УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОАУ ЯО Рыбинского профессионально - педагогического колледжа
_____ И.Г. Копотюк
«01» сентября 2023 г.

Примерное десятидневное меню для обучающихся групп детей дошкольного возраста

ГПОАУ ЯО Рыбинского профессионально – педагогического колледжа с 12-часовым пребыванием

Дни	Завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник
1	1. Масло сливочное порционное 2. Каша молочная манная жидкая 3. Чай с сахаром 4. Хлеб пшеничный	Сок фруктовый	1. Свекольник со сметаной на мясном бульоне 2. Шницель из говядины 3. Макаронные изделия отварные 4. Компот из смеси сухофруктов 5. Хлеб ржаной	1. Суфле из творога 2. Молоко кипяченое 3. Хлеб пшеничный
2	1. Масло сливочное порционное 2. Сыр порционный 3. Каша молочная пшеничная жидкая 4. Кофейный напиток на молоке 5. Хлеб пшеничный	Фрукт	1. Суп картофельный с бобовыми (горохом лущеным) на курином бульоне 2. Котлеты рубленые из филе птицы 3. Картофельное пюре 4. Капуста тушеная 5. Напиток из шиповника 6. Хлеб ржаной	1. Омлет натуральный 2. Ватрушка из дрожжевого теста с творогом 3. Чай с сахаром

3	1. Масло сливочное порционное 2. Сыр порционный 3. Каша молочная «Дружба» жидкая 4. Какао с молоком 5. Хлеб пшеничный	Фрукт	1. Борщ со сметаной на мясном бульоне 2. Тефтели рыбные 3. Пюре «Розовое» (картофельно-морковное) 4. Огурцы грунтовые 5. Компот из смеси сухофруктов 6. Хлеб ржаной	1. Запеканка из творога со сгущенным молоком 3. Чай с сахаром, молоком 4. Хлеб пшеничный
4	1. Масло сливочное порционное 2. Сыр порционный 3. Каша молочная гречневая вязкая 4. Кофейный напиток на молоке 5. Хлеб пшеничный	Фрукт	1. Суп из овощей со сметаной на мясном бульоне 2. «Ежики» мясные 3. Соус красный 4. Напиток из шиповника 5. Хлеб ржаной	1. Суп молочный с макаронными изделиями 2. Пирожки печеные сдобные из дрожжевого теста с капустой и яйцом 3. Чай с сахаром
5	1. Масло сливочное порционное 2. Сыр порционный 3. Каша молочная пшенная жидкая 4. Какао с молоком 5. Хлеб пшеничный	Фрукт	1. Суп с макаронными изделиями на мясном бульоне 2. Жаркое по-домашнему 3. Компот из кураги 4. Хлеб ржаной	1. Биточки рыбные 2. Рис отварной 3.Кукуруза консервированная 4. Чай с сахаром 5. Печенье 6. Хлеб пшеничный
6	1. Масло сливочное порционное 2. Каша молочная манная жидкая 3. Чай с сахаром 4. Хлеб пшеничный	Сок фруктовый	1. Солянка сборная из овощей со сметаной 2. Запеканка картофельная с мясом 3. Соус красный 4. Компот из смеси сухофруктов 5. Хлеб ржаной	1. Пирожное из творога 2. Молоко кипяченое 3. Хлеб пшеничный

7	1. Масло сливочное порционное 2. Сыр порционный 3. Каша молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» жидкая 4. Кофейный напиток на молоке 5. Хлеб пшеничный	Фрукт	1. Рассольник ленинградский со сметаной 2. Бефстроганов из птицы 3. Макаронные изделия отварные 4. Напиток из шиповника 5. Хлеб ржаной	1. Рагу из овощей 2. Пирожки печеные сдобные из дрожжевого теста с яйцом 3. Чай с сахаром
8	1. Масло сливочное порционное 2. Сыр порционный 3. Каша молочная «Дружба» жидкая 4. Какао с молоком 5. Хлеб пшеничный	Фрукт	1. Суп картофельный с яйцом и сметаной 2. Котлеты рыбные 3. Картофельное пюре 4. Огурцы грунтовые 5. Компот из смеси сухофруктов 6. Хлеб ржаной	1. Запеканка из творога 2. Чай с сахаром, молоком 3. Хлеб пшеничный
9	1. Масло сливочное порционное 2. Сыр порционный 3. Каша молочная рисовая жидкая 4. Кофейный напиток на молоке 5. Хлеб пшеничный	Фрукт	1. Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной на мясном бульоне 2. Тефтели мясные 3. Каша гречневая рассыпчатая 4. Кукуруза консервированная 5. Напиток из шиповника 6. Хлеб ржаной	1. Винегрет овощной 2. Чай с сахаром 3. Пряники сливочные 4. Хлеб пшеничный
10	1. Масло сливочное порционное 2. Сыр порционный 3. Каша молочная пшенная жидкая 4. Какао с молоком 5. Хлеб пшеничный	Фрукт	1. Суп картофельный на мясном бульоне 2. Голубцы 3. Соус сметанный 4. Компот из кураги 5. Хлеб ржаной	1. Рыба тушеная в томате с овощами 2. Рис отварной 3. Чай с сахаром 4. Печенье 5. Хлеб пшеничный