



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

День 1 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	180/5			6,84	7,10	45,66	274,20	0,86	ТТК №2Д
Крупа кукурузная		22,50	22,50						
Молоко		90,00	90,00						
Вода		68,00	68,00						
Сахар		2,50	2,50						
соль иодированная		0,50	0,50						
Масло сливочное		5,00	5,00						
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	30/5			2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2016
Батон нарезной		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
<b>Итого:</b>	<b>406</b>			<b>11,98</b>	<b>14,01</b>	<b>71,50</b>	<b>460,46</b>	<b>2,03</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	180/3			5,22	4,50	10,19	102,00	1,26	№420 СБ дошк 2016
кисломолочный напиток		185,00	180,00						
сахар		3,00	3,00						
<b>Итого:</b>	<b>183</b>			<b>5,22</b>	<b>4,50</b>	<b>10,19</b>	<b>102,00</b>	<b>1,26</b>	
<b>ОБЕД</b>									
Салат из моркови с изюмом	60			0,75	0,08	13,37	57,18	2,41	№66 сб школын. 2017
морковь		67,50	54,00						
изюм		7,20	7,00						
сахар		0,30	0,30						
Суп гороховый с картофелем на курином бульоне, с гренками	180/10			5,20	3,95	19,51	143,56	4,19	№87, сб дошк 2016
Картофель		53,20	40,00						
Горох		16,20	16,00						
Морковь		12,80	10,00						
Лук репчатый		9,60	8,00						
Масло растительное		4,00	4,00						
соль иодированная		0,60	0,60						
Бульон		140,00	140,00						
гренки пшеничные:			10						
хлеб пшеничный		18,75	15,75						
Плов из отварной птицы	200			11,19	10,93	31,80	282,55	0,18	№321 сб дошк 2016
цыплята-бройлера с/м		78,00	73,6						
масса отварной птицы			32,0						
масло сливочное		8,0	8,0						
Лук репчатый		11,9	10,00						
Морковь		16,3	13,00						
Крупа рисовая		55,0	55,0						
вода		86,0	86,0						
соль иодированная		0,8	0,8						
масса гарнира			168,0						
Компот из урюка	180/6			0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№394 сб дошк 2016
урюк		18,4	18,0						
масса отварных сухофруктов			28,8						
Сахар		6	6,0						
вода		183	183,0						
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели + 2012
<b>Итого:</b>	<b>681</b>			<b>20,51</b>	<b>15,52</b>	<b>99,12</b>	<b>640,68</b>	<b>9,22</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>									
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк. 2016
Котлеты рыбные	70			8,99	4,26	7,82	101,72	0,46	№234 сб шк 2017
рыба (минтай с/м БГ)		63,30	46,2						
соль иодированная		0,7	0,7						
хлеб пшеничный		12,6	12,6						
молоко		18,20	18,2						
сухари панировочные		7,0	7,0						
масса полуфабриката			81,0						
масло растительное		3,0	3,0						
Пюре Картофельное	140			2,86	4,48	19,08	128,10	16,96	№ 339 СБ дошк 2016
Картофель		159,60	119,70						
Молоко		22,12	21,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
соль иодированная		0,52	0,52						
Чай с сахаром	180/6			0,06	0,02	6,02	24,10	0,03	№411 Дели 2016
чай весовой		0,45	0,45						
сахар		6,00	6,00						
Вода		180,00	180,00						

Кондитерское изделие	вафли	20	20,00	20,00	0,75	6,10	12,50	108,50		табл 10 стр 202, Дели +, 2012
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
<b>Итого:</b>		<b>546</b>			<b>15,34</b>	<b>15,50</b>	<b>69,98</b>	<b>479,92</b>	<b>27,45</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1816</b>			<b>53,05</b>	<b>49,54</b>	<b>250,79</b>	<b>1683,06</b>	<b>39,96</b>	

День 2- ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша полбяная молочная с маслом сливочным	180/3			4,81	7,85	29,38	207,32	0,86	ТТК №1Д
Крупа полбяная		22,50	22,50						
Молоко		90,00	90,00						
вода		68,00	68,00						
Сахар		2,50	2,50						
соль иодированная		0,50	0,50						
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 сыром, маслом сливочным	30/5/5			3,61	5,83	15,49	128,77	0,04	№3 сб дошк 2010
Батон нарезной		30,00	30,00						
Сыр		5,10	5,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
<b>Итого:</b>	<b>409</b>			<b>12,09</b>	<b>16,87</b>	<b>55,74</b>	<b>426,87</b>	<b>2,33</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	180			5,22	4,50	7,56	91,80	0,54	№420 СБ дошк 2016
кисломолочный напиток		185	180						
<b>Итого:</b>	<b>180</b>			<b>5,22</b>	<b>4,50</b>	<b>7,56</b>	<b>91,80</b>	<b>0,54</b>	
<b>ОБЕД</b>									
Салат из свежей капусты с морковью	60			0,84	3,05	5,42	52,44	2,79	№21 сб дошк 2016
капуста свежая		69,38	55,50						
масса прогретой капусты			50,00						
морковь		7,50	6,00						
Сахар		1,00	1,00						
Масло растительное		3,00	3,00						
соль иодированная		0,30	0,30						
Борщ со свежей капустой, картофелем на курином бульоне, со сметаной	180/7			1,50	4,77	8,12	87,64	7,71	№63, сб дошк 2016
Капуста свежая		18,75	15,00						
Картофель		19,95	15,00						
Морковь		12,50	10,00						
Лук репчатый		9,60	8,00						
Свекла		38,40	30,00						
Сахар		0,90	0,90						
Томат-паста		1,00	1,00						
Масло растительное		3,60	3,60						
соль иодированная		0,60	0,60						
Бульон		140,00	140,00						
Сметана		7,00	7,00						
Биточки "Домашние"	70			10,38	8,10	14,95	154,75	0,07	Акт проработки от 25.12.2018 №569
цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		84,9	55,13						
морковь		57,89	55,13						
Лук репчатый		16,53	13,12						
Масло растительное		18	15						
масса припущенного лука		1,5	1,5						
соль иодированная		8	8						
яйцо		0,57	0,57						
Мука пшеничная		0,84	0,7						
масса полуфабриката		5,25	5,25						
масло растительное		2,6	2,6						
Каша гречневая рассыпчатая с овощами с маслом сливочным	130/3			3,80	2,37	26,43	141,96	0,48	№180, сб дошк 2016
крупа гречневая		54,70	54,70						
вода питьевая		82,00	82,00						
соль иодированная		0,33	0,33						
масса каши			115,00						
морковь		22,00	17,00						
лук репчатый		2,40	2,00						
масса каши с овощами			130,00						
масло сливочное		3,00	3,00						
Напиток из сухофруктов	180			0,60	0,08	16,81	71,52	0,65	№394 СБ дошк 2016
сухофрукты		15,30	15,00						
Сахар		6,00	6,00						
вода		183,00	183,00						
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	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели + 2012
<b>Итого:</b>	<b>700</b>			<b>21,99</b>	<b>19,11</b>	<b>101,87</b>	<b>656,25</b>	<b>11,70</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>									
Сок в инд упаковке	125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016
Запеканка творожная с повидлом	130/20			22,82	20,06	25,55	372,60	0,54	№251, сб дошк 2016

