Утверждаю:
Заведующая д/с №10 «Колокольчик»
_____ Касева Е.Ю

Касева Елена Юрьевна

Подписано цифровой подписью: Касева Елена Юрьевна
DN: c=RU, st=Новосибирская область, l=г. Черепаново, title=Заведующая, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД № 10 "КОЛОКОЛЬЧИК", 1.2.643.100.3=120B3035393139373334303938, 1.2.643.3.131.1.1=120C353434303133332313835303 8, email=kolokolchik10@inbox.ru, givenName=Елена Юрьевна, sn=Касева, cn=Касева Елена Юрьевна
Дата: 2026.10.09 19:14:07 +07'00'

2026 ГОД.
1 неделя

ПРИМЕРНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ОСЕННЕ-ЗИМНЕЕ С 19.10.2026-23.10.2026г. от 3-7 лет

ДАТА	ЗАВТРАК	выход	2 завтрак	выход	ОБЕД	выход	ПОЛДНИК	выход	УЖИН	выход	Стоимость (руб)
1 день 19.10	1.КАША «ДРУЖБА» МОЛОЧНАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	150 180 30			1.Суп с макаронными изделиями с курицей. 2.Гуляш из говядины. Каша перловая рассыпчатая. 3.Компот из сухофруктов. 4.Хлеб пшеничный и ржано-пшеничный.	180 70/30 130 180 30/30	1.Пирожок печеный с повидлом. 2.Чай без сахара.	50 180	1.Сум молочный с крупой(гречневой) со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135 руб
2 день 20.10	1.Каша геркулесовая молочная вязкая со сливочным маслом. 2.Кофейный напиток 3.Батон бутербродный со сливочным маслом.	150 180 30/5			1.Щи из свежей капусты на м/к бульоне со сметаной. 2.Пюре из гороха. Сосиска отварная. 3.Сок. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 130 50 180 30/30	1.Пряник. 2.Чай без сахара.	50 180	1.Суп с крупой с гренками. 2.Напиток из шиповника. 3.Хлеб пшеничный. (гренки)	150 180 30	135 руб.
3 день 21.10	1.Каша ячневая молочная со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон со сгущенным молоком.	150 180 30			1.Суп картофельный с пшеном на м/к бульоне. 2.Биточки из говядины. Рис припущенный со сливочным маслом. Соус томатный. 3.Кисель из концентрата плодово-ягодного. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70 130 50 180 30/30	1.Булочка осенняя. 2.Кисломолочный напиток «Бифидок»	50 180	1.Макаронные изделия отварные со сливочным маслом. 2.Чай с лимоном с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135 руб.
4 день 22.10	1.Каша манная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой. 4.Яблоко	150 180 30/5 90			1.Суп гороховый с курицей. 2.Фрикадельки рыбные запеченные в молочном соусе. Картофельное пюре. 3.Компот с изюмом. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70/50 130 50 180 30/30	1.Блинчики со сливочным маслом 2.Чай с сахаром.	50 180	1.Каша пшенная молочная со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135 руб.
5 день 23.10	1.Суп молочный с макаронными изделиями со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	150 180 30	Бифидок	180	1.Борщ с капустой и картофелем на м/к бульоне со сметаной. 2.Оладьи из печени. Каша гречневая рассыпчатая. Соус томатный. 3.Компот из сухофруктов. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70 130 50 180 30/30	1.Вафли. 2.Чай без сахара.	50 180	1.Омлет натуральный. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150/5 180 30	135 руб.

Утверждаю:
Заведующая д/с №10 «Колокольчик»
_____ Касева Е.Ю

Подписано цифровой подписью: Касева Елена Юрьевна
DN: c=RU, st=Новосибирская область, l=г. Новосибирск, street=ул. Ленинградская, d=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД № 10 "КОЛОКОЛЬЧИК", 1.2.643.100.3=120B3035393139373334303938, 1.2.643.3.131.1.1=120C353434303133323133835 3038, email=kolokolchik10@inbox.ru, givenName=Елена Юрьевна, sn=Касева, cn=Касева Елена Юрьевна
Дата: 2026.10.09 19:14:55 +07'00'

2 неделя 2026 ГОД.

ПРИМЕРНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ОСЕННЕ-ЗИМНЕЕ С 12.10.2026-16.10.2026г. от 3-7 лет

дата	Завтрак	выход	Обед	выход	Полдник	выход	Ужин	выход	Стоимость (руб)
6 день 12.10	1.Каша пшенная молочная со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром, с лимоном. 3.Батон с крошкой.	150 180 30	1.Суп крестьянский с крупой на курином бульоне со сметаной. 2.Плов из птицы. Солёный огурец. 3.Сок фруктовый. 4.Хлеб пшеничный и ржано-пшеничный.	180 200 35 180 30/30	1.Печенье разное. 2.Чай без сахара.	50 180	1.Картофельное пюре. 2.Икра свекольная. 3.Чай с сахаром. 4.Хлеб пшеничный.	130 50 180 30	135руб
7 день 13.10	1.Каша ячневая молочная со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	150 180 30	1. Рассольник Ленинградский на м/к бульоне со сметаной. 2.Жаркое по -домашнему. 3.Кисель из концентрата плодово-ягодный. 4.Хлеб пшеничный и отрубной	180 180 130 180 30/30	1.Яйцо варёное. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	40 180 30	1.Суп молочный манный со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135 руб
8 день 14.10	1.Каша кукурузная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.чай с сахаром. 3.Батон бутербродный со сливочным маслом.	150 180 30	1.Суп с рыбными консервами «сайра». 2.Тефтели из говядины. Сложный гарнир (Капуста тушеная с картофельным пюре) 3.Компот с сухофруктами. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70 65/65 180 30/30	1.Булочка молочная. 2.Кисломолочный продукт.	50 180	1.Макаронные изделия отварные со сливочным маслом. 2.Напиток из шиповника. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135 руб.
9 день 15.10	1.Каша манная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	150 180 30	1. Свекольник на м/к бульоне со сметаной. 2.Котлеты рыбные любительские. Рис припущенный со сливочным маслом. Соус томатный. 3.Компот из изюма. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70 130 50 180 30/30	1.Вафли. 2.Чай без сахара	50 180	1.Запеканка морковно-творожная. 2.Соус молочный сладкий. 2.Чай без сахара.	130 50 180	135 руб.
10 день 16.10	1.Каша рисовая молочная вязкая со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон со сгущенным молоком.	150 180 30	1.Суп картофельный с клёцками с курицей. 2.Печень тушеная в соусе. Макаронные изделия отварные. 3.Компот с сухофруктами. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 120 130 180 30/30	1.Плюшка. 2.Чай с молоком.	50 180	1.Овощное рагу (2 вариант) 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135руб.

2026 ГОД

Утверждаю:

Заведующая д/с №10 «Колокольчик»

Касева Е.Ю

Касева Елена Юрьевна

Подписано цифровой подписью: Касева Елена Юрьевна
DN: c=RU, st=Новосибирская область, l=г. Черепаново, title=Заведующая, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД № 10 "КОЛОКОЛЬЧИК", 1.2.643.100.3=120B303539313937333430393 8, 1.2.643.3.131.1.1=120C353434303133323138353 38, email=kolokolchik10@inbox.ru, givenName=Елена Юрьевна, sn=Касева, cn=Касева Елена Юрьевна
Дата: 2026.10.09 19:15:47 +07'00'

1 неделя

ПРИМЕРНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ОСЕННЕ-ЗИМНЕЕ С 19.10.2026-23.10.2026г. от 1.6-3 лет

