«Согласовано» Заведующий МДОУ д/с № 89

А.В.Переходнова/ 2024г.

SHERVINIERS VI. I

«Утверждаю»
Директор
ООО «Комбинат питания»
/Н.А.Мундашева/

двухнедельное меню

## ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ

в возрасте от 3 до 7 лет

с дневным пребыванием 12 часов (сад)

THE OWN THE CONTRACT SETS OF THE PROPERTY OF T

## ПРИМЕРНОЕ ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ в возрасте от 3 лет до 7 лет с дневным пребыванием 12 часов (сад)

## 1 день

. № рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищ	Энергети-		
			Белки	Жиры	Углеводы	ческая ценность, кка.
	За	втрак			njez ez (s. njez	-
185/2011	Каша молочная манная жидкая с маслом сливочным	180/5	5,2	9,6	21,5	134
392/2011	Чай с сахаром	180/10	0,1	0,0 _	10,0	40
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	<b>~</b> 66
	Кондитерские изделия	_ 25 ~	1,0	10,0	15,8	126
	Итого за прием пищи:	430	8,4	20,2	60,5	366
	2-ой	завтрак	inio sal	1641.511	liction (	1 4
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	- 1,5	0,1	21,0	91
	Итого за прием пищи:	100	1,5	0,1	21,0	91
		Обед			i i	
81/2011	Суп картофельный с бобовыми	180	5,4	5,6	13,1	108
282/2011	Шницель из говядины рубленый	70	10,4	7,8	10,5	161
735/2002	Соус томатный	30	1,3	2,3	2,4	27
317/2011	Макаронные изделия отварные	130	4,8	6,3	22,9	146
т.24/1996	Овощи свежие, или соленые, или вареные	50	0,8	0,2	4,0	22
TTK 27	Компот из сухофруктов	180	0,6	0,0	25,4	104
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	Итого за прием пищи:	670	25,4	22,8	91,5	634 =
	Уплотнен	ный полдн	ник		1 102	F
94/2011	Суп молочный с крупой	180	8,0	5,8	16,8	143
654/2004	Кисель из плодов шиповника (витаминный)	180	0,2	0,0	32,2	138
738/2004	Пирожки печеные сдобные с повидлом	100	5,8	6,3	48,0	282
	Итого за прием пищи:	460	14,0	12,1	97,0	563
	Bcero:	219 78 7	49,3	55,2	- 270,0	1654

2 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса - порции, г.	Пищ	Энергети-		
			Белки	Жиры	Углеводы	ческая ценность, ккал
3 9	Зав	грак				
185/2011	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	180/5	4,4	8,4	27,0	192
394/2011	Чай с молоком	180	3,6	3,1	15,1	103
0(1 \$	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	Итого за прием пищи:	400	10,5 -	12,2	57,5	372
	2-ой з	автрак		4		
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	1,5	0,1	21,0	91
	Итого за прием пищи:	100	1,5	0,1	21,0	91
	0	бед		11.		
57/2011	Борщ с капустой и картофелем со сметаной прокипяченой	180/10	1,7	5,2	10,4	110
256/2011	Котлеты рыбные любительские	70	11,1	7,8	7,0	- 146
735/2002	Соус томатный	30	1,3	2,3	2,4	27
321/2011	Пюре картофельное (318/2011 Картофель отварной)*	130	2,7	4,2	17,7	119
т.24/1996	Овощи свежие, или соленые, или вареные	50	0,8	0,2	4,0	22
TTK 27	Компот из сухофруктов	180	0,6	0,0	25,4	104
	Хлеб пшеничный	50	3,4	1,0	22,0	108
	Итого за прием пищи:	685	21,6	20,7	88,9	636
w w	Уплотненн	ый полднин	c			201
TTK 28 351/2011	Запеканка творожно-манная с соусом молочным сладким	150/30	_ 10,3	11,1	48,4	365
392/2011	Чай каркадэ с сахаром	180/10	0,1	0,0	10,0	40
173/2011	Булочка "Веснушка"	50	3,9	5,1	26,9	153
8 17	Итого за прием пищи:	420	14,3	16,2	85,3	558
	Bcero:		47,9	49,2	252,7	1657

<sup>\*</sup> При отсутствия протирачного механизма готовить картофель отварной

№ рецептуры	. Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищ	Энергети-		
			Белки	Жиры	Углеводы	ческая ценность, ккал
	3aı	втрак				-
185/2011	Каша молочная пшенная жидкая с маслом сливочным	180/5	6,0	9,2	26,3	188
397/2011	Какао с молоком	180	3,8	3,2	15,6	107
	Хлеб пшеничный	40	2,4	0,8	17,6	88
	Итого за прием пищи:	405	12,2	13,2	59,5	383
	2-ой:	завтрак	121	- 11		
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	1,5	0,1	21,0	91
85 000	Итого за прием пищи:	100	1,5	0,1	21,0	91
	C	)бе <b>д</b>	0,101	i.		Programme and the second
76/2011	Рассольник ленинградский со сметаной прокипяченой (перловка)	180/10	4,5	5,5	13,9	118
298/2011 735/2002	Голубцы ленивые с соусом томатным	-50/50	7,1	6,9	10,2	_ 127
314/2011	Каша гречневая вязкая	130	4,0	4,3	17,8	153
т.24/1996	Овощи свежие, или соленые, или вареные	50	0,8	0,2	4,0	22
TTK 27	Компот из сухофруктов	180	0,6	0,0	25,4	104
	Хлеб пшеничный	50	3,4	1,0	22,0	108
No	Итого за прием пищи:	700	20,4	17,9	93,3	632
	Уплотнен	ный полдні	ик			
322/2002	Рагу из овощей	180	2,9	7,1	14,0	138
554/2004	Кисель из плодов шиповника (витаминный)	180	0,2	0,0	32,2	138
45.49	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	Кондитерские изделия	40	3,2	14,4	26,3	205
	Итого за прием пищи:	430	8,4	22,1	85,7	547
	Всего:		42,5	53,3	259,5	1653

this proposed our of

No.	Наименование блюда	Macca	Пищ	Энергети-		
рецептуры		порции, г.	Белки	Жиры	Углеводы	ческая ценность, ккал
	Зав	трак			1	
185/2011	Каша молочная рисовая жидкая с маслом сливочным	180/5	-5,1	8,3	22,5	154
395/2011	Кофейный напиток с молоком	180	3,1	2,6	12,7	98
	Хлеб пшеничный	50	3,4	1,0	22,0	108
*	Итого за прием пищи:	415	11,6	11,9	57,2	360
	2-ой з	автрак				
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	1,5	+0,1	21,0	91
	Итого за прием пищи:	100	1,5	0,1	21,0	91
85/2011	Суп картофельный с клецками	<b>бед</b>	1,6	2,4	8,8	62
500/2004	Биточки рубленые из птицы	70	13,3	12,2	8,4	167
514/2004	Бобовые отварные	130	11,3	6,0	26,4	201
т.24/1996	Овощи свежие, или соленые, или вареные	- 50	0,8	0,2	4,0	22
TTK 27	Компот из сухофруктов	180	-0,6	0,0	25,4	104
v v	Хлеб пшеничный	40.	2,4	0,8	17,6	88
	Итого за прием пищи:	. 650	30,0	21,6	90,6	644
		ый полдни	к			
TTK 2	Каша "Дружба" с маслом сливочным	180/5	8,0	8,4	34,1	- 254
393/2011	Чай с лимоном	180/10/7	0,1	_0,0	10,2	41
470/2011	Булочка дорожная	100	7,1	14,8	56,1	388
	Итого за прием пищи:	482	15,2	23,2	100,4	683
	Bcero:		58,3	56,8	269,2	1778

.No	Наименование блюда	- Macca	Пищ	Энергети-		
рецептуры		порции, г.	Белки	Жиры	Углеводы	ческая ценность, ккал
180	Заг	втрак				
185/2011	Каша молочная "Геркулес" жидкая с маслом сливочным	180/5	5,1	9,3	19,0	175
395/2011	Кофейный напиток с молоком	180	2,8	2,4	12,7	98
	Хлеб пшеничный	45	2,7	0,9	19,8	99
4 <sup>2</sup> . s	Итого за прием пищи:	410	10,6	12,6	51,5	372
	2-ой :	завтрак				
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	1,5	0,1	21,0	91
	Итого за прием пищи:	100	1,5	0,1	21,0	91
	C	<b>О</b> бед				
82/2011	Суп картофельный с макаронными изделиями	180	2,1	3,6	13,7	91
304/2011	Плов из птицы	200	19,3	16,2	34,0	339
т.24/1996	Овощи свежие, или соленые, или вареные	50	0,8	0,2	4,0	22
TTK 27	Компот из сухофруктов	_180 -	0,6	0,0	25,4	-104
F 4.	Хлеб пшеничный этомого по жене от технология в солотия в	45	2,7	0,9	19,8	99
- [ ] [ w ]	Итого за прием пищи:	655	25,5	20,9	96,9	655
	Уплотнен	ный полдни	ıĸ	•		
422/2002	Икра свекольная	150	3,5	12,6	19,7	194
215/2011	Омлет натуральный	75	5,4	12,8	1,2	147
654/2004	Кисель из плодов шиповника (витаминный)	180	0,2	0,0	32,2	138
	Хлеб пшеничный	30 -	2,1	0,6	13,2	66
	Итого за прием пищи:	435	11,2	26,0	66,3	545
10	Bcero:		48,8	59,6	235,7	1663

