

**Примерное 10-ти дневное меню**

для организации питания детей в дошкольных учреждениях для санаторных групп с туберкулезной интоксикацией  
с 7-12 часовым пребыванием от 3 до 7 лет

День 1 - ый

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

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества	
		белки	жиры
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каши, супы молочные			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
<b>Итого:</b>			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
<b>Итого:</b>			

<b>Всего завтрак</b>	<b>500</b>	<b>12,8-14,2</b>	<b>14,25-15,75</b>
<b>ОБЕД</b>			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>17,9-19,8</b>	<b>19,9-22,05</b>
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>			
Мучные кулинарные или кондитерские изделия			
Второе блюдо(блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>450</b>	<b>15,39-17,01</b>	<b>17,1-18,9</b>
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1550</b>	<b>46,17-51,03</b>	<b>51,3-56,7</b>

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые веществ	
		белки	жиры
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каши,супы молочные			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
<b>Итого:</b>			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
<b>Итого:</b>			
<b>Всего завтрак</b>	<b>500</b>	<b>12,8-14,2</b>	<b>14,25-15,75</b>
<b>ОБЕД</b>			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>17,9-19,8</b>	<b>19,9-22,05</b>
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>			
Мучные кулинарные или кондитерские изделия			
Второе блюдо(блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>450</b>	<b>15,39-17,01</b>	<b>17,1-18,9</b>

<b>ВСЕГО:</b>	<b>1550</b>	<b>46,17-51,03</b>	<b>51,3-56,7</b>
---------------	-------------	--------------------	------------------

День 4 - ый

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

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые веществ	
		белки	жиры
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каши, супы молочные			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
<b>Итого:</b>			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
<b>Итого:</b>			
<b>Всего завтрак</b>	<b>500</b>	<b>12,8-14,2</b>	<b>14,25-15,75</b>

<b>ОБЕД</b>			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>17,9-19,8</b>	<b>19,9-22,05</b>
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>			
Мучные кулинарные или кондитерские изделия			
Второе блюдо(блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>450</b>	<b>15,39-17,01</b>	<b>17,1-18,9</b>
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1550</b>	<b>46,17-51,03</b>	<b>51,3-56,7</b>

День 6 - ой

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

День 7 - ой

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

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества	
		белки	жиры
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каши, супы молочные			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
Итого:			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
Итого:			
<b>Всего завтрак</b>	<b>500</b>	<b>12,8-14,2</b>	<b>14,25-15,75</b>
<b>ОБЕД</b>			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			

Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>17,9-19,8</b>	<b>19,9-22,05</b>
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>			
Мучные кулинарные или кондитерские изделия			
Второе блюдо(блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>450</b>	<b>15,39-17,01</b>	<b>17,1-18,9</b>
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1550</b>	<b>46,17-51,03</b>	<b>51,3-56,7</b>

День 9 - ый

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

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые вещества
---------------------------------	------------	------------------

		белки	жиры
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каши, супы молочные			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
<b>Итого:</b>			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
<b>Итого:</b>			
<b>Всего завтрак</b>	<b>500</b>	<b>12,8-14,2</b>	<b>14,25-15,75</b>
<b>ОБЕД</b>			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>600</b>	<b>17,9-19,8</b>	<b>19,9-22,05</b>
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>			
Мучные кулинарные или кондитерские изделия			
Второе блюдо(блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>450</b>	<b>15,39-17,01</b>	<b>17,1-18,9</b>
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1550</b>	<b>46,17-51,03</b>	<b>51,3-56,7</b>

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 (№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 области 2013г
  - 3.9. Техничко-технологические карты
4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
  - говядина I категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);
  - сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные, индейка
  - рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)
  - яйца куриные I категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

**овощи** рассчитаны с учетом отходов от сезонности  
**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%**

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
углы	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	

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
углы	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 с учетом их пищевой ценности (Приложение

енты:

.

и, школ -интернатов, детских домов и детских

области 2013г.

