



Примерное 10-дневное меню  
для организации питания детей в дошкольных учреждениях  
с 12 - часовым пребыванием от 1 года до 3 лет

День 1 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в г)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	140/3			5,79	6,28	26,29	185,66	0,67	ТТК №5Д
Крупа геркулесовая		18,00	18,00						
Молоко		123,00	123,00						
Сахар		2,00	2,00						
Соль йодированная		0,40	0,40						
Масло сливочное		3,00	3,00						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016
Кофейный напиток		2,50	2,50						
Сахар		6,00	6,00						
Молоко		90,00	90,00						
Вода		108,00	108,00						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			2,53	5,69	12,92	115,67	0,07	№3 сб дошк 2016
Батон нарезной		25,00	25,00						
Сыр		5,10	5,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
<b>Итого:</b>	<b>364</b>			<b>11,17</b>	<b>14,38</b>	<b>49,56</b>	<b>375,91</b>	<b>1,91</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк. 2016
<b>Итого:</b>	<b>100</b>			<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>9,80</b>	<b>47,00</b>	<b>10,00</b>	
<b>ОБЕД</b>									
Салат из кукурузы к/с	30			0,86	1,85	2,41	29,79	2,79	№10, сб дошк 2016
кукуруза к/с		46,60	27,90						
сахар		0,60	0,60						
Масло растительное		1,80	1,80						
Суп картофельный с клецками на курином бульоне	150			2,58	2,86	11,27	89,36	3,45	№91 сб дошк 2016
картофель		66,60	50,00						
морковь		7,50	6,00						
лук репчатый		7,20	6,00						
масло растительное		1,50	1,50						
соль йодированная		0,50	0,50						
бульон		112,50	112,50						
клецки:			15,00						
мука пшеничная		4,60	4,60						
масло сливочное		0,50	0,50						
яйцо		1,60	1,32						
вода		7,30	7,30						
соль йодированная		0,10	0,10						
масса теста			13,50						
масса готовых клецек			15,00						
Плов из отварной птицы	150			12,71	7,85	26,80	229,00	4,52	№321, сб дошк
цыплята-бройлеры с/м		58,50	55,20						
масса отварной птицы			24,00						
масло сливочное		5,00	5,00						
Лук репчатый		8,93	7,50						
Морковь		12,50	10,00						
Крупа рисовая		32,00	32,00						
вода		65,00	65,00						
соль йодированная		0,50	0,50						
масса гарнира			126,00						
Напиток из сухофруктов	150			0,50	0,07	14,00	60	0,54	№394 Сб дошк
сухофрукты		12,75	12,50						
Сахар		5,00	5,00						
вода		152,00	152,00						
Хлеб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, дел
Хлеб ржаной	35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
<b>Итого:</b>	<b>545</b>			<b>21,24</b>	<b>13,29</b>	<b>83,10</b>	<b>547,95</b>	<b>11,30</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>									
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк 2016
кисломолочный напиток		155,00	150,00						
Кондитерское изделие печенье	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 136, Дели +, 2012

Пудинг рыбный		45/15			8,98	2,93	4,40	80,00	0,32	№286 СБ дошк 2016
	рыба (минтай с/м БГ)		51,54	37,90						
	масса отварной рыбы			30,00						
	Хлеб пшеничный		6,20	6,20						
	яйцо		4,80	4,00						
	молоко		9,00	9,00						
	масло сливочное		1,70	1,70						
	соль иодированная		0,30	0,30						
	Масло растительное		0,80	0,80						
	масса пудинга			45,00						
	Соус молочный									
	молоко		7,50	7,50						
	масло сливочное		0,80	0,80						
	Мука пшеничная		0,80	0,80						
	Вода		7,50	7,50						
	Сахар		0,15	0,15						
	соль иодированная		0,09	0,09						
	масса соуса			15,00						
Пюре Картофельное		120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№339 СБ дошк 2016
	Картофель		136,80	102,60						
	Молоко		18,96	18,00						
	Масло сливочное		4,20	4,20						
	соль иодированная		0,45	0,45						
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Чай с сахаром		150/5			0,06	0,02	5,01	19,95	0,03	№410, 411 Дели 2016
	чай весовой		0,40	0,40						
	Сахар		5,00	5,00						
	Вода		150,00	150,00						
<b>Итого:</b>		<b>535</b>			<b>19,63</b>	<b>12,74</b>	<b>61,71</b>	<b>439,72</b>	<b>15,33</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1544</b>			<b>52,43</b>	<b>40,81</b>	<b>204,18</b>	<b>1410,58</b>	<b>38,54</b>	

День 2-ой										
Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во (в г)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
<b>ЗАВТРАК</b>										
Каша полбяная молочная с маслом сливочным		140/3			3,76	6,13	22,96	162,00	0,67	ТТК №1Д
	Крупа полбяная		18,00	18,00						
	Молоко		70,00	70,00						
	вода		53,00	53,00						
	Сахар		2,00	2,00						
	соль иодированная		0,40	0,40						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
Какао с молоком		180/6			3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	№416 Дели 2016
	Какао-порошок		2,00	2,00						
	Сахар		6,00	6,00						
	Молоко		110,00	110,00						
	Вода		80,00	80,00						
Бутерброд с маслом сливочным		25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
	Батон нарезной		25,00	25,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
<b>Итого:</b>		<b>359</b>			<b>9,35</b>	<b>13,67</b>	<b>46,75</b>	<b>351,28</b>	<b>2,10</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>										
Сок в индусаковке		200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
<b>Итого:</b>		<b>200</b>			<b>1,00</b>	<b>0,00</b>	<b>20,20</b>	<b>84,80</b>	<b>4,00</b>	
<b>ОБЕД</b>										
Салат картофельный с морковью и солеными огурцами		40			0,55	2,09	3,43	34,64	4,80	№23, сб дошк 2016
	картофель		21,92	16,00						
	огурцы соленые		21,84	12,00						
	морковь		10,24	8,00						
	лук репчатый		2,40	2,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
Борщ со свежей капустой, с картофелем на мясном бульоне, со сметаной		150/5			1,81	3,70	6,74	70,31	6,43	№63, сб дошк 2016
	капуста свежая		15,00	12,00						
	картофель		15,96	12,00						
	морковь		9,38	7,50						
	лук репчатый		7,14	6,00						
	свекла		30,72	24,00						
	масло растительное		3,00	3,00						
	сахар		0,15	0,15						
	томатная паста		1,50	1,50						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	бульон		120,00	120,00						
	сметана		5,00	5,00						
Гуляш из отварной говядины		30/30			8,73	10,07	1,73	132,60	0,56	№293 сб рецептур 2017