ДАТА	ЗАВТРАК	выход	2 ЗАВТРАК		ОБЕД	выход	ПОЛДНИК	выход	УЖИН	выход	Стоимость (руб)
1 день 19.10.2026	1.КАША «ДРУЖБА»МОЛОЧНАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	130 150 20			1.Суп с макаронными изделиями с курицей. 2.Гуляш из говядины Каша перловая рассыпчатая. 3.Компот из сухофруктов. 4.Хлеб пшеничный и ржано-пшеничный.	150 50/30 110 150 20/20	1.Пирожок печеный с повидлом 2.Чай без сахара.	30 150	1.Суп молочный с крупой(гречневой) со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
2 день 20.10.2026	1.Каша геркулесовая молочная со сливочным маслом. 2.Какао. 3.Батон бутербродный со сливочным маслом.	130 150 20/5			1.Щи из свежей капусты на м/к бульоне со сметаной. 2.Пюре из гороха. Сосиска отварная. 3.Сок. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 110 50 150 20/20	1.Пряник. 2.Чай без сахара.	30 150	1.Суп с крупой с гренками. 2.Напиток из шиповника. 3.Хлеб пшеничный.(гренки)	130 150 20	135
3 день 21.10.2026	1.Каша ячневая молочная со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон со сгущенным молоком.	130 150 20			1.Суп картофельный с пшеном на мясокостном бульоне. 2.Биточки из говядины. Рис припущенный со сливочным маслом. Соус белый. 3.Кисель из концентрата плодово-ягодного. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 50 110 30 150 20/20	1.Булочка осенняя. 2.Кисломолочный напиток «бифидок»	30 150	1.Макаронные изделия отварные со сливочным маслом. 2.Чай с лимоном с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
4 день 22.10.2026	1.Каша манная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой. 4.Яблоко	130 150 20/5 80			1.Суп гороховый с курицей. 2.Фрикадельки рыбные запеченные в молочном соусе. Картофельное пюре. 3.Компот с изюмом. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 50/30 110 150 20/20	1.Блинчики с маслом. 2.Чай с сахаром.	30 150	1.Каша пшенная молочная со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
5 день 23.10.2026	1.Суп молочный с макаронными изделиями со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	130 150 20	БИФИДОК	150	1.Борщ с капустой и картофелем на м/к бульоне со сметаной. 2.Оладьи из печени. Каша гречневая рассыпчатая. Соус белый. 3.Компот с сухофруктами. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 50 110 30 150 20/20	1.Вафли. 2.Чай без сахара.	30 150	1.Омлет натуральный. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	125/5 150 20	135

Утверждаю: Касева Елена Юрьевна

Заведующая д/с №10 «Колокольчик»

_____Касева Е.Ю.

Подписано цифровой подписью: Касева Елена Юрьевна
DN: c=RU, st=Новосибирская область, l=г. Черепаново, title=Заведующая, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД № 10 "КОЛОКОЛЬЧИК", 1.2.643.100.3=120B3035393139373334303938, 1.2.643.3.131.1.1=120C353434303133323138353038, email=kolokolchik10@inbox.ru, givenName=Елена Юрьевна, sn=Касева, cn=Касева Елена Юрьевна
Дата: 2026.10.09 19:10:28 +07'00'

2 неделя 2026 ГОД

ПРИМЕРНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ОСЕННЕ-ЗИМНЕЕ С 12.10.2026-16.10.2026г. от 1,6-3 лет