	Творог		121,55	119,20						
	Крупа манная		7,80	7,80						
	Яйцо		6,50	5,42						
	Сахар		10,40	10,40						
	Сметана		5,20	5,20						
	Масло сливочное		5,20	5,20						
	Сухари панировочные		5,20	5,20						
	соль иодированная		0,65	0,65						
	повидло		20,00	20,00						
Чай с сахаром и лимоном		180/6/7			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№410,412 Дели2016
	чай весовой		0,90	0,90						
	Сахар		6,00	6,00						
	лимон		8,00	7,00						
	Вода		180,00	180,00						
Булочка дорожная		50			3,39	6,98	26,07	181,00		№453 сб дошк2016
	Мука пшеничная		30,50	30,00						
	мука пшеничная на подпыл		1,00	1,00						
	Сахар		6,00	6,00						
	Масло сливочное		6,50	6,50						
	соль иодированная		0,30	0,30						
	дрожжи сухие		0,20	0,20						
	вода		15,30	15,30						
	масса полуфабриката для крошки:			57,00						
	мука пшеничная		1,20	1,20						
	масло сливочное		1,00	1,00						
	масса крошки			2,00						
	масло растительное для смазки изделий		1,00	1,00						
Итого:		518			26,97	27,07	70,48	633,08	5,87	
ВСЕГО:		1807			22,82	67,55	235,64	1808,00	20,44	

День 3 - ий

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным	180/5			5,36	9,85	29,49	229,05	0,86	ТТК №7Д
		13,50	13,50						
		10,00	10,00						
		90,00	90,00						
		68,00	68,00						
		2,50	2,50						
		0,50	0,50						
		5	5						
Чай с молоком, сахаром	180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№ 413 сб дошк 2016
		0,45	0,45						
		6	6						
		92	90						
		90	90						
Бутерброд с маслом сливочным	30/5			2,29	4,50	15,49	111,60		№1 Дели2010
		30,00	30,00						
		5,00	5,00						
Итого:	406			10,68	16,75	55,46	416,41	2,24	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Молоко кипяченое (молоко)	180			5,48	4,88	9,07	102,00	2,34	№419 СБ дошк 2016
		189	180						
Итого:	180			5,48	4,88	9,07	102,00	2,34	
<b>ОБЕД</b>									
Салат из зеленого горошка к/с	50			1,49	2,59	3,13	41,80		№10 дошк. 2016
		80,16	48,00						
		2,50	2,50						
Суп картофельный с клецками на бульоне из индейки	180			3,05	3,76	15,70	120,08	4,14	№91,128 сб дошк 2016
		79,8	60						
		9	7,20						
		8,6	7,20						
		1,8	1,8						
		0,6	0,6						
		135	135						
			30						
		9,12	9,12						
		0,96	0,96						
		3,17	2,64						
		14,40	14,40						
		0,20	0,20						
			27,00						
			30,00						
Рагу из овощей с филе грудок индейки	50/150			10,41	34,97	11,93	406,17	0,00	№148 ,сб дошк 2016
		65,63	62,50						
		0,50	0,50						
			50,00						
		63,44	47,70						
		30,00	24,00						
			22,00						
		24,00	20,00						
			16,00						
		43,75	35,00						
			31,00						
		0,80	0,80						

