



ОБЕД							
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дели2016	
Суп картофельный с клецками с мясными фрикадельками	200/25/15	3,60	7,80	25,60	187,00	№38 Пермь2001	
Биточки рубленые из рыбы	70	9,75	5,00	4,15	100,60	ТТК №3Д	
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		
<b>Итого:</b>	<b>707,5</b>	<b>19,55</b>	<b>20,24</b>	<b>88,75</b>	<b>615,60</b>		
ПОЛДНИК							
Кондитерские изделия крекер	10	3,00	3,00	16,00	103,00		
Молоко кипяченое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	№419 Дели2016	
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,00	№42 Дели2016г	
Пудинг из творога с рисом с повидлом	150	7,50	12,00	26,00	242,00	№ 250 Дели 2016	
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,40	№393Дели2010	
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50		
<b>Итого:</b>	<b>543</b>	<b>16,57</b>	<b>18,30</b>	<b>77,70</b>	<b>541,30</b>		
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1775,5</b>	<b>49,54</b>	<b>54,12</b>	<b>228,76</b>	<b>1600,40</b>		

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша 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 маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>425</b>	<b>11,60</b>	<b>14,30</b>	<b>51,70</b>	<b>382,30</b>	
Сок яблочно-абрикосовый	125	1,20	0,00	12,00	49,60	№418,Дели2016

<b>Итого:</b>	125	1,20	0,00	12,00	49,60	
	550	12,80	14,30	63,70	431,90	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы свежие порционно	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр563,сб1996
Свекольник со сметаной	200/6	3,16	5,40	8,14	94,00	№35,сб Пермь2001
Гуляш из индейки	45/45	7,56	10,70	24,60	225,00	ТТК №61
Каша гречневая вязкая	130/3	4,90	3,50	21,00	135,10	№182,Дели 2016
Напиток из урюка	180	0,6	0,0	15,0	63	ТТК №68
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	696,5	18,37	20,08	87,69	605,10	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Ватрушка с повидлом	50	7,8	8,00	43,00	275	№441 Дели 2016
Ряженка	120	4,30	3,00	5,00	64,00	№401 Дели2010
Рагу из овощей	130	2,00	6,00	13,65	117,00	№362 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
<b>Итого:</b>	508	15,96	17,25	77,94	530,88	
<b>ВСЕГО:</b>	1754,5	47,13	51,63	229,33	1567,88	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<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
<b>Итого:</b>	425	14,02	15,14	53,34	406,40	
Фрукты свежие груша	100	0,30	0,43	14,00	61,00	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	100	0,30	0,43	14,00	61,00	
	525	14,32	15,57	67,34	467,40	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежих огурцов	50	0,37	3,00	1,20	33,50	№13, Дели 2016

Рассольник ленинградский с курицей, со сметаной	200/15/5	4,56	7,50	12,64	136,30	№82 Дели 2016
Тефтели из говядины с рисом и соусом	50/20	7,50	6,90	15,50	154,00	№285 и №364 С-Петербург 2008
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,20	№218 Дели 2016
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	
<b>Итого:</b>	<b>687,5</b>	<b>19,73</b>	<b>21,44</b>	<b>94,74</b>	<b>650,70</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	20	1,20	0,80	30,00	135,00	
Молоко кипяченое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	№419 Дели2016
Салат из моркови с яблоками	50	0,37	2,00	4,30	37,00	№41 Дели2016
Суфле из творога с повидлом	150/20	9,00	12,50	24,00	244,50	ГТК №567
Напиток шиповника	180/5	0,6	0,3	6,5	31,1	ГТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
<b>Итого:</b>	<b>568</b>	<b>16,37</b>	<b>18,83</b>	<b>81,80</b>	<b>565,50</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1780,5</b>	<b>50,42</b>	<b>55,84</b>	<b>243,88</b>	<b>1683,60</b>	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша полбяная молочная с маслом	200/5	7,30	7,42	22,80	187,20	ГТК №1
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>420</b>	<b>12,02</b>	<b>14,50</b>	<b>51,81</b>	<b>385,50</b>	
Сок вишневый	125	0,87	0,25	20,00	85,00	№418 Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0,87</b>	<b>0,25</b>	<b>16,50</b>	<b>71,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы соленые	30	0,24	0,03	0,51	3,30	стр563,с61996
	<b>545</b>	<b>12,89</b>	<b>14,75</b>	<b>68,31</b>	<b>456,50</b>	