**Примерное 10-ти дневное меню**

для организации питания детей в дошкольных учреждениях для санаторных групп с туберкулезной интоксикацией  
с 7-12 часовым пребыванием от 1 до 3 лет

День 1 - ый

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

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые веществ	
		белки	жиры
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каши, супы молочные			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
<b>Итого:</b>			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
<b>Итого:</b>			
<b>Всего завтрак</b>	<b>450</b>	<b>9,97-11</b>	<b>11,16-12,34</b>

<b>ОБЕД</b>			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>450</b>	<b>13,96-15,44</b>	<b>15,63-17,27</b>
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>			
Мучные кулинарные или кондитерские изделия			
Второе блюдо(блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>400</b>	<b>11,97-13,23</b>	<b>13,4--14,8</b>
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1300</b>	<b>35,91-39,69</b>	<b>40,2-44,4</b>

День 3 - ий

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

День 4 - ый

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

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые веществ	
		белки	жиры
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каши, супы молочные			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
<b>Итого:</b>			
<b>Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте</b>			
<b>Итого:</b>			
<b>Всего завтрак</b>	<b>450</b>	<b>9,97-11</b>	<b>11,16-12,34</b>
<b>ОБЕД</b>			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			

Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>450</b>	<b>13,96-15,44</b>	<b>15,63-17,27</b>
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>			
Мучные кулинарные или кондитерские изделия			
Второе блюдо (блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы) или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>400</b>	<b>11,97-13,23</b>	<b>13,4-14,8</b>
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1300</b>	<b>35,91-39,69</b>	<b>40,2-44,4</b>

День 6 - ой

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

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые веществ	
		белки	жиры

<b>ЗАВТРАК</b>			
Каши, супы молочные			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
<b>Итого:</b>			
<b>Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте</b>			
<b>Итого:</b>			
<b>Всего завтрак</b>	<b>450</b>	<b>9,97-11</b>	<b>11,16-12,34</b>
<b>ОБЕД</b>			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>450</b>	<b>13,96-15,44</b>	<b>15,63-17,27</b>
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>			
Мучные кулинарные или кондитерские изделия			
Второе блюдо(блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>400</b>	<b>11,97-13,23</b>	<b>13,4--14,8</b>
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1300</b>	<b>35,91-39,69</b>	<b>40,2-44,4</b>

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые веществ	
		белки	жиры
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каши, супы молочные			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
<b>Итого:</b>			
<b>Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте</b>			
<b>Итого:</b>			
<b>Всего завтрак</b>	<b>450</b>	<b>9,97-11</b>	<b>11,16-12,34</b>
<b>ОБЕД</b>			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки, компоты, кисели и т.д.)			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>450</b>	<b>13,96-15,44</b>	<b>15,63-17,27</b>
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>			
Мучные кулинарные или кондитерские изделия			

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

День 9 - ый

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

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Объем блюд	Пищевые веществ	
		белки	жиры
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каши, супы молочные			
Напитки			
Закуска (бутерброды)			
<b>Итого:</b>			
Фрукты свежие или соки и нектары в ассортименте			
<b>Итого:</b>			

<b>Всего завтрак</b>	<b>450</b>	<b>9,97-11</b>	<b>11,16-12,34</b>
<b>ОБЕД</b>			
Закуска (холодное блюдо)(салат, овощи и т.п.)			
Первое блюдо (суп)			
Второе блюдо(мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Третье блюдо (напитки,компоты, кисели и т.д.)			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>450</b>	<b>13,96-15,44</b>	<b>15,63-17,27</b>
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>			
Мучные кулинарные или кондитерские изделия			
Второе блюдо(блюдо из творога, блюдо из яиц, мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)или второе блюдо с гарниром			
Напитки			
Хлеб (ржано-пшеничный или пшеничный...)			
<b>Итого:</b>	<b>400</b>	<b>11,97-13,23</b>	<b>13,4--14,8</b>
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1300</b>	<b>35,91-39,69</b>	<b>40,2-44,4</b>

**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 (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", 2010-2011г.
  - 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 унитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);
  - сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные, индейка
  - рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)
  - яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г
  - овощи рассчитаны с учетом отходов от сезонности
  - 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%

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 с учетом их пищевой ценности

документы:

14гг.

ебий, школ -интернатов, детских домов и детских

ой области 2013г.

ОТПРАВИТЕЛЬ АО "ДЕПАРТАМЕНТ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ"	<b>ПОДПИСАНО</b>
ВЛАДЕЛЕЦ СЕРТИФИКАТА Агапова Алла Константиновна	
ДОЛЖНОСТЬ Заместитель генерального директора по организации питания	
СЕРТИФИКАТ 11E820069B03AAC475919F8FCF070AF	ПОДПИСАН 15.12.2023 09:49:38 МСК
<b>ПОДПИСЬ ВЕРНА</b>	

ПОЛУЧАТЕЛЬ МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 338	<b>ПОДПИСАНО</b>
ВЛАДЕЛЕЦ СЕРТИФИКАТА Яруллина Татьяна Владимировна	
ДОЛЖНОСТЬ Заведующий	
СЕРТИФИКАТ 00E44D17D4890BC4B78AA016B669843 6D4	ПОДПИСАН 15.12.2023 10:42:07 МСК
<b>ПОДПИСЬ ВЕРНА</b>	