

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

Меню на 11 февраля 2026 г.

Сад
(режим работы группы 10,5 ч)



№ реп.	№ технолог.карт ы	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
1		Завтрак:					
	98	Каша пшенная	155	2	0,26	13,08	62,6
	50	Хлеб	40	3,2	0,4	20	96
	49	Сыр					
	62	Чай	180	0,02	-	-	0,019
ИТОГО			435	8,75	8,72	33,15	245,719
2		2 завтрак:					
	76	Сок фруктовый	150	0,9	0,18	17,71	76,9
ИТОГО			180				
3		Обед:					
	19	Суп овощной со сметаной	180	2,23	1,57	16,38	88,92
	28	Гречка отварная	130	5,56	3,73	34,93	199,3
	75	Суфле из печени	100	15,67	10,25	2,2	163,96
	32	Компот	180	1,26	0,16	38,27	154,1
	50	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	20	96
ИТОГО			650				
4		Полдник:					
	к/к	Манник со сгущенкой	70	10,5	1,2	-	52,8
	62	Чай	180	0,27	0,17	0,11	3,21
		фрукт					
ИТОГО		Итого	250	10,77	1,37	0,11	56,01

Повар: _____

Кладовщик: _____

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

Меню на 11 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:					
	98	Каша пшенная	150	2	0,26	13,08	62,6
	50	Хлеб	40	3,2	0,4	20	96
	49	Сыр					
	62	Чай	180	0,02	-	-	0,019
ИТОГО			435	8,75	8,72	33,15	245,719
2		2 завтрак:					
	76	Сок фруктовый	150	0,9	0,18	17,71	76,9
ИТОГО			180				
3		Обед:					
	19	Суп овощной со сметаной	150	2,23	1,57	16,38	88,92
	28	Гречка отварная	100	5,56	3,73	34,93	199,3
	75	Суфле из печени	100	15,67	10,25	2,2	163,96
	32	Компот	180	1,26	0,16	38,27	154,1
	50	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	20	96
ИТОГО			650				
4		Полдник:					
	к/к	Манник со сгущенкой	70	10,5	1,2	-	52,8
	62	Чай	180	0,27	0,17	0,11	3,21
		фрукт					
ИТОГО		Итого	250	10,77	1,37	0,11	56,01

Повар: _____

Кладовщик: _____