Суп вермишелевый с картофелем и мясными фрикадельками	200/15	4,86	5,80	15,24	132,60	№88 Дели 2016
Плов из курицы	160	12,3	15,1	41,2	352	№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	
<b>Итого:</b>	<b>622,5</b>	<b>19,30</b>	<b>21,43</b>	<b>86,75</b>	<b>618,90</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	30	2,30	5,90	45,80	239,40	
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
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>498</b>	<b>16,16</b>	<b>17,83</b>	<b>80,49</b>	<b>541,88</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1665,5</b>	<b>48,35</b>	<b>54,01</b>	<b>235,55</b>	<b>1617,28</b>	

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/5	6,70	7,50	22,00	182,30	ГТК №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
<b>Итого:</b>	<b>430</b>	<b>14,10</b>	<b>17,00</b>	<b>51,70</b>	<b>417,30</b>	
Фрукты свежие яблоко	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>12,00</b>	<b>53,20</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Икра кабачковая	50	0,95	4,45	7,50	73,85	№ 57 Дели 2016
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и гречками	200/15/10	3,25	3,00	18,00	112,00	ГТК№139
Биточки куриные "Солнышко"	70	8,00	10,50	6,20	152,00	ГТК №97Д
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,20	№218 Дели 2016

Напиток из урюка	180	0,6	0,0	15,0	63	ТТК №68
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>692,5</b>	<b>19,40</b>	<b>21,98</b>	<b>94,10</b>	<b>652,05</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Плошка новомосковская	50	2,50	4,00	24,00	142,00	№184 "Партнер" г. Уфа2010
Ряженка	120	4,30	3,00	5,00	64,00	№401 Дели2010
Рагу с индейкой	40/120	7,00	11,00	18,50	200,00	ТТК №62
Чай фруктовый	180/7	0,18	0,09	17,00	69,50	ТТК №56
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>15,78</b>	<b>18,32</b>	<b>75,80</b>	<b>530,00</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1762,5</b>	<b>49,68</b>	<b>57,70</b>	<b>233,60</b>	<b>1652,55</b>	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/5	8,00	6,60	26,00	194,00	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>420</b>	<b>11,52</b>	<b>12,44</b>	<b>53,34</b>	<b>370,00</b>	
Сок персик-банан	125	1,30	2,00	15,00	83,00	№418 Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>1,30</b>	<b>2,00</b>	<b>15,00</b>	<b>83,00</b>	
	<b>545</b>	<b>12,82</b>	<b>14,44</b>	<b>68,34</b>	<b>453,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы соленые(доп. гарнир)	30	0,24	0,03	0,51	3,30	стр563,сб1996
Борщ со свежей капустой, картофелем с мясными фрикадельками, со сметаной	200/15/5	3,00	7,90	18,80	158,30	№63 Дели 2016
Биточки рубленые из рыбы	70	9,75	5,00	4,15	100,60	ТТК №3Д
Рис отварной	130	3,40	6,80	35,00	214,80	№201 Пермь 2001
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	

<b>Итого:</b>	<b>667,5</b>	<b>18,89</b>	<b>20,17</b>	<b>94,46</b>	<b>634,70</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия крекер	10	0,50	1,90	21,00	98,00	
Молоко кипяченое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	№419 Дели2016
Салат из моркови с яблоками	50	0,37	2,00	4,30	37,00	№41 Дели2016
Запеканка творожная с повидлом	150/20	9,80	10,00	28,30	241,00	№237 Дели2010
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,40	№393 Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
<b>Итого:</b>	<b>563</b>	<b>15,99</b>	<b>17,14</b>	<b>80,80</b>	<b>535,30</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1775,5</b>	<b>47,70</b>	<b>51,75</b>	<b>243,60</b>	<b>1623,00</b>	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша манная молочная с маслом	200/5	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4
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
<b>Итого:</b>	<b>425</b>	<b>13,00</b>	<b>15,00</b>	<b>53,51</b>	<b>401,00</b>	
Фрукты свежие яблоко	100	0,06	0,36	12,00	49,00	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,06</b>	<b>0,36</b>	<b>12,00</b>	<b>49,00</b>	
	<b>525</b>	<b>13,06</b>	<b>15,36</b>	<b>65,51</b>	<b>450,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы свежие порционно	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр563,сб1996
Суп крестьянский с курицей, сметаной	200/15/5	6,5	7,80	22,20	185	№62 "Партнер"2014
Запеканка картофельная с мясом	150/20	9,20	12,00	34,00	281,00	№291 Дели2010
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	
<b>Итого:</b>	<b>657,5</b>	<b>17,95</b>	<b>20,35</b>	<b>86,95</b>	<b>603,00</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						

