

Согласовано Руководитель дошкольной образовательной организации

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

День 1 - ый

	7		1	T-2						
Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	Кол - во (вг)	Кол - во (вг)	Пип	цевые веш	ества	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецепт
	ЗАВТРАК		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
Каша геркулесовая молочная с						1				
маслом сливочным		140/3			5,79	6,28	26,29	185,66	0,67	ТТК №5Д
	Voume								-,	THE SECOND
	Крупа геркулесовая Молоко		18,00 123,00	18,00						
	Caxap		2,00	123,00 2,00		1				
	Соль йодированная	1	0,40	0,40						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
Софейный напиток с молоком		180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016
	Кофейный напиток		2,50	2,50				,	.,,	лан дели гото
	Caxap	1	6,00	6,00				-		
	Молоко Вода		90,00	90,00						
Бутерброд с сыром, маслом	БОДа		108,00	108,00						
ливочным		25/5/5			2,53	5,69	12,92	115,67	0,07	№3 сб дошк 201
	Батон нарезной	1	25,00	25,00						
	Сыр		5,10	5,00				1		
Itoro:	Масло сливочное	364	5,00	5,00	11,17	14,38	10.56	277.01		
	2 - ой ЗАВТРАК	- 504			11,17	14,38	49,56	375,91	1,91	
Р рукты свежие		100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10.00	M6296 CF
яблоки, или апельсин, или бан	ан,или мандарин)		,	,,,,,,	5,10	5,40	9,00	47,00	10,00	№386 CE
Ітого:	, у	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10.00	дошк. 2016
	ОБЕД				0,40	0,40	9,00	47,00	10,00	
Салат из кукурузы к/с		ALCOHOLD .								
	KWAIDWAD W/O	30	45.50		0,86	1,85	2,41	29,79	2,79	№10, сб дошк 201
	кукуруза к/с сахар		46,60 0,60	27,90 0,60						
	Масло растительное		1,80	1,80						
уп картофельный с клецками		-	- *						_ 1	
а курином бульоне		150			2,58	2,86	11,27	89,36	3,45	№91сб дошк 201
	картофель		66,60	50,00						
	морковь		7,50	6,00						
	лук репчатый масло растительное		7,20	6,00						
	соль иодированная		1,50 0,50	1,50 0,50						
	бульон		112,50	112,50						
	клецки:		1.00	15,00						
	мука пшеничная масло сливочное		4,60 0,50	4,60 0,50						
	яйцо		1,60	1,32						
	вода		7,30	7,30						
	соль йодированная масса теста		0,10	0,10 13,50			- 1	- ,		
	масса готовых клецек			15,00						
Ілов из отварной птицы		150	<u> </u>		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			- 1	-		- 1
	масло сливочное Лук репчатый		5,00 8.93	5,00 7,50						
	Морковь		12,50	10,00			- 1	= 1		
	Крупа рисовая вода		32,00 65,00	32,00 65,00						
	соль иодированная		0,50	0,50			- 1			
апиток из сухофруктов	масса гарнира	150		126,00				ione —	0.00000	
инток из сухофруктов	сухофрукты	150	12,75	12,50	0,50	0,07	14,00	60	0,54	№394 Сб дошк
	Caxap		5,00	5,00						
леб пшеничный	вода		152,00	152,00	6000000		Sector (Vices)	Group of Hardey		
глео пшеничныи		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	таол о стр 154, дел
Ілеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,
Ітого:		545			21,24	13,29	83,10	547,95	11,30	Дели +, 2012
	УПЛОТНЕННЫЙ					,.,	55,10	547,55	11,50	
	полдник		101							
исломолочный напиток		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк
атык, кефир, напиток	Supplied Street of Comparison Laboratory			0.000000000						2016
цидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		155,00	150,00						
ондитерское изделие	печенье	20	20,00	20,00	1.50	1.06	14.00	02.40		табл 6 стр 136,
Ent A December 1		400000	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		Дели +, 2012
удинг 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				*	70	2016
	масса отварной рыбы			30,00						
	Хлеб пшеничный		6,20	6,20						
	яйцо		4,80	4,60						
	молоко	1	9,00	9,00			- 1			

ВСЕГО:		1544			52,43	40,81	204,18	1410,58	38,54	
Итого:		535			19,63	12,74	61,71	439,72	15,33	
	чан весовои Сахар Вода		0,40 5,00 150,00	0,40 5,00 150,00	-"-					
ин с силиром	чай весовой	150/5		1000010000	0,06	0,02	5,01	19,95	0,03	№410, 411 Дели 2016
Чай с сахаром		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Хлеб пшеничный	Масло сливочное соль иодированная		4,20 0,45	4,20 0,45						
	Молоко		18,96	18,00						
	Картофель		136,80	102,60	2,43	3,84	16,35	109,80	14,53	2016
Пюре Картофельное		120		15,00	2,45	2.04		200.00		№339 СБ дошк
	соль иодированная масса соуса		0,09	0,09						
	Caxap		0,15	0,15						
	Вода		7,50	7,50						
	Мука пшеничная		0,80	0,80						
	молоко масло сливочное		7,50 0,80	7,50 0,80						
	Соус молочный			45,00						
	Масло растительное масса пудинга	-	0,80	0,80						
	соль подированная		0,30	0,30						
	масло сливочное		1,70	1,70	1		1		1	1

День 2- ой Кол - во Наименование блюд и Кол - во Macca Энергетическая Пищевые вещества Ингридиенты Витамин Сборник рецептур (B F) (B r) продуктов порции ценность брутто нетто белки ЗАВТРАК Каша пшеничная молочная с 140/3 6,02 4,84 30,97 191,96 маслом сливочным 0,67 ТТК №9Д Крупа пшеничная 18,00 18,00 Молоко 70.00 70.00 Вола 53,00 53,00 Caxap 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 Caxap 6,00 6,00 Молоко 110,00 110,00 80,00 80,00 Бутерброд с маслом 25/5 1,92 4,36 12,92 98,50 сливочным №1 Дели 2016 Батон нарезной 25,00 25,00 Масло сливочное Итого: 359 11,61 12,38 54,76 381,24 2,10 2 - ой ЗАВТРАК Сок в инд.упаковке 200 200,00 200,00 1,00 0,00 20,20 84.80 4.00 №418 Дели 2016 Итого: 200 1.00 0,00 20,20 84.80 4,00 ОБЕЛ Салат из моркови с сахаром №42, Сб дошк 40 0.50 0,04 4,65 20,92 1,92 2016 морковь 48,00 38,40 caxap 2,00 2,00 Борщ со свежей капустой, с картофелем на мясном бульоне, со сметаной №63, сб дошк 150/5 1,81 3,70 6,74 70,31 6,43 2016 капуста свежая 15,00 12,00 12,00 7,50 картофель 15.96 морковь 9,38 7,14 30,72 лук репчатый 6,00 свекла 24,00 масло растительное 3,00 3,00 caxap 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 говядина лопатка б/к 48,00 48,00 соль йодированная 0,30 0,30 масса отварной говядины 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 №179 сб дошк 2016 маслом сливочным 110/2 6,45 3,13 29,16 170.14 0,00 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