	говядина лопатка б/к		48,00	48,00							
	соль йодированная		0,30	0,30							
	масса отварной говядины			30,00							
	морковь		13,13	10,50							
	лук репчатый		6,36	5,30							
	вода питьевая		22,50	22,50							
	томатная паста		0,90	0,90							
	мука пшеничная в/с		1,50	1,50							
	масло растительное		2,00	2,00							
	соль йодированная		0,15	0,15							
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным		110/2			6,45	3,13	29,16	170,14	0,00	№179 сб дошк 2016	
	гречневая крупа		52,40	52,40							
	вода питьевая		78,10	78,10							
	соль йодированная		0,30	0,30							
	масло сливочное		2,00	2,00							
Компот из свежих яблок		150			0,12	0,12	20,91	85,95	2,85	№342 сб шк 2017	
	яблоки свежие		28,50	25,00							
	сахар		5,00	5,00							
	вода		152,00	152,00							
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Памп + 2017	
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели +, 2012	
<b>Итого:</b>		<b>577</b>			<b>21,87</b>	<b>19,73</b>	<b>88,11</b>	<b>621,62</b>	<b>14,64</b>		
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>											
Кисломолочный напиток (кагык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток	150	155,00	150,00	4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк 2016	
Королевская ватрушка		130			15,98	9,50	50,58	350,13		ТТК №810 от 15.02.2023	
	<b>посыпка низ:</b>										
	Масло сливочное		9,00	9,00							
	Мука пшеничная		17,00	17,00							
	Сахарный песок		9,00	9,00							
	<b>творожная начинка:</b>										
	Творог		68,00	68,00							
	сахарный песок		13,50	13,50							
	Яйцо куриное		16,20	13,50							
	<b>посыпка верх:</b>										
	Масло сливочное		3,50	3,50							
	Мука пшеничная		7,20	7,20							
	Сахарный песок		3,50	3,50							
Чай с сахаром и лимоном	чай весовой	150/5/5	0,40	0,40	0,10	0,02	5,18	21,78	2,24	№412 Дели 2016	
	Сахар		5,00	5,00							
	лимон		5,55	5,00							
	Вода		150,00	150,00							
<b>Итого:</b>		<b>440</b>			<b>20,43</b>	<b>13,27</b>	<b>62,06</b>	<b>447,91</b>	<b>2,69</b>		
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1576</b>			<b>52,64</b>	<b>46,67</b>	<b>217,12</b>	<b>1505,61</b>	<b>23,43</b>		

**День 3 - ий**

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин	Сборник рецептов
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>										
Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным		140/3			4,22	4,92	23,38	155,56	0,60	ТТК №7Д
	Крупа рисовая		10,00	10,00						
	Крупа пшеничная		7,50	7,50						
	Молоко		75,00	75,00						
	Вода		48,00	48,00						
	Сахар		2,00	2,00						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
Чай с молоком, сахаром		180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб дошк
	чай весовой		0,45	0,45						
	Сахар		6,00	6,00						
	Молоко		92,00	90,00						
	Вода		90,00	90,00						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным		25/5/5			2,53	5,69	12,92	115,67	0,07	№3 сб дошк 2016
	Батон нарезной		25,00	25,00						
	Сыр		5,10	5,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
<b>Итого:</b>		<b>359</b>			<b>9,78</b>	<b>13,01</b>	<b>46,78</b>	<b>346,99</b>	<b>2,05</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>										
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)		100	100,00	100,00	1,50	0,50	21,00	96,00	10,00	табл 9 стр 186, Дели +, 2012
<b>Итого:</b>		<b>100</b>			<b>1,50</b>	<b>0,50</b>	<b>21,00</b>	<b>96,00</b>	<b>10,00</b>	