	Масло растительное		5,00	5,00							
	соус:			40,00							№366 ,сб дошк 2016
	вода		40,00	40,00							
	Масло сливочное		1,80	1,80							
	Мука пшеничная		1,80	1,80							
	Морковь		3,00	2,40							
	Лук репчатый		1,44	1,20							
	томатная паста		2,40	2,40							
	Масло сливочное		0,60	0,60							
	сахар		0,40	0,40							
	соль йодированная		0,40	0,40							
Кисель		180/6			0,54	0,09	16,18	75,24	0,99	ТТК	
	Кисель-концентрат		21,00	21,00							
	Сахар		6,00	6,00							
	вода		180,00	180,00							
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		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19			табл 6 стр 144, Дели + 2012
<b>Итого:</b>		<b>681</b>			<b>19,98</b>	<b>42,11</b>	<b>74,62</b>	<b>779,48</b>	<b>5,13</b>		
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>											
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин )		100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00		№386 СБ дошк.2016
Биточки рубленые из рыбы запеченные в томатном соусе с овощами		50/25			6,83	5,88	11,06	124,98	0,93		№275, 366 СБ дошк 2016
	рыба (минтай с/м БГ) или фарш рыбный		51,40	37,50							
	хлеб пшеничный		39,40	37,50							
	вода питьевая		5,00	5,00							
	Лук репчатый		8,20	8,20							
	Масло растительное		11,40	9,50							
	масса припущенного лука		0,80	0,80							
	Яйцо куриное			4,70							
	соль йодированная		0,90	0,75							
	сухари панировочные		0,44	0,44							
	Масса полуфабриката		5,00	5,00							
	Масло растительное			59,00							
	масса готовых котлет		1,25	1,25							
соус томатный с овощами				50,00							
	лук репчатый		3,00	2,50							
	морковь		6,25	5,00							
	масло растительное		0,75	0,75							
	бульон или вода		25,00	25,00							
	Масло сливочное		1,125	1,125							
	мука пшеничная		1,125	1,125							
	морковь		1,875	1,50							
	лук репчатый		0,90	0,75							
	томатная паста		1,50	1,50							
	Масло сливочное		0,375	0,375							
	сахар		0,25	0,25							
	соль йодированная		0,25	0,25							
	масса готового томатного соуса			22,50							
Каша пшеничная вязкая с маслом сливочным		130/3			5,59	4,64	28,76	179,66	0,62		ТТК №9Д
	Крупа пшеничная		26,00	26,00							
	Вода питьевая		104,00	104,00							
	соль йодированная		0,40	0,40							
	Масло сливочное		3,00	3,00							
Чай с яблоками, с сахаром		180/10/6			0,10	0,06	6,99	28,64			№ 2016 №410
	чай весовой		0,45	0,45							
	сахарный песок		6	6							
	вода питьевая		180	180							
	яблоки свежие		11,4	10							
Кондитерское изделие	печенье	20	20,00	20,00	1,46	2,50	8,80	63,60			табл 6 стр 136, Дели +, 2012
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00		табл 6 стр 134, Дели + 2012
<b>Итого:</b>		<b>554</b>			<b>16,66</b>	<b>13,72</b>	<b>80,17</b>	<b>514,38</b>	<b>11,55</b>		
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1821</b>			<b>52,81</b>	<b>77,46</b>	<b>219,32</b>	<b>1812,27</b>	<b>21,26</b>		

День 4 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр.)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша Геркулесовая молочная с маслом сливочным	180/5			7,46	9,52	33,83	251,91	0,86	ТТК №5Д
		22,50	22,50						
		158,00	158,00						
		2,50	2,50						
		0,50	0,50						
		5,00	5,00						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016
		2,50	2,50						
		6,00	6,00						
		90,00	90,00						
		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным	30/5			2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2010
		30,00	30,00						
		5,00	5,00						
<b>Итого:</b>	<b>406</b>			<b>12,60</b>	<b>16,43</b>	<b>59,67</b>	<b>438,17</b>	<b>2,03</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Кисломолочный напиток	180			5,22	4,50	7,56	92,00	1,44	№420 СБ дошк 2016

(Кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	кисломолочный напиток		185,00	180,00						
<b>Итого:</b>		<b>180</b>			<b>5,22</b>	<b>4,50</b>	<b>7,56</b>	<b>92,00</b>	<b>1,44</b>	
<b>Салат из моркови с сахаром</b>	<b>ОБЕД</b>	<b>60</b>			<b>0,74</b>	<b>0,06</b>	<b>6,89</b>	<b>49,02</b>	<b>2,88</b>	№42, сб дошк 2016
	морковь		72,5	58						
	сахар		3	3						
<b>Рассольник домашний, с мясными фрикадельками, со сметаной</b>		<b>180/10/5</b>			<b>3,63</b>	<b>5,59</b>	<b>9,39</b>	<b>110,15</b>	<b>9,57</b>	№95,105 сб дошк 2016
	Картофель		71,82	54,00						
	капуста свежая		18,00	14,40						
	Морковь		9,00	7,20						
	Лук репчатый		8,64	7,20						
	Масло растительное		3,60	3,60						
	огурцы соленые		19,66	10,80						
	соль иодированная		0,70	0,70						
	вода		126,00	126,00						
	Сметана		5,00	5,00						
	говядина (котлетное мясо б/к) 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 иодированная		0,10	0,10						
<b>Тефтели мясные</b>		<b>70</b>			<b>8,10</b>	<b>7,29</b>	<b>7,87</b>	<b>129,44</b>	<b>0,06</b>	СБ дошкольн. №303, 2016
	говядина (котлетное мясо б/к) или фарш говяжий		46,2	44,4						
	Лук репчатый		16,8	14						
	масло растительное		2,1	2,1						
	Хлеб пшеничный		9,4	9,4						
	вода питьевая		14,0	14,0						
	соль иодированная		0,7	0,7						
	Мука пшеничная в/с		4,8	4,8						
	масса полуфабриката			84						
	масло растительное		2	2						
<b>Макаронные изделия отварные с маслом</b>		<b>130/3</b>			<b>4,91</b>	<b>3,13</b>	<b>27,60</b>	<b>158,16</b>		№219 СБ дошк 2016
	макаронные изделия		45,50	45,50						
	вода		275,00	275,00						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
<b>Компот из изюма и яблок</b>		<b>180</b>			<b>0,35</b>	<b>0,12</b>	<b>26,2</b>	<b>108</b>	<b>1,44</b>	ТТК
	яблоки свежие		16,53	14,50						
	изюм		9,18	9,00						
	масса отварных сухофруктов			14,40						
	Вода		183,00	183,00						
	сахар		6,00	6,00						
<b>Хлеб пшеничный</b>		<b>25</b>	<b>25,00</b>	<b>25,00</b>	<b>1,90</b>	<b>0,20</b>	<b>12,30</b>	<b>58,75</b>	<b>0,00</b>	табл 6 стр 134, Дели + 2012
<b>Хлеб ржаной</b>		<b>45</b>	<b>45,00</b>	<b>45,00</b>	<b>2,97</b>	<b>0,54</b>	<b>17,84</b>	<b>89,19</b>		табл 6 стр 144, Дели + 2012
<b>Итого:</b>		<b>708</b>			<b>22,60</b>	<b>16,93</b>	<b>108,09</b>	<b>702,71</b>	<b>13,95</b>	
<b>СОК В ИНД УПАКОВКЕ</b>	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>125</b>	<b>125</b>	<b>125</b>	<b>0,63</b>	<b>0,00</b>	<b>12,63</b>	<b>53,00</b>	<b>2,50</b>	№418 Дели 2016
<b>Омлет натуральный с сыром</b>		<b>150</b>			<b>11,12</b>	<b>13,08</b>	<b>25,64</b>	<b>237,07</b>	<b>0,35</b>	№229, сб дошк 2016
	яйцо		120	100						
	молоко		57	57						
	сыр		15,3	15						
	масло сливочное		3	3						
	соль иодированная		0,4	0,4						
	масса готового омлета			150						
<b>Чай с сахаром</b>		<b>180/6</b>			<b>0,06</b>	<b>0,02</b>	<b>6,02</b>	<b>24,10</b>	<b>0,03</b>	№411 Дели 2016
	чай весовой		0,45	0,45						
	сахар		6,00	6,00						
	Вода		180,00	180,00						
<b>Пирожок печеный с повидлом</b>		<b>60</b>			<b>3,50</b>	<b>3,75</b>	<b>34,77</b>	<b>187,00</b>	<b>0,03</b>	№437 сб дошк 2016
	Мука пшеничная в/с		30	30						
	Мука пшеничная в/с		1,5	1,5						
	Масло сливочное		1,36	1,36						
	Сахарный песок		1,6	1,6						
	Яйцо куриное		1,92	1,6						
	соль иодированная		0,5	0,5						
	Дрожжи сухие		0,24	0,24						
	вода питьевая		12	12						
	Повидло		20,4	20						
	Масло растительное		0,2	0,2						
	Яйцо куриное		1,44	1,2						
<b>Хлеб пшеничный</b>		<b>30</b>	<b>30,00</b>	<b>30,00</b>	<b>2,28</b>	<b>0,24</b>	<b>14,76</b>	<b>70,50</b>	<b>0,00</b>	табл 6 стр 134, Дели + 2012
<b>Итого:</b>		<b>551</b>			<b>17,59</b>	<b>17,09</b>	<b>93,82</b>	<b>571,67</b>	<b>2,91</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1845</b>			<b>58,02</b>	<b>54,95</b>	<b>269,14</b>	<b>1804,55</b>	<b>20,33</b>	