5,00

5,00

caxap

ВСЕГО:		1576			54.86	43.33	226 35	1521 95	20.55	
Итого:		440			20,43	13,27	62,06	447,91	2,69	
	Сахар лимон Вода		5,00 5,55 150,00	5,00 5,00 150,00						
	чай весовой		0,40	0,40						
lай с сахаром и лимоном	посыпка верх; Масло сливочное Мука пшеничная Сахарный песок	150/5/5	3,50 7,20 3,50	3,50 7,20 3,50	0,10	0,02	5,18	21,78	2,24	№412 Дели 2016
	Яйцо куриное		16,20	13,50		- 7				
	сахарный песок		13,50	13,50						
	творожная начинка: Творог		68,00	68,00						
	Сахарный песок		9,00	9,00						
	Мука пшеничная	1	17,00	17,00						
	Масло сливочное		9,00	9,00						
	посыпка низ:									
Соролевская ватрушка		130			15,98	9,50	50,58	350,13		TTK N:810 or 15.02.202
Кисломолочный напиток катык, кефир, напиток ицидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток	150	155,00	150,00	4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк 2016
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Итого:		577			21,82	17,68	89,33	607,90	11,76	дели т, 2012
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134,
	вода		152,00	152,00					1	1-

Наименование блюд и	Ингридиенты	Macca	KO11 - BO	KOJI - BO	Пиш	евые вещ	ества	Эпергетическая	Витамин	Сборник рецепт
продуктов	ингридиенты	порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	Соориих рецент
	ЗАВТРАК									
Каша "Дружба" молочная с		140/3			4,22	4,92	23,38	100.00		
маслом сливочным					4,22	4,92	23,38	155,56	0,60	ТТК №7Д
	Крупа рисовая		10,00	10,00			=			
	Крупа пшенная		7,50	7,50						
	Молоко Вода		75,00	75,00						-
	Сахар		48,00 2,00	48,00						
	соль иодированная		0,40	2,00 0,40						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
łай с молоком, сахаром		180/6	852A555 S	5.55.74	3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб дошк
	чай весовой		0,45	0,45					-,	гатть се дошк
	Caxap		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	W2 5 400
ливочным					2,55	3,09	12,92	113,67	0,07	№3 сб дошк 201
	Батон нарезной		25,00	25,00	- 1					
	Сыр	1	5,10	5,00						
Ітого:	Масло сливочное		5,00	5,00						
11010;	2 - ой ЗАВТРАК	359			9,78	13,01	46,78	346,99	2,05	
Фрукты свежие	2 - ON SABITAR	100	100.00	100.00						табл 9 стр 186, Делі
		100	100,00	100,00	1,50	0,50	21,00	96,00	10,00	+, 2012
яблоки, или апельсин, или банан Итого:	или мандарин)									
11010;	ОБЕД	100			1,50	0,50	21,00	96,00	10,00	
Салат из свежей капусты с	ОВЕД									
порковью		40			0,56	2,03	3,61	34,96	12,98	№21 сб дошк
	капуста свежая б/к		41,60	33,30				2		Дели2016
	масса прогретой капусты		41,00	30,00						
	морковь		8,75	7,00	- 1			- 11		
	соль иодированная		0,40	0,40						
	сахарный песок		2,00	2,00						3
	масло растительное		2,00	2,00		1				
уп картофельный с рыбными										
рикадельками		150/20			4,76	2,40	10,41	90,40	7,53	№106,107 c6 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 Бульон		1,50 105,00	1,50						
	соль подированная		0,50	105,00 0,50						
	фрикадельки рыбные:		0,50	20						
	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						

ВСЕГО:		1516			51,94	60,93	188,05	1514,98	70,74	
		480			19,59	31,78	38,96	520,43	37,30	
Итого:	вода	190	150,00	150,00	10.50					
	caxap		5,00	5,00						
	шиповник		15,30	15,00						
		150/5			0,51	0,21	5,57	26,15	36,60	№399 сб дошк
Напиток из шиповника				,			1000000			Дели +, 2012
Хлеб пшеничный	Secretary Secretary Secretary	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134,
	масса готового омлета		0,00	130,00						
	соль иодированная		0,30	0,30						
	масло сливочное		2,00	2,00						
	масса омлетной смеси		,	135,00						
	молоко		55,00	55,00						
	яйцо		96,00	80,00						2010
омлет натуральный		130			12,08	21,52	2,29	251,03	0,25	№229, сб дошк 2016
Омлет натуральный		120					-			+, 2012
Кондитерское изделие	вафли	20	20,00	20,00	0,75	6,10	12,50	108,50		табл 6 стр 136, Дели
(катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		155,00	150,00						
Кисломолочный напиток		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк 2016
Le	полдник									
**************************************	УПЛОТНЕННЫЙ				80			(T.J. (187) 2)		
Итого:		577			21,07	15,65	81,30	551,56	21,39	716JIV +, 2012
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134,
Хлеб пшеничный	вода		150,00	150,00						
			5,00	5,00						
	Кисель-концентрат Сахар		17,50	17,50				School Service	100000000000000000000000000000000000000	
Киссив	Kucan rous	150	15.55	9000000	0,45	0,08	13,50	62,70	0,83	TTK
Кисель	Масло сливочное	,	2,00	2,00						
	Соль йодированная		0,45	0,45						
	Вода питьевая		231,00	231,00						
	макаронные изделия		38,50	38,50	1,00	4,70	19,42	136,73	0,00	№205 сб шк 2017
Макаронные изделия отварн	ые	110/2	2,00	2,00	4,06	4,76	19,42	126.72	0.05	
	масло растительное		2,00	2,00						
	масса полуфабриката		3,73	3,75 59,00						
2	Мука пшеничная		0,60 3,75	0,50	1					
	яйцо	1	0,40	0,40						
	масса припущенного лука соль иодированная		0.40	6,00						
	Масло растительное		1,00	1,00						
	Лук репчатый	1	14,40	12,00	1					
	морковь		11,85	9,40				= =		
	или фарш күриный		41,37	39,40						
	цыплята - бройлеры с/м	1	60,68	39,40					0,05	лкі прораобіки
виточки домашние	and the second s	50	2241396024		7,41	5,79	10,68	110,54	0,05	Акт проработки
Биточки "Домашние"	масса готовых фрикаделек			20,00			1	= =		
	фрикаделек		1	23,00						
	масса полуфабриката			25,00				-		
	вода питьевая		3,00	3,00	1					
	соль иодированная		0,24	0,24	1		1		1	1
						1000				

День 4 - ый Наименование блюд и Macca Пищевые вещества Витамин Сборник рецептур Ингридиенты продуктов порции брутто нетто белки жиры Ккал угл-ды C ЗАВТРАК Каша ячневая молочная с маслом 140/3 4,70 4,80 23,25 171,47 сливочным ТТК №10Д Крупа ячневая 17,50 17,50 Молоко 70,00 53,00 70,00 53,00 Вода Caxap 2,00 0,40 2,00 0,40 соль иодированная 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 Молоко 6,00 6,00 90.00 90,00 108,00 Вода 108,00 Бутерброд с маслом 25/5 1,92 4,36 12,92 98,50 №1 Дели 2016 сливочным Батон нарезной 25,00 25,00 Масло сливочное 5.00 5.00 Итого: 359 9,47 11,57 46,52 344,55 1,17 2 - ой ЗАВТРАК Сок в инд.упаковке 200 200,00 200,00 1,00 0,00 20,20 84,80 4,00 №418 Дели 2016 Итого: 200 1,00 0,00 20,20 84,80 4,00 ОБЕД Салат из свеклы с яблоками 40 0,44 3,10 2,07 30,68 2,58 №36 дошк. 2016 41,00 32,00 свекла яблоки свежне 8,00 7,00 масло растительное 2,00 2,00 Суп картофельный с пшенной 150 1,18 1,63 7,27 51,45 4,95 №86 сб дошк 2016 крупой на бульоне из индейки крупа пшенная 9,00 9,00

