

Примерное 10-ти дневное меню
для организации питания детей в дошкольных учреждениях с аллергическими заболеваниями
с 7-12 часовым пребыванием от 3-7 лет

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	500	12,8-14,2	14,25-15,75
ОБЕД			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	15,39-17,01	17,1-18,9
ВСЕГО:	1550	46,17-51,03	51,3-56,7

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	500	12,8-14,2	14,25-15,75
ОБЕД			

Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	15,39-17,01	17,1-18,9
ВСЕГО:	1550	46,17-51,03	51,3-56,7

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые веществ	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	500	12,8-14,2	14,25-15,75
ОБЕД			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	15,39-17,01	17,1-18,9
ВСЕГО:	1550	46,17-51,03	51,3-56,7

День 4 - ый

Прием пищи	Объем блюд	Пищевые веществ
------------	------------	-----------------

Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	500	12,8-14,2	14,25-15,75
ОБЕД			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	15,39-17,01	17,1-18,9
ВСЕГО:	1550	46,17-51,03	51,3-56,7

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	500	12,8-14,2	14,25-15,75
ОБЕД			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	15,39-17,01	17,1-18,9
ВСЕГО:	1550	46,17-51,03	51,3-56,7

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	500	12,8-14,2	14,25-15,75
ОБЕД			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	15,39-17,01	17,1-18,9
ВСЕГО:	1550	46,17-51,03	51,3-56,7

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			

Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	500	12,8-14,2	14,25-15,75
ОБЕД			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	15,39-17,01	17,1-18,9
ВСЕГО:	1550	46,17-51,03	51,3-56,7

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	500	12,8-14,2	14,25-15,75
ОБЕД			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	15,39-17,01	17,1-18,9
ВСЕГО:	1550	46,17-51,03	51,3-56,7

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	500	12,8-14,2	14,25-15,75
ОБЕД			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	15,39-17,01	17,1-18,9
ВСЕГО:	1550	46,17-51,03	51,3-56,7

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	500	12,8-14,2	14,25-15,75
ОБЕД			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			

Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	600	17,9-19,8	19,9-22,05
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	15,39-17,01	17,1-18,9
ВСЕГО:	1550	46,17-51,03	51,3-56,7

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 по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №11)
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 оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.
 - 3.7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г
 - 3.8. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Самарской о
 - 3.9. Техничко-технологические карты
4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
 - говядина 1 категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);
 - сельскохозяйственная птица -индейка
 - огурцы свежие парниковые
 - масло сливочное с массовой долей жира 72,5%
 - огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой

ваниями

ва (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
угл-ды	Ккал	
61,9-68,5	427,5-472,5	
86,7-95,9	598,5-661,5	
74,385-82,2	513-567	
223,16-246,65	1539-1701	

ва (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
угл-ды	Ккал	
61,9-68,5	427,5-472,5	

86,7-95,9	598,5-661,5	
74,385-82,2	513-567	
223,16-246,65	1539-1701	

масса (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
угл-ды	Ккал	
61,9-68,5	427,5-472,5	
86,7-95,9	598,5-661,5	
74,385-82,2	513-567	
223,16-246,65	1539-1701	

масса (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры

	ценность	
	угл-ды	Ккал
61,9-68,5	427,5-472,5	
86,7-95,9	598,5-661,5	
74,385-82,2	513-567	
223,16-246,65	1539-1701	

масса (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
61,9-68,5	427,5-472,5	
86,7-95,9	598,5-661,5	

74,385-82,2	513-567	
223,16-246,65	1539-1701	

масса (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
угл-ды	Ккал	
61,9-68,5	427,5-472,5	
86,7-95,9	598,5-661,5	
74,385-82,2	513-567	
223,16-246,65	1539-1701	

масса (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
угл-ды	Ккал	

61,9-68,5	427,5-472,5	
86,7-95,9	598,5-661,5	
74,385-82,2	513-567	
223,16-246,65	1539-1701	

масса (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
угл-ды	Ккал	
61,9-68,5	427,5-472,5	
86,7-95,9	598,5-661,5	
74,385-82,2	513-567	
223,16-246,65	1539-1701	

масса (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
угл-ды	Ккал	
61,9-68,5	427,5-472,5	
86,7-95,9	598,5-661,5	
74,385-82,2	513-567	
223,16-246,65	1539-1701	

масса (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
угл-ды	Ккал	
61,9-68,5	427,5-472,5	

86,7-95,9	598,5-661,5	
74,385-82,2	513-567	
223,16-246,65	1539-1701	

на на равноценные

енты:

.

и, школ -интернатов, детских домов и детских

области 2013г.