ОБЕД										
Салат из припущенной моркови с курагой		40			0,59	0,04	5,73	25,68	1,83	№43, сб дошк 2016
	морковь		43,50	34,80						
	масса припущенной моркови			32,00						
	курага		4,59	4,50						
	масса набухшей кураги			7,00						
	сахарный песок		2,00	2,00						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками		150/20			4,76	2,40	10,41	90,40	7,53	№106,107 сб шк 2017
	картофель		80,00	60,00						
	морковь		7,50	6,00						
	лук репчатый		7,14	6,00						
	томатная паста		0,60	0,60						
	масло растительное		1,50	1,50						
	Бульон		105,00	105,00						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	фрикадельки рыбные:			20,00						
	минтай ПБГ с/м		25,80	18,80						
	или фарш рыбный		19,00	18,80						
	яйцо куриное		2,88	2,40						
	лук репчатый		3,60	3,00						
	соль иодированная		0,24	0,24						
	вода питьевая		3,00	3,00						
	масса полуфабриката фрикаделек			25,00						
	масса готовых фрикаделек			20,00						
Биточки "Домашние"		50			7,41	5,79	10,68	110,54	0,05	Акт проработки от
	цыплята - бройлеры с/м		60,68	39,40						
	или фарш куриный		41,37	39,40						
	морковь		11,85	9,40						
	Лук репчатый		14,40	12,00						
	Масло растительное		1,00	1,00						
	масса припущенного лука			6,00						
	соль иодированная		0,40	0,40						
	яйцо		0,60	0,50						
	Мука пшеничная		3,75	3,75						
	масса полуфабриката			59,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
Макаронные изделия отварные		110/2			4,06	4,76	19,42	136,73	0,00	№205 сб шк 2017
	макаронные изделия		38,50	38,50						
	Вода питьевая		231,00	231,00						
	Соль йодированная		0,45	0,45						
	Масло сливочное		2,00	2,00						
Кисель		150			0,45	0,08	13,50	62,70	0,83	ТТК
	Кисель-концентрат		17,50	17,50						
	Сахар		5,00	5,00						
	вода		150,00	150,00						
Хлеб пшеничный		20			1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134,
Хлеб ржаной		35			2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,
			35,00	35,00						Дели +, 2012
<b>Итого:</b>		<b>577</b>			<b>21,09</b>	<b>13,66</b>	<b>83,43</b>	<b>542,28</b>	<b>10,24</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>										
Кисломолочный напиток		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк 2016
(катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		155,00	150,00						
Кондитерское изделие	вафли	20	20,00	20,00	0,75	6,10	12,50	108,50		табл 6 стр 136, Дели +, 2012
Омлет натуральный		130			12,08	21,52	2,29	251,03	0,25	№229, сб дошк 2016
	яйцо		96,00	80,00						
	молоко		55,00	55,00						
	масса омлетной смеси			135,00						
	масло сливочное		2,00	2,00						
	соль иодированная		0,30	0,30						
	масса готового омлета			130,00						
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Напиток из шиповника		150/5			0,51	0,21	5,57	26,15	36,60	№399 сб дошк
	шиповник		15,30	15,00						
	сахар		5,00	5,00						
	вода		150,00	150,00						
<b>Итого:</b>		<b>480</b>			<b>19,59</b>	<b>31,78</b>	<b>38,96</b>	<b>520,43</b>	<b>37,30</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1516</b>			<b>51,97</b>	<b>58,94</b>	<b>190,17</b>	<b>1505,70</b>	<b>59,59</b>	

День 4 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин	Сборник рецептов
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
<b>ЗАВТРАК</b>										
Каша ячневая молочная с маслом сливочным		140/3			4,70	4,80	23,25	171,47		ТТК №10Д
	Крупа ячневая		17,50	17,50						

	Молоко		70,00	70,00						
	Вода		53,00	53,00						
	Сахар		2,00	2,00						
	соль иодированная		0,40	0,40						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
Кофейный напиток с молоком		180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016
	Кофейный напиток		2,50	2,50						
	Сахар		6,00	6,00						
	Молоко		90,00	90,00						
	Вода		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным		25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
	Батон нарезной		25,00	25,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
<b>Итого:</b>		<b>359</b>			<b>9,47</b>	<b>11,57</b>	<b>46,52</b>	<b>344,55</b>	<b>1,17</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>										
Сок в индивидуальной упаковке		200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
<b>Итого:</b>		<b>200</b>			<b>1,00</b>	<b>0,00</b>	<b>20,20</b>	<b>84,80</b>	<b>4,00</b>	
<b>ОБЕД</b>										
Салат из свеклы с яблоками		40			0,44	3,10	2,07	30,68	2,58	№36 дошк. 2016
	свекла		41,00	32,00						
	яблоки свежие		8,00	7,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
Суп картофельный с горохом на бульоне из индейки		150			3,29	3,16	9,92	88,95	3,50	№87 сб дошк 2016
	картофель		40,05	30,00						
	горох колотый		12,15	12,00						
	лук репчатый		7,20	6,00						
	морковь		9,60	7,50						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	масло растительное		3,00	3,00						
	бульон		105,00	105,00						
Индейки тушеная с овощами по-татарски		30/30			10,03	8,30	17,97	101,63	16,41	ТТК №753 от 20.08.2022
	филе индейки		42,00	42,00						
	соль иодированная		0,30	0,30						
	масса отварного филе			30,00						
	лук репчатый		26,40	22,00						
	морковь		12,50	12,00						
	Масло сливочное		2,50	2,50						
	бульон		10,00	10,00						
Пюре Картофельное		120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№339 СБ дошк 2016
	Картофель		136,80	102,60						
	Молоко		18,96	18,00						
	Масло сливочное		4,20	4,20						
	соль иодированная		0,45	0,45						
Компот из урюка		150			0,35	0,02	13,83	56,83	0,00	№394 СБ дошк 2016
	урюк		15,30	15,00						
	масса отварных сухофруктов			24,00						
	Вода		152,00	152,00						
	сахар		5,00	5,00						
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
<b>Итого:</b>		<b>575</b>			<b>20,39</b>	<b>19,00</b>	<b>83,83</b>	<b>504,12</b>	<b>37,02</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>										
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток	150	152,00	150,00	4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 СБ дошк
Запеканка творожная с молоком сгущенным		110/20			20,73	16,98	29,49	353,40	0,49	№251 сб дошк 2016
	Творог		103,20	101,20						
	крупа манная		6,60	6,60						
	Яйцо		5,28	4,40						
	Сахар		8,80	8,80						
	Сметана		4,40	4,40						
	Масло сливочное		4,40	4,40						
	Сухари панировочные		4,40	4,40						
	соль иодированная		0,55	0,55						
	молоко сгущенное		20,40	20,00						
Чай с сахаром		150/5			0,053	0,015	5,02	20,08	0,02	№410, 411 Дели 2016
	чай весовой		0,40	0,40						
	Сахар		5,00	5,00						
	Вода		150,00	150,00						
<b>Итого:</b>		<b>435</b>			<b>25,13</b>	<b>20,75</b>	<b>40,81</b>	<b>449,48</b>	<b>0,96</b>	