March Marc	л гороховый с картофелем, исными фрикадельками	3	150/10			5,29	4,33	10,00	108,56	3,55	№87 СБ дошк.
Part		картофель		40.05	30.00				,	3,33	2016
жеровичения меся обращения меся обр		горох колотый		The second second	No. of the last of the						
Margane				100000000000000000000000000000000000000						1	
сов мощрежения маскор регительное моделения маскор регительное моделения маскор регительное моделения м											
MacCo perturements 1,00 105,00					A Section of						
105,00 1				The second	300000	1					
развание (изгатитем масе об ок) или параг отвеждата регитация ре				178.07.00.00			1				
1,97 1,40 1,00				105,00	103,00	1			The second		
1,19 1,00				11,97	11,40		1				
яйно хуришее роса питеменая вода питеменая вода питеменая вода подрабривати фринадилем вода питеменая вода по питеменая вода вода вода вода вода вода вода вода		или фарш говяжий		11,97	11,40				=		
No. December No.		лук репчатый		1,19	1,00						
Сеоба бизировникая виделя помунфірнатта физировника виделя помунфірнатта физировника виделя помунфірнатта физировника виделя помунфірнатта физировника виделя помунфірнатта виделя ви		яйцо куриное		0,96	0,80	1					
Масси поографијевата од		вода питьевая		1,00	1,00						
фонкаделее массильке Тефусти массилье Тефусти массиль Тефусти мас		The same of the sa		0,10	0,10						
месса получабривата формального верегительное обозовать					14.30						
Тебртены маселаме Тебртены мас						1	1				
Тофгени миснике Topic					10,00	1					
ТОЖДИВИЯ (МОТРИВНИЯ В 120 (МОТРИВНИЯ В	ртели мясные		50			5.70	5.21	5.60			СБ дошкольн.
Supering		говялина (котлетное мясо	30			5,79	5,21	5,62	92,46	0,04	№303, 2016
мин форми тольженій дужерегичалій 12 10				33,3	31,7						
эку региятый маскор регительное маскор регительное сов. выправления выдержания выправления выдержания выправления выдержания выправления выдержания выдер				33,3	31.7						
масто растительное засебительное соль испараваная соль испараваная оденая (ставарения выпораварам (ставарения выпоравания выпоравам (ставарения выпораварам (ставарения выпоравам (ставарения выпоравам (ставарения выпоравам (ставарения выпоравам (ставарения выпоравам (ставарения выпоравам (ставарения выпоравания выпоравам (ставарения выпоравания выпоравам (ставарения выпоравания выпоравам (ставарения выпоравам (ставарения выпоравам (ставарения выпоравания вып					1000000						
Sacref писичинай вода питежая вода питежая висе одраждения в вода питежа в вода питежа в вода питежа в вода питежа в вода в в		10 100		000001	100000						
мода питемана карам дованизмення або масса посурфебриятата масса посурфебриятата марка пицентника або масса питемана або масса п		A STATE OF THE PARTY OF THE PAR									
Соль подпрования маска растительное 1,5					and the second second						
мужи пивеничный каселогоризбриката в масло растительное на дол на при видений вырхови масло растительное на при видений вырхови масло растительное на при видений вырхови вырхови вырхови вырхови выда вырхови вырхови выда вырхови вырхови вырхови выда вырхови вырхови выда вырхови выда вырхови выда вырхови выда выда вырхови выда выда вырхови выда вырхови выда выда вырхови выда выда выда выда выда выда выда выда		соль иодированная		Valley Control	The second second						
масса получабаривата масло получабаривата масло распительное 120 1,5 1,5 1,5 1,5 1,5 масло распительное мас		70									
Рагу из овощей масю растительное варх образования морковы масса призушения бательное сору: вода масса сивочное 1,58 1,58 1,58 морковь 2,63 2,10 сору вода											
Рагу из ововней картофель морковъ морковъ морковъ морковъ масса запиченной морков и для регитатый для регитатый масса притущенного зурах жануте свежая масса притущенной запусты соль подпрованиях соль подпрова				1,5	100000						
жартофель морковь морковь морковь морковь масса запеченной морковь масса запеченной морковы масса притущенного луха масса притущенной кануусты соль подпрованиях масса притущенной кануусты соль подпрованиях масса притущенной кануусты соль подпрованиях морковь морков морков морковь морковь морковь морков морк	у из овощей		120			2,02	12.56	9.83	162 29	14 30	2016
морковь масса запаченной морковы являет запаченной морковы являет запаченной морковы являет запаченной капустта объекам масса припушенной капустты соль йолированияя масса припушенной капусты соль йолированияя масса растительное соре соре соре вода 35,00 35,00 1,58 мума пшеничная 1,38 1,58 мума пшеничная 1,36 1,05 1,05 мума пшеничная 1,38 1,58 мума пшеничная 1,38 1,58 мума пшеничная 1,36 1,05 1,05 мума пшеничная 1,36 1,05 1,05 мума пшеничная 1,36 1,05 1,05 мума пшеничная 1,38 1,58 1,58 мума пшеничная 1,38 1,58 1,58 мума пшеничная 1,38 1,58 1,58 1,58 1,58 1,58 1,58 1,58 1,5		(*) *		53,20	40,00	_,	1.2,00	,,03	102,27	14,30	2010
Дук регизтый Масса припущенной капусты 20,40 16,50 13,20 24,00 12,40 14,00				200100000000000000000000000000000000000	19,20						
масса пригушениюто зука капутста свежая масса пригушениюй капусты соль біддированняя маста пригушенной капусты соль біддированняя од, 60 0, 60				MANUSCO IVA							
Маско динучта екежая 32,75 26,20 24,0				20,40	2500000						
масса притушенной капусты соль бідзированнах масса притушенной капусты соль бідзированнах масса притушенной капусты сосу. вода масло синочная паста масло синочная паста діля діля діля діля діля діля діля діля				22.75							-
Соль Кодпрованняя Малело растительное соус: вода (до 4,00 4,00 4,00 4,00 4,00 4,00 4,00 4,0				32,75							
Масло растительное соус: вода 1,00 4,				0.60	2000						
Соус: вода Масло сливочное Мука пшеничная Морковь Мука пшеничная Масло сливочное О,53 О,53 О,53 О,53 О,53 О,53 О,53 О,53					50 0						
вода Масао сипвочное 1,5.8 1,5.8 1,5.8 Муха пшеничная Морковь 1,2.6 1,0.5 1,0.5 1,0.6 1,0.5 1,0.6 1,0.5 1,0		coyc:			.,					T	2016
Мука пшеничная Морковь 2,63 2,10 1,26 1,05 1 1,26 1,05 1 1,26 1,05 1 1,26 1,05 1 1,26 1,05 1 1,26 1,05 1 1,26 1,05 1 1,26 1,26 1,26 1,26 1,26 1,26 1,26 1,				35,00	35,00						2010
Морковь 1,26 1,2											
Пук регизтый томатная паста (2,10 2,10 2,10 2,10 2,10 2,10 2,10 2,10				1 Aug 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	100 100						
Томагная паста Масло слиночное сахар соль йодированная масса соуса масса рагу 150 120,00 120					San						
Масло сливочное сахар						1					
Соль йодированиая масса соуса масса рагу Компот из свежих фруктов масса рагу лимон Вода разар (22,80 20,00 120		02 7 22									
Соль йодированная масса соуса масса соуса масса дату Компот из свежих фруктов Компот из свежи											
Компот из свежих фруктов 150		соль йодированная			50						
150 22,80 20,00 7,44 32,89 6,16 TTK					35,00						
яблоки свежие апельсии 7,50 5,00 5,00 ВВода 152,00 152,00 152,00 152,00 5,00 5,00 5,00 5,00 5,00 5,00 5,00		масса рагу	gradi.		120,00						
апельенн димон 5,55 5,00 152,	пот из свежих фруктов		150			0,17	0,09	7,44	32,89	6,16	ттк
ялимон Вода (ахар		TIVE A COLUMN TO			20,00						
Вода сахар 5,00 152,00			-	1000	2223						
хлеб пшеничный 25 25,00 25,00 1,90 0,20 12,30 58,75 0,00 табл 6 6, 20 табл 6 6, 20 табл 6 7 2,012 табл 6 6, 20 табл 6 7 2,012 табл 6 6, 20 табл 6 7 2,012 табл 6 7 2,012 табл 6 8 7 2,012 табл 6		TION -		TO COLOR							
Xлеб пшеничный 25 25,00 25,00 1,90 0,20 12,30 58,75 0,00 136,76 6,70 1,70 15,84 79,20 1,70		3591									
Хиеб ржаной 40 40,00 40,00 2,64 0,48 15,84 79,20 1,506 1,501 1,500 1,50	б писаниция »»	caxap				9.000	30,000	53500.3000			
Минтай ПБГ вода питьевая морковь томатная паста лук репчатый смаслом сливочным слив				- 5	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дел + 2012
Минтай ПБГ вода питьевая морковь 10,00 вода питьевая морковь 10,00 вода питьевая морковь 10,00 вода питьевая догом долительной дасло растительное соль 110/2 2,00 догом догом дассыпчатый с наслом сливочным сливочны			40	40,00	40,00	2,64	0,48	15,84	79,20		табл 6 стр 144, Дели
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК 150 4,35 3,75 6,30 76,00 0,45 Денасиомолочный напиток кисломолочный напиток подативенка) кисломолочный напиток кисломолочный напиток кисломолочный напиток кисломолочный напиток подативенка) подативенка подативенка) подативенка под	го:		585			18,31	22,91	65,67	555,06	25,97	
Кисломолочный напиток пицофильный, ряженка) Кондитерское изделие сушки 20 20,00 20,00 2,18 0,26 13,76 66,20 табл 6 6,20 40/20 Минтай ПБГ вода питьевая морковь томатная паста лук репчатый масло растительное соль изделом сливочным масло растительное соль 110/2 2,00 2,0 2,0 2,0 2,0 2,0 2,0 2,0 2,0 2											
Катык, кефир, напиток пшидофильный, ряженка) 155,00 150,00 150,00 150,00 150,00 150,00 150,00 150,00 150,00 150,00 150,00 150,00 150,00 150,00 150,00 150,00 150,00 150,00 150,00 100,50 100,50 100,50 100,50 100,50 100,50 100,50 100,00	помолочный напиток	полдник	150					2000	<u> </u>	-	1999 (1)
ащидофильный, ряженка) Кондитерское изделие сушки 20 20,00 20,00 2,18 0,26 13,76 66,20 табл 6 6 + 2012 минтай ПБГ вода питьевая воморковь томатная паста лук репчатый дваго достительное соль изделом сливочным сливо			150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	2017
Сондитерское изделие сушки 20 20,00 20,00 2,18 0,26 13,76 66,20 таба 6 6 4, 2012 минтай ПБГ вода питьевая морковь 10,00 8,0 10,60 1,60 1,60 1,60 1,60 1,60 1,60 1		кисломолочный напиток		155,00	150,00						
Рыба, тушеная с овощами минтай ПБГ вода питьевая морковь томатная паста лук репчатый масло растительное соль по отварной рассыпчатый с наслом сливочным метай ПБГ вода питьевая морковь 10,00 8,0 10,00 8,0 10,00 10,59 10,59 21,70 21,70 21		сушки	20	20.00	20.00	2.10	0.51	10.5		-	табл 6 стр 138, Дел
ученая с овощами минтай ПБГ вода питьевая морковь томатная паста лук репчатый масло растительное соль пасном сливочным метриятый с наслом сливочным лективная с овощами минтай ПБГ вода питьевая морковь 10,00 8,0 1,60 1,60 1,60 2,00 2,0 0,2 0,2 0,2 0,2 110/59 21,70 196,18 мезгращ местраний рассыпчатый с наслом сливочным		сушки	2000	20,00	20,00	0.0000000000000000000000000000000000000	1000	13,76	66,20		
вода питьевая морковь 10,00 8,0 10,00 8,0 10,00 8,0 1,60 1,60 1,60 1,60 1,60 масло растительное соль 0,2 0,2 110/2 2,65 1,77 25,86 134,03 №304 с	а, гушеная с овощами	минтай ПЕГ	40/20	60.1	5. 6	3,20	10,59	21,70	196,18		№229 школьн. 2017
морковь томатная паста 1,60 1,60 4,80 4,00 масло растительное соль 0,2 0,2 0,2 110/2 2,65 1,77 25,86 134,03 №304 с											
томатная паста лук репчатый 4,80 4,00 масло растительное соль 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2 0,2											
лук репчатый 4,80 4,00 масло растительное соль 2,00 2,0 соль 0,2 0,2 0,2 масло растительное соль 110/2 2,65 1,77 25,86 134,03 №304 с		томатная паста									
соль 0,2 0,2 0,2 гаслом сливочным 110/2 2,65 1,77 25,86 134,03 №304 с					4,00	_					
ти отварной рассыпчатый с 110/2 2,65 1,77 25,86 134,03 №304 с											
аслом сливочным 110/2 2,65 1,77 25,86 134,03 №304 с	отварной рассыпчатый с		110.5	0,2	0,2						
Клупа писовая	юм сливочным		110/2			2,65	1,77	25,86	134,03		№304 сб шк 2017
		Крупа рисовая		39,60	39,60				1		
соль подированная 0,50 0,50 Вода питьевая 240,00 240,00				* AUTOMOTORY III	7.000						

