 3ABTPA	K	
Яблоко	100	44
ОБЕД		
Суп рыбный «Полевой»	200	142,58
Рагу овощное с мясом	180	151,38
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	40	75,6
Итого:	600	470,21
полдни	К	
Суфле творожное	150	304,56
Соус (кисель)	40	24,3
Кефир	180	104,4
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	400	497,6
Итого за день:	1480	1357,8
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н		

МЕНЮ (1-3 года)			
Дата: 04.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)	
ЗАВТРАК			
Омлет натуральный	70	87,45	
Хлеб ржаной	15	28,35	
Кофейный напиток с молоком	150	70	
Масло сливочное несоленое	5	32,06	
Хлеб пшеничный	20	42,88	
Итого:	260	260,74	
II 3ABTP A	К		
Яблоко	100	44	
ОБЕД			
Борщ на курином бульоне,	150	70,26	
с мясом, сметаной			
Котлета куриная	60	174	
Макароны отварные	70	80,44	
Компот из сухофруктов	150	83,88	
Хлеб ржаной	25	47,25	
Итого:	455	455,86	
полдни	IК		
Каша манная молочная	150	161,23	
Чай	150	21	
Хлеб пшеничный	20	42,88	
Итого:	320	225,11	
Итого за день:	1135	985,71	
Вода питьевая кипяченая	100-200		
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н.			

МЕНЮ (3-7 л		
Дата: 04.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)
3ABTPAI	К	
Омлет натуральный	100	124,93
Хлеб ржаной	20	37,8
Кофейный напиток с молоком	180	91
Масло сливочное несоленое	7	44,88
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	337	362,91
II 3ABTPA	K	
Яблоко	100	44
ОБЕД		
Борщ на курином бульоне,	200	93,69
с мясом, сметаной		
Котлета куриная	70	204
Макароны отварные	100	114
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	30	56,7
Итого:	582	569,04
полдни	К	
Каша манная молочная	180	193,48
Чай	180	25,2
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	390	282,98
Итого за день:	1409	1258,9
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н		

МЕНЮ (1-3 года)			
Дата: 05.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)	
ЗАВТРАК			
Каша рисовая молочная	150	150,52	
Какао на молоке	150	108,9	
Масло сливочное несоленое	5	32,06	
Хлеб пшеничный	25	53,6	
Итого:	330	345,08	
II 3ABTF	PAK		
Банан	60	27,19	
ОБЕД	Ţ		
Суп с клецками на мясном	150	70,88	
бульоне, с мясом			
Биточки мясные	60	200,45	
Капуста тушеная	120	87,6	
Компот из сухофруктов	150	83,88	
Хлеб ржаной	30	56,7	
Итого:	510	499,51	
полдник			
Лапшевник	100	174,69	
Соус (кисель)	40	24,3	
Чай	150	21	
Хлеб пшеничный	20	42,88	
Итого:	310	262,87	
Итого за день:	1210	1134,65	
Вода питьевая кипяченая	100-200		
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н	[.		

МЕНЮ (3-7 Дата: 05.03.2025 г	Выход (г)	Ккап)
ЗАВТРА	()	Terest)
Каша рисовая молочная	180	212059
Какао на молоке	180	130,68
Масло сливочное несоленое	7	44,88
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	397	452,45
II 3ABTP	АК	
Банан	60	27,19
ОБЕД	·	
Суп с клецками на мясном	200	94,5
бульоне, с мясом		
Биточки мясные	70	233,86
Капуста тушеная	150	109,5
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	35	66,15
Итого:	635	604,66
полдні	ик	
Лапшевник	130	227,1
Соус (кисель)	40	24,3
Чай	180	25,2
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	380	340,9
Итого за день:	1472	1425,2
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н	H	

МЕНЮ (1-3	года)	
Дата: 06.03.2025 г	Выход (г) Ккал)
ЗАВТРА	К	
Каша овсяная молочная	150	170,4
Какао с молоком	150	108,9
Масло сливочное несоленое	5	32,06
Хлеб пшеничный	25	53,6
Итого:	330	364,96
II 3ABTPA	К	
Фрукты	60	27,19
ОБЕД		
Рассольник «Ленинградский»	150	76,5
на мясном бульоне, с мясом,		
со сметаной		
Рыба отварная, порционная	60	47,2
Рис отварной	120	180,56
Компот из сухофруктов	150	83,88
Хлеб ржаной	30	56,7
Итого:	510	444,84
полдни	К	
Чай	150	21
Булочка «Крендель»	50	164,36
· ·		
Итого:	200	185,36
Итого за день:	1100	1022,35
Вода питьевая кипяченая	100-200	
Шеф-повар:Арзамаскина Е.Н.		

