



"Утверждено"
 Заместитель генерального директора по
 организации питания ДУ "Департамент
 продовольствия и социального питания"
 г. Казани
 А.К. Агашина
 Январь 2025г.

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 блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Пицца мясная молочная с маслом	200/3	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4
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
Итого:	418	11,96	14,42	42,49	347,00	
Сок абрикосовый	125	0,90	0,08	22,00	91,00	№418Дели2016
Итого:	125	0,90	0,08	22,00	91,00	
	543	12,86	14,50	64,49	438,00	
ОБЕД						
Салат из свежей капусты	50	0,70	2,50	4,50	44,00	№21 Дели2016
Суп вермишелевый с картофелем и курицей	200/15	3,86	5,80	15,24	133,00	№88 Дели 2016 ТТК № 1152 от 09.10.2020 и №364 С- Петербург 2008
Тефтели из говяжьих 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:	692,5	19,06	20,20	91,34	627,50	
ПОЛДНИК						
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
Рагу с курицей	120/25	6,00	9,50	16,90	177,00	ТТК №63
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:	510	16,79	17,71	76,24	534,10	
ВСЕГО:	1745,5	48,71	52,41	232,07	1599,60	

День 2-ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Пицца дружная молочная с маслом	200/3	5,20	5,80	25,20	174,00	ТТК №7
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,00	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	№3 Дели2010
Итого:	418	11,62	14,38	51,64	383,00	
Фрукты свежие апельсин	85	0,34	0,34	10,50	47,00	№ 368 Дели 2010
Итого:	85	0,34	0,34	10,50	47,00	
	503	11,96	14,72	62,14	430,00	
ОБЕД						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дели2016

Суп из овсяной с курицей, со сметаной	200/15/6	3,50	7,80	19,70	163,00	№64 "Партнер"2014
Биточки рубленные из рыбы	70	8,75	6,80	8,15	129,00	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	49,00	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	688,5	18,45	22,04	86,85	620,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	10	3,20	3,38	27,00	151,00	
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели2016
Суфле из творога с повидлом	150/20	9,00	12,50	24,00	245,00	ТТК №567
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,00	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	500	16,34	18,80	75,04	535,00	
ВСЕГО:	1691,5	46,75	55,56	224,03	1585,50	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша с фруктовой молочной с маслом	200/3	6,70	7,50	22,00	182,00	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	11,21	14,15	49,19	370,00	
Сок яблочно-абрикосовый	125	0,90	0,06	22,00	91,00	№418/Дели2016
Итого:	125	0,90	0,06	22,00	91,00	
	543	12,11	14,21	71,19	461,00	
ОБЕД						
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,00	№42 Дели2016г
Суп с рисовой крупой и картофелем с мясными фрикадельками	200/15	5,50	5,20	16,20	134,00	№86 Дели 2016
Котлеты рубленные из птицы	70	8,10	10,80	11,00	178,90	№ 205, справ.М2003 №138 Партнер г. Уфа 2014
Картофель тушеный	130	2,65	5,29	16,00	122,00	
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	18,98	21,84	95,56	642,50	
ПОЛДНИК						
Ряженка	110	3,19	2,75	4,62	59,00	№401 Дели2010
Булочка Дорожная	50	3,55	5,91	30,10	188,00	№453 Дели 2016
Яйно вареное	48	5,10	4,60	0,30	63,00	№227 Дели 2016
Капуста тушеная (в сметанном соусе)	130	3,25	5,3	25,3	162	ТТК№53Д
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:	543	16,67	18,74	75,15	539,00	
ВСЕГО:	1768,5	47,76	54,79	241,90	1642,50	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
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 Партнер 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 яблоко	85	0,34	0,34	11,27	49,00	№ 386 Дели 2016
Итого:	85	0,34	0,34	11,27	49,00	
	503	13,56	14,28	62,04	431,40	

