Утверждаю

И.о.заведующего

\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Крыксина

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2025г

**МЕНЮ НА «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_г.. (от 1 до 3х лет)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **№ рецептуры или технологической карты** | **Наименование блюда** | **Масса порции**  **(г)** | **Пищевые вещества**  **(г)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины, мг** | |  | **Минеральные в-ва, мг** | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | **В1** | **В2** | **С** | **Ca** | **Mg** | **Fe** |
| **Завтрак** | |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 |  |  | 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  | 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  | 30/5/4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2-ой завтрак** | |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | № 399 стр. 315 (Сб.  р.) | Сок фруктовый | 100 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | №39 (Сб.тех.карт) |  | 40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | № 63 (Сб.тех.карт) |  | 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | № 287 (Сб.р.) |  | 70 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | № 376 стр. 305 (Сб.  р.) |  | 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | № 5.6 ТТК |  | 40 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 | № 239 (Сб.тех.карт) |  | 80/30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 | № 300 (Сб.тех.карт) |  | 150 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Утверждаю

И.о.заведующего

\_\_\_\_\_\_\_\_С.В.Крыксина

«\_\_»\_\_\_\_\_\_\_2025г

**МЕНЮ НА «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2025\_\_г.. (от 3 до 7 лет)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **№ рецептуры**  **или**  **технологической карты** | **Наименование блюда** | **Масса порции**  **(г)** | **Пищевые вещества**  **(г)** | | | **Энергетическая ценность (ккал)** | **Витамины, мг** | | | **Минеральные в-ва, мг** | | |
| **Б** | **Ж** | **У** | В1 | В2 | С | Ca | Mg | Fe |
| **Завтрак** | |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 |  |  | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  | 40/5/6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2-ой завтрак** | |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | № 399 стр. 315 (Сб.  р.) | Сок фруктовый | 100 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  | 50 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  | 80 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  | 50 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  | 100/30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  | 200 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |