

Копия



Заместитель генерального директора по  
организационным вопросам Департамент  
питания и пищевого питания г.  
А.К. Агапова  
Сентябрь 2014г.

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

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша манная молочная с маслом	200/5	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
Итого:	425	12,36	14,52	44,89	359,38	
Сок яблочный	125	0,60	0,06	22,00	90,90	№418/Дели2016
Итого:	125	0,60	0,06	22,00	90,90	
	550	12,96	14,58	66,89	450,28	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,00	№42 Дели2016г
Суп из овощей с курицей, со сметаной	200/15/6	3,00	8,50	8,50	126,00	№64 "Партнер"2014 ТТК № 1152 от 09.10.2020 и №364 С- Петербург 2008
Тефтели из говядины с соусом томатным	70/10	6,2	6,5	5	103	№334 Дели2016
Рис отварной с овощами	130	6,5	5	38,6	225	№284Партнер2014
Кисель	180			10,00	40,00	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	698,5	18,25	20,46	88,60	613,50	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка Домашняя	50	4,90	5,00	28,00	177,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Катык	120	3,77	3	5	62,1	№401Дели2010
Рагу с курицей	40/120	6,00	9,00	26,00	209,00	ТТК №63
Напиток шиповника	180/5	0,6	0,3	6,5	31,1	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	538	17,07	17,53	76,80	533,70	
ВСЕГО:	1786,5	48,28	52,57	232,29	1597,48	

День 2-ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша "Дружба" молочная с маслом	200/5	5,20	5,80	25,20	173,80	ТТК №7
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010
Итого:	425	12,42	15,58	54,21	407,10	
Фрукты свежие апельсин	100	1,00	0,00	8,10	36,40	№ 368 Дели 2010
Итого:	100	1,00	0,00	8,10	36,40	
	525	13,42	15,58	62,31	443,50	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дели2016
Суп с гречневой крупой и картофелем с мясными фрикадельками	200/15	3,35	7,20	13,80	133,50	№86 Дели 2016
Биточки рубленные из рыбы	70	8,75	6,80	8,15	129,00	ТТК №3Д
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	185,00	№137 Партнер 2014
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	682,5	18,90	21,38	87,15	617,20	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	15	1,50	4,00	27,10	150,00	



1980000  
 Н. Комар  
 1980000

Молоко/молозиво:	120	3,40	3,00	5,70	63,40	№419 Дели2016
Сметана/сливки:	180/20	9,80	14,80	24,30	241,00	№237 Дели2010
Масло сливочное:	180/55	8,12	8,81	18,20	41,40	№393 Дели2010
Хлеб пшеничный 1с:	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	503	14,62	17,24	82,60	550,30	
ВСЕГО:	1762,5	49,94	54,20	232,96	1611,00	

День 3 - й

Применение Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша Гречневая молочная с маслом	200/5	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5
Чай с лимоном, сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
Итого:	425	11,60	14,30	51,70	382,30	
Сок яблочно-абрикосовый	125	1,20	0,00	12,00	49,60	№418 Дели2016
Итого:	125	1,20	0,00	12,00	49,60	
	550	12,80	14,30	63,70	431,90	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,00	№42 Дели2016г
Суп вермишелевый с картофелем и курицей	200/15	3,86	5,80	15,24	132,60	№88 Дели 2016
Голубцы ленивые в соусе сметанно-томат.	150/20	12,30	14,60	38,20	333,40	№160,с6 Пермь2001
Напиток из урюка	180	0,6	0,0	15,0	63	ТТК №68
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	652,5	19,31	20,89	94,94	648,00	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Ватрушка с повидлом	50	0,8	3,10	35,00	170	№441 Дели 2016
Ряженка	120	4,30	3,00	5,00	64,00	№401 Дели2010
Яйцо вареное	48	5,10	4,60	0,30	63,00	№227 Дели 2016
Каша перловая с овощами	130/4	4,90	7,50	23,00	180,00	№180 Дели 2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	560	16,96	18,45	79,59	551,88	
ВСЕГО:	1762,5	49,07	53,64	238,23	1631,78	

День 4 - й

Применение Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/5	8,00	6,60	26,00	195,40	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010
Итого:	425	14,02	15,14	53,34	406,40	
Фрукты свежие груша	100	0,30	0,43	14,00	61,00	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,30	0,43	14,00	61,00	
	525	14,32	15,57	67,34	467,40	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дели2016
Щи со свежей капустой, картофелем, на м/б и сметаной	200/5	4,60	8,00	17,00	158,50	№73 Дели 2016
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	180	11	9,5	38	281,5	ТТК №29 Д
Кисель	180			10,00	40,00	№284 Партнер2014
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	652,5	18,00	20,40	87,20	604,50	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия вафли	21	1,20	2,00	34,00	160,60	
Катык	120	3,77	3	5	62,1	№401 Дели2010
Суфле из творога с молоком сгущенным	150/20	9,00	12,50	24,00	244,50	ТТК №567
Напиток шоколадный	180/5	0,6	0,3	6,5	31,1	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	519	16,37	18,03	80,80	552,80	



Провер.  
 Редена.  
 Н. Кондр.  
 Провер.  
 Редена.  
 Н. Кондр.