ВСЕГО:	1569		55,99	51,31	191,36	1382,95	43,15	
--------	------	--	-------	-------	--------	---------	-------	--

День 5 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин	Сборник рецептов
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
<b>ЗАВТРАК</b>										
Каша манная молочная с маслом сливочным		140/3			4,24	4,60	22,61	149,26	0,82	ТТК №4Д
	Крупа манная		18,00	18,00						
	Молоко		123,00	123,00						
	Сахар		2,00	2,00						
	соль иодированная		0,40	0,40						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
Чай без сахара, с мармеладом		170/10			0,07	0,02	11,93	48,15	0,02	ТТК
	чай весовой		0,40	0,40						
	вода питьевая		170,00	170,00						
	мармелад		15,00	15,00						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным		25/5/5			2,53	5,69	12,92	115,67	0,07	№3 сб дошк 2016
	Батон нарезной		25,00	25,00						
	Сыр		5,10	5,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
<b>Итого:</b>		<b>358</b>			<b>6,84</b>	<b>10,31</b>	<b>47,46</b>	<b>313,08</b>	<b>0,91</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>										
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)		100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк. 2016
<b>Итого:</b>		<b>100</b>			<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>9,80</b>	<b>47,00</b>	<b>10,00</b>	
<b>ОБЕД</b>										
Салат из зеленого горошка к/с		30			0,89	-1,55	1,88	25,08		№10 СБ дошкольн. 2016
	зеленый горошек к/с		48,10	28,50						
	масло растительное		1,50	1,50						
Суп картофельный с пшенной крупой, с мясными фрикадельками		150/10			3,41	3,13	8,80	81,35	5,99	№86 СБ дошк. 2016
	крупа пшенная		9,00	9,00						
	картофель		60,00	45,00						
	морковь		7,50	6,00						
	лук репчатый		7,14	6,00						
	масло растительное		1,50	1,50						
	соль иодированная		0,5	0,5						
	вода питьевая		105,00	105,00						
	мясные фрикадельки:									
	говядина (котлетное мясо б/к)		11,97	11,40						
	или фарш говяжий		11,97	11,40						
	лук репчатый		1,19	1,00						
	яйцо куриное		0,96	0,80						
	вода питьевая		1,00	1,00						
	соль йодированная		0,10	0,10						
	масса полуфабриката фрикаделек			14,30						
	масса полуфабриката фрикаделек			10,00						
Тефтели мясные		50			5,79	5,21	5,62	92,46	0,04	СБ дошкольн. №303, 2016
	говядина (котлетное мясо б/к)		33,30	31,70						
	или фарш говяжий		33,30	31,70						
	лук репчатый		12,00	10,00						
	масло растительное		1,50	1,50						
	хлеб пшеничный		6,70	6,70						
	вода питьевая		10,00	10,00						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	мука пшеничная в/с		3,40	3,40						
	масса полуфабриката фрикаделек			60,00						
	масло растительное		1,50	1,50						
Рагу из овощей		120			2,02	12,56	9,83	162,29	14,30	2016
	картофель		53,20	40,00						
	морковь		24,00	19,20						
	масса запеченной моркови			18,00						
	Лук репчатый		20,40	16,80						
	масса припущенного лука			13,20						
	капуста свежая		32,75	26,20						
	масса припущенной капусты			24,00						
	соль йодированная		0,60	0,60						
	Масло растительное		4,00	4,00						
	соус:									
	вода		35,00	35,00						2016

	Масло сливочное		1,58	1,58							
	Мука пшеничная		1,58	1,58							
	Морковь		2,63	2,10							
	Лук репчатый		1,26	1,05							
	томатная паста		2,10	2,10							
	Масло сливочное		0,53	0,53							
	сахар		0,35	0,35							
	соль йодированная		0,35	0,35							
	масса соуса			35,00							
	масса рагу			120,00							
Компот из свежих фруктов		150			0,17	0,09	7,44	32,89	6,16	ТТК	
	яблоки свежие		22,80	20,00							
	апельсин		7,50	5,00							
	лимон		5,55	5,00							
	Вода		152,00	152,00							
	сахар		5,00	5,00							
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012	
Хлеб ржаной		40	40,00	40,00	2,64	0,48	15,84	79,20		табл 6 стр 144, Дели +, 2012	
<b>Итого:</b>		<b>575</b>			<b>16,83</b>	<b>23,22</b>	<b>61,70</b>	<b>532,01</b>	<b>26,49</b>		
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>											
Кисломолочный напиток		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк	
(кагык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		155,00	150,00							
Кондитерское изделие	сушки	20	20,00	20,00	2,18	0,26	13,76	66,20		табл 6 стр 138, Дели +, 2012	
Рыба, тушеная с овощами		40/20			3,20	10,59	21,70	196,18		№229 школы. 2017	
	минтай ПБГ		69,10	51,00							
	вода питьевая		8,00	8,00							
	морковь		10,00	8,00							
	томатная паста		1,60	1,60							
	лук репчатый		4,80	4,00							
	масло растительное		2,00	2,00							
	соль		0,16	0,16							
Рис отварной рассыпчатый с маслом сливочным		110/2			2,65	1,77	25,86	134,03		№304 сб шк 2017	
	Крупа рисовая		39,60	39,60							
	соль йодированная		0,50	0,50							
	Вода питьевая		240,00	240,00							
	Масло сливочное		2,00	2,00							
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012	
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,18	21,78	2,24	№412 Дели 2016	
	чай весовой		0,40	0,40							
	Сахар		5,00	5,00							
	лимон		5,55	5,00							
	Вода		150,00	150,00							
<b>Итого:</b>		<b>527</b>			<b>14,38</b>	<b>16,59</b>	<b>85,10</b>	<b>552,94</b>	<b>2,69</b>		
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1560</b>			<b>38,45</b>	<b>50,51</b>	<b>204,05</b>	<b>1445,03</b>	<b>40,09</b>		