		1569			53,88	49,77	188,70	1345,45	44,60	
итого: ВСЕГО:		435			25,13	20,75	40,81	449,48	0,96	
Итого:	Вода		150,00	150,00		1000	1			
	Caxap		5,00	5,00						
	чай весовой		0,40	0,40					0000	2016
Іай с сахаром		150/5			0,053	0,015	5,02	20,08	0,02	№410, 411 Дели 2016
	соль иодированная молоко сгущенное	-04	0,55 20,40	0,55 20,00			5. 4		- "	
	Сухари панировочные		4,40	4,40						
	Масло сливочное		4,40	4,40						
	Сметана		4,40	4,40						
	Caxap		8,80	8,80						
	крупа манная Яйцо		6,60 5,28	6,60 4,40		-			-	
	Творог крупа манная		103,20	101,20						
иолоком сгущенным		110/20			20,73	16,98	29,49	353,40	0,49	№251 сб дошк 2016
Запеканка творожная с		SUCH AND MINE								
(катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		152,00	150,00	38,1000	-100	2,000	70,00	0,43	2017
Кисломолочный напиток		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	лучго СВ дошк
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Итого:		575			18,28	17,46	81,17	466,62	38,47	Дели +, 2012
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,
		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Хлеб пшеничный				5,00						
	сахар		152,00 5,00	152,00						
	масса отварных сухофруктов Вода		152.00	24,00						
	урюк		15,30	15,00						
***************************************	Union	130			0,35	0,02	13,83	56,83	0,00	2016
Компот из урюка		150	0,45	0,43	0.25	0.02	12.02	****		№394 СБ дошк
	соль иодированная		4,20 0,45	4,20 0,45						
	Молоко Масло сливочное		18,96	18,00						
	Картофель		136,80	102,60					1	
торе картофельное		120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№339 СБ дошк 2016
Пюре Картофельное	27.122.1		10,00	10,00			-			
	Масло сливочное бульон		2,50	2,50						
	морковь		12,50	12,00						
	лук репчатый		26,40	22,00						
	масса отварного филе		0,50	30,00						
	филе индейки соль иодированная		42,00 0,30	42,00 0,30						50.00.2022
татапски	1	30/30		a www.	10,03	8,30	17,97	101,63	16,41	TTK №753 от 20.08.2022
Индейки тушеная с овощами по	бульон или вода -		105,00	105,00						
	соль иодированная		0,5	0,5						
	масло растительное		1,50	1,50				-		
	лук репчатый		7,50 7,14	6,00 6,00						
	картофель морковь		60,00	45,00			1			

