

**Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение детский сад № 5 «Колокольчик»  
(МБДОУ «Детский сад № 5»)**

ул.Шверника, д.20, г.Саров Нижегородской области, 607189  
Тел.: (83130) 7-73-75; E-mail: [info@ds5.edusarov.ru](mailto:info@ds5.edusarov.ru); <http://ds5sarov.dounn.ru/>  
ИНН/КПП 5254029757/525401001



УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 5»  
Махаева А.В.

**Основное меню приготовляемых блюд  
в МБДОУ «Детский сад № 5»**

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет  
Сезон: осень-зима

Разработчики меню:  
Старшая медицинская сестра  
МБДОУ «Детский сад № 5»  
Кулькова О.Н.

## Основное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

День: понедельник  
Неделя: первая  
Сезон: Осень - Зима  
Возрастная категория: До 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Завтрак 1</b>							
1.04	Пюре фруктовое	.040	1	1	19	114	400
618	Каша гречневая молочная	.150	6	8	23	189	2
912	Омлет натуральный	.063	6	8	1	105	
822	Кофейный напиток на цельном молоке	.150	5	5	17	132	2
11	Печенье	.020	2	2	15	83	
итого		0.423	20	24	76	623	404
<b>Завтрак 2</b>							
1.05	Сок фруктовый	.060			6	28	1
итого		0.06			6	28	1
<b>Обед</b>							
520.01	Горошек зеленый отварной	.045/3	1	3	3	44	4
34	Суп рисовый с мелко нашинкованными овощами	.150	1	3	8	61	5
461	Суфле из отварной курицы	.060	10	10	3	144	1
72	Соус томатный на мясном бульоне	.030		1	2	22	1
517.01	Картофельное пюре	.130	3	4	18	126	20
88	Компот из апельсинов с курагой	.150	1		17	72	15
11.08	Хлеб ржаной	.040	2		10	55	
11.02	Хлеб пшеничный	.025	1		5	24	
итого		0.630	19	23	65	548	46
<b>Полдник</b>							
1.05	Сок фруктовый	.060			6	28	1
546.01	Запеканка овощная	.150	6	6	25	185	31
714	Соус молочный густой	.030	1	3	4	47	
821	Чай с молоком	.150	2	2	14	80	1
11.27	Хлеб пшеничный	.020	1		4	19	
итого		0.410	10	12	52	359	33
<b>ВСЕГО</b>		1.523	49	58	199	1558	484

## Основное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

День: вторник  
Неделя: первая  
Сезон: Осень - Зима  
Возрастная категория: До 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Завтрак 1</b>							
1.04	Пюре фруктовое	.040	1	1	19	114	400
67	Каша манная молочная	.150	5	7	22	177	2
828	Кофейный напиток на половинном молоке	.150	2	2	14	86	1
11.37	Хлеб пшеничный с маслом сливочным	.020/7	2	1	14	72	70
итого		0.36	11	11	69	449	473
<b>Завтрак 2</b>							
1.18	Сок фруктовый	.050	1		30	138	6
итого		0.05	1		30	138	6
<b>Обед</b>							
521.01	Пюре из свеклы с растительным маслом	.045	1	2	5	39	4
35	Суп гороховый на мясном бульоне	.150	3	2	9	71	3
451	Рыба по-польски	.060	10	4	1	84	
711	Соус рыбный с томатом	.030		1	2	24	1
540	Розовое пюре	.130	3	4	15	111	16
812	Компот из свежих яблок	.150			14	61	4
11.08	Хлеб ржаной	.040	2		10	55	
11.27	Хлеб пшеничный	.020	1		4	19	
итого		0.625	20	15	60	464	30
<b>Полдник 2</b>							
1.18	Сок фруктовый	.080	2		48	221	10
925	Пудинг из творога (запеченный)	.150	25	13	26	329	1
0	Сметана	.020	1	3	1	32	
823.01	Молоко без сахара	.150	4	5	7	90	2
11.35	Хлеб пшеничный	.020	1	1	10	52	
11.48	Печенье	.015	1	1	11	62	
итого		0.435	35	24	104	786	12
ВСЕГО		1.47	67	50	264	1837	521

