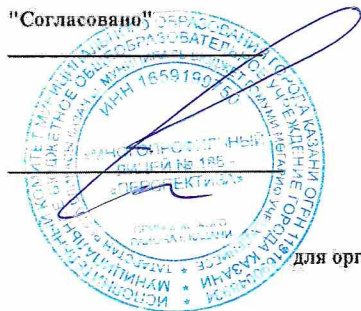


"Согласовано"



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

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша "Дружба" молочная с маслом	200/3	5,20	5,80	25,20	173,80	ТТК №7
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,90	4,40	13,00	99,00	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>418</b>	<b>7,16</b>	<b>10,22</b>	<b>43,19</b>	<b>292,80</b>	
Сок	125	1,63	0,10	15,00	67,00	№418Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>1,63</b>	<b>0,10</b>	<b>15,00</b>	<b>67,00</b>	
	<b>543</b>	<b>8,79</b>	<b>10,32</b>	<b>58,19</b>	<b>359,80</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Икра кабачковая	50	0,95	3,02	7,90	63,00	№ 57-2016
Суп вермишелевый с картофелем и курицей	200/10	3,86	5,80	15,24	133,00	№88 Дели 2016
Тефтели из говядины с соусом томатным	70/10	6,2	6,5	5	103	ТТК № 1152 от 09.10.2020 и №364 С-Петербург 2008
Каша гречневая вязкая	130/3	6,20	5,80	38,00	229,00	№182,Дели 2016
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>690,5</b>	<b>19,01</b>	<b>21,52</b>	<b>94,14</b>	<b>650,50</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка Домашняя	50	4,90	5,00	38,00	217,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Катык	110	3,77	2,75	5	62,1	№401Дели2010
Голубцы ленивые в сметанно-	150/20	6,00	9,50	8,00	141,50	№ 160 Пермь 2001 г
Напиток из урюка	180	0,6	0,1	15,0	63	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>16,79</b>	<b>17,47</b>	<b>75,84</b>	<b>530,10</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1738,5</b>	<b>44,59</b>	<b>49,31</b>	<b>228,17</b>	<b>1540,40</b>	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша манная молочная с маслом	200/3	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	№3 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>418</b>	<b>16,42</b>	<b>18,58</b>	<b>50,94</b>	<b>437,30</b>	
Фрукты свежие	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>543</b>	<b>16,82</b>	<b>18,98</b>	<b>62,94</b>	<b>490,50</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Свекла отварная	50	0,60	2,50	4,20	41,70	Сб.реп.1996, стр.563
Суп кресгянский с курицей, со сметаной	200/15/5	3,50	9,60	18,00	169,00	№62 "Партнер"2014
Ёжики мясные паровые	70	7,20	9,30	6,00	136,50	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	49,00	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>683,5</b>	<b>16,90</b>	<b>26,34</b>	<b>83,00</b>	<b>633,70</b>	

ПОЛДНИК							
Кондитерские изделия	10	3,86	3,38	34,00	182,00		
печенье	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели2016	
Молоко кипяченое	150/20	9,00	12,50	24,00	245,00	ТТК №567	
Суфле из творога с молоком	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,00	№393 Дели2010	
сушенным	20	1,52	0,16	9,84	47,00		
Чай с сахаром и лимоном							
Хлеб пшеничный 1с	500	17,00	18,80	82,04	566,00		
Итого:	1701,5	50,72	64,12	227,98	1690,20		
ВСЕГО:							

День 3-ий		Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
Прием пищи	Наименование блюда		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК							
маслом	200/3	7,00	8,50	23,00	196,50	ТТК №5	
Чай с молоком, сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010	
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	№1 Дели2010	
Итого:	418	11,51	15,15	50,19	384,50		
Сок	125	1,63	0,10	15,00	67,00	№418 Дели2016	
Итого:	125	1,63	0,10	15,00	67,00		
Итого:	543	13,14	15,25	65,19	451,50		
ОБЕД							
Огурцы свежие	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр563,сб1996	
с мясными фрикадельками	200/15	5,00	9,00	3,40	116,00	№86 Дели 2016	
Котлеты рубленные из птицы	70	6,20	10,80	3,00	134,00	№ 322 Дели 2016 г	
Макаронь отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,00	№218 Дели 2016	
Компот из сухофруктов	180	0,18	0,1	25,9	89	№394, Дели 2016	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5		
Итого:	682,5	18,33	23,94	80,61	596,50		
ПОЛДНИК							
Ряженка	110	3,19	2,75	4,62	59,00	№401 Дели2010	
Плюшка новомосковская	50	3,30	4,20	30,10	171,40	№ 184 Партнер г. Уфа 2010	
Яйно вареное	48	5,10	4,60	0,30	63,00	№227 Дели 2016	
Картофель тушеный	130	3,25	5,3	25,3	162	№138 Партнер г. Уфа 2014	
Напиток шиповника	180/5	0,6	0,3	6,5	31	ТТК № 59	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00		
Итого:	543	16,96	17,31	76,66	533,40		
ВСЕГО:	1768,5	48,43	56,50	222,46	1581,40		

