

"Согласовано"

Руководитель дошкольной образовательной организации
Ишеникова О.А.

с 06.11.23.



"Утверждаю"

Заместитель генерального директора по организации питания АО
Департамент продовольствия и социального питания г. Казани

А.К. Агапова

2023г

Примерное 10-дневное меню

для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях
от 1-3 лет с 7-12 часовым пребыванием

День 1 -ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическ ая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша манная молочная с маслом	150/5	7,50	7,50	18,40	171,10	ТТК №4
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели 2016
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели 2010
Итого:	350	9,45	11,91	35,82	288,10	
Сок персиковый	125	0,60	0,30	13,00	57,00	№399 Дели 2010
Итого:	125	0,60	0,30	13,00	57,00	
	474	10,05	12,21	48,82	345,10	
ОБЕД						
Салат из квашуы с яблоками	30	0,60	1,38	3,00	26,80	№7 Партнер 2014
Рассольник ленинградский с курицей, со сметаной	150/10/5	4	6	6,3	93	№82 Дели 2016
Тефтели из говядины с соусом томатным	50/5	4,4	4,6	3,5	73	ТТК № 1152 от 09.10.2020 и №364 С-Петербург 2008
Макаронны отварные	110	4,10	3,00	25,00	143,40	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	150	0,60	0,00	15,00	62,50	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	540,00	15,20	15,28	67,10	464,70	
ПОЛДНИК						
Булочка Домашняя	40	3,90	3,50	22,40	137,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Катык	110	3,00	2,70	4,50	54,30	№401 Дели 2010
Рагу с курицей	30/100	4,60	8,20	13,00	144,00	ТТК №63
Чай фруктовый	150/6	0,1	0,07	13,5	55	ТТК №56
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	456,00	13,20	14,67	63,20	437,30	
ВСЕГО:	1471,00	38,45	42,16	179,12	1247,10	

День 2-ой

Прием пищи Наименование блюд		Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическ ая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК							
Каша "Дружба" молочная с маслом		150/5	3,90	4,38	19,00	131,00	ТТК №7
Каша с молоком		160	2,00	2,20	11,30	73,30	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом		25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3 Дели 2010
Итого:		350	9,40	12,33	43,20	323,90	
Фрукты свежие яблоки		100	1,00	0,00	8,10	36,00	№ 368 Дели 2010
Итого:		100	1,00	0,00	8,10	36,00	
		450	10,40	12,33	51,30	359,90	
ОБЕД							
Салат из свеклы		30	0,36	0,96	1,80	17,30	№34, Дели 2016
Суп картофельный с клецками с мясными фрикадельками		150/10	3,00	6,40	23,60	164,00	№38 Пермь 2001

Биточки рубленые из рыбы	50	6,50	4,86	10,41	111,40	ТТК №3 Д
Пюре Картофельное	110	2,20	3,30	15,40	100,10	№137 Партнер 2014
Кисель	150			8,34	33,34	№284 Партнер 2014
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	530,00	13,56	15,82	73,85	492,14	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия крекер	10	1,30	3,20	8,50	68,00	
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели 2016
Салат из моркови	30	0,60	0,05	3,00	14,00	№42 Дели 2016г
Пудинг из творога с рисом с молоком сгущенным	130	6,00	8,50	24,00	196,00	№ 250 Дели 2016
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	№393 Дели 2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	458	12,09	14,71	57,80	410,50	
ВСЕГО:	1438,00	36,05	42,86	182,95	1262,54	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/5	5,00	5,50	14,00	126,00	ТТК №5
Чай с молоком,сахаром	160/4	2,30	2,00	11,90	74,80	№394/Дели 2010
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели 2010
Итого:	350	9,20	11,90	38,90	299,80	
Сок персиковый	125	0,80	0,20	12,00	53,00	399 Дели 2010
Итого:	125	0,80	0,20	12,00	53,00	
	475	10,00	12,10	50,90	352,80	
ОБЕД						
Салат витаминный	30	0,45	0,20	2,00	11,60	№15 Партнер 2009
Свекольник с мясными фрикадельками со сметаной	150/10/5	3,12	4,80	6,10	80,00	№35 сб.Пермь 2001
Гуляш из курицы	40/40	5,90	7,00	17,80	157,80	ТТК №91
Каша гречневая вязкая	110/2,5	4,00	3,20	17,70	116,00	№182 Дели 2016
Напиток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	ТТК №68
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	567,5	15,47	15,53	70,40	483,50	
ПОЛДНИК						
Булочка Дорожная	40	3,00	4,40	29,80	170,80	№453 Дели 2016
Ряженка	110	3,12	2,75	4,59	55,60	№401 Дели 2010
						№306 Сборник методических рекомендаций С.Петербург 2008
Голубцы капустные	120	4,80	7,00	12,80	133,00	
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	454	12,57	14,36	61,41	424,40	
ВСЕГО:	1496,5	38,04	41,99	182,71	1260,70	