МЕНЮ (3-7 л	ет)	
Дата: 06.03.2025 г.	Выход (1	г) Ккал)
3ABTPA1	К	
Каша овсяная молочная	180	204,4
Какао с молоком	180	130,68
Масло сливочное несоленое	7	44,88
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	397	444,26
II 3ABTPA	К	•
Фрукты	60	27,19
ОБЕД		
Рассольник «Ленинградский»	200	101,9
на мясном бульоне, с мясом,		
со сметаной		
Рыба отварная, порционная	70	55,07
Рис отварной	150	225,7
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	35	66,15
Итого:	635	549,47
полдни	К	•
Чай	180	25,2
Булочка «Крендель»	75	246,55
, i		
Итого:	255	271,75
Итого за день:	1347	1292,67
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар:Арзамаскина Е.Н		

МЕНЮ (1-,	3 года)	
Дата: 07.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)
3ABTPA	K	
Каша пшенная молочная	150	200,16
Какао на молоке	150	108,9
Масло сливочное несоленое	5	32,06
Хлеб пшеничный	25	53,6
Итого:	330	394,72
3ABTP .	АК	
Яблоко	100	44
ОБЕД		
Суп картофельный с крупой	180	120,42
на мясном бульоне, с мясом		
Тефтели мясные	85	173,64
Каша гречневая, рассыпчатая	130	234,44
Компот из сухофруктов	150	83,88
Хлеб ржаной	25	47,25
Итого:	570	659,63
полдн	ИК	
Йогурт	150	87
Булочка «Домашняя»	50	164,36
Итого:	200	251,36
Итого за день:	1200	1349,71
Вода питьевая кипяченая	100-200	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н.		

МЕНЮ (3-7 . Дата: 07.03.2025 г.	Выход (г)	Ккап)
3ABTPA		TCRU31)
Каша пшенная молочная	180	240,2
Какао на молоке	180	130,68
Масло сливочное несоленое	7	44,88
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	397	480,06
II 3ABTP A	К	
Яблоко	100	44
ОБЕД	•	
Суп картофельный с крупой	200	133,8
на мясном бульоне, с мясом		
Тефтели мясные	110	224,71
Каша гречневая, рассыпчатая	150	270,51
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	40	75,6
Итого:	680	805,27
полдни	ГК	
Йогурт	180	104,4
Булочка «Домашняя»	75	246,55
Итого:	255	350,95
Итого за день:	1432	1680,28
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н		

МЕНЮ (1-3 года)		
Дата: 10.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)
3ABTPA	К	
Каша манная молочная	150	161,23
(жидкая)		
Чай	150	21
Вафли	50	177
Итого:	350	359,23
II 3ABTP A	К	•
Сок	180	165,6
ОБЕД		•
Суп рыбный «Полевой»	150	85,55
Жаркое по- домашнему с мясом	120	198,03
Компот из сухофруктов	150	83,88
Хлеб ржаной	30	56,7
Итого:	450	424,16
полдни	ГК	
Сырники творожные	100	249,91
Соус (кисель)	40	24,3
Кефир	150	87
Хлеб пшеничный	20	42,88
Итого:	310	404,09
Итого за день:	1290	1353,08
Вода питьевая кипяченая	100-200	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н.		