## Основное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

День: среда  
Неделя: первая  
Сезон: Осень - Зима  
Возрастная категория: До 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Завтрак 1</b>							
1.04	Пюре фруктовое	.040	1	1	19	114	400
64	Каша рисовая молочная	.150	5	7	26	193	2
822.01	Кофейный напиток на сухом молоке	.150	4	4	17	122	1
11.33	Хлеб пшеничный с сыром	.030/5	4	3	15	101	
	итого	0.37	15	15	77	530	403
<b>Завтрак 2</b>							
1.03	Сок овощной	.050			1	5	
	итого	0.50			1	5	
<b>Обед</b>							
519.01	Пюре морковное	.045	1	2	4	31	3
39.01	Щи из свежей капусты со сметаной на мясокостном бульоне	.150/5	1	4	5	60	18
459	Тефтели мясо-крупяные из говядины	.060	10	9	7	148	1
72	Соус томатный на мясном бульоне	.030		1	2	22	1
523.13	Капуста тушеная в томатном соусе	.100	2	2	7	57	42
84	Кисель из яблочного сока	.150			21	86	1
11.28	Хлеб ржаной	.020	1		7	40	
11.27	Хлеб пшеничный	.030	1		6	28	
	итого	0.585	16	19	58	472	66
<b>Полдник</b>							
0.21	Сок фруктовый	.126	1		13	58	3
452	Рыба под омлетом	.060	9	4	1	71	
517.01	Картофельное пюре	.130	3	4	18	126	20
821	Чай с молоком	.150	2	2	14	80	1
11.08	Хлеб ржаной	.020	1		5	28	
	итого	0.486	16	10	51	363	24
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1.491</b>	<b>40</b>	<b>37</b>	<b>150</b>	<b>1136</b>	<b>472</b>

## Основное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

День: четверг  
Неделя: первая  
Сезон: Осень - Зима  
Возрастная категория: До 3 лет

№ рецептур	Наименование блюда	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Завтрак 1</b>							
1.04	Пюре фруктовое	.040	1	1	19	114	400
629	Каша из разных круп (гречка, манка, рис)	.150	5	6	20	157	1
822	Кофейный напиток на цельном молоке	.150	5	5	17	132	2
11.26	Хлеб пшеничный с сыром	.020/6	2	2	4	41	
	итого	0.36	13	14	61	444	403
<b>Завтрак 2</b>							
1.18	Сок фруктовый	.050	1		30	138	6
	итого	0.05	1		30	138	6
<b>Обед</b>							
221.01	Икра кабачковая с растительным маслом	.045/3	1	5	3	63	3
1015	Пампушки с чесноком	.027/8	2	3	15	94	
319	Борщ украинский	.150	1	4	10	81	15
432	Плов с отварным мясом на растительном масле	.160	11	14	24	270	3
89	Компот из апельсинов с изюмом	.150			18	75	14
11.08	Хлеб ржаной	.040	2		10	55	
11.35	Хлеб пшеничный	.020	1	1	10	52	
	итого	0.592	20	26	91	690	35
<b>Полдник</b>							
1.18	Сок фруктовый	.080	2		48	221	10
613	Макароны запеченные с яйцом	.150	8	7	35	233	
714	Соус молочный густой	.030	1	3	4	47	
823.01	Молоко без сахара	.150	4	5	7	90	2
11.35	Хлеб пшеничный	.020	1	1	10	52	
11.51	Печенье	.015	1	1	11	63	
	итого	0.445	18	17	116	706	12
	ВСЕГО	1.447	52	58	298	1978	457

## Основное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

**День:** пятница  
**Неделя:** первая  
**Сезон:** Осень - Зима  
**Возрастная категория:** До 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Завтрак 1</b>							
1.04	Пюре фруктовое	.040	1	1	19	114	400
622	Суп молочный с макаронными изделиями	.150	5	7	22	175	2
912	Омлет натуральный	.063	6	8	1	105	
828	Кофейный напиток на половинном молоке	.150	2	2	14	86	1
11.33	Хлеб пшеничный с сыром	.030/5	4	3	15	101	
	итого	0.433	19	21	72	581	403
<b>Завтрак 2</b>							
1.05	Сок фруктовый	.060			6	28	1
	итого	0.06			6	28	1
<b>Обед</b>							
520.01	Горошек зеленый отварной	.045/3	1	3	3	44	4
322	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	.150	6	4	9	94	11
448	Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски	.060	10	10	4	144	3
73	Соус молочный для запекания	.030	1	2	3	37	
511.03	Свекла тушеная в сметане	.120	2	4	11	89	13
834	Компот из кураги	.150	1		18	75	1
11.08	Хлеб ржаной	.040	2		10	55	
11.13	Хлеб пшеничный	.025	1		7	34	
	итого	0.62	24	24	64	572	32
<b>Полдник</b>							
0.21	Сок фруктовый	.126	1		13	58	3
106	Пирожки с капустой печеные	.077	6	8	25	194	12
819	Чай с сахаром	.150			10	40	
	итого	0.353	7	8	48	292	14
	<b>ВСЕГО</b>	1.466	49	53	190	1473	450