**День 5 - ый**

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
<b>ЗАВТРАК</b>									
<b>Суп молочный со звездочками</b>	<b>200</b>			<b>5,75</b>	<b>5,21</b>	<b>16,83</b>	<b>132,40</b>	<b>0,76</b>	№100, сб дошк 2016
		16,00	16,00						
		1,60	1,60						
		140,00	140,00						

Какао с молоком	Вода	60,00	60,00	180/6	3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	№416 Дели 2016	
	Масло сливочное	2,00	2,00								
	соль иодированная	1,00	1,00								
	Какао-порошок	2,00	2,00								
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	Сахар	6,00	6,00	30/5/5	3,61	5,83	15,49	128,77	0,04	№3 сб дошк2016	
	Молоко	110,00	110,00								
	Вода	80,00	80,00								
	Батон нарезной	30,00	30,00								
Итого:	Сыр	5,10	5,00								
	Масло сливочное	5,00	5,00								
		426			13,03	14,23	43,19	351,95	2,23		
Молоко кипяченое (молоко)	<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>	180			5,48	4,88	9,07	102,00	2,34	№419 СБ дошк 2016	
	молоко	189,00	180,00								
Итого:		180			5,48	4,88	9,07	102,00	2,34		
Винегрет овощной с солеными огурцами	<b>ОБЕД</b>	60			0,84	6,02	4,37	75,06		№46 дошк. 2016	
	Картофель	20,64	15,00								
	Свекла	15,30	12,00								
	морковь	11,40	9,00								
	огурцы соленые	21,84	12,00								
	лук репчатый	10,71	9,00								
	масло растительное	3,60	3,60								
Суп-лапша домашняя на курином бульоне	180				1,85	3,99	8,37	83,34	0,36	№94 сб дошк2016	
	Мука пшеничная	14,00	14,00								
	Мука пшеничная на подпыл	1,00	1,00								
	Яйцо	4,80	4,00								
	вода	2,80	2,80								
	соль иодированная	0,40	0,40								
	Масса подсушенной лапши		16,00								
	Морковь	10,00	8,00								
	Лук репчатый	9,52	8,00								
	Масло растительное	4,00	4,00								
	бульон	170,00	170,00								
	соль иодированная	0,70	0,70								
	Суфле куриное	70				9,88	11,00	1,74	140,00	0,48	№ 327,371 сб дошк 2016
цыплята-бройлеры с/м		119,00	112,70								
масса отварной мякоти птицы			49,00								
яйцо		15,36	12,80								
масло растительное		2,50	2,50								
соус			20,00								
молоко		15,00	15,00								
масло сливочное		2,60	2,60								
мука пшеничная		2,60	2,60								
вода питьевая		3,00	3,00								
соль иодированная		0,16	0,16								
Каша ячневая рассыпчатая с луком		130				3,51	7,80	22,39	173,66		№303 С6 2017
		Крупа ячневая	35,5	35,5							
	соль иодированная	0,35	0,35								
	Вода	85	85								
	масло сливочное	6	6								
	Масса каши		105								
	Лук репчатый	60	50								
	Масло растительное	6	6								
Компот из урюка	180				0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№394 сб дошк 2016	
	масса пассированного лука		25								
	урюк	18,40	18,00								
	Масса отварных сухофруктов		28,80								
	Сахар	6,00	6,00								
	вода	183,00	183,00								
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00		2,97	0,54	17,82	89,10		табл 6 стр 144, Дели + 2012	
	Итого:	665			19,45	29,37	71,29	629,36	3,28		
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин )	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк.2016	
	Запеканка картофельная с мясом со сметанным соусом	150/30				17,88	18,84	21,55	317,99	5,12	№308 СБ дошк 2016
		говядина (котлетное мясо)	39,00	37,50							
		или фарш говяжий	39,40	37,50							
		масло сливочное	2,80	2,80							
		масса готового мясного фарша		30,00							
		190,70	143,45/139,3								
		Картофель									
		масса отварного протертого картофеля		136,60							
		Лук репчатый	12,72	10,60							
		масло растительное	1,80	1,80							
	масса притушенного лука		7,70								
	Масло сливочное	1,80	1,80								
	соль иодированная	0,60	0,60								