МЕНЮ (3-7.	лет)	
Дата: 10.03.2025 г.	Выход (г)	Ккал)
ЗАВТРА	К	
Каша манная молочная	180	193,48
(жидкая)		
Чай	180	25,2
Вафли	50	177
Итого:	410	395,68
II 3ABTP A	К	
Сок	180	165,6
ОБЕД		
Суп рыбный «Полевой»	200	142,58
Жаркое по- домашнему с мясо	150	247,54
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	40	75,6
Итого:	570	566,37
полдни	IК	
Сырники творожные	120	299,99
Соус (кисель)	40	24,3
Кефир	180	104,4
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	370	711,69
Итого за день:	1530	1839,3
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н		

МЕНЮ (1-3 года)		
Дата: 11.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)
ЗАВТРАК		
Омлет натуральный	120	149,92
Хлеб ржаной	15	28,35
Кофейный напиток с молоком	150	70
Масло сливочное несоленое	5	32,06
Хлеб пшеничный	25	53,6
Итого:	315	333,93
II ЗАВТРАК		
Банан	60	27,19
ОБЕД		
Овощи свежие	40	9,6
Борщ на курином бульоне,	150	70,26
с мясом, сметаной		
Биточки куриные	60	174
Каша гречневая рассыпчатая	90	162,3
Компот из сухофруктов	150	83,88
Хлеб ржаной	25	47,25
Итого:	515	547,29
полдни		
Каша геркулесовая молочная	150	170,4
Чай	150	21
Хлеб пшеничный	20	42,88
Итого:	320	234,28
Итого за день:	1210	1142,69
Вода питьевая кипяченая	100-200	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н.		

МЕНЮ (3-7 дата: 11.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)
ЗАВТРА		/
Омлет натуральный	130	162,41
Хлеб ржаной	20	37,8
Кофейный напиток с молоком	180	91
Масло сливочное несоленое	7	44,88
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	367	400,39
II 3ABTP A	K	
Банан	60	27,19
ОБЕД		
Овощи свежие	50	12
Борщ на курином бульоне,	200	117
с мясом, сметаной		
Биточки куриные	70	204
Каша гречневая рассыпчатая	130	234,44
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	30	56,7
Итого:	660	724,79
полдни		
Каша геркулесовая молочная	180	204,4
Чай	180	25,2
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	390	293,9
Итого за день:	1477	1446,2
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н		

МЕНЮ (1-	3 года)	
Дата: 12.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)
3ABTPA		
Каша «Дружба» молочная	150	161,46
Кофейный напиток с молоком	150	70
Масло сливочное несоленое	5	32,06
Хлеб пшеничный	25	53,6
Итого:	330	317,12
II 3ABTP	AK	
Яблоко	100	44
ОБЕД	[
Овощи свежие	40	9,6
Щи на мясном бульоне,	150	59,02
с мясом, сметаной		
Котлета мясная	60	200,45
Рис отварной	120	180,56
Компот из сухофруктов	150	83,88
Хлеб ржаной	25	47,25
Итого:	545	580,76
ПОЛДН	ИК	
Пудинг	130	204,3
Соус (кисель)	40	24,3
Чай	150	21
Хлеб пшеничный	20	42,88
Итого:	340	292,48
		, -
Итого за день:	1315	1234,36
Вода питьевая кипяченая	100-200	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н		

МЕНЮ (3-7		
Дата: 12.03.2025 г	Выход (г) Ккал)
ЗАВТРА		
Каша «Дружба» молочная	200	215,28
Кофейный напиток с молоко	ом 180	91
Масло сливочное несоленое	7	44,88
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	417	415,46
3ABT F	РАК	
Яблоко	100	44
ОБЕД	Ţ	•
Овощи свежие	50	12
Щи на мясном бульоне,	200	78,69
с мясом, сметаной		
Котлета мясная	70	233,86
Рис отварной	150	225,7
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	40	75,6
Итого:	690	726,5
ПОЛДН	ИК	
Пудинг	150	235,8
Соус (кисель)	40	24,3
Чай	180	25,2
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	370	349,6
Итого за день:	1577	1535,50
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.	H	

МЕНЮ (1-3 года)			
Дата: 13.03.2025 г	Выход (п	·) Ккал)	
ЗАВТРАК			
Каша «Ассорти» молочная	150	161,46	
Какао на молоке	150	108,9	
Масло сливочное несоленое	5	32,06	
Хлеб пшеничный	25	53,6	
Итого:	330	356,02	
II ЗАВТРАК			
Яблоко	100	44	
ОБЕД			
Овощи свежие	40	9,6	
Суп картофельный с крупой	150	84,75	
на мясном бульоне, с мясом			
Рыбная котлета	50	51,01	
Картофельное пюре	120	116,23	
Компот из сухофруктов	150	83,88	
Хлеб ржаной	30	56,7	
Итого:	540	402,17	
полдни	К		
Чай	150	21	
Булочка «Домашняя»	50	164,36	
Итого:	200	185,36	
Итого за день:	1170	987,55	
Вода питьевая кипяченая	100-200		
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н.			