День 5 - ый Наименование блюд и Macca Пищевые вещества Витамин Сборник рецептур Ингридиенты продуктов брутто порции нетто белки жиры угл-ды Ккал C ЗАВТРАК Каша жидкая молочная гречневая, с маслом сливочным 140/3 6,33 6,19 24,57 180,10 1,15 №183, сб шк 2017 крупа гречневая 28,00 3,00 98,00 21,00 28,00 3,00 caxap 98,00 21,00 молоко вода питьевая 3,00 0,40 масло сливочное 3,00 соль иодированная 0,40 Чай без сахара, с мармеладом 170/10 0,07 0,02 11,93 48,15 ттк 0,02 чай весовой 0,40 0.40 вода питьевая 170,00 15,00 170,00 15,00 Бутерброд с сыром, маслом 25/5/5 2,53 5,69 12,92 115,67 0,07 №3 сб дошк 2016 сливочным Батон нарезной 25,00 25,00 Сыр 5,10 5,00 Масло сливочное 5,00 5.00 Итого: 358 8,93 11,90 49,42 343,92 1.24 2 - ой ЗАВТРАК Фрукты свежие (яблоки,или апельсин, или банан,или мандарин) 100 100,00 100,00 0,40 0,40 9,80 47,00 10,00 дошк. 2016 Итого: 100 0,40 0,40 9,80 47,00 10,00 ОБЕД Салат из моркови с сахаром 40 0,50 0,04 4,65 20,92 1,92 №42, Сб дошк морковь 48,00 38,40 caxap 2,00 2,00

Delli O.		1570			42,03	51,80	209,98	1498,92	39,90	
ВСЕГО:		527			14,38	16,59	85,10	552,94	2,69	
Итого:	Вода		150,00	150,00						
	лимон		5,55	5,00			1 1			
	Caxap		5,00	5,00						
	чай весовой		0,40	0,40			1			
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,18	21,78	2,24	№412 Дели 2016
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
	Масло сливочное		2,00	2,00	1	1	1 1		1	1

Наименование блюд и	Ингентин	Macca	Кол - во	Кол - во	Пип	цевые веш	ества	Энергетическая	Витамин	Сборнии рома
продуктов	Ингридиенты	порции	(вг) брутто	(вг)	белки	жиры	угл-ды	ценность Ккал	С	Сборник рецепту
Каша манная молочная с маслом сливочным	ЗАВТРАК	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 соль иодированная		2,00 0,40	2,00						
II-×-	Масло сливочное		3,00	0,40 3,00						
Чай с молоком, сахаром		180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб дошк
	чай весовой Сахар		0,45	0,45				}-1		
	Молоко		6,00 92,00	6,00 90,00						
	Вода		90,00	90,00				1 = 1		
Бутерброд с маслом сливочным		25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
	P						,	70,00		жет деян 2010
	Батон нарезной		25,00	25,00						
Итого:	Масло сливочное	359	5,00	5,00	9,19	11,35	46,01	323,52	2,20	
Сок в инд упаковке	2 - ой ЗАВТРАК	200	200,00	200,00	1,00		Aller Control			
Итого:		200	200,00	200,00	1111111111111111	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
	ОБЕД	200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
Салат из кукурузы к/с		30			0.00	1.05				
	кукуруза к/с	30	46,60	27,90	0,86	1,85	2,41	29,79	2,79	№10, сб дошк 2016
	caxap		0,60	0,60						
Can	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 Морковь		15,96	12,00						
	Лук репчатый		9,38 7,14	7,50 6,00						
	Свекла Масло растительное		30,72	24,00						
	Сахар		3,00 0,15	3,00 0,15				=		
	Томатная паста		1,50	1,50						
	соль иодированная Бульон		0,50 120,00	0,50 120,00						
•	Сметана		5,00	5,00						
Каркое по-домашнему из этварной 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						24.06.2020
	масса готовой мякоти птицы			33,00						
	картофель		144,70	108,80				- "		
	лук репчатый		11,30	9,40						
	морковь масло сливочное		5,90 3,80	4,70 3,80						
	соль йодированная		0,50	0,50				,=		
Напиток из сухофруктов	вода питьевая	150	18,80	18,80	0.50	0.07	14.00	-		
ιαπιτοκ πο σγκοφργκτου	сухофрукты	130	12,75	12,50	0,50	0,07	14,00	60	0,54	№394 Сб дошк
	Сахар		5,00	5,00				_		
	вода	-1	152,00	152,00						
Клеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,
froro:		520			17,23	14,02	51,69	406,48	10,30	
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Сисломолочный напиток		150			4,35	2 75	6.20	76.00	0.45	№420 Сб дошк
		150			4,33	3,75	6,30	76,00	0,45	2016
катык, кефир, напиток цидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		155,00	150,00			ľ			
Сондитерское изделие	печенье (или крекер)	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 136, Дели +, 2012
Эмлет натуральный		130			12,08	21,52	2,29	251,03	0,25	2016
	яйцо молоко		96,00 55,00	80,00 55,00						
	масса омлетной смеси		55,00	135,00						
	масло сливочное			155,00					A	

Итого: ВСЕГО:		490 1569			19,92 47,34	27,49 52,85	41,76 159,66	493,88 1308,68	1,72	
Xлеб пшеничный Чай с сахаром, с яблоками	чай весовой Сахар яблоки свежне Вода	25 150/5/10	0,40 5,00 11,40 150,00	0,40 5,00 10,00 150,00	1,90 0,09	0,20 0,06	12,30 5,99	58,75 24,70	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012 №412 Дели 2016
	масса готового омлета			130,00						