Шафран с яблоками	50	3,42	5,5	28	176	Сб.нац блюд 1996,акт20
Катык	120	3,77	3	5	62,1	№401Дели2010
Гречка с фаршем и овощами	130	6,50	9,10	27,00	216,00	ТТК №1630 от 10.11.2021
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>508</b>	<b>15,55</b>	<b>17,85</b>	<b>76,29</b>	<b>528,98</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1690,5</b>	<b>46,56</b>	<b>53,56</b>	<b>228,75</b>	<b>1581,98</b>	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Суп молочный с вермишелью	180	9,80	9,60	19,40	203,00	№100 Дели 2016
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
<b>Итого:</b>	<b>400</b>	<b>12,16</b>	<b>14,12</b>	<b>39,79</b>	<b>334,38</b>	
Сок яблоко-груша	125	0,75	0,38	23,00	98,42	№ 368 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0,75</b>	<b>0,38</b>	<b>23,00</b>	<b>98,42</b>	
	<b>525</b>	<b>12,91</b>	<b>14,50</b>	<b>62,79</b>	<b>432,80</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежих огурцов	50	0,37	3,00	1,20	33,50	№13, Дели 2016
Щи со свежей капустой, картофелем, с сметаной на м/б	200/6	3,40	4,50	14,20	111,00	№73 Дели 2016
Плов из отварной говядины	160	13,50	12,20	40,00	323,00	№108"Партнер"2014
Напиток из урюка	180	0,6	0,0	15,0	63	ТТК №68
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>653,5</b>	<b>19,67</b>	<b>20,13</b>	<b>88,40</b>	<b>612,50</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	20	0,20	3,60	10,00	73,00	
Молоко кипяченое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	№419 Дели2016

Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,50	№42 Дели2016г № 322 Сб Самара 2013г ТТК № 59
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	
<b>Итого:</b>	<b>548</b>	<b>16,75</b>	<b>17,19</b>	<b>77,20</b>	<b>530,50</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1726,5</b>	<b>49,33</b>	<b>51,82</b>	<b>228,39</b>	<b>1575,80</b>	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша рисовая молочная с маслом	200/5	7,00	6,35	16,00	148,00	ТТК №8 №270 Партнер г. Уфа 2014 №3 Дели2010
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	
<b>Итого:</b>	<b>425</b>	<b>13,02</b>	<b>14,89</b>	<b>43,34</b>	<b>359,00</b>	
Фрукты свежие яблоко	100	0,36	0,36	22,00	92,68	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,36</b>	<b>0,36</b>	<b>22,00</b>	<b>92,68</b>	
	<b>525</b>	<b>13,38</b>	<b>15,25</b>	<b>65,34</b>	<b>451,68</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дели2016 №86Дели2010 ТТК №7Д акт к.п.2014 №180,Дели 2016 №394, Дели 2016
Суп-лапша домашняя с курицей	200/15	4,96	3,60	14,44	110,00	
Котлеты "Аппетитные"	70	6,41	7,50	17,50	163,20	
Каша перловая с овощами	130/4	4,90	7,50	23,00	180,00	
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>686,5</b>	<b>19,37</b>	<b>21,54</b>	<b>95,14</b>	<b>652,90</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	30	3,20	6,50	45,00	260,00	№401 Дели2010 №229 Дели2016
Кефир	120	3,50	3,00	4,80	60,20	
Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,40	

Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>498</b>	<b>17,06</b>	<b>18,43</b>	<b>79,69</b>	<b>562,48</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1709,5</b>	<b>49,81</b>	<b>55,22</b>	<b>240,17</b>	<b>1667,06</b>	
<b>ИТОГО за 10 дней:</b>	<b>17418,00</b>	<b>486,16</b>	<b>540,55</b>	<b>2349,12</b>	<b>16202,18</b>	

**Примечание:**

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ

2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №11)

При составлении примерного 10-дневного меню предусмотрен усиленный полдник с включением 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 1 категории унитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);

сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные

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

яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.03(40% 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%