МЕНЮ (3-7 л) TC)
Дата: 13.03.2025 г.	Выход (1	г) Ккал)
ЗАВТРА		1
Каша «Ассорти» молочная	200	215,28
Какао на молоке	180	130,68
Масло сливочное несоленое	7	44,88
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	417	455,14
II 3ABTP A	AK	
Яблоко	100	44
ОБЕД		
Овощи свежие	50	12
Суп картофельный с крупой	200	1051.7
на мясном бульоне, с мясом		
Рыбная котлета	80	81,62
Картофельное пюре	150	145,29
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	40	75,6
Итого:	700	516,86
ПОЛДНИ	1K	•
Чай	180	25,2
Булочка «Домашняя»	75	246,55
Итого:	255	271,75
Итого за день:	1472	1287,75
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н		

МЕНЮ (1-3	года)	
Дата: 14.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)
ЗАВТРА	К	
Каша пшенная молочная	160	173,15
Кофейный напиток с молоком	150	70
Масло сливочное несоленое	5	32,06
Хлеб пшеничный	25	53,6
Итого:	340	328,81
II ЗАВТРАК		
Яблоко	100	44
ОБЕД		
Суп картофельный с бобовыми	160	84,48
на мясном бульоне, с мясом		
Шницель мясной	60	200,45
Рис отварной	70	89,57
Компот из сухофруктов	150	83,88
Хлеб ржаной	30	56,7
Итого:	470	523,08
полдни	І К	
Йогурт	150	87
Булочка «Домашняя»	50	164,36
Итого:	200	251,36
Итого за день:	1110	1147,25
Вода питьевая кипяченая	100-200	
Шеф-повар:Арзамаскина Е.Н.		

Дата: 14.03.2025 г.	1ет) Выход (г)	Ккал)
3ABTPA		
Каша пшенная молочная	180	194,8
Кофейный напиток с молоком	180	91
Масло сливочное несоленое	7	44,88
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	397	394,98
II 3ABTP A	К	
Яблоко	100	44
ОБЕД		
Суп картофельный с бобовыми	200	105,6
на мясном бульоне, с мясом		
Шницель мясной	70	233,86
Рис отварной	100	150,62
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	35	66,15
Итого:	585	656,88
полдни	K	
Йогурт	180	104,4
Булочка «Домашняя»	75	246,55
Итого:	255	350,95
		-
Итого за день:	1337	1446,83
		·
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н		

МЕНЮ (1-3 года)			
Дата: 17.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)	
ЗАВТРАК			
Каша гречневая	65	117,22	
с молоком	90	54,05	
Чай	150	21	
Печенье	20	33,6	
Итого:	325	225,87	
II ЗАВТРАК			
Сок	180	165,6	
ОБЕД			
Суп рыбный «Полевой»	150	85,55	
Рагу овощное с мясом	150	126,32	
Компот из сухофруктов	150	83,88	
Хлеб ржаной	30	56,7	
Итого:	480	352,45	
ПОЛДНИК			
Суфле творожное	130	263,95	
Соус (кисель)	40	24,3	
Кефир	150	87	
Хлеб пшеничный	20	42,88	
Итого:	340	418,13	
Итого за день:	1325	1162,05	
Вода питьевая кипяченая	100-200		
Шеф-повар: Арзамаскина Е	.Н.		

МЕНЮ (3-	-7 лет)	
Дата: 17.03.2025 г.	Выход (г)	Ккал)
3ABTI	РАК	
Каша гречневая	75	135,25
с молоком	100	60,06
Чай	180	25,2
Печенье	40	67,2
Итого:	395	287,71
II 3ABT	РАК	
Сок	180	165,6
ОБЕ	Д	•
Суп рыбный «Полевой»	200	142,58
Рагу овощное с мясом	180	151,38
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	40	75,6
Итого:	600	470,21
ПОЛДІ	ник	
Суфле творожное	150	304,56
Соус (кисель)	40	24,3
Кефир	180	104,4
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	400	497,6
Итого за день:	1575	1422,08
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар: Арзамаскина Е	E.H	