2 неделя

День 6 - ый											
Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во (в г)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептур	
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды				
			Ккал	С							
<b>ЗАВТРАК</b>											
Каша жидкая молочная гречневая, с маслом сливочным		140/3			6,33	6,19	24,57	180,10	1,15	№183, сб шк 2017	
	крупя гречневая		28,00	28,00							
	сахар		3,00	3,00							
	молоко		98,00	98,00							
	вода питьевая		21,00	21,00							
	масло сливочное		3,00	3,00							
	соль йодированная		0,40	0,40							
Чай с молоком, сахаром		180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб дошк	
	чай весовой		0,45	0,45							
	Сахар		6,00	6,00							
	Молоко		92,00	90,00							
	Вода		90,00	90,00							
Бутерброд с маслом сливочным		25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016	
	Батон нарезной		25,00	25,00							
	Масло сливочное		5,00	5,00							
<b>Итого:</b>		<b>359</b>			<b>11,28</b>	<b>12,94</b>	<b>47,97</b>	<b>354,36</b>	<b>2,53</b>		
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>											
Сок в инд упаковке		200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016	
<b>Итого:</b>		<b>200</b>			<b>1,00</b>	<b>0,00</b>	<b>20,20</b>	<b>84,80</b>	<b>4,00</b>		
<b>ОБЕД</b>											

Салат из кукурузы к/с		30			0,86	-1,85	2,41	29,79	2,79	№10, сб дошк 2016
	кукуруза к/с		46,60	27,90						
	сахар		0,60	0,60						
	Масло растительное		1,80	1,80						
Борщ со свежей капустой, картофелем на курином бульоне, со сметаной		150/5			1,81	3,70	6,74	70,31	6,43	№63, сб дошк 2016
	Капуста свежая		15,00	12,00						
	Картофель		15,96	12,00						
	Морковь		9,38	7,50						
	Лук репчатый		7,14	6,00						
	Свекла		30,72	24,00						
	Масло растительное		3,00	3,00						
	Сахар		0,15	0,15						
	Томатная паста		1,50	1,50						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	Бульон		120,00	120,00						
	Сметана		5,00	5,00						
Жаркое по-домашнему из отварной птицы		150			11,75	7,98	14,70	177,15	0,54	ТТК 580/а от 24.06.2020
	цыплята - бройлеры с/м		80,50	76,00						
	масса готовой мякоти птицы			33,00						
	картофель		144,70	108,80						
	лук репчатый		11,30	9,40						
	морковь		5,90	4,70						
	масло сливочное		3,80	3,80						
	соль йодированная		0,50	0,50						
	вода питьевая		18,80	18,80						
Напиток из сухофруктов		150			0,50	0,07	14,00	60	0,54	№394 Сб дошк
	сухофрукты		12,75	12,50						
	Сахар		5,00	5,00						
	вода		152,00	152,00						
Хлеб ржаной		35			2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144.
Итого:		520			17,23	14,02	51,69	406,48	10,30	
Кисломолочный напиток	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк 2016
(катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		155,00	150,00						
Омлет натуральный		130			12,08	21,52	2,29	251,03	0,25	№229, сб дошк
	яйцо		96,00	80,00						
	молоко		55,00	55,00						
	масса омлетной смеси			135,00						
	масло сливочное		2,00	2,00						
	соль йодированная		0,30	0,30						
	масса готового омлета			130,00						
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Чай с сахаром, с яблоками		150/5/10			0,09	0,06	5,99	24,70	1,02	№412 Дели 2016
	чай весовой		0,40	0,40						
	Сахар		5,00	5,00						
	яблоки свежие		11,40	10,00						
	Вода		150,00	150,00						
Итого:		470			18,42	25,53	26,88	410,48	1,72	
<b>ВСЕГО:</b>		1549			47,93	52,48	146,74	1256,12	18,55	

День 7 - ой

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во (в г)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>										
Каша ячневая молочная с маслом сливочным		140/3			4,70	4,80	23,25	171,47		ТТК №10Д
	Крупа ячневая		17,50	17,50						
	Молоко		70,00	70,00						
	Вода		53,00	53,00						
	Сахар		2,00	2,00						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
Кофейный напиток с молоком		180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016
	Кофейный напиток		2,50	2,50						
	Сахар		6,00	6,00						
	Молоко		90,00	90,00						
	Вода		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным		25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
	Батон нарезной		25,00	25,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						