ОБЕД						
Салат из свеклы и моркови	50	1,30	2,50	6,00	51,00	ТТК №60
Щи со свежей капустой, картофелем, мясом и сметаной	200/5	4,60	8,00	23,80	186,00	№73 Дели 2016
Жареное подомашнему из отварной говядины	160	10,9	11,1	33,58	278	ТТК №29 Д
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	632,5	18,60	22,00	91,38	637,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия вафли	21	1,20	6,20	22,00	-148,00	
Кефир	110	3,68	2,75	5,07	68,00	№401 Дели2010
Суфле рыбное	100	5,60	5,40	5,62	94,00	№208, сб.днет2002
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,00	№218 Дели 2016
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:	566	16,86	18,13	76,92	546,00	
ВСЕГО:	1701,5	49,02	54,41	230,34	1614,90	

День 5 - ый

Принем пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/3	8,2	7,9	19,2	180	ТТК №1 №272 Партнер г. Уфа 2014
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,00	
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	№1 Дели2010
Итого:	413	12,53	14,83	45,70	366,00	
Сок вишневый	125	0,60	0,06	21,00	95,00	№418/Дели2016
Итого:	125	0,60	0,06	21,00	95,00	
	538	13,13	14,89	66,70	461,00	
ОБЕД						
Салат витаминный	50	0,75	1,32	4,00	31,00	№15 Партнер 2009
Свекольник с курицей, со сметаной	200/10/6	3,80	5,40	18,60	138,00	№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	49,00	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	643,5	18,25	20,72	91,30	624,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия брексер	10	5,80	4,00	32,00	187,00	
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели2016
Запеканка картофельная с овощами, соусом	130/20	6,50	10,50	24,30	218,00	№293, справ.М.2003
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:	475	16,38	17,43	75,13	523,00	
ВСЕГО:	1656,5	47,76	53,04	233,13	1608,50	

2 недели

День 6 - ой

Принем пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/3	6,70	7,50	22,00	182,00	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	393,00	
Фрукты свежие яблока	85	0,34	0,34	11,27	49,00	№ 386 Дели 2016

Итого:	85	0,34	0,34	11,27	49,00	
	598	13,64	15,40	60,40	442,00	
ОБЕД						
Салат из свежей капусты	50	0,70	2,50	4,50	44,00	№21 Дели2016
Расcольник денинградский 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
Макароны 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	18,86	21,50	91,70	636,50	
ПОЛДНИК						
Булочка слоеная	50	3,8	4,8	22,3	148	№257 Партнер2014 г. Уфа
Рижка	110	3,19	2,75	4,62	59,00	№401 Дели2010
Гречка с фаршем и овощами	130	7,30	10,00	33,20	252,00	ТТК №1011 от 10.11.2021
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	15,87	17,73	74,95	526,00	
ВСЕГО:	1690,5	48,37	55,37	227,05	1604,50	

День 7 - ой

Принем пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша ячменная 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 Дели2010
Итого:	413	12,63	14,49	44,93	362,00	
Сок персик-банан	125	0,60	0,06	22,00	91,00	№418/Дели2016
Итого:	125	0,60	0,06	22,00	91,00	
	538	13,23	14,55	66,93	453,00	
ОБЕД						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дели2016
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и гречками	200/15/10	3,80	3,50	20,50	129,00	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	49,00	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	695,5	18,40	20,54	91,50	626,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	10	3,00	4,38	24,00	147,00	
Молоко ванильное	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели2016
Пуллинг из творога с рисом с пшеницей	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	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	480	16,14	17,70	76,34	528,40	
ВСЕГО:	1713,5	47,77	52,79	234,77	1607,90	