МЕНЮ (1-3 года)		
Дата: 18.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)
ЗАВТРАК		
Омлет натуральный	70	87,45
Хлеб ржаной	15	28,35
Кофейный напиток с молоком	150	70
Масло сливочное несоленое	5	32,06
Хлеб пшеничный	20	42,88
Итого:	260	260,74
II ЗАВТРАК		
Банан	60	27,19
ОБЕД		
Овощи свежие	40	9,6
Борщ на курином бульоне,	150	70,26
с мясом, сметаной		
Котлета куриная	60	174
Рис отварной	120	180,56
Компот из сухофруктов	150	83,88
Хлеб ржаной	25	47,25
Итого:	545	565,58
полдни	IК	
Каша манная молочная	150	161,23
Чай	150	21
Хлеб пшеничный	20	42,88
Итого:	320	225,11
Итого за день:	1185	1078,62
Вода питьевая кипяченая	100-200	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н.		

МЕНЮ (3-7 J		
Дата: 18.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)
3ABTPA		
Омлет натуральный	100	124,93
Хлеб ржаной	20	37,8
Кофейный напиток с молоком	180	91
Масло сливочное несоленое	7	44,88
Хлеб пшеничный	25	53,6
Итого:	332	352,21
II 3ABTPA	К	
Банан	60	27,19
ОБЕД		
Овощи свежие	50	12
Борщ на курином бульоне,	200	93,69
с мясом, сметаной		
Котлета куриная	70	204
Рис отварной	150	225,7
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	30	56,7
Итого:	680	692,74
ПОЛДНИ	K	
Каша манная молочная	180	193,48
Чай	180	25,2
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	390	282,98
Итого за день:	1462	1355,1
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н		

МЕНЮ (1-3 года)			
Дата: 19.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)	
ЗАВТРАК			
Каша рисовая молочная	150	150,52	
Какао на молоке	150	108,9	
Масло сливочное несоленое	5	32,06	
Хлеб пшеничный	25	53,6	
Итого:	330	345,08	
II ЗАВТРАК			
Яблоко	100	44	
ОБЕД			
Суп с клецками на мясном	150	70,88	
бульоне, с мясом			
Биточки мясные	60	200,45	
Капуста тушеная	120	87,6	
Компот из сухофруктов	150	83,88	
Хлеб ржаной	30	56,7	
Итого:	510	499,51	
полдник			
Ленивые вареники	100	175,61	
Соус (кисель)	40	24,3	
Чай	150	21	
Хлеб пшеничный	20	42,88	
Итого:	310	263,88	
Итого за день:	1250	1152,47	
Вода питьевая кипяченая	100-200		
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н	[.		

МЕНЮ (3-7		_
Дата: 19.03.2025 г	Выход (г) Ккал)
ЗАВТРА		
Каша рисовая молочная	180	212,59
Какао на молоке	180	130,68
Масло сливочное несоленое	7	44,88
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	397	452,45
II 3ABTP	АК	
Яблоко	100	44
ОБЕД		
Суп с клецками на мясном	200	94,5
бульоне, с мясом		
Биточки мясные	70	233,86
Капуста тушеная	150	109,5
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	35	66,15
Итого:	635	604,66
полдні	ИК	
Ленивые вареники	150	351,22
Соус (кисель)	40	24,3
Чай	180	25,2
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	400	465,02
Итого за день:	1532	1566,1
птого за день.	1332	1300,13
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н	I	

МЕНЮ (1-3 года)		
Дата: 20.03.2025 г	Выход (г) Ккал)
ЗАВТРАК		
Каша овсяная молочная	150	170,4
Какао с молоком	150	108,9
Масло сливочное несоленое	5	32,06
Хлеб пшеничный	25	53,6
Итого:	330	364,96
II 3ABTPA	K	
Яблоко	100	44
ОБЕД		
Овощи свежие	40	9,6
Рассольник «Ленинградский»	150	76,5
на мясном бульоне, с мясом,		
со сметаной		
Рыба отварная, порционная	60	47,2
Картофельное пюре	120	116,23
Компот из сухофруктов	150	83,88
Хлеб ржаной	30	56,7
Итого:	550	390,11
полдни	ГК	
Чай	150	21
Булочка «Крендель»	50	164,36
Итого:	200	185,36
Итого за день:	1180	984,43
Вода питьевая кипяченая	100-200	
Шеф-повар:Арзамаскина Е.Н.		

