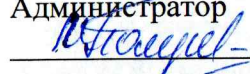


СОГЛАСОВАНО:

Администратор



Полушкина М.Л.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №37

Кокорина Ю.Е.

Приказ №01/17/109 от 23.10.2025г.



Десятидневное меню для детей

1 неделя

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
Завтрак	1. Каша манная на сухом молоке, с сливочным маслом 2. Чай сладкий 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1. Пудинг из творога с рисом 2. Сладкая подлива (кисель) 2. Кофейный напиток с молоком 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1. Рыба в омлете с молочной подливой 2. Чай сладкий 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1. Каша гречневая молочная, с сливочным маслом 2. Какао с молоком 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное	1. Каша пшенная молочная, с сливочным маслом 2. Кофейный напиток с молоком 3. Хлеб пшеничный 4. Масло сливочное
Обед	1. Салат овощной 2. Щи крестьянские на к/м бульоне с крупой 3. Мясная котлета или гуляш из отварного мяса 4. Макароны отварные, томатная подлива 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб ржаной	1. Рассольник Ленинградский на к/м бульоне 2. Ленивые голубцы с мясом, томатной подливой 3. Компот из сухофруктов 4. Хлеб ржаной	1. Салат (икра свекольная) 2. Борщ на к/м бульоне 3. Жаркое по – домашнему с мясом 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной	1. Суп-лапша с курицей 2. Котлета куриная 3. Пюре картофельное или гороховая каша 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной	1. Суп картофельный с гречкой на к/м бульоне 2. Тефтели рыбные с картофельным пюре 3. Компот из сухофруктов 4. Хлеб ржаной
Полдник	1. Молоко кипяченое 2. Пирожок печеный с повидлом 3. Фрукт	1. Бутерброд с сыром 2. Салат «Солнышко» 2. Чай сладкий	1. Булочка российская 2. Йогурт 3. Фрукт	1. Омлет натуральный 2. Печенье 3. Сок	1. Салат (картофель с солёным огурцом, зелёным горошком) 2. Кисель 3. Хлеб пшеничный

СОГЛАСОВАНО:

Администратор

Полушкина М.Л. Полушкина М.Л.

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ №37

Кокорина Ю.Е. Кокорина Ю.Е.

Приказ №01/17/109 от 23.10.2025г.

Десятидневное меню для детей

2 неделя

	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
Завтрак	1.Яйцо вареное ½ 2.Каша овсяная на сухом молоке с сливочным маслом 3.Чай сладкий 4.Хлеб пшеничный 5.Масло сливочное	1.Запеканка творожная 2. Сладкая подлива (кисель) 3. Какао с молоком 4.Хлеб пшеничный 5.Масло сливочное	1.Каша рисовая молочная, с сливочным маслом 2.Чай сладкий 3.Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное	1. Каша дружба (из 3-х круп) молочная, с сливочным маслом 2. Кофейный напиток с молоком 3.Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное .	1. Каша пшеничная молочная, с сливочным маслом 2. Какао с молоком 3.Хлеб пшеничный 4.Масло сливочное
Обед	1.Суп картофельный с бобовыми (горох) на к\м бульоне 2. Мясной рулет с луком и яйцом или гуляш из отварного мяса, (гарнир) отварная гречка 3. Компот из сухофруктов 4. Хлеб ржаной	1.Суп картофельный на к\м бульоне 2.Капуста тушеная с отварным мясом 3.Компот из сухофруктов 4. Хлеб ржаной	1. Салат овощной 2. Щи на м/ бульоне 3. Подлива из говяжьей печени с картофельным пюре или картофельная запеканка с говяжьей печени, томатной подливой 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб ржаной	1.Салат овощной 2. Борщ с курицей 3. Биточки куриные 4. Пюре картофельное 5. Компот из сухофруктов 6. Хлеб ржаной	1.Рассольник ленинградский на м/бульоне 2. Рыбные фрикадельки в томатном соусе, с отварным рисом 3 Компот из сухофруктов 4. Хлеб ржаной
Полдник	1.Молоко кипяченое 2.Ватрушка с творогом 3. Фрукт	1.Омлет с морковью 3. Печенье 4. Чай сладкий	1.Гренка с сыром 2. Чай сладкий (чай с молоком) 3. Фрукт	1.Салат солнышко 2. Хлеб пшеничный 3. Йогурт	1.Винегрет овощной 2. Сок 3. Хлеб пшеничный