	сухари панировочные		3,20	3,20							
	масса полуфабриката			175,00							
	выход готовой запеканки			150,00							
	Соус сметанный :			30,00							
	Сметана		7,50	7,50							
	Мука пшеничная		2,00	2,00							
	вода		22,50	22,50							
Чай с сахаром и лимоном		180/6/7			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№412 Дели2016	
	чай весовой		0,90	0,90							
	Сахар		6,00	6,00							
	лимон		8,00	7,00							
	Вода		180,00	180,00							
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012	
<b>Итого:</b>		<b>503</b>			<b>20,70</b>	<b>19,51</b>	<b>52,33</b>	<b>461,97</b>	<b>17,95</b>		
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1774</b>			<b>58,65</b>	<b>67,99</b>	<b>175,88</b>	<b>1545,28</b>	<b>25,80</b>		

2 недели

День 6 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамин С	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	180/3			5,04	8,18	28,77	208,76		ТТК № 6Д
		22,50	22,50						
		90,00	90,00						
		68,00	68,00						
		2,50	2,50						
		0,50	0,50						
		3	3						
Чай с молоком, сахаром	180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№ 413 сб дошк 2016
		0,45	0,45						
		6	6						
		92	90						
		90	90						
Бутерброд с маслом сливочным	30/5			2,29	4,50	15,49	111,60		№1 Дели2016
		30,00	30,00						
		5,00	5,00						
<b>Итого:</b>	<b>404</b>			<b>10,36</b>	<b>15,08</b>	<b>54,74</b>	<b>396,12</b>	<b>1,38</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	180			5,22	4,50	7,56	91,20	0,54	№420 Сб дошк 2016
кисломолочный напиток		185	180						
<b>Итого:</b>	<b>180</b>			<b>5,22</b>	<b>4,50</b>	<b>7,56</b>	<b>91,20</b>	<b>0,54</b>	
<b>ОБЕД</b>									
Салат из свежей капусты с морковью	60			0,84	3,05	5,42	52,44	2,79	№21 сб дошк 2016
		69,38	55,50						
			50,00						
		7,50	6,00						
		1,00	1,00						
		3,00	3,00						
		0,30	0,30						
Суп картофельный с гречневой крупой на мясном бульоне	180			1,42	1,95	8,72	61,74	5,94	№86 сб дошк 2016
		15,00	15,00						
		79,80	60,00						
		10,00	8,00						
		9,52	8,00						
		1,80	1,80						
		0,60	0,60						
		120,00	120,00						
Гуляш из отварной говядины	40/40			10,69	11,26	2,62	131,20	0,74	№293 сб рецептур 2016
		64,00	64,00						
		0,40	0,40						
			40,00						
		17,50	14,00						
		8,50	7,10						
		30,00	30,00						
		1,20	1,20						
		2,00	2,00						
		2,70	2,70						
Макаронные изделия отварные	130			3,92	3,63	27,64	145,06		№219 Сб дошк 2016
		45,50	45,50						
		275,00	275,00						
		0,50	0,50						
		2,00	2,00						
Напиток из сухофруктов	180			0,60	0,08	16,81	71,52	0,65	№394 Сб дошк 2016
		15,30	15,00						
		6,00	6,00						
		183,00	183,00						
Хлеб ржаной	45	45	45	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144,Дели + 2012
<b>Итого:</b>	<b>675</b>			<b>20,44</b>	<b>20,51</b>	<b>79,05</b>	<b>551,15</b>	<b>10,12</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>									
Сок в инд упаковке	125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели2016
Вареники ленивые с маслом сливочным	130/5			19,27	13,03	19,90	273,50	0,58	№243,244 сб дошк 2016
		103,40	101,3						

Чай с яблоками, с сахаром	Мука пшеничная в/с		14,2	14,2					
	яйцо куриное		8,88	7,4					
	сахарный песок		7,40	7,4					
	соль иодированная		0,30	0,3					
	масса полуфабриката			123,5					
	масло сливочное	180/10/6	5,0	5,0	0,08	0,05	6,00	24,35	№ 2016 №393
	чай вессовой		0,45	0,45					
	сахарный песок		6	6					
	вода питьевая		180	180					
	яблоки свежие		11,4	10					
<b>Итого:</b>			<b>456</b>		<b>19,98</b>	<b>13,08</b>	<b>38,53</b>	<b>350,85</b>	<b>3,08</b>
<b>ВСЕГО:</b>			<b>1715</b>		<b>56,00</b>	<b>53,17</b>	<b>179,88</b>	<b>1389,32</b>	<b>15,12</b>