МЕНЮ (3-7 л		
Дата: 20.03.2025 г.	Выход (1	г) Ккал)
3ABTPA		
Каша овсяная молочная	180	204,4
Какао с молоком	180	130,68
Масло сливочное несоленое	7	44,88
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	397	444,26
II 3ABTPA	K	
Яблоко	100	44
ОБЕД		
Овощи свежие	50	12
Рассольник «Ленинградский»	200	101,9
на мясном бульоне, с мясом,		
со сметаной		
Рыба отварная, порционная	70	55,07
Картофельное пюре	150	145,29
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	35	66,15
Итого:	685	481,06
ПОЛДНИ	К	
Чай	180	25,2
Булочка «Крендель»	75	246,55
-		
Итого:	255	271,75
Итого за день:	1437	1241,0
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар:Арзамаскина Е.Н		

МЕНЮ (1-3 года)			
Дата: 21.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)	
ЗАВТРАК			
Каша пшенная молочная	150	200,16	
Какао на молоке	150	108,9	
Масло сливочное несоленое	5	32,06	
Хлеб пшеничный	25	53,6	
Итого:	330	394,72	
II ЗАВТРАК			
Яблоко	100	44	
ОБЕД			
Овощи свежие	40	9,6	
Суп картофельный на мясном	180	120,42	
бульоне, с мясом			
Тефтели мясные	85	173,64	
Каша гречневая, рассыпчатая	130	234,44	
Компот из сухофруктов	150	83,88	
Хлеб ржаной	25	47,25	
Итого:	610	669,23	
ПОЛДНІ	<u>1</u> K	•	
Кефир	150	87	
Булочка «Домашняя»	50	164,36	
Итого:	200	251,36	
Итого за день:	1240	1359,31	
Вода питьевая кипяченая	100-200		
Шеф-повар:Арзамаскина Е.Н.			

МЕНЮ (3-7 д Дата: 21.03.2025 г.	Выход (г)	Ккал)
3ABTPA1		
Каша пшенная молочная	180	240,2
Какао на молоке	180	130,68
Масло сливочное несоленое	7	44,88
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	<i>397</i>	480,06
II 3ABTPA	K	
Яблоко	100	44
ОБЕД		
Овощи свежие	50	12
Суп картофельный на мясном	200	133,8
бульоне, с мясом		
Тефтели мясные	110	224,71
Каша гречневая, рассыпчатая	150	270,51
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	40	75,6
Итого:	730	817,27
ПОЛДНИ	К	
Кефир	180	104,4
Булочка «Домашняя»	75	246,55
Итого:	255	350,95
Итого за день:	1482	1692,2
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар:Арзамаскина Е.Н		

МЕНЮ (1-3 года)		
Дата: 24.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)
ЗАВТРА	К	
Каша манная молочная	150	161,23
(жидкая)		
Чай	150	21
Печенье	20	33,6
Итого:	320	215,83
II ЗАВТРАК		
Сок	180	165,6
ОБЕД		•
Суп рыбный «Полевой»	150	85,55
Жаркое по- домашнему с мясом	120	198,03
Компот из сухофруктов	150	83,88
Хлеб ржаной	30	56,7
Итого:	450	424,16
полдни	ГК	
Сырники творожные	100	249,91
Соус (кисель)	40	24,3
Йогурт	150	87
Хлеб пшеничный	20	42,88
Итого:	310	404,09
Итого за день:	1260	1209,68
Вода питьевая кипяченая	100-200	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н.		

МЕНЮ (3-7 д Дата: 24.03.2025 г.	Выход (г)	Ккал)
3ABTPA		
Каша манная молочная	180	193,48
(жидкая)		
Чай	180	25,2
Печенье	20	33,6
Итого:	380	252,28
II 3ABTPA	К	-
Сок	180	165,6
ОБЕД		
Суп рыбный «Полевой»	200	142,58
Жаркое по- домашнему с мясо	150	247,54
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	40	75,6
Итого:	570	566,37
ПОЛДНИ	К	
Сырники творожные	120	299,99
Соус (кисель)	40	24,3
Йогурт	180	104,4
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	370	711,69
Итого за день:	1500	1695,9
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар:Арзамаскина Е.Н		

