



Утверждаю:

Заведующая д/с №7 «Светлячок»

Им П.С. Гапоненко

Г. Черепаново

Коваленко Т.Е.

МЕНЮ

на «27» мая 2026 г.

от 1,6 до 3 лет

Пищевые вещества ,г.			Энергетическая ценность, ккал	Приём пищи ,наименование блюда	Масса порции, г
белки	жиры	углеводы			
				Завтрак :	
3,46	4,57	19,76	134	1. Каша пшенная со сливочным маслом молочная	130
4,73	6,88	14,56	139	2. Батон с крошкой	30
0,51	0,21	14,23	61	2. Отвар шиповника.	150
				Обед:	
2,15	2,27	13,71	84	1. Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне	150
2,06	3,23	9,42	75,1	2. Капуста тушеная	100
2,04	3,2	13,62	91,5	Картофельное пюре	100
0,12	0,12	18,09	73,93	3. Компот из свежих яблок.	150
2,37	0,3	14,49	71	4. Хлеб пшеничный.	40
				Полдник:	
				1. Булочка «Махровая»	50
6,3	5,62	20,82	159,75	2. Кисломолочный напиток.	150
				Ужин:	
4,39	4,21	13,05	108	1. Суп гороховый с гречками.	150
0,07	0,01	7,10	29	2. Чай с лимоном и сахаром	150/7/5
35,46	34,46	159,07	1026,28		310/540 /200/31 2

Утверждаю:



Заведующая д/с №7 «Светлячок»

Им. П.С. Гапоненко

Г. Черепаново

Коваленко Т.Е.

МЕНЮ

на «27»мая 2026 г.

от 3 до 7 лет

Пищевые вещества ,г.			Энергетическая ценность, ккал	Приём пищи ,наименование блюда	Масса порции, г
белки	жиры	углевод ы			
				Завтрак :	
4,59	4,90	31,26	187	1. Каша пшенная со сливочным маслом молочная	150
3,3	0,5	24,15	59	2 Хлеб ржано-пшеничный	30
0,51	0,21	14,23	61	3. Отвар шиповника	180
				Обед:	
2,68	2,83	17,14	104	1.Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне	180
2,06	3,23	9,42	14,71	2.Капуста тушеная	150
3,09	4,85	20,6	138,6	Картофельное пюре	130
0,16	0,16	23,88	97,6	3.Компот из свежих яблок.	180
3,3	0,5	24,15	70,8	4. Хлеб ржано- пшеничный.	60
				Полдник:	
0,1	0,1	0,0	0,8	1.Яйцо	40
2,5	2,7	10,8	79	2. Кисломолочный напиток.	180
				Ужин:	
4,40	4,21	13,05	108	1.Суп гороховый с гренками.	180
0,07	0,01	7,10	29	2. Чай с лимоном	180/10
52,16	32,05	241,36	1116,91		360/700/200/360

Утверждаю:



Заведующая д/с №7 «Светлячок»

ИМ П.С. Гапоненко

Г. Черепаново

Коваленко Т.Е.

МЕНЮ

на «27»мая 2026 г.

от 3 до 7 лет

Пищевые вещества ,г.			Энергетическая ценность, ккал	Приём пищи ,наименование блюда	Масса порции, г
белки	жиры	углевод ы			
				Завтрак :	
4,59	4,90	31,26	187	1. Каша пшенная со сливочным маслом молочная	150
3,3	0,5	24,15	59	2 Хлеб ржано-пшеничный	30
0,51	0,21	14,23	61	3. Отвар шиповника	180
				Обед:	
2,68	2,83	17,14	104	1.Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне	180
2,06	3,23	9,42	14,71	2.Капуста тушеная	150
3,09	4,85	20,6	138,6	Картофельное пюре	130
0,16	0,16	23,88	97,6	3.Компот из свежих яблок.	180
3,3	0,5	24,15	70,8	4. Хлеб ржано- пшеничный.	60
				Полдник:	
0,1	0,1	0,0	0,8	1.Яйцо	40
2,5	2,7	10,8	79	2. Кисломолочный напиток.	180
				Ужин:	
4,40	4,21	13,05	108	1.Суп гороховый с гренками.	180
0,07	0,01	7,10	29	2. Чай с лимоном	180/10
52,16	32,05	241,36	1116,91		360/700/200/360