дата	Завтрак	выход	Обед	выход	Полдник	выход	Ужин	выход	Стоимость (руб)
6 день 12.10.2026	1.Каша пшеничная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром с лимоном. 3.Батон с крошкой.	130 150 20	1.Суп крестьянский с крупой на курином бульоне со сметаной. 2.Плов из птицы. Солёный огурец. 3.Сок фруктовый. 4.Хлеб пшеничный и ржано-пшеничный.	150 160 30 150 20/20	1.Печенье разное. 2.Чай без сахара	20 150	1.Картофельное пюре. 2.Икра свекольная. 3.Чай с сахаром. 4.Хлеб пшеничный.	110 30 150 20	135
7 день 13.10.2026	1.Каша кукурузная молочная со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	130 150 20	1.Рассольник ленинградский на м/к бульоне со сметаной. 2.Жаркое по-домашнему. 3.Кисель из концентрата плодово-ягодный. 4.Хлеб пшеничный и отрубной	150 160 150 20/20	1.Яйцо варёное. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	40 150 20	1.Суп молочный манный со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
8 день 14.10.2026	1.Каша пшенная молочная со сливочным маслом. 2.чай с сахаром. 3.Батон бутербродный со сливочным маслом.	130 150 20	1.Суп с рыбными консервами «сайра» 2.Тефтели из говядины. Сложный гарнир (Капуста тушеная с картофельным пюре) 3.Компот с сухофруктами. 4.Хлеб пшеничный и отрубной	150 50 55/55 150 20/20	1.Булочка молочная. 2.Кисломолочный продукт «бифидок»	30 150	1.Макаронные изделия отварные со сливочным маслом. 2.Напиток из шиповника. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
9 день 15.10.2026	1.Каша манная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	130 150 20	1.Свекольник на мясокостном бульоне со сметаной. 2.Котлеты рыбные любительские. Рис припущенный со сливочным маслом. Соус белый. 3.Компот из изюма. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 50 110 30 150 20/20	1.Вафли. 2.Чай без сахара.	30 150	1.Запеканка морковно-творожная. 2.Соус молочный сладкий. 3.Чай без сахара.	110 30 150	135
10 день 16.10.2026	1.Каша рисовая молочная вязкая со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон со сгущенным молоком.	130 150 20	1.Суп картофельный с клецками с курицей. 2.Печень тушеная в соусе. Макаронные изделия отварные. 3.Компот с сухофруктами. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 80 110 150 20/20	1.Плюшка. 2.Кисломолочный напиток «бифидок»	30 150	1.Овощное рагу (2 вариант) 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135

Утверждаю:
Заведующая ДС №10 «Колокольчик»
_____ Касева Е.Ю

Подписано цифровой подписью: Касева Елена Юрьевна
DN: c=RU, st=Новосибирская область, l=г. Черепаново, title=Заведующая, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД № 10 "КОЛОКОЛЬЧИК", 1.2.643.100.3=120B3035393139373334303938, 1.2.643.3.131.1.1=120C3534343031333231383538038, email=kolokolchik10@inbox.ru, givenName=Елена Юрьевна, sn=Касева, dn=Касева Елена Юрьевна
Дата: 2026.10.09 19:17:12 +07'00'

2026 ГОД.
1 неделя

ПРИМЕРНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ОСЕННЕ-ЗИМНЕЕ С 19.10.2026-23.10.2026г. от 3-7 лет ЛЬГОТА

ДАТА	ЗАВТРАК	выход	2 завтрак	выход	ОБЕД	выход	ПОЛДНИК	выход	УЖИН	выход	Стоимость (руб)
1 день 19.10	1.КАША «ДРУЖБА» МОЛОЧНАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	150 180 30			1.Суп с макаронными изделиями с курицей. 2.Гуляш из говядины. Каша перловая рассыпчатая. 3.Компот из сухофруктов. 4.Хлеб пшеничный и ржано-пшеничный.	180 70/30 130 180 30/30	1.Пирожок печеный с повидлом. 2.Чай без сахара.	50 180	1.Сум молочный с крупой(гречневой) со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135 руб
2 день 20.10	1.Каша геркулесовая молочная вязкая со сливочным маслом. 2.Кофейный напиток 3.Батон бутербродный со сливочным маслом.	150 180 30/5			1.Щи из свежей капусты на м/к бульоне со сметаной. 2.Пюре из гороха. Сосиска отварная. 3.Сок. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 130 50 180 30/30	1.Пряник. 2.Чай без сахара.	50 180	1.Суп с крупой с гренками. 2.Напиток из шиповника. 3.Хлеб пшеничный. (гренки)	150 180 30	135 руб.
3 день 21.10	1.Каша ячневая молочная со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон со сгущенным молоком.	150 180 30			1.Суп картофельный с пшеном на м/к бульоне. 2.Биточки из говядины. Рис припущенный со сливочным маслом. Соус томатный. 3.Кисель из концентрата плодово-ягодного. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70 130 50 180 30/30	1.Булочка осенняя. 2.Кисломолочный напиток «Бифидок»	50 180	1.Макаронные изделия отварные со сливочным маслом. 2.Чай с лимоном с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135 руб.
4 день 22.10	1.Каша манная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой. 4.Яблоко	150 180 30/5 90			1.Суп гороховый с курицей. 2.Фрикадельки рыбные запеченные в молочном соусе. Картофельное пюре. 3.Компот с изюмом. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70/50 130 50 180 30/30	1.Блинчики со сливочным маслом 2.Чай с сахаром.	50 180	1.Каша пшенная молочная со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135 руб.
5 день 23.10	1.Суп молочный с макаронными изделиями со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	150 180 30	Бифидок	180	1.Борщ с капустой и картофелем на м/к бульоне со сметаной. 2.Оладьи из печени. Каша гречневая рассыпчатая. Соус томатный. 3.Компот из сухофруктов. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70 130 50 180 30/30	1.Вафли. 2.Чай без сахара.	50 180	1.Омлет натуральный. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150/5 180 30	135 руб.