День 4 - ый

Дополнение 4 к БИ

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная молочная с маслом	150/5	5,80	4,50	16,20	128,00	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	165/7	1	1,2	10	55	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3 Дели 2010
Итого:	360	10,30	11,65	39,10	302,60	
Фрукты свежие	100	0,60	0,43	14,00	62,30	№ 368 Дели 2010

груша						
Итого:	100	0,60	0,43	14,00	62,30	
	460	10,90	12,08	53,10	364,90	
ОБЕД						
Салат "Пестрый"	30	0,30	1,35	2,90	25,00	№31, справ.М2003
Щи со свежей капустой, картофелем, на м/б и сметаной	150/5	3,00	6,20	13,00	120,00	№73 Дети 2016
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	150	8,33	8	28,2	218	ТТК №29 Д
Компот из сухофруктов	150	0,60	0,00	15,00	62,50	№394, Дети 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	515	13,73	15,85	73,40	491,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия вафли	20	2,80	5,70	30,00	182,00	
Катык	110	3,00	2,70	4,50	54,30	№401 Дети 2010
Салат из моркови с яблоками	30	0,20	1,00	2,50	19,80	№41 Дети 2016
Суфле из творога с молоком сгущенным	130/10	7,00	8,00	23,00	192,00	ТТК №67
Напиток шоколадка	150/4	0,5	0,25	5,4	25,9	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	474	15,10	17,85	75,20	521,00	
ВСЕГО:	1449	39,73	45,78	201,70	1377,40	

День 5 - ой

Дети 3 - 6л

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша полбяная молочная с маслом	150/5	6	5	17,23	138	ТТК №1
Какао с молоком	160	2,00	2,20	11,30	73,30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дети2010
Итого:	350	9,90	11,60	41,53	310,30	
Сок вишневый	125	0,30	0,00	10,00	40,00	№399/Дети2010
Итого:	125	0,30	0,00	10,00	40,00	
	470	10,20	11,60	51,53	350,30	
ОБЕД						
Салат из свежей капусты	30	0,39	1,50	2,70	25,86	№21 Дети2016
Суп вермишелевый с картофелем с мясными фрикадельками	150/10	4,00	4,45	11,70	103,00	№88 Дети 2016
Плов из курицы	130	9	10,7	30,6	253	№321 Дети 2016
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	№ 390 Дети 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	520	14,99	17,05	69,50	489,96	
ПОЛДНИК						
Пицца с сыром	40	2,40	4,40	32,00	177,00	ТТК №1585 от 08.09.2021
Кефир	110	3,1	2,75	4,4	54,8	№401/Дети2010
Омлет натуральный	130	6,00	6,50	15,00	142,50	№229 Дети2016
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дети2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	464	13,15	13,86	65,62	439,30	
ВСЕГО:	1459	38,34	42,51	186,65	1279,56	

