

Заведующий МБДОУ «Бурбашский детский сад» Шарифуллина Р.Х.

| 1 день | 2 день | 3 день | 4 день | 5 день |
|---|---|--|---|--|
| Завтрак 1. Каша манная молочная с маслом. 150/5/200/5 2. Чай с сахаром 160/4/180/5 3. Бутерброд с маслом сливочным. 25/5, 30/5 Сок натуральный. 125/125 | Завтрак 1. Каша «Дружба» молочная с маслом. 150/5/200/5 2. Какао с молоком. 160/180 3. Бутерброд с сыром, маслом .25/3/5, 30/7/3 Фрукты свежие апельсин 100/100 | Завтрак 1. Каша геркулес молочная с маслом. 150/5/200/5 2. Чай с молоком, сахаром. 160/4/180/5 3. Бутерброд с маслом сливочным. 25/5, 30/5 Сок натуральный 125/125 | Завтрак 1. Каша пшенная. 150/5/200/5 2. Кофейный напиток с молоком 165/7 180 3. Бутерброд с сыром, маслом .25/3/5, 30/7/3 Фрукты свежие Груша 100/100 | Завтрак 1. Каша полярная молочная с маслом. 150/5/200/5 2. Какао с молоком. 160/180 3. Бутерброд с маслом сливочным. 25/5, 30/5 Сок натуральный. 125/125 |
| Обед 1. Сал. из моркови 30/50 2. Суп овощн. с курицей со смет 150/10/5/200/15/6 3. Тефтели из говяд. 50/70 4. Макароны отварные 110/130 5. Кисель 150/180 6. Хлеб сельский. 30/37,5 7. Хлеб пшенич 1 с .20/23 | Обед 1. Сал свекольный. 30/50 2. Суп гречнев . с мяс. фрикадельками 150/10/200/15 3. Биточки руб. из рыбы 70 /50 4. Пюре картоф. 130/110 5. Компот сухофр 150/180 6. Хлеб сельский. 30/37,5 7. Хлеб пшенич 1 с. 20/23 | Обед 1. Сал. из моркови 30/50 2. Суп вермиш. с куриц 150/510/200/6/15 3. Голубцы ленив 140/15/150/20 30/3/110/2.5 4 Комп. Из урюк. 180/150 5. Хлеб сельский. 30/37,5 6. Хлеб пшенич 1 с. 20/23 | Обед 1. Сал. свекла .50/30 2. Щи на м/б со сметаной 150/5/200/5 3. Жаркое из отв говя 150/180 5. Кисель. 130/180 6. Хлеб сельский. 30/37,5 7. Хлеб пшенич 1 с .20/23 | Обед 1. Сал св. капуста 50/30 2. Суп свекольник с куриц со смет. 150/10/5/200/10/6 3. Плов из курицы 160/130 4. Компот из св. ябл. 180/150 5. Хлеб сельский. 30/37,5 |
| Полдник 1. Булочка домашн. . 50/40 2. фрукты свеж яблок 100/100 3. напиток шиповник. 150/4/180/5 4. Катък 110/120 | Полдник 1. Печенье. 10/15 2 Пудинг с творогом со стущен. 150/20/100/10 3. Чай с сахаром и лимоном. 150/4/4/180/5/5 4. Мол. кипяч. 110/120 | Полдник 1. Ряженка 110/120 2. Ватрушка повидл .40/50 3. Чай. С сахаром 160/4/180/5 4. Яблоко 100/100 5. яйцо варен 1/2/ 48 | Полдник 1. Вафли 10/20 2 Суфле из творога со стущ. 100/10 150/20 3. Напиток шиповник. 150/4/180/5 4. Катък 110/120 | Полдник 1. Кефир. 110/120 2. Плюшки новоомоск. 50/40 3. Чай с сахаром. 160/4/180/5 4. Хлеб пшенич 1 с .20/23 |

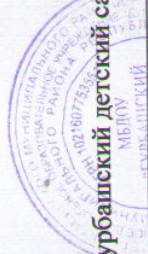
М/с: Фазлыева Г.Х.

Завхоз: Нигматуллина И.М.

Повар: Нигматуллина И.М.