Итого:	359			4,77	6,77	23,27	173,08	1,17	
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк. 2016
<b>Итого:</b>	<b>100</b>			<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>9,80</b>	<b>47,00</b>	<b>10,00</b>	
<b>ОБЕД</b>									
Салат из квашенной капусты	30			0,51	1,50	2,54	25,71	5,95	№47 Дели 2017
капуста квашенная		34,30	24,00						
лук репчатый		3,60	3,00						
масло растительное		1,50	1,50						
сахар		1,50	1,50						
Суп картофельный с пшенной крупой, с куриными фрикадельками	150/10			2,61	2,89	8,06	71,65	5,16	№86 сб дошк 2016
крупя пшенная		9,00	9,00						
картофель		60,00	45,00						
морковь		7,50	6,00						
лук репчатый		7,14	6,00						
масло растительное		1,50	1,50						
соль иодированная		0,5	0,5						
бульон или вода		105,00	105,00						
цыплята-бройлеры потр. с/м или фарш куриный		17,56	11,40						
лук репчатый		11,97	11,40						
лук репчатый		1,19	1,00						
яйцо		0,96	0,80						
вода для фарша		1,00	1,00						
соль иодированная		0,10	0,10						
масса полуфабриката			14,30						
масса готовых фрикаделек			10,00						
Биточки рубленые из рыбы	50			6,10	3,88	7,34	89,00	0,16	ТТК №3
рыба (минтай с/м БГ) или фарш рыбный		51,00	37,50						
крупя манная		39,40	37,50						
яйцо		1,30	1,25						
лук репчатый		0,90	0,75						
вода		11,10	9,30						
соль иодированная		7,00	7,00						
сахар		0,35	0,35						
сухари панировочные		0,14	0,14						
масло растительное		5,00	5,00						
масса полуфабриката		1,25	1,25						
Пюре картофельное	120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№339 СБ дошк 2016
Картофель		136,80	102,60						
Молоко		18,96	18,00						
Масло сливочное		4,20	4,20						
соль иодированная		0,45	0,45						
Компот из свежих яблок	150			0,12	0,12	20,91	85,95	0,68	№342 сб шк 2017
яблоки свежие		28,50	24,00						
сахар		5,00	5,00						
вода		153,00	153,00						
Хлеб ржаной	35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144.
<b>Итого:</b>	<b>545</b>			<b>14,10</b>	<b>12,65</b>	<b>69,05</b>	<b>451,34</b>	<b>26,48</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>									
Молоко кипяченое (молоко)	150			4,58	4,08	7,58	85,00	2,05	№419 СБ дошк 2016
молоко		158,00	150,00						
Кондитерское изделие (печенье (или крекер))	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 136, Дели +, 2012
Макаронные изделия отварные с сыром	130			9,00	7,70	18,45	178,82	0,15	№204 СБ дошк 2016
макаронные изделия		43,00	43,00						
вода		258,00	258,00						
соль иодированная		0,40	0,40						
сыр голландский		10,20	10,00						
Масло сливочное		2,00	2,00						
Хлеб пшеничный	20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Напиток из шиповника	150/5			0,51	0,21	5,57	26,15	75,00	№399 сб дошк 2016
шиповник		15,30	15,00						
сахар		5,00	5,00						
вода		150,00	150,00						
<b>Итого:</b>	<b>475</b>			<b>17,11</b>	<b>14,11</b>	<b>56,32</b>	<b>420,37</b>	<b>77,20</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1479</b>			<b>36,37</b>	<b>33,92</b>	<b>158,44</b>	<b>1091,79</b>	<b>114,85</b>	

День 8 - ой

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>										
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным		140/3								
Крупа геркулесовая			18,00	18,00	5,79	6,28	26,29	185,66	0,67	ТТК №5Д
Молоко			123,00	123,00						
Сахар			2,00	2,00						

Какао с молоком	Соль йодированная		0,40	0,40						
	Масло сливочное	180/6	3,00	3,00						
	Какао-порошок		2,00	2,00	3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	№416 Дели 2016
	Сахар		6,00	6,00						
Бутерброд с маслом сливочным	Молоко		110,00	110,00						
	Вода		80,00	80,00						
	Батон нарезной	25/5	25,00	25,00	1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
	Масло сливочное		5,00	5,00						
<b>Итого:</b>		<b>359</b>			<b>11,38</b>	<b>13,82</b>	<b>50,08</b>	<b>374,94</b>	<b>2,10</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>										
Сок в янд упаковке		200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
<b>Итого:</b>		<b>200</b>			<b>1,00</b>	<b>0,00</b>	<b>20,20</b>	<b>84,80</b>	<b>4,00</b>	
<b>ОБЕД</b>										
Салат из припущенной моркови		40			0,43	0,07	3,45	16,16	2,5	№39, сб дошк 2016
	морковь		41,25	33,00						
	яблоки		9,12	8,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
	сахарный песок		0,80	0,80						
Щи со свежей капустой с картофелем, с мясными фрикадельками, со сметаной		150/10/5			3,18	4,89	5,00	81,56	9,54	№73, сб дошк 2016
		капуста свежая		37,50	30,00					
		картофель		23,94	18,00					
		морковь		7,50	6,00					
		лук репчатый		7,14	6,00					
		масло растительное		3,00	3,00					
		соль йодированная		0,50	0,50					
		вода питьевая		120,00	120,00					
		говядина (котлетное мясо)		11,97	11,40					
		или фарш говяжий		11,97	11,40					
		лук репчатый		1,19	1,00					
		яйцо		0,96	0,80					
		вода для фарша		1,00	1,00					
		соль йодированная		0,10	0,10					
		масса полуфабриката			14,30					
		масса готовых фрикаделек			10,00					
	сметана		5,00	5,00						
Тефтели мясные в томатном соусе		45/15			5,39	5,32	6,26	94,39	0,40	СБ дошкольн. №303, 366, 2016
		говядина (котлетное мясо б/к)		29,93	28,50					
		или фарш говяжий		29,93	28,50					
		лук репчатый		18,00	15,00					
		масло растительное		1,50	1,50					
		масса пассерованного лука			7,50					
		хлеб пшеничный		6,00	6,00					
		вода питьевая		9,00	9,00					
		соль йодированная		0,45	0,45					
		мука пшеничная в/с		3,00	3,00					
		масса полуфабриката			54,00					
		масло растительное		1,50	1,50					
		масса готовых тефтелей			45,00					
		соус томатный:								
		вода питьевая		15,00	15,00					
		масло сливочное		0,68	0,68					
		мука пшеничная в/с		0,68	0,68					
		морковь		1,13	0,90					
		лук репчатый		0,54	0,45					
		томатная паста		0,95	0,95					
		масло растительное		0,20	0,20					
		соль йодированная		0,15	0,15					
		сахар		0,15	0,15					
	масса готового соуса			15,00						
Гороховое пюре		110			9,96	2,48	25,64	163,9		№199 сб шк 2017
		горох		56,10	55,00					
		соль йодированная		0,40	0,40					
		вода питьевая		138,00	138,00					
Компот из урюка		150			0,35	0,02	13,83	56,83	0,00	№294 СБ дошк 2016
		урюк		15,30	15,00					
		масса отварных сухофруктов			24,00					
		вода питьевая		152,00	152,00					
		сахар		5,00	5,00					
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
<b>Итого:</b>		<b>560</b>			<b>21,62</b>	<b>13,20</b>	<b>68,02</b>	<b>482,07</b>	<b>12,44</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>										
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк 2016
	кисломолочный напиток		155,00	150,00						