Утверждаю:
Заведующая дс №10 «Колокольчик»
_____ Касева Е.Ю.

Подписано цифровой подписью: Касева Елена Юрьевна
DN: c=RU, st=Новосибирская область, l=г. Новосибирск, t=Заведующая, o="МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД № 10 "КОЛОКОЛЬЧИК"", 1.2.643.100.3=120B3035393139373334303938, 1.2.643.3.131.1.1=120C353434303133323138353038, email=kolokolchik10@inbox.ru, givenName=Елена Юрьевна, sn=Касева, cn=Касева Елена Юрьевна
Дата: 2026.10.09 19:18:12 +07'00'

2 неделя 2026 ГОД.

ПРИМЕРНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ОСЕННЕ-ЗИМНЕЕ С 12.10.2026-16.10.2026г. от 3-7 лет ЛЬГОТА

дата	Завтрак	выход	Обед	выход	Полдник	выход	Ужин	выход	Стоимость (руб)
6 день 12.10	1.Каша пшенная молочная со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром, с лимоном. 3.Батон с крошкой.	150 180 30	1.Суп крестьянский с крупой на курином бульоне со сметаной. 2.Плов из птицы. Солёный огурец. 3.Сок фруктовый. 4.Хлеб пшеничный и ржано-пшеничный.	180 200 35 180 30/30	1.Печенье разное. 2.Чай без сахара.	50 180	1.Картофельное пюре. 2.Икра свекольная. 3.Чай с сахаром. 4.Хлеб пшеничный.	130 50 180 30	135руб
7 день 13.10	1.Каша ячневая молочная со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	150 180 30	1. Рассольник Ленинградский на м/к бульоне со сметаной. 2.Жаркое по -домашнему. 3.Кисель из концентрата плодово-ягодный. 4.Хлеб пшеничный и отрубной	180 180 130 180 30/30	1.Яйцо варёное. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	40 180 30	1.Суп молочный манный со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135 руб
8 день 14.10	1.Каша кукурузная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.чай с сахаром. 3.Батон бутербродный со сливочным маслом.	150 180 30	1.Суп с рыбными консервами «сайра». 2.Тефтели из говядины. Сложный гарнир (Капуста тушеная с картофельным пюре) 3.Компот с сухофруктами. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70 65/65 180 30/30	1.Булочка молочная. 2.Кисломолочный продукт.	50 180	1.Макаронные изделия отварные со сливочным маслом. 2.Напиток из шиповника. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135 руб.
9 день 15.10	1.Каша манная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	150 180 30	1. Свекольник на м/к бульоне со сметаной. 2.Котлеты рыбные любительские. Рис припущенный со сливочным маслом. Соус томатный. 3.Компот из изюма. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 70 130 50 180 30/30	1.Вафли. 2.Чай без сахара	50 180	1.Запеканка морковно-творожная. 2.Соус молочный сладкий. 2.Чай без сахара.	130 50 180	135 руб.
10 день 16.10	1.Каша рисовая молочная вязкая со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон со сгущенным молоком.	150 180 30	1.Суп картофельный с клёцками с курицей. 2.Печень тушеная в соусе. Макаронные изделия отварные. 3.Компот с сухофруктами. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	180 120 130 180 30/30	1.Плюшка. 2.Чай с молоком.	50 180	1.Овощное рагу (2 вариант) 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	150 180 30	135руб.