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каши геркулесовая молочная с маслом	200/5	7,30	7,43	22,80	187,20	ТТК №1 №272 Парнер г. Уфа 2014
Молоко с маслом	180	2,42	2,58	13,61	87,30	
Пшеница с маслом	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
Сметана	420	12,02	14,50	51,81	385,50	
Итого:	125	0,87	0,25	20,00	85,00	№418Дели2016
Сливочный	125	0,87	0,25	16,50	71,00	
Итого:	545	12,89	14,75	68,31	456,50	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежей капусты	50	0,70	2,50	4,50	43,50	№21 Дели2016
Свекольник с курицей, со сметаной	200/10/6	3,80	5,40	15,20	124,60	№35,сб Пермь2001
Плов из курицы	160	11,8	13,5	38,9	324	№321 Дели 2016
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	643,5	18,20	21,90	88,40	623,10	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Плюшка новомосковская	50	2,50	4,00	24,00	142,00	№184 "Партнер" г. Уфа2010
Кефир	120	3,50	3,00	4,80	60,20	№401 Дели2010 №54-10М Сборник рецептур Москва № 411 Дели2016
Капуста тушения с мясом	150	9,00	11,60	35,00	280,00	
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	528	16,86	18,85	80,09	557,08	
ВСЕГО:	1716,5	47,95	55,50	236,80	1636,68	
ИТОГО за 1 неделю	8687,5	242,92	269,918333	1174,71833	8101,64	
	1737,5	48,6	54,0	234,9	1620,3	

2 неделя

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каши Геркулесовая молочная с маслом	200/5	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5
Чай с молоком, сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010
Итого:	430	14,10	17,00	51,70	417,30	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
яблоко	100	0,40	0,40	12,00	53,20	
Итого:	530	14,50	15,40	63,70	470,50	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы и моркови	50	1,30	2,50	6,00	51,00	ТТК №60
Расольник ленинградский с курицей, со сметаной	200/15/5	3,56	4,50	17,60	125,00	№82 Дели 2016
Биточки куриные "Солинышко"	70	8,00	10,50	6,20	152,00	ТТК №97Д
Макаронные отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,20	№218 Дели 2016
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	687,5	19,46	21,50	87,20	619,70	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка слобная	50	2,2	4,8	19,3	130	№257 Партнер2014 г. Уфа
Резанка	120	4,30	3,00	5,00	64,00	№401 Дели2010 11.11.2021 10.11.2021
Гречка с фаршем и овощами	130	7,30	10,00	33,20	252,00	ТТК № 59
Напиток шиповника	180/5	0,6	0,3	6,5	31,1	
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	



Итого:	508	18,20	18,33	75,30	531,60
ВСЕГО:	1775,5	46,24	52,23	236,20	1621,80

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Какао-шоколад молочный с маслом	200/5	8,00	6,35	16,00	153,00	ТТК №8 №270 Партнер г. Уфа 2014
Вафельный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	
Бутерброд с сыром сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
Итого:	420	11,52	12,19	43,34	329,00	№418 Дели2016
Сок	125	1,30	2,00	28,00	135,00	
Сиропы-бонна	125	1,30	2,00	28,00	135,00	
Итого:	545	12,82	14,19	71,34	464,00	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежей капусты	50	0,70	2,50	4,50	43,50	№21 Дели2016
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и гречками	200/15/10	3,25	3,00	18,00	112,00	ТТК №139
Тефтели рыбные с маслом	70/3	8,40	9,60	12,00	169,00	ТТК №1Д
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	695,5	17,95	20,04	89,30	610,50	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия вафли	21	1,20	4,20	23,10	134,80	№419 Дели2016
Молоко кипяченое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	
Пудинг из творога с молоком сгущенным	100/20	9,00	10,40	28,30	242,00	№349,сироп.М2003
Чай с сахаром и лимоном	180/8/5	0,12	0,01	10,20	41,40	№393 Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	474	15,52	17,84	78,60	536,10	
ВСЕГО:	1714,5	46,29	52,07	239,24	1610,60	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Суп молочный с вермишелью	180	6,20	5,00	21,00	153,00	№100 Дели 2016 №272 Парнер г. Уфа 2014
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010
Итого:	400	13,42	14,78	50,01	386,30	
Фрукты свежие яблоко	100	0,06	0,36	12,00	49,00	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,06	0,36	12,00	49,00	
Итого:	500	13,48	15,14	62,01	435,30	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы соленые	50	0,40	0,05	0,85	5,50	стр563,с61996
Борщ со свежей капустой, картофелем на м/б, со сметаной	200/5	3,00	7,90	18,80	158,30	№63 Дели 2016
Плов из отварной говядины	160	13,50	12,20	40,00	323,00	№108"Партнер"2014
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	632,5	19,40	20,59	95,65	644,50	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Пирожок пачебный с повидлом	50	4,60	5,12	26,40	170,00	№437 Дели2016
Катык	120	3,77	3	5	62,1	№401 Дели2010
Запеканка морковная	150/5	5,5	9,2	30,85	228	№167 Дели 2016