День 7- ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша ячневая молочная с маслом сливочным	180/5			6,06	6,99	30,07	228,00		ТТК №3Д
		22,50	22,50						
		90,00	90,00						
		68,00	68,00						
		2,50	2,50						
		0,50	0,50						
		5,00	5,00						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016
		2,50	2,50						
		6,00	6,00						
		90,00	90,00						
		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным	30/5			2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели2016
		30,00	30,00						
		5,00	5,00						
Сыр порционно	10	10,20	10,00	2,63	2,66		34,33		№15 сб шк2017
<b>Итого:</b>	<b>416</b>			<b>13,83</b>	<b>16,56</b>	<b>55,91</b>	<b>448,59</b>	<b>1,17</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	180/3			5,22	4,50	10,19	102,00	1,26	№420 СБ дошк 2016
		185,00	180,00						
		3,00	3,00						
<b>Итого:</b>	<b>183</b>			<b>5,22</b>	<b>4,50</b>	<b>10,19</b>	<b>102,00</b>	<b>1,26</b>	
<b>ОБЕД</b>									
Огурцы соленые порционно	50			0,40	0,05	0,85	5,00		№21 сб шк. 2017
		91	50,00						
Борщ со свежей капустой, картофелем на курином бульоне, со сметаной	180/7			1,50	4,77	8,12	87,64	7,71	№63, сб дошк 2016
		18,75	15,00						
		19,95	15,00						
		12,50	10,00						
		9,60	8,00						
		38,40	30,00						
		0,90	0,90						
		1,00	1,00						
		3,60	3,60						
		0,60	0,60						
		140,00	140,00						
		7,00	7,00						
Тефтели куриные с рисом в сметанно-томатном соусе	50/25			8,37	6,70	18,22	170,97	2,39	ТТК 698 от 09.04.2021
		48,80	31,70						
		31,70	31,70						
		5,00	5,00						
		4,20	4,20						
			12,50						
		10,80	9,00						
		1,50	1,50						
			7,50						
		0,30	0,30						
		3,50	3,50						
			60,00						
			25,00						
		6,25	6,25						
		1,90	1,90						
		18,80	18,80						
		1,00	1,00						
		0,20	0,20						
Пюре Картофельное	140			2,86	4,48	19,08	128,10	16,96	№ 339 СБ дошк 2016
		159,60	119,70						
		22,12	21,00						
		5,00	5,00						
		0,52	0,52						
Компот из свежих яблок	180			0,14	0,14	25,09	103,14	0,81	№390 сб шк 2016
		34,00	30,00						
		6,00	6,00						
		183,00	183,00						



Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели + 201
<b>Итого:</b>	<b>677</b>			<b>16,24</b>	<b>16,69</b>	<b>89,20</b>	<b>584,03</b>	<b>27,87</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>									
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк.2016
Суп картофельный с мясными фрикадельками	200/30			7,86	5,78	13,72	150,03	9,75	№104,105 сб шк 2017
		картофель	106,40	80,00					
		морковь	10,00	8,00					
		лук репчатый	9,60	8,00					
		томатная паста	0,80	0,80					
		масло растительное	2,00	2,00					
		Бульон	140,00	140,00					
		соль иодированная	0,65	0,65					
		фрикадельки мясные:		30					
		говядина (котлетное мясо б/к)	35,9	34,2					
		фарш говяжий	35,9	34,2					
		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		40,2					
		масса готовых фрикаделек		30					
Чай с сахаром	180/6			0,06	0,02	6,02	24,10	0,03	№411 Дели 2016
		чай весовой	0,45	0,45					
		сахар	6,00	6,00					
		Вода	180,00	180,00					
Сметанник	75			3,99	8,34	19,85	171,28	0,148	Сборник национальных блюд и кулинарных изделий стр 165 Казань 1997
		мука пшеничная	22,50	22,50					
		мука пшеничная на подпыл	2,25	2,25					
		яйцо куриное	3,60	3,00					
		масло сливочное	2,00	2,00					
		молоко	7,50	7,50					
		сахарный песок	0,75	0,75					
		дрожжи	0,90	0,90					
		соль иодированная	0,23	0,23					
		сметана	37,50	37,50					
		сахарный песок	6,00	6,00					
		яйцо куриное	14,40	12,00					
		яйцо куриное	1,80	1,50					
		Масло растительное	0,25	0,25					
Хлеб пшеничный	30	30	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
<b>Итого:</b>	<b>621</b>			<b>14,59</b>	<b>14,78</b>	<b>64,15</b>	<b>462,91</b>	<b>19,93</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1897</b>			<b>49,89</b>	<b>52,53</b>	<b>219,44</b>	<b>1597,53</b>	<b>50,23</b>	

День 8 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша манная молочная с маслом сливочным	180/5			5,47	6,75	29,10	199,50	1,05	ТТК №4Д
		Крупа манная	22,50	22,50					
		Молоко	158,00	158,00					
		Сахар	2,50	2,50					
		соль иодированная	0,50	0,50					
		Масло сливочное	5,00	5,00					
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	30/5			2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели2010
		Батон нарезной	30,00	30,00					
		Масло сливочное	5,00	5,00					
<b>Итого:</b>	<b>406</b>			<b>11,43</b>	<b>14,44</b>	<b>55,46</b>	<b>401,96</b>	<b>2,48</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Молоко кипяченое (молоко)	180			5,48	4,88	9,07	102,00	2,34	№419 СБ дошк 2016
		молоко	180,00	180,00					
<b>Итого:</b>	<b>180</b>			<b>5,48</b>	<b>4,88</b>	<b>9,07</b>	<b>102,00</b>	<b>2,34</b>	
<b>ОБЕД</b>									
Икра морковная	50			1,01	0,05	10,28	45,60		№ 35 сб дошк 2016
		морковь	50,00	40,00					
		лук репчатый	9,60	8,00					
		томатная паста	7,00	7,00					
		масло растительное	2,50	2,50					
		сахарный песок	0,50	0,50					
		соль иодированная	0,50	0,50					
Суп картофельный с клецками на курином бульоне	180			2,55	3,30	13,53	103,96	4,14	№91,128 сб дошк 2016
		картофель	79,8	60					
		Морковь	9	7,20					
		Лук репчатый	8,6	7,20					
		Масло растительное	1,8	1,8					
		соль иодированная	0,6	0,6					
		бульон	135	135					
		клецки:		30					
		мука пшеничная	9,12	9,12					
		Масло сливочное	0,96	0,96					
		яйцо	3,17	2,64					