## Основное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

День: понедельник  
Неделя: вторая  
Сезон: Осень - Зима  
Возрастная категория: До 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Завтрак 1</b>							
1.04	Пюре фруктовое	.040	1	1	19	114	400
64	Каша рисовая молочная	.150	5	7	26	193	2
822	Кофейный напиток на цельном молоке	.150	5	5	17	132	2
11.25	Печенье	.025	2	2	19	104	
	итого	0.365	13	15	81	543	404
<b>Завтрак 2</b>							
1.05	Сок фруктовый	.060			6	28	1
	итого	0.06			6	28	1
<b>Обед</b>							
222	Томаты консервированные	.045			2	9	7
335	Суп-харчо	.150	1	2	9	63	2
44	Котлеты куриные	.060	13	11	5	172	3
517.01	Картофельное пюре	.130	3	4	18	126	20
814	Компот из кураги, изюма, чернослива	.150	1		21	87	1
11.08	Хлеб ржаной	.040	2		10	55	
11.27	Хлеб пшеничный	.030	1		6	28	
	итого	0.605	21	19	70	540	32
<b>Полдник</b>							
0.21	Сок фруктовый	.126	1		13	58	3
913	Омлет с отварным картофелем	.130	7	9	12	160	14
823.01	Молоко без сахара	.150	4	5	7	90	2
11.02	Хлеб пшеничный	.025	1		5	24	
	итого	0.431	13	14	37	332	18
	ВСЕГО	1.461	47	48	194	1443	455

## Основное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

**День:** вторник  
**Неделя:** вторая  
**Сезон:** Осень - Зима  
**Возрастная категория:** До 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Завтрак 1</b>							
1.04	Пюре фруктовое	.040	1	1	19	114	400
66.00	Каша молочная из геркулеса	.150	6	9	21	190	2
821	Чай с молоком	.150	2	2	14	80	1
11.37	Хлеб пшеничный с маслом сливочным	.020/6	2	1	14	72	70
итого		0.360	11	13	68	456	473
<b>Завтрак 2</b>							
1.05	Сок фруктовый	.060			6	28	1
итого		0.06			6	28	1
<b>Обед</b>							
520.01	Горошек зеленый отварной	.045/3	1	3	3	44	4
315	Суп картофельный с макаронными изделиями вегетарианский	.150	1	3	11	77	8
413	Суфле рыбное	.060	14	5	3	113	
714	Соус молочный густой	.030	1	3	4	47	
61	Рис отварной	.100	2	3	25	135	
846	Компот из апельсинов	.150			15	64	22
11.08	Хлеб ржаной	.040	2		10	55	
11.35	Хлеб пшеничный	.020	1	1	10	52	
итого		0.595	24	18	80	587	35
<b>Полдник</b>							
1.18	Сок фруктовый	.080	2		48	221	10
91.02	Запеканка творожная с морковью	.150/15	24	13	22	309	2
823.01	Молоко без сахара	.150	4	5	7	90	2
11.35	Хлеб пшеничный	.020	1	1	10	52	
итого		0.4	32	19	87	672	13
<b>ВСЕГО</b>		<b>1.415</b>	<b>69</b>	<b>52</b>	<b>246</b>	<b>1790</b>	<b>522</b>