День 4-ый		Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
Прием пищи	Наименование блюда		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК							
Каша рисовая молочная с маслом	200/3	8,00	6,90	27,00	202,10	ТТК №8	
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 20	
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	№3 Дели2010	
Итого:	418	13,22	14,24	51,77	389,10		
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016	
Итого:	100	0,40	0,40	12,00	53,20		
Итого:	518	13,62	14,64	63,77	442,30		
ОБЕД							
Помидоры свежие	50	0,55	0,10	1,90	12,00	стр563,сб1996	
Свекольник с курицей и сметаной	200/10/6	4,86	8,41	24,39	193,00	№35,сб Пермь2001	
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	160	10,9	11,1	33,58	278	ТТК №29 Д	
Кисель	180			10,00	40,00	№284 Партнер2014	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5		
Итого:	632,5	18,11	20,01	87,87	605,50		
ПОЛДНИК							
Кондитерские изделия	21	3,20	5,50	36,00	206,00		
вафли	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели2016	
Молоко кипяченое							

Запеканка из творога с крошкой	130	9,50	9,80	27,00	234,20	№322 Самара 2013
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	486	16,78	18,23	81,83	558,20	
ВСЕГО:	1636,5	48,51	52,88	233,47	1606,00	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			ая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша полбяная молочная с маслом	200/3	8	7,8	19	194	ТТК №1
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	№1 Дели2010
Итого:	413	12,33	14,73	45,50	380,30	
Сок	125	1,20	0,06	17,50	75,00	№418/Дели2016
Итого:	125	1,20	0,06	17,50	75,00	
	538	13,53	14,79	63,00	455,30	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежих помидоров и огурцов	50	0,50	3,00	2,00	37,00	№ 15 Дели 2016
Щи со свежей капустой, картофелем с мясными	200/15/5	4,60	4,20	22,00	144,00	№124 сб.шк.2004
Плов из курицы	160	12	14	38,9	330	№321 Дели 2016
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	49,00	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	633,5	19,00	21,70	92,70	646,00	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия крекер	10	1,50	2,00	31,00	133,50	
Кефир	110	3,68	2,75	5,07	68,00	№401 Дели2010
Рагу с курицей	25/120	6,00	9,50	16,90	177,00	ТТК №63
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,00	№393/Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	460	12,82	14,42	73,01	466,50	
ВСЕГО:	1631,5	45,35	50,91	228,71	1567,80	

2 НЕДЕЛЯ

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическ ая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/3	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	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	№3 Дели2010
Итого:	423	13,30	15,80	49,13	393,30	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Итого:	85	0,40	0,40	12,00	53,20	
	523	13,70	15,40	61,13	446,50	
<b>ОБЕД</b>						
Икра кабачковая	50	0,95	3,02	7,90	63,00	№ 57-2016
Рассольник ленинградский с курицей, со сметаной	200/15/5	3,56	4,50	23,60	149,00	№82 Дели 2016
Биточки куриные "Солнышко"	70	8,00	10,50	6,20	152,00	ТТК №97Д
Макаронны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,00	№218 Дели 2016
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	687,5	19,11	22,02	95,10	655,50	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка сдобная	50	3,8	4,8	22,3	148	№257 Партнер2014г. Уфа
Ряженка	110	3,19	2,75	4,62	59,00	№401 Дели2010
Гречка с фаршем и овощами	130	7,30	10,00	30,20	240,00	ТТК №1630 от 10.11.2021
Напиток из урюка	180	0,6	0,1	15,0	63	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	