Пудинг творожный с повидлом	110/20			16,73	11,84	39,76	330,50	0,21	№249 СБдошк 2016
Творог		94,82	93,50						
Манная крупа		8,80	8,80						
Яйцо		5,28	4,40						
Сахарный песок		8,80	8,80						
Соль йодированная		0,40	0,40						
Масло сливочное		4,40	4,40						
Сухари панировочные		4,40	4,40						
Сметана		4,40	4,40						
повидло		20,40	20,00						
Чай с сахаром	150/5			0,05	0,02	5,02	20,08	0,02	№410, 411 Дели
чай весовой		0,40	0,40						
Сахар		5,00	5,00						
Вода		150,00	150,00						
<b>Итого:</b>	<b>435</b>			<b>21,13</b>	<b>15,61</b>	<b>51,08</b>	<b>426,58</b>	<b>0,68</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1554</b>			<b>55,13</b>	<b>42,63</b>	<b>189,38</b>	<b>1368,39</b>	<b>19,22</b>	

**День 9- ый**

Наименование блюдо и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во (в г)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
<b>КАША</b> Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	<b>ЗАВТРАК</b> крупа пшено молоко вода сахар соль йодированная масло сливочное	140/3			3,83	2,34	19,46	117,34	0,00	ТТК №6Д
Чай с молоком, сахаром	чай весовой Сахар Молоко Вода	180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб дошк
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	Батон нарезной Сыр Масло сливочное	25/5/5			2,53	5,69	12,92	115,67	0,07	№3 сб дошк 2016
<b>Итого:</b>		<b>364</b>			<b>9,39</b>	<b>10,43</b>	<b>42,86</b>	<b>308,77</b>	<b>1,45</b>	
<b>ФРУКТЫ</b> Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>	100	100,00	100,00	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	табл 9 стр 184, Дели +, 2012
<b>Итого:</b>		<b>100</b>			<b>0,90</b>	<b>0,20</b>	<b>8,10</b>	<b>43,00</b>	<b>60,00</b>	
<b>ВИНЕГРЕТ</b> Винегрет овощной	<b>ОБЕД</b> картофель свекла морковь зеленый горошек к/с огурцы соленые лук репчатый масса бланшированного масло растительное	40			0,55	2,46	3,37	37,92	4,10	№46 сб дошк 2016
Суп-лапша домашняя на бульоне из индейки	мука пшеничная яйцо вода питьевая соль йодированная масса подсушенной лапши морковь лук репчатый масло растительное бульон соль йодированная	150			1,54	3,33	6,97	69,45	0,30	№94 сб дошк 2016
Гуляш из отварной индейки	филе индейки (филе грудок или бедра) соль йодированная масса отварного филе индейки морковь лук репчатый	30/30			9,56	5,30	2,04	92,63	2,38	№203 сб рецептов 2017

Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	вода питьевая	22,50	22,50	110/2	6,45	3,13	29,16	170,14	0,00	№179 сб дошк 2016	
	томатная паста	0,90	0,90								
	мука пшеничная в/с	1,50	1,50								
	масло растительное	2,00	2,00								
	соль йодированная	0,15	0,15								
Кисель	гречневая крупа	52,40	52,40	150	0,45	0,08	13,5	63	0,83	ТТК	
	вода питьевая	78,10	78,10								
	соль йодированная	0,30	0,30								
	масло сливочное	2,00	2,00								
Хлеб ржаной	Кисель-концентрат	17,50	17,50	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,	
	Сахар	5,00	5,00								
	вода	150,00	150,00								
<b>Итого:</b>		<b>547</b>			<b>20,86</b>	<b>14,71</b>	<b>68,89</b>	<b>502,07</b>	<b>7,61</b>		
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>											
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток	150	155,00	150,00	4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк 2016	
	Булочка сладкая	35			2,95	3,36	14,64	123,90		Сборник индивидуальных блюд и кулинарных изделий Стр. 150 СБ Казань 1997	
Котлеты рыбные	мука пшеничная		21,70	21,70	50	6,41	3,41	5,58	72,63	0,33	№234 сб шк 2017
	мука пшеничная		0,70	0,70							
	дрожжи сухие		0,28	0,28							
	соль йодированная		0,28	0,28							
	сахар		0,70	0,70							
	масло сливочное		1,75	1,75							
	яйцо		2,10	1,75							
	молоко		8,75	8,75							
	масса теста			35,00							
	сахар		3,50	3,50							
	масло сливочное		1,75	1,75							
масса пф			40,25								
яйцо куриное		0,60	0,50								
масло растительное		0,10	0,10								
Картофель запеченный	рыба (минтай с/м БГ)	50	45,22	33,00	120	3,26	7,07	25,31	182,4	17,4	№147 сб шк 2017
	соль йодированная		0,50	0,50							
	хлеб пшеничный		9,00	9,00							
	молоко		13,00	13,00							
	сухари панировочные		5,00	5,00							
	масса полуфабриката			58,00							
	масло растительное		2,00	2,00							
картофель		231,60	174,00								
масло растительное		5,00	5,00								
соль йодированная		0,30	0,30								
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012	
Чай с сахаром и лимоном	чай весовой	150/5/5	0,40	0,40	150/5/5	0,10	0,02	5,18	21,78	2,24	№412 Дели 2016
	Сахар		5,00	5,00							
	лимон		5,55	5,00							
	Вода		150,00	150,00							
<b>Итого:</b>		<b>535</b>			<b>18,60</b>	<b>17,77</b>	<b>66,85</b>	<b>523,71</b>	<b>20,42</b>		
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1 546</b>			<b>49,75</b>	<b>43,11</b>	<b>186,70</b>	<b>1377,56</b>	<b>89,48</b>		