## Основное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

День: среда  
Неделя: вторая  
Сезон: Осень - Зима  
Возрастная категория: До 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Завтрак 1</b>							
1.04	Пюре фруктовое	.040	1	1	19	114	400
67	Каша манная молочная	.150	5	7	22	177	2
828	Кофейный напиток на половинном молоке	.150	2	2	14	86	1
11.26	Хлеб пшеничный с сыром	.020/6	2	2	4	41	
	итого	0.36	11	12	59	418	403
<b>Завтрак 2</b>							
1.19	Сок овощной	.060	1		8	34	2
	итого	0.06	1		8	34	2
<b>Обед</b>							
519.01	Пюре морковное	.045	1	2	4	31	3
39.01	Щи из свежей капусты со сметаной на мясокостном бульоне	.150/5	1	4	5	60	18
460	Суфле из отварного мяса запеченное	.060	12	14	4	189	
72	Соус томатный на мясном бульоне	.030		1	2	22	1
523.13	Капуста тушеная в томатном соусе	.100	2	2	7	57	42
811	Кисель из повидла или джема	.150			28	110	
11.08	Хлеб ржаной	.040	2		10	55	
11.35	Хлеб пшеничный	.020	1	1	10	52	
	итого	0.595	20	24	70	576	64
<b>Полдник</b>							
0.21	Сок фруктовый	.126	1		13	58	3
520.01	Горошек зеленый отварной	.045/3	1	3	3	44	4
912.1	Омлет натуральный	.095	9	12	2	150	
823.01	Молоко без сахара	.150	4	5	7	90	2
11.35	Хлеб пшеничный	.020	1	1	10	52	
	итого	0.436	17	20	35	394	9
	<b>ВСЕГО</b>	<b>1.451</b>	<b>48</b>	<b>56</b>	<b>172</b>	<b>1422</b>	<b>478</b>

## Основное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

День: четверг  
Неделя: вторая  
Сезон: Осень - Зима  
Возрастная категория: До 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Завтрак 1</b>							
1.04	Пюре фруктовое	.040	1	1	19	114	400
622	Суп молочный с макаронными изделиями	.150	5	7	22	175	2
822	Кофейный напиток на цельном молоке	.150	5	5	17	132	2
11.26	Хлеб пшеничный с сыром	.020/6	2	2	4	41	
	итого	0.36	14	15	63	462	404
<b>Завтрак 2</b>							
1.05	Сок фруктовый	.060			6	28	1
	итого	0.06			6	28	1
<b>Обед</b>							
521.01	Пюре из свеклы с растительным маслом	.045	1	2	5	39	4
1015	Пампушки с чесноком	.027/8	2	3	15	94	
36	Борщ на мясокостном бульоне со сметаной	.150	1	2	7	56	15
433.12	Запеканка картофельная с отварным протертым мясом	.150	16	16	25	312	27
714	Соус молочный густой	.030	1	3	4	47	
88	Компот из апельсинов с курагой	.150	1		17	72	15
11.08	Хлеб ржаной	.040	2		10	55	
11.35	Хлеб пшеничный	.020	1	1	10	52	
	итого	0.612	25	27	94	727	60
<b>Полдник</b>							
1.18	Сок фруктовый	.080	2		48	221	10
925	Пудинг из творога (запеченный)	.150	25	13	26	329	1
0	Сметана	.020	1	3	1	32	
821	Чай с молоком	.150	2	2	14	80	1
11.35	Хлеб пшеничный	.020	1	1	10	52	
	итого	0.42	31	19	100	714	11
	<b>ВСЕГО</b>	1.452	70	61	262	1931	476

## Основное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

День: пятница  
Неделя: вторая  
Сезон: Осень - Зима  
Возрастная категория: До 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Завтрак 1</b>							
1.04	Пюре фруктовое	.040	1	1	19	114	400
618	Каша гречневая молочная	.150	6	8	23	189	2
822	Кофейный напиток на цельном молоке	.150	5	5	17	132	2
11.33	Хлеб пшеничный с сыром	.030/5	4	3	15	101	
	итого	0.37	16	16	75	536	404
<b>Завтрак 2</b>							
1.05	Сок фруктовый	.060			6	28	1
	итого	0.06			6	28	1
<b>Обед</b>							
221.01	Икра кабачковая с растительным маслом	.045/3	1	5	3	63	3
311	Суп рыбный с картофелем	.150	8	3	3	68	4
459	Тефтели мясо-крупяные из говядины	.060	10	9	7	148	1
72	Соус томатный на мясном бульоне	.030		1	2	22	1
517.01	Картофельное пюре	.130	3	4	18	126	20
818	Компот из чернослива	.150			21	86	
11.08	Хлеб ржаной	.040	2		10	55	
11.12	Хлеб пшеничный	.030	1		6	29	
	итого	0.635	24	23	70	597	30
<b>Полдник</b>							
0.21	Сок фруктовый	.126	1		13	58	3
1013.1	Булочка на сливочном масле	.084	7	8	41	265	
819	Чай с сахаром	.150			10	40	
	итого	0.36	8	8	64	363	3
	ВСЕГО	1.425	48	48	215	1524	437