

СОГЛАСОВАНО



Заведующий
ГБДОУ №032
Шелехова С.Ю./

МЕНЮ

12 января 2026 г.

аллергики сад

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ)	180	10,7	5,1	48,2	281
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (ПАРОВЫЕ)	35	5,5	4,4	2,1	70
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	20	1,7	0,2	19,7	87
ЧАЙ (БЕЗ САХАРА)	180	0,1		0,2	1
Итого		18	9,7	70,2	439
II Завтрак					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ НАТУРАЛЬНЫЙ М. Д. Ж. 2,5%	180	5	4,5	8,1	102
Итого		5	4,5	8,1	102
Обед					
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60		5,8		52
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (БЕЗ ГЛЮТЕНА) И ПТИЦЕЙ (ИНДЕЙКА)	200	4,4	5	11,6	110
КОТЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ (ИНДЕЙКА)	70	11,8	13,6	9,2	205
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С УКРОПОМ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	135	2,7	5,4	21,3	145
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	50	4,3	0,4	49,2	218
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ (БЕЗ САХАРА)	180				
Итого		23,2	30,2	91,3	730
Полдник					
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ) (КОТЛЕТЫ)	70	11,3	14,2	8,5	207
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ ТУШЕННАЯ	130	2,7	4,3	7,7	82
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	20	1,7	0,2	19,7	87
ЧАЙ (БЕЗ САХАРА)	180	0,1		0,2	1
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ ЗЕЛЕНЫЕ)	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого		16,2	19,1	45,9	424
Всего		62,4	63,5	215,5	1695

Медицинская сестра _____ Гжибовская С.В.



Заведующий
ГБДОУ №032
/Шелехова С.Ю./

МЕНЮ
13 января 2026 г.

аллергики сад

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ (БЕЗ САХАРА И МАСЛА)	180	6,5	3,2	28,8	171
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	40	3,4	0,3	39,3	174
ЧАЙ (БЕЗ САХАРА)	180	0,1		0,2	1
Итого		10	3,5	68,3	346
II Завтрак					
РЯЖЕНКА М.Д.Ж. 2,5%	180	5,2	7,2	7,6	97
Итого		5,2	7,2	7,6	97
Обед					
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ)	60				
СУП ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ С МЯСОМ	200	5,8	7	19,5	165
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ИНДЕЙКИ	70	10,9	11,1	5	162
РИС ОТВАРНОЙ (С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ)	130	3,1	6,2	33,3	201
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	50	4,3	0,4	49,2	218
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ (БЕЗ САХАРА)	180	0,1	0,1	2,1	10
Итого		24,2	24,8	109,1	756
Полдник					
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА И КАРТОФЕЛЯ	180	22,8	12,2	31,5	332
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	20	1,7	0,2	19,7	87
ЧАЙ (БЕЗ САХАРА)	180	0,1		0,2	1
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУШИ ЗЕЛЕНЫЕ)	100	0,4	0,3	10,3	47
ПЕЧЕНЬЕ БЕЗ ГЛЮТЕНА	20	1,5	2	14,9	83
Итого		26,5	14,7	76,6	550
Всего		65,9	50,2	261,6	1749

Медицинская сестра _____

Гжибовская С.В.



МЕНЮ
14 января 2026 г.