МЕНЮ (1-3	года)	
Дата: 25.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)
ЗАВТРА	К	
Омлет натуральный	120	149,92
Хлеб ржаной	15	28,35
Кофейный напиток с молоком	150	70
Масло сливочное несоленое	5	32,06
Хлеб пшеничный	25	53,6
Итого:	315	333,93
II 3ABTP A	K	
Банан	60	27,19
ОБЕД		
Овощи свежие	40	9,6
Борщ на курином бульоне,	150	70,26
с мясом, сметаной		
Биточки куриные	60	174
Каша гречневая рассыпчатая	90	162,3
Компот из сухофруктов	150	83,88
Хлеб ржаной	25	47,25
Итого:	515	547,29
полдни	1K	
Каша геркулесовая молочная	150	170,4
Чай	150	21
Хлеб пшеничный	20	42,88
Итого:	320	234,28
П	1210	11.40.70
Итого за день:	1210	1142,69
Вода питьевая кипяченая	100-200	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н.		

Дата: 25.03.2025 г	пет) Выход (г)	Ккал)
ЗАВТРА		
Омлет натуральный	130	162,41
Хлеб ржаной	20	37,8
Кофейный напиток с молоком	180	91
Масло сливочное несоленое	7	44,88
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	367	400,39
II 3ABTPA	К	
Банан	60	27,19
ОБЕД		
Овощи свежие	50	12
Борщ на курином бульоне,	200	117
с мясом, сметаной		
Биточки куриные	70	204
Каша гречневая рассыпчатая	130	234,44
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	30	56,7
Итого:	660	724,79
полдни		
Каша геркулесовая молочная	180	204,4
Чай	180	25,2
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	390	293,9
Итого за день:	1477	1446,2
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н		

МЕНЮ (1-3	В года)	
Дата: 26.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)
ЗАВТРА		
Каша «Дружба» молочная	150	161,46
Кофейный напиток с молоком	150	70
Масло сливочное несоленое	5	32,06
Хлеб пшеничный	25	53,6
Итого:	330	317,12
II 3ABTP.	AK	
Яблоко	100	44
ОБЕД		
Овощи свежие	40	9,6
Щи на мясном бульоне,	150	59,02
с мясом, сметаной		
Котлета мясная	60	200,45
Рис отварной	120	180,56
Компот из сухофруктов	150	83,88
Хлеб ржаной	25	47,25
Итого:	545	580,76
полдні	ИΚ	
Пудинг	130	204,3
Соус (кисель)	40	24,3
Чай	150	21
Хлеб пшеничный	20	42,88
Итого:	340	292,48
Итого за день:	1315	1234,36
Вода питьевая кипяченая	100-200	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н.		

МЕНЮ (3-7		
Дата: 26.03.2025 г	Выход (г) Ккал)
3ABTP.		•
Каша «Дружба» молочная	200	215,28
Кофейный напиток с молоко	ом 180	91
Масло сливочное несоленое	7	44,88
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	417	415,46
3ABTI	РАК	
Яблоко	100	44
ОБЕД	Ţ	
Овощи свежие	50	12
Щи на мясном бульоне,	200	78,69
с мясом, сметаной		
Котлета мясная	70	233,86
Рис отварной	150	225,7
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	40	75,6
Итого:	690	726,5
ПОЛДН	ИК	
Пудинг	150	235,8
Соус (кисель)	40	24,3
Чай	180	25,2
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	370	349,6
Итого за день:	1577	1535,5
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.	H	

МЕНЮ (1-3 года)		
Дата: 27.03.2025 г	Выход (г	·) Ккал)
ЗАВТРАК		
Суп вермишелевый молочный	160	124,36
Какао на молоке	150	108,9
Масло сливочное несоленое	5	32,06
Хлеб пшеничный	25	53,6
Итого:	340	318,92
II ЗАВТРАК		
Яблоко	100	44
ОБЕД		
Овощи свежие	40	9,6
Суп картофельный с крупой	150	84,75
на мясном бульоне, с мясом		
Рыбная котлета	50	51,01
Картофельное пюре	120	116,23
Компот из сухофруктов	150	83,88
Хлеб ржаной	30	56,7
Итого:	540	402,17
полднин	ζ	
Чай	150	21
Булочка «Домашняя»	50	164,36
Итого:	200	185,36
Итого за день:	1180	950,45
Вода питьевая кипяченая	100-200	
Шеф-повар:Арзамаскина Е.Н.		