Итого:	490	16,41	17,77	81,96	556,50	
ВСЕГО:	1685,5	49,22	55,99	238,19	1658,50	

День 7-ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша ячневая молочная с маслом	200/3	9,50	8,80	20,10	198,00	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер-г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	№1 Дели 2010
Итого:	413	12,63	14,49	44,93	362,00	
Сок:	125	0,60	0,06	22,00	91,00	№418 Дели 2016
Итого:	125	0,60	0,06	22,00	91,00	
	538	13,23	14,55	66,93	453,00	
<b>ОБЕД</b>						
Свекла отварная	50	0,60	2,50	4,20	42,00	Сб. рец. 1996, стр. 563
Суп картофельный с горохом с курицей и гречками	200/10/10	3,80	3,50	20,50	129,00	ТТК №139
Биточки рубленые из говядины паровые	70	8,60	11,00	12,00	180,00	ТТК №7Д
Щеи картофельные	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	49,00	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	657,5	18,60	21,94	91,50	637,50	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	10	3,50	5,55	22,10	142,00	
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели 2016
Пудинг из творога с рисом с повидлом	130/20	9,00	10,40	28,30	242,00	№250 Дели, 2016
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,40	№393 Дели 2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	480	16,64	18,87	74,44	523,40	
ВСЕГО:	1675,5	48,47	55,36	232,87	1613,90	

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	200	8,90	8,40	32,90	243,00	№100 Дели 2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели 2016
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	№3 Дели 2010
Итого:	420	12,96	14,42	50,72	385,00	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Итого:	85	0,40	0,40	12,00	53,20	
	520	13,36	14,82	62,72	438,20	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы свежие	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр 563, сб 1996
Борщ со свежей капустой, картофелем на м/б, со сметаной	200/5	3,00	7,90	18,80	158,00	№63 Дели 2016
Плов из отварной говядины	160	13,50	12,20	35,00	303,00	№108 "Партнер" 2014
Напиток из урюка	180	0,6	0,1	15,0	63	ТТК №68
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	632,5	19,25	20,61	87,75	612,00	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Пирожок печеный с повидлом	50	1,00	2,00	43,50	196,00	№437 Дели 2016
Катык	110	3,77	2,75	5	62,1	№401 Дели 2010
Рагу из овощей с овощами	120/25	10,7	13,7	11	210	ТТК №4Д
Напиток пшеничника	180/5	0,011	0,001	5,168	21	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	510	17,00	18,61	74,51	536,10	
ВСЕГО:	1647,5	49,61	54,04	224,98	1586,30	

День 9 - 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	200/3	7,3	7,42	22,8	187,2	ТТК №1
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Парнер г. Уфа 2014 №1 Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	
Итого:	413	11,63	14,35	49,30	373,50	
Сок	125	1,30	0,80	16,80	89,00	№399 Сб.Дели2010
Итого:	125	1,30	0,80	16,80	89,00	
	538	12,93	15,15	66,10	462,50	
<b>ОБЕД</b>						
Помидоры свежие	50	0,55	0,10	1,90	12,00	стр563,сб1996
Суп с гречневой крупой и картофелем с курицей	200/10	3,35	7,20	13,80	134,00	№86 Дели 2016
Ежики рыбные с рисом в томатном соусе	60/30	8,75	8,20	27,00	217,00	ТТК №32Д
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партер 2014
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	677,5	18,15	20,34	95,70	640,50	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия крекер	10	1,50	2,00	31,00	133,50	
Кефир	110	3,68	2,75	5,07	68,00	№401 Дели2010
Суфле из творога с молоком сгущенным	150/20	9,00	12,50	24,00	245,00	ТТК №567
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	495	15,76	17,43	74,90	513,50	
<b>ВСЕГО:</b>	1710,5	46,84	52,92	235,70	1616,50	

День 10 - 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	200/3	8,00	6,60	26,00	195,40	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	№3 Дели2010
Итого:	418	13,22	13,94	50,77	382,40	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Итого:	85	0,40	0,40	12,00	53,20	
	518	13,62	14,34	62,77	435,60	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежих помидоров и огурцов	50	0,50	3,00	2,00	37,00	№ 15 Дели 2016
Суп из овощей с мясными фрикадельками, со сметаной	200/15/6	6,20	4,25	29,00	179,05	№64 "Партнер"2014
Гуляш из куриной грудки	45/45	7,56	5,70	3,00	130,00	ТТК №91
Рис отварной с овощами	130	5,5	5	23	159	№334 Дели2016
Компот из сухофруктов	180	0,18	0,1	25,8	89	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	693,5	21,74	18,45	100,80	676,55	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Ватрушка с сыром	50	4,00	5,60	44,00	237,60	ТТК №1585 от 08.09.2021
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели2016
Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,00	№229 Дели2016
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,40	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	510	16,64	17,20	81,64	544,00	
<b>ВСЕГО:</b>	1706,5	52,00	49,99	245,21	1656,15	
<b>ИТОГО за 10 дней:</b>	16902,00	483,72	542,03	2318,74	16117,15	

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 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

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 и кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-

3.6. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных

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 упитанности (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, овощи (морковь, свекла, капуста, лук ...) рассчитаны с учетом сезонности

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%