	вода		14,40	14,40						
	соль иодированная		0,20	0,20						
	масса теста			27,00						
	масса готовых клецек			30,00						
Птица, тушенная в соусе с овощами		200			17,79	13,83	17,20	264,00	32,40	№319,372 Сб дошк 2016
	цыплята - бройлеры с/м		97,5	92,0						
	масса отварной мякоти птицы			40,0						№372 Сб дошк 2016
	соус сметанный :									
	Вода или отвар		15	15,0						
	сметана		5	5,0						
	мука пшеничная		1,5	1,5						
	соль иодированная		0,16	0,16						
	масса соуса			20,0						
	картофель		137	103,0						
	морковь		37,5	30,00						
	Лук репчатый		28	23,00						
	Масло растительное		1,5	1,5						
	соль иодированная		0,8	0,8						
	масса овощей с соусом			160,0						
Компот из урюка		180			0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№394 сб дошк 2016
	урюк		18,40	18,00						
	Масса отварных сухофруктов			28,80						
	Сахар		6,00	6,00						
	вода		183,00	183,00						
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели + 2012
<b>Итого:</b>		<b>655</b>			<b>24,72</b>	<b>17,74</b>	<b>75,45</b>	<b>570,95</b>	<b>38,98</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>										
Сок в инд упаковке		125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,34	2,50	№418 Дели2016
Голубцы ленивые со сметанно-томатным соусом		120/30			10,16	10,45	21,01	201,98	0,65	№314 сб дошк 2016
	капуста свежая		91	72						
	говядина б/к (котлетное мясо)		47	45						
	или фарш говяжий		45	45						
	крупа рисовая		6	6						
	масса отварного риса			17						
	лук репчатый		12	10						
	масло растительное		3	3						
	масса пригущенного лука			10						
	яйцо		6,00	5,00						
	соль иодированная		0,60	0,60						
	масса полуфабриката			139,00						
	Масло растительное		1,00	1,00						
соус сметанно-томатный				30,00						
	Мука пшеничная		2,25	2,25						
	вода		22,50	22,50						
	сметана		7,50	7,50						
	томатная паста		1,20	1,20						
	соль иодированная		0,30	0,30						
	масса соуса сметанно-томатного			30,00						
Чай с сахаром и лимоном		180/6/7			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№410,412 Дели 2016
	чай весовой		0,90	0,90						
	Сахар		6,00	6,00						
	лимон		8,00	7,00						
	Вода		180,00	180,00						
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
<b>Итого:</b>		<b>498</b>			<b>13,20</b>	<b>10,72</b>	<b>54,63</b>	<b>352,30</b>	<b>5,98</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1739</b>			<b>54,83</b>	<b>47,78</b>	<b>194,60</b>	<b>1427,21</b>	<b>49,78</b>	

День 9- ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	180/3			7,73	5,60	39,81	241,16	0,86	ТТК № 9Д
		22,50	22,50						
		90,00	90,00						
		68,00	68,00						
		2,50	2,50						
		0,50	0,50						
		3,00	3,00						
Чай с молоком, сахаром	180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№ 413 сб дошк 2016
		0,45	0,45						
		6	6						
		92	90						
		90	90						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	30/5/5			3,61	5,83	15,49	128,77	0,04	№3 сб дошк2016
		30,00	30,00						
		5,10	5,00						
		5,00	5,00						
<b>Итого:</b>	<b>409</b>			<b>14,37</b>	<b>13,83</b>	<b>65,78</b>	<b>445,69</b>	<b>2,28</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	180			5,22	4,50	7,56	92,00	1,44	№420 СБ дошк 2016
		185,00	180,00						
<b>Итого:</b>	<b>180</b>			<b>5,22</b>	<b>4,50</b>	<b>7,56</b>	<b>92,00</b>	<b>1,44</b>	
<b>ОБЕД</b>									

Салат из свежей капусты с морковью	60			0,84	3,05	5,42	52,44	2,79	№21 сб дошк 2016
капуста свежая		69,38	55,50						
масса прогретой капусты			50,00						
морковь		7,50	6,00						
Сахар		1,00	1,00						
Масло растительное		3,00	3,00						
соль иодированная		0,30	0,30						
Рассольник ленинградский на курином бульоне, с куриными фрикадельками, со сметаной	180/10/7			3,63	5,89	8,95	108,17	6,11	№82 сб дошк 2016
Картофель		79,80	60,00						
Крупа перловая		8,00	8,00						
Морковь		10,00	8,00						
Лук репчатый		4,76	4,00						
Масло растительное		3,00	3,00						
огурцы соленые		21,84	12,00						
соль иодированная		0,70	0,70						
Бульон		132,00	132,00						
цыпленка-бройлеры с/м или фарш куриный		17,56	11,40						
Лук репчатый		11,97	11,40						
Яйцо куриное		1,19	1,00						
Вода питьевая		0,96	0,80						
соль иодированная		1,00	1,00						
соль иодированная		0,10	0,10						
масса полуфабриката фрикаделек			13,40						
масса готовых фрикаделек			10,00						
Сметана		7,00	7,00						
Суфле рыбное	80			12,81	6,41	3,29	122,00	0,26	№ 284,371 сб дошк 2016
мятай ПБГ с/м		103,68	72,5						
масса отварной рыбы			58						
соус молочный:									
молоко		20,3	20,3						
масло сливочное		3,5	3,5						
мука пшеничная в/с		3,5	3,5						
вода		4	4						
соль иодированная		0,22	0,22						
масса густого молочного соуса			27						
яйцо куриное		12	10						
масло растительное		3	3						
масса полуфабриката			92						
масса готового суфле			80						
Пюре из бобовых и картофеля с маслом сливочным	140/3			8,66	3,79	26,2	172,4		№ 200 сб дошк 2017
горох		41,8	41						
картофель		59,6	44,8						
молоко		22,4	21						
соль иодированная		0,35	0,35						
масло сливочное		3	3						
Кисель	180			0,54	0,09	16,18	75,24	0,99	ТТК
Кисель-концентрат		21,00	21,00						
Сахар		6,00	6,00						
вода		180,00	180,00						
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели + 2012
<b>Итого:</b>	<b>705</b>			<b>29,45</b>	<b>19,77</b>	<b>77,88</b>	<b>619,44</b>	<b>10,15</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>									
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк.2016
Пудинг творожный с молоком сгущенным	130/20			21,16	18,37	42,17	418,60	0,49	№249 СБ дошк 2016
Творог		112,06	110,50						
Манная крупа		10,40	10,40						
Яйцо		7,80	6,50						
Сахарный песок		10,40	10,40						
соль иодированная		0,50	0,50						
Масло сливочное		5,20	5,20						
Сулари панировочные		5,20	5,20						
Сметана		5,20	5,20						
молоко сгущенное		20,40	20,00						
Слойка сладкая	50			4,22	4,81	25,22	151,00		Сборник национальных блюд и кулинарных изделий Стр. 150 СБ Казань 1997
Мука пшеничная		31,00	31,00						
Мука пшеничная		1,00	1,00						
дрожжи сухие		0,40	0,40						
соль иодированная		0,40	0,40						
Сахар		1,00	1,00						
Масло сливочное		2,50	2,50						
Яйцо		3,00	2,50						
молоко		12,50	12,50						
масса теста			50,00						
Сахар		5,00	5,00						
Масло сливочное		2,50	2,50						
масса пф			57,50						
яйцо		0,90	0,75						
Масло растительное		0,13	0,13						
Чай с яблоками, с сахаром	180/10/6			0,08	0,05	6,00	24,35		№ 2016 №393
чай весовой		0,45	0,45						
сахарный песок		6	6						
вода питьевая		180	180						