аллергики сад

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ КУКУРУЗНАЯ (БЕЗ САХАРА И МАСЛА)	180	5,8	3	25,3	153
БУТЕРБРОД С СЫРОМ (НА ХЛЕБЕ БЕЗ ГЛЮТЕНА)	35	5,2	4,6	19,7	142
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	20	1,7	0,2	19,7	87
ЧАЙ (БЕЗ САХАРА)	180	0,1		0,2	1
Итого		12,8	7,8	64,9	383
II Завтрак					
КЕФИР М.Д.Ж. 2,5%	180	5,2	4,5	7,2	95
Итого		5,2	4,5	7,2	95
Обед					
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60		5,8		52
СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ (БЕЗ ГЛЮТЕНА) И ПТИЦЕЙ (ИНДЕЙКА)	200	4,4	5	11,6	110
КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ (ОСОБЫЕ) (КОТЛЁТЫ)	70	11,3	14,2	8,5	207
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ)	130	7,7	3,6	34,8	202
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	50	4,3	0,4	49,2	218
КИСЕЛЬ ИЗ КУРАГИ (БЕЗ САХАРА)	180	0,9	0,1	14,3	62
Итого		28,6	29,1	118,4	851
Полдник					
МАКАРОННИК С МЯСОМ (С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ БЕЗ ГЛЮТЕНА)	200	25,4	35,2	36,6	565
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	20	1,7	0,2	19,7	87
ЧАЙ (БЕЗ САХАРА)	180	0,1		0,2	1
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ ЗЕЛЕНЫЕ)	100	0,4	0,4	9,8	47
ВАФЛИ БЕЗ ГЛЮТЕНА	20	0,6	0,7	15,5	71
Итого		28,2	36,5	81,8	771
Всего		74,8	77,9	272,3	2100

Медицинская сестра _____ Гжибовская С.В.

СОГЛАСОВАНО



Заведующий
ГБДОУ №032
Шелехова С.Ю./

МЕНЮ
15 января 2026 г.

аллергики сад

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ (БЕЗ САХАРА И МАСЛА)	180	4,4	2,6	24,3	139
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	40	3,4	0,3	39,3	174
ЧАЙ (БЕЗ САХАРА)	180	0,1		0,2	1
Итого		7,9	2,9	63,8	314
II Завтрак					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ НАТУРАЛЬНЫЙ М. Д. Ж. 2,5%	180	5	4,5	8,1	102
Итого		5	4,5	8,1	102
Обед					
ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ СВЕЖИЕ (ОГУРЦЫ)	60				
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСОМ	200	4,7	3,8	14,7	113
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	22,1	23,6	17,4	370
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	50	4,3	0,4	49,2	218
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА (БЕЗ САХАРА)	180	0,7	0,3	9,4	55
Итого		31,8	28,1	90,7	756
Полдник					
ГУЛЯШ	80	8,5	23	1,8	248
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С УКРОПОМ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	135	2,7	5,4	21,3	145
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	20	1,7	0,2	19,7	87
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ (БЕЗ САХАРА)	180	0,1	0,1	2,1	10
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУШИ ЗЕЛЕНЫЕ)	100	0,4	0,3	10,3	47
Итого		13,4	29	55,2	537
Всего		58,1	64,5	217,8	1709

Медицинская сестра _____

Гжибовская С.В.



МЕНЮ

16 января 2026 г.

аллергики сад

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ (БЕЗ САХАРА И МАСЛА)	180	6,5	3,2	28,8	171
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	40	3,4	0,3	39,3	174
ЧАЙ (БЕЗ САХАРА)	180	0,1		0,2	1
Итого		10	3,5	68,3	346
II Завтрак					
РЯЖЕНКА М.Д.Ж. 2,5%	180	5,2	7,2	7,6	97
Итого		5,2	7,2	7,6	97
Обед					
САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	60		5,8		52
РАССОЛЬНИК С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	200	4,5	5,9	9,8	115
ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	80	13,3	8,7	1,9	158
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ (БЕЗ ГЛЮТЕНА) (С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ)	130	4,7	5,5	30	187
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	50	4,3	0,4	49,2	218
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ (БЕЗ САХАРА)	180	0,1	0,1	3,6	16
Итого		26,9	26,4	94,5	746
Полдник					
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	200	17,9	17,7	15,5	295
ХЛЕБ БЕЗ ГЛЮТЕНА	40	3,4	0,3	39,3	174
ЧАЙ (БЕЗ САХАРА)	180	0,1		0,2	1
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКИ ЗЕЛЕНЫЕ)	100	0,4	0,4	9,8	47
Итого		21,8	18,4	64,8	517
Всего		63,9	55,5	235,2	1706

Медицинская сестра _____ Гжибовская С.В.