

Утверждаю:
Заведующий МАДОУ №3 «Колобок»
Зарубина Т.Л.



Меню на 9 февраля 2026 г.

Сад
(режим работы группы 10,5 ч)

№ реп.	№ технолог. карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
1		Завтрак:					
	100	Каша ячневая	155	0,38	0,13	3,12	15,15
	50	Хлеб	50	3,2	0,4	20	96
	62	Чай	180	3,93	0,32	0,07	18,84
		масло					
итого			420	7,56	4,48	23,26	163,09
2		2 завтрак:					
	76	Сок фруктовый	150	0,9	0,18	17,71	76,9
итого			180				
3		Обед:					
	19	Суп Шахтерский	180	0,66	02,02	4,52	42,4
	25	Макароны отварные	130	2,31	2,29	9,74	69,65
	42	Шницель мясной	70		8,8	11,64	173
	34	Кисель	180	1,26	0,16	38,27	154,1
	50	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	20	96
итого			640				
4		Полдник:					
	21	Суп молочный	70	2,99	0,31	20,01	96,86
	62	Чай	180	0,02	-	-	0,019
	50	Хлеб	50	3,2	0,4	20	96
		Кондитерское изделие					
итого			250	3,01	0,31	20,01	96,879

Повар: _____

Кладовщик: _____

Утверждаю:
Заведующий МАДОУ №3 «Колобок»
Зарубина Т.Л.



Меню на 9 февраля 2026 г.

Ясли

(режим работы группы 10,5 ч)

№ реп.	№ технолог. карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
1		Завтрак:					
	100	Каша ячневая	150	0,38	0,13	3,12	15,15
	50	Хлеб	50	3,2	0,4	20	96
	62	Чай	180	3,93	0,32	0,07	18,84
		масло					
итого			420	7,56	4,48	23,26	163,09
2		2 завтрак:					
	76	Сок фруктовый	150	0,9	0,18	17,71	76,9
итого			180				
3		Обед:					
	19	Суп Шахтерский	150	0,66	02,02	4,52	42,4
	25	Макароны отварные	100	2,31	2,29	9,74	69,65
	42	Шницель мясной	70		8,8	11,64	173
	34	Кисель	180	1,26	0,16	38,27	154,1
	50	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	20	96
итого			640				
4		Полдник:					
	21	Суп молочный	70	2,99	0,31	20,01	96,86
	62	Чай	180	0,02	-	-	0,019
	50	Хлеб	50	3,2	0,4	20	96
		Кондитерское изделие					
итого			250	3,01	0,31	20,01	96,879

Повар: _____

Кладовщик: _____