BCETO:		1569			47,34	52,85	159,66	1308,68	18,22	The state of the s
День 7 - ой										
Наименование блюд и			Кол - во	Кол - во			www.co.co.co	Энергетическая		
продуктов	Ингридиенты	Масса порции	(вг)	(вг)	Пип	цевые вец	цества	энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецег
		порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
Vaura nuganas	ЗАВТРАК						7			
Каша рисовая молочная с маслом сливочным		140/3			4,17	4,69	30,01	179,40	0.75	Title Market
пислом сливочным	Vnume numerous	A.V. A. S.	20000200	2000	-,,,,	4,09	30,01	179,40	0,67	ТТК № 12Д
	Крупа рисовая		17,70	17,70	_ =					
	Молоко Вода		70,00	70,00				-		
	Caxap		53,00 2,00	53,00 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	74.50	1.10	
					2,00	2,41	10,33	74,58	1,17	№414 Дели 20
	Кофейный напиток		2,50	2,50						
	Сахар Молоко		6,00	6,00						
	Вода		90,00 108,00	90,00 108,00						
Бутерброд с маслом			100,00	108,00						
сливочным		25/5	- 1		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	-140	2,50	8,94	11,46	53,28	352,48	1,84	
Navara and a second	2 - ой ЗАВТРАК	CONTRA	01000						1,04	
Фрукты свежие	aw .	100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ
яблоки, или апельсин, или банан,	или мандарин)									дошк. 2016
Итого:		100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
	ОБЕД								,	
Салат из квашенной капусты		30			0,51	1,50	2,54	25,71	5,95	Manufactures a second
	капуста квашенная	200	34,30	24.00	0,51	1,50	2,34	23,71	5,95	№47 Дели 201
	лук репчатый		3,60	24,00 3,00						
	масло растительное		1,50	1,50						
	caxap		1,50	1,50						
Суп картофельный с пшенной		150/10	.,	1,50						
крупой, с куриными	1				2,61	2,89	8,06	71,65	£ 17	N: 06 - 5 - 6
ррикадельками		2 =	-		2,01	2,09	8,00	71,03	5,16	№86 сб дошк 2
	крупа пшенная		9,00	9,00				-	- 1	
	картофель		60,00	45,00		-				
	морковь		7,50	6,00						
	лук репчатый		7.611				- 1			
			7,14	6,00				- 1		
	масло растительное		1,50	1,50		- 1		4		
	соль иодированная		0,5	0,5						-
	бульон или вода		105,00	105,00			1	- 1		
			17,56	11.40		- 1				
	цыплята-бройлеры потр. с/м		17,50	11,40		- 1	- 1			
	или фарш куриный		11,97	11,40						
	лук репчатый		1,19	1,00		- 3				
	о рийн		0,96	0,80						
	вода для фарша		1,00	1,00						
	соль иодированная		0,10	0,10						
	масса полуфабриката			14,30						
	масса готовых фрикаделек			Into service on						
иточки рубленые из рыбы	сы готовых фрикаделек	50		10,00	6,10	3,88	7,34	80.00	0.17	TTIC NO.
	рыба (минтай с/м БГ)		51,0	37,5	0,10	3,68	7,34	89,00	0,16	TTK №3
	или фарш рыбный		39,4	37,5						
	крупа манная		1,30	1,3					- 1	
	яйцо лук репчатый		0,90 11,10	0,75 9,30						
	вода		7,00	7,0						
	соль иодированная		0,4	0,4						
	caxap		0,1	0,1						
	сухари панировочные		5,0	5,0						
	масло растительное		1,3	1,3		-				
	масса полуфабриката			59,0						
артофель запеченный		120			3,26	7,07	25,31	182,4	17,4	№147 сб шк 20
	картофель		231,6	174						
	масло растительное соль йодированная		5 0,3	5 0,3						
улочка дорожная		35	0,3	0,3	2,73	4,90	18,25	126,70	1	No.452 of
	Мука пшеничная	8.5	21,35	21,00	2,73	4,50	10,23	120,70		№453 сб дошк
	мука пшеничная на подпыл		0,70	0,70				_		
	Caxap		4,20							

ВСЕГО:		1494			42,35	44,46	199,50	1378,09	116,79	
		455			15,38	11,82	40,16	327,97	75,60	
Итого;	вода		5,00 150,00	5,00 150,00						
	шиповник caxap		15,30	15,00						
Напиток из шиповника		150/5			0,51	0,21	5,57	26,15	75,00	№399 со дошк 2016
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
	Масло сливочное		2,00	2,00						
	сыр голландский		10,20	10,00					1	
	соль иодированная		0,40	0,40						
	вода		258,00	258,00						
	макаронные изделия		43,00	43,00						2016
Макаронные изделия отварные с сыром		130			9,00	7,70	18,45	178,82	0,15	№204 Сб дошк
(катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		152,00	150,00	,,,,,	3,75	0,30	70,00	0,43	2016
Кисломолочный напиток		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 СБ дошк
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК							353,04	27,00	
Итого:		580			17,64	20,78	96,26	650,64	29,35	11aon 6 Cip 144,
Хлеб ржаной	вода	35	5,00 153,00 35,00	5,00 153,00 35,00	2,31	0,42	13,85	69.23		табл 6 стр 144,
NOMINOT HIS CHEMINA MOJIOR	яблоки свежие	150	28,50	24,00	0,12	0,12	20,91	85,95	0,68	№342 сб шк 2017
Компот из свежих яблок	масло растительное для	1	0,70	0,70			1 1			
	масло сливочное масса крошки		0,70	0,70 1,40						
	мука пшеничная		0,84	0,84						
	масса полуфабриката для крошки:			39,90						
	вода		10,70	10,70	1					
	дрожжи сухие		0,14	0,14						
	Масло сливочное соль иодированная		4,55 0,21	4,55 0,21						

BCEI O:		1494			42,35	44,46	199,50	1378,09	116,79	
День 8 - ой										
Наименование блюд и		Macca	Кол - во	Кол - во	Пет	евые веш	ества	Энергетическая	D	05-
продуктов	Ингридиенты	порции	(B r)	(B F)	1,000,000		NORTH ACCOUNT	ценность	Витамин	Сборник рецеп
	ЗАВТРАК	300.0000000	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
Каша геркулесовая молочная с		1.10.00			Management of the Control of the Con		MOSMES	200,000		
маслом сливочным		140/3			5,79	6,28	26,29	185,66	0,67	ТТК №5Д
	Крупа геркулесовая		18,00	18,00						
	Молоко Сахар		123,00	123,00						
	Соль йодированная		2,00 0,40	2,00 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 20
	Какао-порошок		2,00	2,00						
	Caxap		6,00	6,00						
	Молоко		110,00	110,00						
Бутерброд с маслом	Вода		80,00	80,00						
бутерород с маслом сливочным		25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
	Батон нарезной		25.00	25.00						
	Масло сливочное		25,00	25,00						
Итого:	масло сливочное	359	5,00	5,00	11,38	13,82	50,08	374,94	2,10	
	2 - ой ЗАВТРАК							3/4,94	2,10	
Сок в инд упаковке Итого:		200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
111010;	ОБЕД	200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
Винегрет овощной	ОВЕД	40			0,56	4,02	2,92	50,04		N. 16. 5
	картофель	0.54	13,76	10,00	0,50	4,02	2,92	30,04		№46 сб дошк
	свекла		10,2	8.00						
	морковь		7,56	6,00						
	капуста квашенная		11,5	8,00						
	лук репчатый		7,16	6,00						
	масло растительное		2,4	2,40						
Щи со свежей капустой с			20	100						
картофелем,с мясными		150/10/5			3,18	4,89	5,00	81,56	9,54	№73, сб дошк
ррикадельками, со сметаной						98170	12000-012			2016
	капуста свежая		37,50	30,00						
	картофель морковь		23,94 7,50	18,00						
	лук репчатый		7,14	6,00						
	масло растительное		3,00	3,00						
	соль иодированная		0,50	0,50						-
	вода питьевая говядина (котлетное мясо)		120,00	120,00						
	или фарш говяжий		11,97 11,97	11,40 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 масса готовых фрикаделек			14,30						
	масса готовых фрикаделек сметана	3	5,00	10,00 5,00						
		2.5	5,00	3,00	1	Į.				