Утверждаю:
Заведующая д/с №10 «Колокольчик»
_____ Касева Е.Ю

Касева Елена Юрьевна

Подписано цифровой подписью: Касева Елена Юрьевна
DN: c=RU, st=Новосибирская область, l=г. Черепаново, title=Заведующая, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 10 "КОЛОКОЛЬЧИК", 1.2.643.100.3=120B303539313937333 4303938, 1.2.643.3.131.1.1=120C353434303133 323138353038, email=kolokolchik10@inbox.ru, givenName=Елена Юрьевна, sn=Касева, cn=Касева Елена Юрьевна
Дата: 2026.10.09 19:19:17 +07'00'

2026 ГОД
1 неделя

ПРИМЕРНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ОСЕННЕ-ЗИМНЕЕ С 19.10.2026-23.10.2026г. от 1.6-3 лет ЛЬГОТА

ДАТА	ЗАВТРАК	выход	2 ЗАВТРАК		ОБЕД	выход	ПОЛДНИК	выход	УЖИН	выход	Стоимость (руб)
1 день 19.10.2026	1.КАША «ДРУЖБА»МОЛОЧНАЯ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	130 150 20			1.Суп с макаронными изделиями с курицей. 2.Гуляш из говядины Каша перловая рассыпчатая. 3.Компот из сухофруктов. 4.Хлеб пшеничный и ржано-пшеничный.	150 50/30 110 150 20/20	1.Пирожок печеный с повидлом 2.Чай без сахара.	30 150	1.Суп молочный с крупой(гречневой) со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
2 день 20.10.2026	1.Каша геркулесовая молочная со сливочным маслом. 2.Какао. 3.Батон бутербродный со сливочным маслом.	130 150 20/5			1.Щи из свежей капусты на м/к бульоне со сметаной. 2.Пюре из гороха. Сосиска отварная. 3.Сок. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 110 50 150 20/20	1.Пряник. 2.Чай без сахара.	30 150	1.Суп с крупой с гренками. 2.Напиток из шиповника. 3.Хлеб пшеничный.(гренки)	130 150 20	135
3 день 21.10.2026	1.Каша ячневая молочная со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон со сгущенным молоком.	130 150 20			1.Суп картофельный с пшеном на мясокостном бульоне. 2.Биточки из говядины. Рис припущенный со сливочным маслом. Соус белый. 3.Кисель из концентрата плодово-ягодного. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 50 110 30 150 20/20	1.Булочка осенняя. 2.Кисломолочный напиток «бифидок»	30 150	1.Макаронные изделия отварные со сливочным маслом. 2.Чай с лимоном с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
4 день 22.10.2026	1.Каша манная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой. 4.Яблоко	130 150 20/5 80			1.Суп гороховый с курицей. 2.Фрикадельки рыбные запеченные в молочном соусе. Картофельное пюре. 3.Компот с изюмом. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 50/30 110 150 20/20	1.Блинчики с маслом. 2.Чай с сахаром.	30 150	1.Каша пшенная молочная со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
5 день 23.10.2026	1.Суп молочный с макаронными изделиями со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	130 150 20	БИФИДОК	150	1.Борщ с капустой и картофелем на м/к бульоне со сметаной. 2.Оладьи из печени. Каша гречневая рассыпчатая. Соус белый. 3.Компот с сухофруктами. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 50 110 30 150 20/20	1.Вафли. 2.Чай без сахара.	30 150	1.Омлет натуральный. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	125/5 150 20	135