2 НЕДЕЛЯ

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		

ЗАВТРАК						
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/5	4,80	5,00	14,00	120,00	ТТК №5
Чай с молоком, сахаром	160/4	2,30	2,00	11,90	74,80	№394/Дели 2010
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3/Дели 2010
Итого:	352	10,60	12,95	38,80	314,40	
Фрукты свежие	100	0,36	0,10	10,00	40,00	№386/Дели 2016
яблоко	100	0,36	0,10	10,00	40,00	
Итого:	452	10,96	12,30	48,80	354,40	
ОБЕД						
Салат из свеклы и моркови	30	0,80	2,00	3,60	35,60	ТТК №60
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и гречками	150/10/10	2,00	3,00	13,60	89,00	ТТК №139
Биточки куриные "Солинка"	50	6,40	9,00	5,20	127,00	ТТК №97Д
Макароны отварные	110	4,10	3,00	25,00	143,40	№218/Дели 2016
Напиток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	ТТК №68
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	540	15,30	17,33	74,20	513,10	
ПОЛДНИК						
Булочка сдобная	40	2	4	16	108	№ 257 Партнер 2014 г. Уфа
Ряженка	110	3,12	2,75	4,59	55,60	№401/Дели 2010
Гречка с фаршем и овощами	110	6,00	8,50	25,00	260,00	ТТК №1630 от 10.11.2021
Чай фруктовый	150/6	0,1	0,07	13,5	55	ТТК №56
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	436	12,82	15,52	68,89	465,60	
ВСЕГО:	1328	39,08	45,90	191,89	1333,10	

День 7 - ой

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная молочная с маслом	150/5	5,80	4,50	16,20	128,00	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	165/7	1	1,2	10	55	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели 2010
Итого:	357	8,70	10,10	39,20	282,00	
Сок яблочный	125	1,20	1,00	9,00	47,00	№ 368 Дели 2010
Итого:	125	1,20	1,00	9,00	47,00	
	482	9,90	11,70	48,20	329,00	
ОБЕД						
Салат из свежей капусты	30	0,39	1,50	2,70	25,86	№21 Дели 2016
Рассольник ленинградский с курицей, со сметаной	150/10/5	4	6	6,3	93	№82 Дели 2016
Биточки рубленые из рыбы	50	6,50	4,86	10,41	111,40	ТТК №3 Д
Пюре Картофельное	110	2,20	3,30	15,40	100,10	№137 Партнер 2014
Кисель	150			8,34	33,34	№284 Партнер 2014
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	535	14,59	15,96	57,45	429,70	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия крекер	10	1,60	1,45	12,90	61,00	
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели 2016
Салат из моркови с яблоками	30	0,20	1,00	2,50	19,80	№41 Дели 2016
Запеканка творожная с молоком сгущенным	130/10	6,00	8,00	22,50	186,00	№237 Дели 2010

Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	№394 Дели 2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	468	11,99	13,41	60,20	399,30	
ВСЕГО:	1485	36,48	40,47	165,85	1158,00	