Чай с сахаром	180/5	6,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	533	15,73	17,57	78,54	534,98	
ВСЕГО:	1665,5	48,61	53,30	236,20	1614,78	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша полбяная молочная с маслом	200/5		8	6,6	26	194
Чай с молоком, сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30		89,00
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40		111,00
Итого:	425	12,90	13,40	55,70		394,00
Сок яблоко-груша	125	0,60	0,38	13,00		62,00
Итого:	125	0,60	0,38	13,00		62,00
	550	13,50	13,78	68,70		456,00
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20		42,00
Суп с рисовой крупой и картофелем с мясными фрикадельками	200/15	5,50	5,20	16,20		134,00
Котлеты "Аппетитные"	70	6,41	8,40	17,50		171,20
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00		155,00
Кисель	180			10,00		40,00
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18		82,5
Итого:	682,5	18,01	20,94	90,90		624,70
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия крекер	10	0,10	5,00	19,80		125,00
Ряженка	120	4,30	3,00	5,00		64,00
Запеканка из творога с крошкой	150	10,00	10,00	35,20		271,00
Напиток шиповника	180/5	0,6	0,3	6,5		31,1
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30		54,50
Итого:	488	16,80	18,53	77,80		545,60
ВСЕГО:	1720,5	48,31	53,25	237,40		1626,30

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/5	8,00	6,60	26,00		194,00
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94		65,00
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40		146,00
Итого:	425	14,02	15,14	53,34		405,00
Фрукты свежие яблоко	100	0,06	0,36	12,00		49,00
Итого:	100	0,06	0,36	12,00		49,00
	525	14,08	15,50	65,34		454,00
<b>ОБЕД</b>						
Салат из моркови	50	0,70	0,06	8,50		37,50
Суп из овощей с курицей, со сметаной	200/15/6	3,00	8,50	8,50		126,00
Гуляш из индейки	45/45	7,56	8,70	24,60		207,00
Каша гречневая вязкая	130/3	4,90	3,50	21,00		135,10
Напиток из урюка	180	0,6	0,0	15,0		63
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18		82,5
Итого:	711,5	18,56	21,19	95,60		650,60
<b>ПОЛДНИК</b>						
Ватрушка с сыром	50	3,00	5,50	40,00		221,00

Кефир	120	3,50	3,00	4,80	60,20	№401 Дели2010
Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,40	№229 Дели2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	518	16,86	17,43	74,69	523,48	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1754,5</b>	<b>49,50</b>	<b>54,12</b>	<b>235,63</b>	<b>1628,08</b>	
<b>ИТОГО за 10 дней:</b>	<b>17288,00</b>	<b>485,78</b>	<b>539,90</b>	<b>2349,39</b>	<b>16203,20</b>	

		48,58	53,99	234,94	1620,32
		194,31	485,91	939,76	1619,97
		11,99	29,99	58,01	160,00

распределение Б,Ж,У от калорийности, %

<b>ИТОГО за 1 месяц:</b>	<b>8580,5</b>	<b>242,86</b>	<b>269,976667</b>	<b>1174,67167</b>	<b>8101,56</b>
	1716,1	48,6	54,0	234,9	1620,3

Примечание:

1. Предоставленные 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 №11)

При составлении примерного 10-дневного меню предусмотрен усиленный полдник с исключением блюд ужина.

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

3.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.

3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г

3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания

Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.

3.4 Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4,2003

3.5 Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.

3.6 Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.

3.7 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г

3.8. Техничко-технологические карты

4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина I категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);

сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)

яйца куриные I категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.01(35% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.01(25% отходы)

огурцы и помидоры свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой

сметана с массовой долей жира 15%

кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%