Тефтели мясные в томатном		1505	1	1			1	1	1	lon
coyce	говядина (котлетное мясо	45/15			5,39	5,32	6,26	94,39	0,40	СБ дошкольн. №303, 366, 2016
	б/к)		29,93	28,50			1			
	или фарш говяжий		29,93	28,50			1	1		
	лук репчатый масло растительное	-	18,00 1,50	15,00 1,50						
	масса пассерованного лука		1,50	7,50		1	1			
	хлеб пшеничный вода питьевая		6,00	6,00						
	соль иодированная		9,00 0,45	9,00 0,45		1			1	
	мука пшеничная в/с		3,00	3,00						
	масса полуфабриката масло растительное		1,50	54,00						
	масса готовых тефтелей		1,50	1,50 45,00						
	соус томатный: вода питьевая		15.00					_ =		
	масло сливочное		15,00 0,675	15,00 0,675		1				
	мука пшеничная в/с		0,675	0,675		1				
	морковь лук репчатый		1,125 0,54	0,90 0,45		_				
	томатная паста		0,95	0,43						
	масло растительное соль иодированная		0,20	0,20		1				
	caxap		0,15	0,15 0,15						
V	масса готового соусо			15,00						
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным		110/2			6,45	3,13	29,16	170,14	0,00	№179 сб дошк 2016
NO SSE	гречневая крупа		52,40	52,40				170,14	0,00	312179 CO JOHIK 2016
	вода питьевая		78,10	78,10						
	соль йодированная масло сливочное		0,30 2,00	0,30						
Кисель	and moe	150	2,00	2,00	0,45	0,08	13,5	63	0,83	TTY
	Кисель-концентрат		17,50	17,50	201,100	0,00	15,5	03	0,63	ТТК
	Caxap		5,00	5,00						
	вода		150,00	150,00						
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		562			18,34	17,86	70,68	528,06	10,77	
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
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					_	2010
Кондитерское изделие	сушки	20	20,00	20,00	2,14	0,24	14,24	67,80	0,00	табл 6 стр 136,
Пудинг творожный с повидлом		110/20			16,73	11,84	39,76	330,50	0,21	Дели +, 2012 №249 СБдошк
	Творог		94,82	93,50						2016
	Манная крупа		8,80	8,80						
	ория		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		- 19				
	Сметана									
	5375555000		4,40	4,40						
Чай с сахаром	повидло	150/5	20,40	20,00	0.05	0.02	5.00	20.00	0.00	
	чай весовой	130/3	0,40	0,40	0,05	0,02	5,02	20,08	0,02	№410, 411 Дели
	Caxap		5,00	5,00						
	Вода		150,00	150,00						
Итого:		455			23,27	15,85	65,32	494,38	0,68	
ВСЕГО:		1576			53,99	47,53	206,28	1482,18	17,55	

День 9- ый Кол - во Кол - во Энергетическая Наименование блюд и Macca Пищевые вещества Витамин Сборник рецептур Ингридиенты (B F) (B F) продуктов порции брутто нетто белки жиры угл-ды Ккал ЗАВТРАК Каша пшенная молочная с 140/3 3,83 2,34 19,46 117,34 0,00 ТТК №6Д маслом сливочным крупа пшено 17,7 17,7 молоко 70 53 2 0,4 3 70 53 2 0,4 3 вода сахар соль иодированная масло сливочное 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 6,00 Сахар Молоко 6,00 92,00 90,00 90,00 90,00 Вода Бутерброд с сыром, маслом 25/5/5 2,53 5,69 12,92 115,67 0,07 №3 сб дошк 2016 сливочным Батон нарезной 25,00 25,00 Сыр 5,10 5,00 5,00 5,00 Масло сливочное

Итого:									
	460	9,56	12,76	58,76	390,48	3,42			
ВСЕГО:	1 524			20,70	370,40	3,42			
	1 524	35,49	46,83	201,74	1414.76	81.86			

День 10 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Macca	Кол - во (вг)	Кол - во (в г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецепт
продуктов	and the Bentlement Comment	порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	C	
Каша винова	ЗАВТРАК							30 300000000	330	
Каша ячневая молочная с маслом сливочным		140/3			4,70	4,80	23,25	171,47		ТТК №10Д
	Крупа ячневая		17,50	17,50		7/2		23.34.62		Тилелод
	Молоко		70,00	70,00						
	Вода		53,00	53,00						
	Caxap	1	2,00	2,00						
	соль иодированная	1	0,40	0,40						
Чай с сахаром, с яблоком	Масло сливочное	170/6/10	3.00	3,00	0,11	0,06	6.00	28.70		
	чай весовой		0,45	0,45	0,11	0,00	6,99	28,70	1,03	№412 Дели 2016
	Caxap		6,00	6,00						
	яблоки		11,40	10,00						
Бутерброд с маслом сливочным	Вода	25/5	170,00	170,00	1.02	126	12.00			
	Батон нарезной	2010	25,00	25,00	1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		359			6,73	9,22	43,16	298,67	1,03	
Сок в инд. упаковке	2 - ой ЗАВТРАК	200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80		W 410 T 2016
Итого:		200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
	ОБЕД				1,00	0,00	20,20	04,00	4,00	
Салат из зеленого горошка к/с		30			0,89	1,55	1,88	25,08		№10 Сб дошколь. 2016
	зеленый горошек к/с		48,10	28,50			100			
	масло растительное		1.50	1,50						
Суп картофельный с рисовой					3,99	2,00	7,32	66.29	5.00	N. 9.6 - 5 20.1
крупой и томатом, с говядиной		150/10			3,77	2,00	7,32	66,28	5,00	№86 сб дошк 201
	говядина (лопатка б/к)		16,00	16,00						
	масса отварной говядины крупа рисовая		5,00	10,00 5,00						
	картофель		60,00	45,00						
	морковь		7,50	6,00						
	лук репчатый		7,14	6,00						
	масло растительное томатная паста		1,50 1,80	1,50 1,80						
	соль иодированная		0,5	0,5						
	бульон или вода		105,00	105,00						
Капуста тушеная с мясом		150			7,18	9,00	13,39	169,20	20,50	ТТК №647 от
	капуста свежая		138,00	110,00	17.				V-014-195	24.08.2022
	вода питьевая		24,00	24,00				-		
	масса тушеной капусты		10.00	100,00			- 1			
	лук репчатый масло растительное		10,80	9,00 1,00			- 1			
	масса пассерованного лука		1,00	4,50				_		
	говядина (котлетное мясо		39,50	37,50		1				
	б/к) или фарш говяжий		39,50	37,50	- 1		- 1	-		
	масса готового фарша		,	30,00			- 1			
	мука пшеничная в/с		3,00	3,00			- 1			
	масса соуса: вода питьевая		15,00	15,00 15,00			.			
	масло сливочное		0,700	0,700						
	мука пшеничная в/с		0,700	0,700			- 1			
	морковь лук репчатый		1,250 0,36	1,00 0,30			1			
	томатная паста		0,90	0,90			- 1			
	масло растительное		0,20	0,20						
	соль подпрованная сахар	(n = 1	0,15 0,15	0,15						
Сомпот из свежих фруктов		150	V,13	0,15	0.17	0.00	7.44	20.00		TTTLE
	яблоки свежие	130	22,80	20,00	0,17	0,09	7,44	32,89	6,16	TTK
	апельсин		7,50	5,00						
	лимон Вода		5,55 152,00	5,00 152,00						
	caxap		5,00	5,00						
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,
Итого:		525			14,53	13,06	43,88	362,68	31,66	
	УПЛОТНЕННЫЙ									
	полдник									
Сисломолочный напиток		150			4,35	3,75	8,00	83,00	1,05	№420 Сб дошк
катык, кефир, напиток	кисломолочный напиток		155	150			o-stante		_	2016
дидофильный, раженка)		25	787900	0.00000		2004	200000		A	табл 6 стр 136
	пряники	35	35,00	35,00	2,07	1,65	26,25	128,10	0,00	табл 6 стр 136, Пели + 2012 №229, сб дошк
Эмлет натуральный	-X	130	06.06	05.22	12,08	21,52	2,29	251,03	0,25	№229, сб дошк 2016
	яйцо молоко		96,00 55,00	80,00 55,00					5	
	масса омлетной смеси		200.000	135,00						
			2.00	2,00						
	масло сливочное соль иодированная		2,00 0,30	0,30		- 1	- 1			