МЕНЮ (3-7 ле		
Дата: 27.03.2025 г.	Выход (г) Ккал)	
3ABTPAI	(
Суп вермишелевый молочный	180	140,47
Какао на молоке	180	130,68
Масло сливочное несоленое	7	44,88
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	397	380,33
II ЗАВТРА	К	
Яблоко	100	44
ОБЕД		
Овощи свежие	50	12
Суп картофельный с крупой	200	1051.7
на мясном бульоне, с мясом		
Рыбная котлета	80	81,62
Картофельное пюре	150	145,29
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	40	75,6
Итого:	700	516,86
полдни	K	•
Чай	180	25,2
Булочка «Домашняя»	75	246,55
Итого:	255	271,75
Итого за день:	1452	1212,9
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н		

МЕНЮ (1-3	года)	
Дата: 28.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)
ЗАВТРА	К	
Каша пшенная молочная	160	173,15
Кофейный напиток с молоком	150	70
Масло сливочное несоленое	5	32,06
Хлеб пшеничный	25	53,6
Итого:	340	328,81
II ЗАВТРАК		
Яблоко	100	44
ОБЕД		
Суп картофельный с бобовыми	160	84,48
на мясном бульоне, с мясом		
Шницель мясной	60	200,45
Рис отварной	70	89,57
Компот из сухофруктов	150	83,88
Хлеб ржаной	30	56,7
Итого:	470	523,08
полдни	І К	
Йогурт	150	87
Хлеб пшеничный	25	53,6
Итого:	175	140,6
Итого за день:	1085	1036,49
Вода питьевая кипяченая	100-200	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н.		

МЕНЮ (3-7 л		I/wow)
Дата: 28.03.2025 г.	Выход (г)	ккал)
3ABTPA1		
Каша пшенная молочная	180	194,8
Кофейный напиток с молоком	180	91
Масло сливочное несоленое	7	44,88
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	<i>397</i>	394,98
II 3ABTPA	K	
Яблоко	100	44
ОБЕД		
Суп картофельный с бобовыми	200	105,6
на мясном бульоне, с мясом	1	
Шницель мясной	70	233,86
Рис отварной	100	150,62
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	35	66,15
Итого:	585	656,88
ПОЛДНИ	К	
Йогурт	180	104,4
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	210	168,7
Итого за день:	1292	1264,56
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар:Арзамаскина Е.Н		

МЕНЮ (1-3	3 года)	
Дата: 31.03.2025 г	Выход (г)	Ккал)
ЗАВТРА	К	
Суп вермишелевый молочный	120	93
Кофейный напиток с молоком	150	70
Печенье	25	42
Итого:	295	205
II ЗАВТРАК		
Сок	180	165,6
ОБЕД		
Суп рыбный «Полевой»	150	85,55
Рагу овощное с мясом	150	126,32
Компот из сухофруктов	150	83,88
Хлеб ржаной	30	56,7
Итого:	480	352,45
полдні		
Суфле творожное	130	263,95
Соус (кисель)	40	24,3
Кефир	150	87
Хлеб пшеничный	20	42,88
Итого:	340	418,13
Итого за день:	1295	1141,18
Вода питьевая кипяченая	100-200	
Шеф-повар:Арзамаскина Е.Н.		

МЕНЮ (3-7 J	тет)	
Дата: 31.03.2025 г.	Выход (г)	Ккал)
3ABTPA1	К	
Суп вермишелевый молочный	180	240,2
Кофейный напиток с молоком	180	25,2
Печенье	40	67,2
Итого:	410	415,2
II 3ABTPA	K	
Сок	180	165,6
ОБЕД		
Суп рыбный «Полевой»	200	142,58
Рагу овощное с мясом	180	151,38
Компот из сухофруктов	180	100,65
Хлеб ржаной	40	75,6
Итого:	600	470,21
полдни	К	
Суфле творожное	150	304,56
Соус (кисель)	40	24,3
Кефир	180	104,4
Хлеб пшеничный	30	64,3
Итого:	400	497,6
Итого за день:	1590	1548,6
Вода питьевая кипяченая	150-300	
Шеф-повар: Арзамаскина Е.Н		