яблоки свежие		11,4	10						
<b>Итого:</b>	496			25,86	23,63	83,19	640,95	10,49	
<b>ВСЕГО:</b>	1790			74,90	61,72	234,41	1798,08	24,36	

День 10 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
		(в гр )	(в гр )	белки	жиры	угл-ды			
		брутто	нетто				Ккал	С	
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша Геркулесовая молочная с маслом сливочным	180/5			7,46	9,52	33,83	251,91	0,86	ТТК №5Д
Крупа геркулесовая		22,50	22,50						
Молоко		158,00	158,00						
Сахар		2,50	2,50						
соль иодированная		0,50	0,50						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№395 Дели2010
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	30/5			2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели2010
Батон нарезной		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
<b>Итого:</b>	<b>406</b>			<b>12,60</b>	<b>16,43</b>	<b>59,67</b>	<b>438,17</b>	<b>2,03</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Молоко кипяченое (молоко)	180			5,48	4,88	9,07	102,00	2,34	№419 СБ дошк 2016
молоко		189,00	180,00						
<b>Итого:</b>	<b>180</b>			<b>5,48</b>	<b>4,88</b>	<b>9,07</b>	<b>102,00</b>	<b>2,34</b>	
<b>ОБЕД</b>									
Салат из зеленого горошка к/с	50			1,49	2,59	3,13	41,80		№10 дошк. 2016
зеленый горошек к/с		80,16	48,00						
масло растительное		2,50	2,50						
Пци со свежей капустой с картофелем на мясном бульоне, со сметаной	180/7			1,36	4,59	4,77	70,02	10,00	№73,сб дошк 2016
Капуста свежая		45,00	36,00						
Картофель		28,73	21,60						
Морковь		9,00	7,20						
Лук репчатый		8,57	7,20						
Масло растительное		4,00	4,00						
соль иодированная		0,60	0,60						
Бульон		140,00	140,00						
Сметана		7,00	7,00						
Азу-по-татарски с отварной говядиной	200			18,79	20,97	19,22	342,00	5,88	АКТ проработки 25.12.2022
Говядина (лопатка б/к)		64	64						
соль иодированная		0,4	0,4						
Масса отварной говядины			40						
Картофель		180	135						
Лук репчатый		24	20						
Огурцы соленые		45,5	25						
Томатная паста		5	5						
Масло растительное		10	10						
Масса овощей			160						
Компот из свежих яблок	180			0,14	0,14	25,09	103,14	0,81	390 сб шк 2016
яблоки свежие		34,00	30,00						
сахар		6,00	6,00						
вода		183,00	183,00						
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели + 2012
<b>Итого:</b>	<b>662</b>			<b>24,75</b>	<b>28,83</b>	<b>70,05</b>	<b>646,15</b>	<b>16,69</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>									
Сок в инд упаковке	125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,34	2,50	№418 Дели2016
Омлет натуральный	150			13,94	24,83	2,64	289,66	0,28	№229,сб дошк2016
яйцо		114	95						
молоко		60	60						
масса омлетной смеси			155						
масло сливочное		2,5	2,5						
соль иодированная		0,4	0,4						
масса готового омлета			150						
Чай с сахаром	180/6			0,06	0,02	6,02	24,10	0,03	№411 Дели 2016
чай весовой		0,45	0,45						
сахар		6,00	6,00						
Вода		180,00	180,00						
Пирожок печеный с повидлом	60			3,50	3,75	34,77	187,00	0,03	№437 сб дошк 2016
Мука пшеничная в/с		30,00	30,00						
Мука пшеничная в/с		1,50	1,50						
Масло сливочное		1,36	1,36						
Сахарный песок		1,60	1,60						
Яйцо куриное		1,92	1,60						
Соль иодированная		0,50	0,50						
Дрожжи сухие		0,24	0,24						
вода питьевая		12,00	12,00						
Повидло		20,4	20						
Масло растительное		0,20	0,20						
Яйцо куриное		1,44	1,2						
Хлеб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
<b>Итого:</b>	<b>551,00</b>			<b>20,42</b>	<b>28,84</b>	<b>70,82</b>	<b>624,60</b>	<b>2,84</b>	

<b>ВСЕГО:</b>	1799			63,25	78,98	209,61	1810,92	23,90	
<b>ИТОГО за 10 дней</b>	18003,00			544,23	611,66	2188,72	16676,22	291,18	
<b>ИТОГО за 1 день в среднем на 1 воспитанника</b>	1800,30			54,42	61,17	218,87	1667,62	29,12	

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 I 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) моркови, 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%