День 10 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во (в г)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов	
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С		
<b>ЗАВТРАК</b>											
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным		140/3			6,02	4,84	30,97	191,96	0,67	ТТК №9Д	
	Крупа пшеничная		18,00	18,00							
	Молоко		70,00	70,00							
	Вода		53,00	53,00							
	Сахар		2,00	2,00							
Чай с сахаром, с яблоком	соль йодированная		0,40	0,40	170/6/10	0,11	0,06	6,99	28,70	1,03	№412 Дели 2016
	Масло сливочное		3,00	3,00							
	чай весовой		0,45	0,45							
	Сахар		6,00	6,00							
Бутерброд с маслом сливочным	яблоки		11,40	10,00	25/5	1,92	4,36	12,92	98,50	№1 Дели 2016	
	Вода		170,00	170,00							
	Батон нарезной		25,00	25,00							
	Масло сливочное		5,00	5,00							

<b>Итого:</b>	<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>	<b>359</b>			<b>8,05</b>	<b>9,26</b>	<b>50,88</b>	<b>319,16</b>	<b>1,70</b>	
Сок в инд. упаковке		200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
<b>Итого:</b>		<b>200</b>			<b>1,00</b>	<b>0,00</b>	<b>20,20</b>	<b>84,80</b>	<b>4,00</b>	
	<b>ОБЕД</b>									
Салат из зеленого горошка к/с		30			0,89	1,55	1,88	25,08		№10 Сб дошк. 2016
	зеленый горошек к/с		48,10	28,50						
	масло растительное		1,50	1,50						
Суп картофельный с рисовой крупой и томатом, с куриными фрикадельками		150/10			2,61	2,89	8,06	71,65	5,16	№86 сб дошк 2016
	крупя рисовая		5,00	5,00						
	картофель		60,00	45,00						
	морковь		7,50	6,00						
	лук репчатый		7,14	6,00						
	масло растительное		1,50	1,50						
	томатная паста		1,80	1,80						
	соль иодированная		0,5	0,5						
	бульон или вода		105,00	105,00						
	цыплята-бройлеры потр. с/м или фарш куриный		17,56	11,40						
	лук репчатый		11,97	11,40						
	яйцо		1,19	1,00						
	вода для фарша		0,96	0,80						
	соль иодированная		1,00	1,00						
	масса полуфабриката		0,10	0,10						
	масса готовых фрикаделек			14,30						
				10,00						
Капуста тушеная с мясом		150			7,18	9,00	13,39	169,20	20,50	ТТК №647 от 24.08.2022
	капуста свежая		138,00	110,00						
	вода питьевая		24,00	24,00						
	масса тушеной капусты			100,00						
	лук репчатый		10,80	9,00						
	масло растительное		1,00	1,00						
	масса пассерованного лука			4,50						
	говядина (котлетное мясо б/к)		39,50	37,50						
	или фарш говяжий		39,50	37,50						
	масса готового фарша			30,00						
	мука пшеничная в/с		3,00	3,00						
	масса соуса:			15,00						
	вода питьевая		15,00	15,00						
	масло сливочное		0,70	0,70						
	мука пшеничная в/с		0,70	0,70						
	морковь		1,25	1,00						
	лук репчатый		0,36	0,30						
	томатная паста		0,90	0,90						
	масло растительное		0,20	0,20						
	соль иодированная		0,15	0,15						
	сахар		0,15	0,15						
Компот из свежих фруктов		150			0,17	0,09	7,44	32,89	6,16	ТТК
	яблоки свежие		22,80	20,00						
	апельсин		7,50	5,00						
	лимон		5,55	5,00						
	Вода		152,00	152,00						
	сахар		5,00	5,00						
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144.
<b>Итого:</b>		<b>525</b>			<b>13,15</b>	<b>13,95</b>	<b>44,62</b>	<b>368,05</b>	<b>31,82</b>	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>									
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)		150			4,35	3,75	8,00	83,00	1,05	№420 Сб дошк 2016
	кисломолочный напиток		155,00	150,00						
Кондитерское изделие		35	35,00	35,00	2,07	1,65	26,25	128,10	0,00	табл 6 стр 136, Дели + 2012
	пряники									№229, сб дошк 2016
Омлет натуральный		130			12,08	21,52	2,29	251,03	0,25	
	яйцо		96,00	80,00						
	молоко		55,00	55,00						
	масса омлетной смеси			135,00						
	масло сливочное		2,00	2,00						
	соль иодированная		0,30	0,30						
	масса готового омлета			130,00						
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Напиток из шиповника		150/5			0,50	0,21	5,57	26,15	75,00	№399 сб дошк
	шиповник		15,30	15,00						
	сахар		5,00	5,00						
	вода		150,00	150,00						
<b>Итого:</b>		<b>490</b>			<b>20,52</b>	<b>27,29</b>	<b>51,95</b>	<b>535,28</b>	<b>76,30</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1574</b>			<b>42,71</b>	<b>50,49</b>	<b>167,65</b>	<b>1307,29</b>	<b>113,82</b>	
<b>ИТОГО за 10 дней</b>		<b>15467</b>			<b>483,39</b>	<b>470,87</b>	<b>1855,78</b>	<b>13651,03</b>	<b>560,72</b>	
<b>ИТОГО за 1 день в среднем на 1 воспитанника</b>		<b>1547</b>			<b>48,34</b>	<b>47,09</b>	<b>185,58</b>	<b>1365,10</b>	<b>56,07</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 на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №14)

3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:
- 1.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010г.
  - 1.2 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания при общеобразовательных школах, Тутельян В.А. Москва 2004 г.
  - 1.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания  
Тутельян В.А., Москва Дели Плюс 2012 г.
  - 1.4 Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003
  - 1.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010
  - 1.6. Сборник рецептов на продукцию питания для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели плюс 2016г.
3. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
- говядина 1 категории упитанности ;
  - сельскохозяйственная птица охлажденная потрошенная
  - рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы
  - яйца куриные рассчитаны условно при массе брутто 48г- массой нетто 40г
  - картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.09(25% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.09 (20% отходы)
  - 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%