Заведующий МБДОУ «Бурбацкий детский сад»

Шарифуллина Р.Х.



| 6 день | 7 день | 8 день | 9 день | 10 день |
|--|---|---|---|---|
| <p>Февраль 24</p> <p>Завтрак</p> <p>1. Каша Геркулесовая молоч. с маслом. 150/5/200/5</p> <p>2. Чай с молоком, сахаром. 160/4/180/5/</p> <p>3. Бутерброд с сыром, маслом .25/3/5,30/3/7</p> <p>Фрукты свежие яблоко 100/100</p> <p>Обед</p> <p>1. Сал свекла и морков30/50</p> <p>2. Рассольник с куриц. Со смет150/10/5/200/15/5</p> <p>3. Биточ. курин. «Солн.ко»50/70</p> <p>4. Макарон отварные110/130</p> <p>5. Кисель180/150</p> <p>6. Хлеб сельский.30/37,5</p> <p>7. Хлеб пшенич 1с .20/23</p> <p>Полдник</p> <p>1. Булоч. сдобная 50/40</p> <p>2. Чай фруктовый 150/6/180/7</p> <p>3. Яблоч.св. 100/100</p> <p>4. Ряженка 110/120</p> | <p>Завтрак</p> <p>1. Каша рисовая молочная с маслом.150/5/200/5</p> <p>2. Кофейный напиток с молоком.160/7 180</p> <p>3. Бутерброд с маслом 25/5,30/5</p> <p>Сок натуральный 125/125</p> <p>Фрукты свежие Яблоко100/100</p> <p>Обед</p> <p>1. Огурцы сол 30/50</p> <p>2. Борщ м/б со смет 150/5/200/5</p> <p>3. Плов из отварн говяд130/160</p> <p>4. Компот сух. фрук180/150</p> <p>5. Хлеб сельский.30/37,5</p> <p>6. Хлеб пшенич 1с .20/23</p> <p>Полдник</p> <p>1. Вафли 10/15</p> <p>2. Пудинг из твор 80/10,100/20</p> <p>3. Чай с лимоном с сахар..150/4/4/180/5/5</p> <p>4. Мол.кипяч. 110/120</p> | <p>Завтрак</p> <p>1. Суп мол. С вермиш150/5/200/5</p> <p>2. Какао с молоком.160/180</p> <p>3. Бутерброд с сыром, маслом сливочным.25/3/5,30/3/7</p> <p>Фрукты свежие Яблоко100/100</p> <p>Обед</p> <p>1. Огурцы сол 30/50</p> <p>2. Борщ м/б со смет 150/5/200/5</p> <p>3. Плов из отварн говяд130/160</p> <p>4. Компот сух. фрук180/150</p> <p>5. Хлеб сельский.30/37,5</p> <p>6. Хлеб пшенич 1с .20/23</p> <p>Полдник</p> <p>1. Катык. 110/120</p> <p>2. Пирож печен с повидл 50/40</p> <p>3. Фрукты свеж яблок 100/100</p> <p>4. Чай с сахаром,,180/5/160/4</p> | <p>Завтрак</p> <p>1. Каш. полбян150/5/200/5</p> <p>2. Чай с молок сахаром 160/180</p> <p>3. Бутерброд с маслом .25/5,30/5</p> <p>Сок натуральный 125/125</p> <p>Обед</p> <p>1. Сал. свеколын 30/50</p> <p>2. Суп рисовая с фрикад 150/10/200/15</p> <p>3. Пюре картоф 130/110</p> <p>4. Котлеты Аппетитн 50/70</p> <p>5. Кисель 180/150</p> <p>6. Хлеб сельский.30/37,5</p> <p>7. Хлеб пшенич 1с .20/23</p> <p>Полдник</p> <p>1. Крекер 10/10</p> <p>2. Запек из творога . с крошк 150/130</p> <p>3. Напит. шиповн.150/4/180/5</p> <p>4. Ряженк. 110/120</p> | <p>Завтрак</p> <p>1. Каша пшениа молочная с маслом.150/200</p> <p>2. Кофейный напиток с молоком.160/7 180</p> <p>3. Бутерброд с маслом, сыром.25/5/5,30/5/7</p> <p>Фрукты свежие яблоч. 100/100</p> <p>Обед</p> <p>1. Сал морковный.50/30</p> <p>2. Смуз овощей со смет курицей.150/10/5/200/15/6</p> <p>3. Гуляш из индей» 40/40/45/45</p> <p>4. Каша гречневая 110/2.5/130/3</p> <p>5. Комп из урюк 180/150</p> <p>6. Хлеб сельский.30/37,5</p> <p>Полдник</p> <p>1. Кефир.110/120</p> <p>2. Ватрушка сыром.50/40</p> <p>3. Омлет натуральн 130/140</p> <p>4. Чай с сахаром 160/4/180/5</p> <p>5. Хлеб пшенич 1с.20/23</p> |

М/с: Фазлыева Г.Х. Завхоз: Шарифуллина Р.Х.

Нигматуллина И.М. Повар: Шарифуллина Р.Х. Нигматуллина И.М.