Утверждаю:

Заведующая д/с №10 «Колокольчик»

_____Касева Е.Ю.

Касева Елена Юрьевна

Подписано цифровой подписью: Касева Елена Юрьевна
DN: c=RU, st=Новосибирская область, l=г. Черепаново, title=Заведующая, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ - ДЕТСКИЙ САД № 10 "КОЛОКОЛЬЧИК", 1.2.643.100.3=120B3053393139373334303938, 1.2.643.3.131.1.1=120C353434303133323138353038, email=kolokolchik10@inbox.ru, givenName=Елена Юрьевна, sn=Касева, cn=Касева Елена Юрьевна
Дата: 2026.10.09 19:20:16 +07'00'

ПРИМЕРНОЕ ПЕРСПЕКТИВНОЕ 10-ТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ОСЕННЕ-ЗИМНЕЕ С 12.10.2026-16.10.2026г. ЛЬГОТА

2 неделя 2026 ГОД

от 1,6-3 лет

дата	Завтрак	выход	Обед	выход	Полдник	выход	Ужин	выход	Стоимость (руб)
6 день 12.10.2026	1.Каша пшеничная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром с лимоном. 3.Батон с крошкой.	130 150 20	1.Суп крестьянский с крупой на курином бульоне со сметаной. 2.Плов из птицы. Солёный огурец. 3.Сок фруктовый. 4.Хлеб пшеничный и ржано-пшеничный.	150 160 30 150 20/20	1.Печенье разное. 2.Чай без сахара	20 150	1.Картофельное пюре. 2.Икра свекольная. 3.Чай с сахаром. 4.Хлеб пшеничный.	110 30 150 20	135
7 день 13.10.2026	1.Каша кукурузная молочная со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон с повидлом.	130 150 20	1.Рассольник ленинградский на м/к бульоне со сметаной. 2.Жаркое по-домашнему. 3.Кисель из концентрата плодово-ягодный. 4.Хлеб пшеничный и отрубной	150 160 150 20/20	1.Яйцо варёное. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	40 150 20	1.Суп молочный манный со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
8 день 14.10.2026	1.Каша пшенная молочная со сливочным маслом. 2.чай с сахаром. 3.Батон бутербродный со сливочным маслом.	130 150 20	1.Суп с рыбными консервами «сайра» 2.Тефтели из говядины. Сложный гарнир (Капуста тушеная с картофельным пюре) 3.Компот с сухофруктами. 4.Хлеб пшеничный и отрубной	150 50 55/55 150 20/20	1.Булочка молочная. 2.Кисломолочный продукт «бифидок»	30 150	1.Макаронные изделия отварные со сливочным маслом. 2.Напиток из шиповника. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135
9 день 15.10.2026	1.Каша манная молочная жидкая со сливочным маслом. 2.Чай с сахаром. 3.Батон с крошкой.	130 150 20	1.Свекольник на мясокостном бульоне со метаной. 2.Котлеты рыбные любительские. Рис припущенный со сливочным маслом. Соус белый. 3.Компот из изюма. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 50 110 30 150 20/20	1.Вафли. 2.Чай без сахара.	30 150	1.Запеканка морковно-творожная. 2.Соус молочный сладкий. 3.Чай без сахара.	110 30 150	135
10 день 16.10.2026	1.Каша рисовая молочная вязкая со сливочным маслом. 2.Чай без сахара. 3.Батон со сгущенным молоком.	130 150 20	1.Суп картофельный с клецками с курицей. 2.Печень тушеная в соусе. Макаронные изделия отварные. 3.Компот с сухофруктами. 4.Хлеб пшеничный и отрубной.	150 80 110 150 20/20	1.Плюшка. 2.Кисломолочный напиток «бифидок»	30 150	1.Овощное рагу (2 вариант) 2.Чай с сахаром. 3.Хлеб пшеничный.	130 150 20	135