День 8 - ой

Принем пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						

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 Дели2016
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	№3 Дели2010
Итого:	420	12,96	14,42	50,72	385,00	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	11,27	49,00	№ 386 Дели 2016
яблоко						
Итого:	85	0,34	0,34	11,27	49,00	
	505	13,30	14,76	61,99	434,00	
ОБЕД						
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,00	№42 Дели2016г
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	19,65	20,62	95,30	643,00	
ПОЛДНИК						
Булочка молочная	50	0,90	1,80	43,60	194,00	№779, сбмк2004
Катык	110	3,77	2,75	5	62,1	№401Дели2010
Рагу из пшени с овощами	120/25	10,7	13,7	11	210	ТТК №4Д
Напиток шоколадный	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	16,90	18,41	74,61	534,10	
ВСЕГО:	1647,5	49,85	53,79	231,90	1611,10	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/3	8,2	7,9	19,2	180	ТТК №1
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,00	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с мясом сливочным	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	№1 Дели2010
Итого:	425	12,53	14,83	45,70	366,00	
Сок яблоко-груша	125	0,60	0,06	21,00	91,00	№ 368 Дели 2010
Итого:	125	0,60	0,06	21,00	91,00	
	550	13,13	14,89	66,70	457,00	
ОБЕД						
Салат витаминный	50	0,75	1,32	4,00	31,00	№15 Партнер 2009
Суп с гречневой крупой и картофелем с мясными фрикадельками	200/15	3,35	7,20	13,80	134,00	№86 Дели 2016 ТТК №7Д акт к.п.2014
Биточки рубленые из говядины	70	8,90	8,40	21,50	197,00	
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партнер 2014
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	682,5	18,50	21,76	92,30	639,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия крекер	10	1,50	4,00	27,10	150,00	
Кефир	110	3,68	2,75	5,07	68,00	№401 Дели2010
Закусочка рыбная с рисом и овощами	150	10,20	12,90	30,00	276,00	ТТК №3
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:	475	16,96	19,83	77,00	561,00	
ВСЕГО:	1707,5	48,59	56,48	236,00	1657,50	

День 10 - ый

Пример пищи	Взвешивание тары	Прочие вещества (г)			Энергетическая ценность	
		Жиры	Угледы	Кал		
ЗАВТРАК	Каша пшеничная молочная с маслом	200/3	8,00	6,60	195,00	
		180/5	2,60	2,30	89,00	
	Булочка с маслом, сахаром	257/3	4,00	6,00	122,00	
	Итого:	423	14,60	14,90	53,13	
	Фрукты свежие	85	0,34	0,34	45,00	
	Итого:	85	0,34	0,34	45,00	
	ОБЕД	Салат из свежих овощей и морских суп из овощей с курицей, со смесью	50	1,30	2,50	51,00
			200/15/6	3,50	7,80	163,00
		Курица из куриной тушки	45/45	7,56	5,70	130,00
		Макаронные изделия	130	4,80	3,60	169,00
Компот из сухофруктов		180	0,18	0,1	89	
Хлеб цельнозерновой		375	1,8	0,4	82,5	
Итого:		708,5	19,14	20,10	101,90	
Копченое мясо		21	3,20	6,20	237,00	
Вареное мясо		110	2,50	2,75	4,00	
Молоко кипяченое		140	8,50	8,68	13,60	
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99		
Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84		
Итого:	518	15,78	17,81	74,73		
Итого:	1734,5	49,86	53,15	239,96		
Итого:	17057,00	484,42	541,80	2331,15		
Итого:	16789,50	484,42	541,80	2331,15		

1. Предустановленные СанПиН применяются с учетом предпочтений детей в ДОО
 2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, производится замена на равноценные

по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №11)
 При составлении примеров 10-дневного меню предусматривается усиленный подбор с включением более разнообразных продуктов.

3.1. Составить пример меню для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, учитывая рекомендации по организации питания детей в учреждениях образования 2013г.

3.2. Составить методические рекомендации 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. Примерный пример меню для питания детей в Москве, выпуск 4, 2003

3.5. Составить меню для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, учитывая рекомендации по организации питания детей в учреждениях образования 2013г.

3.6. Составить пример меню для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, учитывая рекомендации по организации питания детей в учреждениях образования 2013г.

3.7. Составить пример меню для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, учитывая рекомендации по организации питания детей в учреждениях образования 2013г.

3.8. Технологическая карта

4. В разрабатываемом меню предусматривается следующее сырье:

говядина 1 категория убитая (говядина, фарш, туши и др.);

сметана 1 категория свежая (сметана, сливки);

яйца куриные 1 категория, расфасованные в фасованной таре (п/ф фарш, яйца);

картофель, овощи (морковь, свекла, капуста, лук ...); расфасованы с учетом сезонности

оружья и принадлежности свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

оружья с массовой долей жира 15%

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