	2 - ой ЗАВТРАК	364			9,39	10,43	42,86	308,77	1,45	
Фрукты свежие		100	100,00	100,00	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	табл 9 стр 184, Дели
(яблоки,или апельсин, или бана	н.или мандарин)					,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	5,10	45,00	60,00	2012
Итого:	0.000	100			0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	
Салат из моркови с сахаром	ОБЕД	40			0.50	0.01	TANK TAN			
ACMORA DIMENSIONAL PROPERTY OF THE PROPERTY OF	морковь	40	48,00	28.40	0,50	0,04	4,65	20,92	1,92	№42, Сб дошк
	caxap		52548000	38,40						
Суп-лапша домашняя на	outup .		2,00	2,00		-				
курином бульоне, с мясом птицы		150/10			3,88	5,18	7,01	95,65	0,54	№94 сб дошк 20
ППЦЫ										
	цыплята-бройлеры потр с/м		24,30	23,40						
	масса отварной мякоти птицы			10,00						
	мука пшеничная		11,30	11,30						
	яйцо		3,60	3,00						
	вода питьевая		2,10	2,10						
	соль йодированная		0,20	0,20						
	масса подсушенной лапши			12,00					1	
	морковь лук репчатый		7,50	6,00						
	масло растительное		7,14 3,00	6,00 3,00						
	бульон		143,00	143,00						
	соль йодированная		0,65	0,65						
Рыба, тушеная с овощами		40/20			3,20	10,59	21,70	196,18		№229 школьн. 2017
	минтай ПБГ		69,1	51,0		1		,10		7.2227 школьн. 2017
	вода питьевая		8,0	8,0						
	морковь	12.1	10,00	8,0						
	томатная паста лук репчатый		1,60	1,60						
	масло растительное		4,80 2,00	4,00 2,0						
	соль		0,2	0,2						
Пюре Картофельное		120			2,45	3,84	16,35	109,80	14.52	№339 СБ дошк
	картофель	3.53	136,80	102,60	2,45	3,64	10,33	109,80	14,53	2016
	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		- 1			-	
	масса отварных сухофруктов			24,00					-	
	вода питьевая		152,00	152,00						
	caxap		5,00	5,00						-
Булочка сладкая		35			2,95	3,36	14,64	123,90		Сборник национальных блюд и кулинарных издели
			24.20			-10-2	11,01	123,50		Стр. 150 СБ Казань 1997
	мука пшеничная мука пшеничная		21,70 0,70	21,70 0,70						
	дрожжи сухие		0,28	0,70						
	соль иодированная		0,28	0,28						
	сахар масло сливочное		0,70 1,75	0,70 1,75						_
	яйцо		2,10	1,75						-
	молоко		8,75	8,75						
	масса теста сахар		3,50	35,00 3,50						
	масло сливочное		1,75	1,75						
	масса пф			40,25						
	яйцо куриное масло растительное		0,60 0,10	0,50						
Клеб ржаной	знаемо растительное	35	35,00	0,10 35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,
Ітого:		600							16.00	140010 CID 144,
	VIIIOTHERUIA	300			15,64	23,45	92,02	672,51	16,99	
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Сисломолочный напиток		150			4,35	3,75	6,30	76.00	0.45	№420 Сб дошк
катык, кефир, напиток			1		1,55	3,73	0,50	76,00	0,45	2016
цидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		155,00	150,00						
Ілов с сухофруктами		130		12 VII.20	3,59	8,83	37,44	245,70	0,73	№195 СБ шк 2017
	крупа рисовая вода питьевая		34,00 71,50	34,00 71,50						
	соль йодированная		0,50	0,50						
	масло сливочное		13,00	13,00						
	курага		13,30	13,00						
	морковь		32,50	26,00						
	изюм	-	6,60	6,50		-	- 1			
леб пшеничный		20		100000000000000000000000000000000000000	1.50	0.14	0.01			табл 6 стр 134,
		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	Дели +, 2012
ай 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	0.051		Oracle City	0.0000000	-0.000000	
	Сахар лимон		5,00	5,00						
	MUH		5,55	5,00					1	

Хлеб пшеничный	20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134
Напиток из шиповника шиповник сахар вода	150/5	15,30 5.00 150,00	15,00 5.00	0,50	0,21	5,57	26,15	75,00	Дели +, 2012 №399 сб дошк
troro: BCEFO:	490	130,00	150,00	20,52	27,29	51,95	535,28	76,30	-
ІТОГО за 10 дней	1574 15512			42,77 477,08	49,56 487,88	159,18 1943,62	1281,43 14156,94	112,99 561,74	
ИТОГО за 1 день в среднем на 1 воспитанника Примечание:	1551			47,71	48,79	194,36	1415,69	56,17	+

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 утлеводам (Приложение №14)

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

1.1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждений, Тутельян В.А., МогильныйМ.П. Москва Дели принт 2010г.

1.2 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания при общеобразовательных школах , Тутельян В.А. Москва 2004 г.

1.3 Таблица хумического составя и кулинарных изделий для предприятия общественного питания при общеобразовательных школах , Тутельян В.А. москва 2004 г.

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 рецептур блюддля питания детей г. Москвы, выпуск 4,2003
1.5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010
1.6. Сборник рецептур 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;

сельскозозяйственная птица охлажденная потрошенная рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы

яйца куриные рассчитаны условно при массе брутто 48г- массой нетто 40г картофель рассчитаны по закладке продуктов с1.09(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%