День 8 - ой

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическ ая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша манная молочная с маслом	150/5	7,50	7,50	18,40	171,10	ТТК №4
Кефир с молоком	160	2,00	2,20	11,30	73,30	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3 Дели 2010
Итого:	350	13,00	15,65	42,60	364,00	
Фрукты свежие яблоко	100	0,36	0,10	10,00	42,00	№386/Дели 2016
Итого:	100	0,36	0,10	10,00	42,00	
	450	10,00	12,00	52,60	367,00	
ОБЕД						
Огурцы соленые	30	0,24	0,03	0,51	3,30	стр.563 сб1996
Борщ со свежей капустой, картофелем, на м/б, со сметаной	150/5	2,10	4,30	9,70	86,00	№63 Дели 2016
Плов из отварной говядины	130	10,00	11,00	33,00	261,00	№108 "Партнер" 2014
Компот из сухофруктов	150	0,60	0,00	15,00	62,50	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	495	14,44	15,63	72,51	478,80	
ПОЛДНИК						
Плюшка новомосковская	40	1,80	3,20	19,00	112,00	№184 "Партнер" г. Уфа 2010
Катык	110	3,12	2,75	2,50	47,20	№401 Дели 2010
Яйцо вареное	1/2 шт	2,50	2,30	0,15	31,50	№227 Дели 2016
Макароны отварные	80	2,90	2,40	18,40	107,00	№218 Дели 2016
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№411 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	438	11,97	10,86	54,27	362,70	
ВСЕГО:	1383	39,77	42,24	179,38	1247,50	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд		Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическ ая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК							
Каша полбяная молочная с маслом		150/5	6	5	17,23	138	ТТК №1
Чай с молоком,сахаром		160/4	2,30	2,00	11,90	74,80	№394 Дели 2010
Бутерброд с маслом сливочным		25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели 2010
Итого:		349	10,20	11,40	42,13	311,80	
Сок яблоко-вишня		125	0,60	0,00	18,00	74,00	№ 368 Дели 2010
Итого:		125	0,60	0,00	18,00	74,00	
		474	10,80	12,30	60,13	385,80	
ОБЕД							
Салат из свеклы		30	0,36	0,96	1,80	17,30	№34, Дели 2016
Щи со свежей капустой, картофелем, с сметаной с курицей		150/10/5	3,00	6,20	13,00	120,00	№73 Дели 2016
Запеканка картофельная с мясом		130/15	10,70	9,30	32,30	256,00	№291 Дели 2010
Компот из свежих яблок		150	0,10	0,10	10,20	42,10	№ 390 Дели 2016

Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	520	15,66	16,86	71,60	501,40	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия	20	0,60	1,80	5,20	39,00	
печенье						
Ряженка	110	3,12	2,75	4,59	55,60	№401 Дели 2010
Салат из моркови	30	0,60	0,05	3,00	14,00	№42 Дели 2016г
Запеканка из творога с крошкой	130	6,80	8,60	30,00	225,00	№ 322 Сб Самара 2013г
Напиток шиповника	150/4	0,5	0,25	5,4	25,9	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	454	13,22	13,65	57,99	406,50	
ВСЕГО:	1448	39,68	41,91	189,72	1293,70	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическ ая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша рисовая молочная с маслом	150/5	5,30	4,80	12,10	112,00	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	165/7	1	1,2	10	55	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3 Дели 2010
Итого:	360,00	9,80	11,95	35,00	286,60	
Фрукты свежие	100	0,36	0,36	14,00	60,00	№399 Дели 2010
яблоко зеленое						
Итого:	100	0,36	0,36	14,00	60,00	
	460	10,16	12,31	49,00	346,60	
ОБЕД						
Салат витаминный	30	0,45	0,20	2,00	11,60	№15 Партнер 2009
Суп-лапша домашняя с курицей	150/10	4,00	3,00	10,70	85,80	№86 Дели 2010
Котлеты "Аппетитные"	50	4,50	6,00	12,50	122,00	ТТК №7Д
Каша перловая с овощами	110/3	4,13	6,30	21,10	157,60	№180 Дели 2016
Напиток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	ТТК №68
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	65,9	
Итого:	533	15,08	15,83	73,10	495,00	
ПОЛДНИК						
Пирожок печёный с картофелем	40	2,60	5,30	31,80	185,00	№437 Дели 2016
Кефир	110	3,1	2,75	4,4	54,8	№401 Дели 2010
Омлет натуральный	130	6,00	6,50	15,00	142,50	№229 Дели 2016
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	464	13,35	14,76	65,42	447,30	
ВСЕГО:	1457,00	38,59	42,90	187,52	1288,90	
ИТОГО за 10 дней	14414,5	384,21	428,71	1847,49	12748,50	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ

2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается их замена на равноценные

по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №11)

При составлении примерного 10-дневного меню предусмотрен усиленный полдник с включением блюд ужина.

3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:

3.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.

3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г

3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания
Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.

3.4. Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003

3.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.

3.6. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.

3.7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г

3.8. Техничко-технологические карты

4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина 1 категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);

сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)

яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.11(30% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.09(20% отходы)

огурцы и помидоры свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой

сметана с массовой долей жира 15%

кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%