Примерное 10-ти дневное меню
для организации питания детей в дошкольных учреждениях с аллергическими забо.
с 7-12 часовым пребыванием от 1-3 лет

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые веществ	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	450	9,97-11	11,16-12,34
ОБЕД			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	400	11,97-13,23	13,4--14,8
ВСЕГО:	1300	35,91-39,69	40,2-44,4

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые веществ	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	450	9,97-11	11,16-12,34
ОБЕД			

Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	400	11,97-13,23	13,4--14,8
ВСЕГО:	1300	35,91-39,69	40,2-44,4

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые веществ	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	450	9,97-11	11,16-12,34
ОБЕД			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	400	11,97-13,23	13,4--14,8
ВСЕГО:	1300	35,91-39,69	40,2-44,4

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые веществ
---------------------------------	------------	-----------------

		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	450	9,97-11	11,16-12,34
ОБЕД			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	400	11,97-13,23	13,4-14,8
ВСЕГО:	1300	35,91-39,69	40,2-44,4

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые веществ	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	450	9,97-11	11,16-12,34
ОБЕД			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			

Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	400	11,97-13,23	13,4--14,8
ВСЕГО:	1300	35,91-39,69	40,2-44,4

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые веществ	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	450	9,97-11	11,16-12,34
ОБЕД			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	400	11,97-13,23	13,4--14,8
ВСЕГО:	1300	35,91-39,69	40,2-44,4

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые веществ	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			

Итого:			
Всего завтрак	450	9,97-11	11,16-12,34
ОБЕД			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	400	11,97-13,23	13,4--14,8
ВСЕГО:	1300	35,91-39,69	40,2-44,4

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые веществ	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	450	9,97-11	11,16-12,34
ОБЕД			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	400	11,97-13,23	13,4--14,8
ВСЕГО:	1300	35,91-39,69	40,2-44,4

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые веществ	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	450	9,97-11	11,16-12,34
ОБЕД			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	400	11,97-13,23	13,4--14,8
ВСЕГО:	1300	35,91-39,69	40,2-44,4

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые веществ	
		белки	жиры
ЗАВТРАК			
Каши (блюда из круп)			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
Всего завтрак	450	9,97-11	11,16-12,34
ОБЕД			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, отвары и т.д.)			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			

Итого:	450	13,96-15,44	15,63-17,27
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Хлебцы классические в ассортименте			
Второе блюдо(мясное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб ржаной или ржано -пшеничный			
Итого:	400	11,97-13,23	13,4--14,8
ВСЕГО:	1300	35,91-39,69	40,2-44,4

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 по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №11)
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", 2010-2013г
 - 3.6 Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.
 - 3.7 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г
 - 3.8 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Самарск
 - 3.9 Техничко-технологические карты
4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
 - говядина 1 категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);
 - сельскохозяйственная птица -индейка
 - огурцы свежие парниковые
 - масло сливочное с массовой долей жира 72,5%
 - огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой

леваниями

ва (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
угл-ды	Ккал	
48,2-53,28	332,5-367,5	
67,49-74,6	465,5-514,5	
57,85-63,9	399-441	
173,56-191,83	1197-1323	

ва (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
угл-ды	Ккал	
48,2-53,28	332,5-367,5	

67,49-74,6	465,5-514,5	
57,85-63,9	399-441	
173,56-191,83	1197-1323	

ва (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
угл-ды	Ккал	
48,2-53,28	332,5-367,5	
67,49-74,6	465,5-514,5	
57,85-63,9	399-441	
173,56-191,83	1197-1323	

ва (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры

угл-ды	Ккал	
48,2-53,28	332,5-367,5	
67,49-74,6	465,5-514,5	
57,85-63,9	399-441	
173,56-191,83	1197-1323	

ва (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
угл-ды	Ккал	
48,2-53,28	332,5-367,5	
67,49-74,6	465,5-514,5	

57,85-63,9	399-441	
173,56-191,83	1197-1323	

ва (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
угл-ды	Ккал	
48,2-53,28	332,5-367,5	
67,49-74,6	465,5-514,5	
57,85-63,9	399-441	
173,56-191,83	1197-1323	

ва (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
угл-ды	Ккал	

48,2-53,28	332,5-367,5	
67,49-74,6	465,5-514,5	
57,85-63,9	399-441	
173,56-191,83	1197-1323	

ва (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
угл-ды	Ккал	
48,2-53,28	332,5-367,5	
67,49-74,6	465,5-514,5	
57,85-63,9	399-441	
173,56-191,83	1197-1323	

ва (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
угл-ды	Ккал	
48,2-53,28	332,5-367,5	
67,49-74,6	465,5-514,5	
57,85-63,9	399-441	
173,56-191,83	1197-1323	

ва (г)	Энергетическая ценность	№ рецептуры
угл-ды	Ккал	
48,2-53,28	332,5-367,5	

67,49-74,6	465,5-514,5	
57,85-63,9	399-441	
173,56-191,83	1197-1323	

замена на равноценные

документы:

14гг.

детских учреждений, школ -интернатов, детских домов и детских

области 2013г.

ОТПРАВИТЕЛЬ АО "ДЕПАРТАМЕНТ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ"	ПОДПИСАНО
ВЛАДЕЛЕЦ СЕРТИФИКАТА Агапова Алла Константиновна	
ДОЛЖНОСТЬ Заместитель генерального директора по организации питания	
СЕРТИФИКАТ 033B4ED400A4ADF2AF418C4AE1464CE ССС	ПОДПИСАН 14.09.2022 12:02:43 МСК
ПОДПИСЬ ВЕРНА	

ПОЛУЧАТЕЛЬ МАДОУ "ДЕТСКИЙ САД № 203"	ПОДПИСАНО
ВЛАДЕЛЕЦ СЕРТИФИКАТА Шагимулина Гульнара Кадыровна	
ДОЛЖНОСТЬ заведующая	
СЕРТИФИКАТ 03683579000EAE949044E788426ACC10 42	ПОДПИСАН 14.09.2022 13:13:51 МСК
ПОДПИСЬ ВЕРНА	