7 день

N2	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пиш	" Энергети-		
рецептуры			Белки	Жиры	Углеводы	ческая ценность, ккал
	Заг	втрак				
185/2011	Каша молочная пшенная жидкая с маслом сливочным	180/5	6,0	9,2	26,3	178
397/2011	Какао с молоком	180	4,3 .	. 3,6	15,6	107
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
62.0	Итого за прием пищи:	400	12,8	13,5	57,3	362
	2-ой:	завтрак				
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	1,5	0,1	21,0	91
	Итого за прием пищи:	100	1,5	0,1	21,0	91
		)бед — — — — — — — — — — — — — — — — — — —		i i	4	
TTK 30	Суп «Снежок» птицей отварной	180/10	6,6	7,8	14,7	177
255/2011	Биточки рыбные запеченые	70	9,4	6,7	8,4	113
735/2002	Соус томатный	30	1,3	2,3	2,4	27
321/2011	Пюре картофельное (318/2011 Картофель отварной)*	130	2,7	4,2	17,7	119
т.24/1996	Овощи свежие, или соленые, или вареные	50	0,8	0,2	4,0	22
TTK 27	Компот из сухофруктов	180	0,6	- 0,0	25,4	104
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	Итого за прием пищи:	685	23,9	21,9	88,0	639
	Уплотнен	ный полдні	ık -			
189/2011	Запеканка рисовая с творогом с соусом молочным сладким	150/30	10,4	15,8	55,8	362
392/2011	Чай каркадэ с сахаром	180/10	0,1	0,0	10,0	40
473/2011	Булочка "Веснушка"	50	3,9	5,1	26,9	153
74	Итого за прием пищи:	420	14,4	20,9	92,7	555
	Bcero:		52,6	56,4	259,0	1647

<sup>\*</sup> При отсутствия протирачного механизма готовить картофель отварной

8 день

Ne	Наименование блюда	Macca	Пищ	Энергети-		
рецептуры		порции, г.	Белки	Жиры	Углеводы	ческая ценность, ккал
	3aı	втрак	i The La	1		
185/2011	Каша молочная рисовая жидкая с маслом сливочным	- 200/5	5,7	9,2	25,0	171
395/2011	Кофейный напиток с молоком	180	3,1	2,7	12,7	98
A D	Хлеб пшеничный •	45	2,7	0,9	19,8	99
	Итого за прием пищи:	430	11,5	12,8	57,5	- 368
	2-ой	завтрак				
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	1,5	0,1	21,0	91
11	Итого за прием пищи:	100	1,5	0,1	21,0	91
	The second secon	<b>Эбе</b> д	25.40	***********		
81/2011	Суп картофельный с бобовыми	180	5,4	5,6	13;1	108
TTK 1	Гуляш из филе птицы	40/40	13,2	7,6	7,5	153
317/2011	Макаронные изделия отварные	130	4,8	6,3	22,9	146
т.24/1996	Овощи свежие, или соленые, или вареные	50	0,8	0,2	4,0	22
TTK 27	Компот из сухофруктов	180	0,6	0,0	25,4	104
	Хлеб пшеничный	50	3,4	1,0	22,0	108
	Итого за прием пищи:	670	28,2	20,7	94,9	641
	Уплотнен	ный полдн	ик	•	at i	
443/2011	Вареники с картофелем с маслом сливочным	180/10	18,6	6,5	38,1	283
393/2011	Чай с лимоном	180/10/7	0,1	0,0	10,2	41
	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	Кондитерские изделия	30	2,4	10,8	19,7	154
	Итого за прием пищи:	447	23,2	17,9	81,2	544
	Bcero:		64,4	51,5	254,6	1644

9 день

N <sub>2</sub>	Наименование блюда	Macca	Пищ	Энергети-		
рецептуры		порции, г.	Белки	Жиры	Углеводы	ческая ценность, ккал
	- Зав	зтрак				
85/2011	Каша молочная "Геркулес" жидкая с маслом сливочным	180/5	5,1	9,3	19,0	176
97/2011	Какао с молоком	180	3,8	3,2	15,6	107
	Хлеб пшеничный	35	2,5	0,7	15,4	77
	Итого за прием пищи:	400	11,4	13,2	50,0	360
	2-ой з	вавтрак		•		
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	1,5	0,1	21,0	91
	Итого за прием пищи:	100	1,5	0,1	21,0	91
		<b>Обед</b>	1.2	1 1 2 1	1 06	113
TTK 1	Свекольник горячий со сметаной	180/10	1,3	7,1	9,6	112
500/2004	Биточки рубленые из птицы	- 70	13,3	12,2	8,4	167
321/2011	Пюре картофельное (318/2011 Картофель отварной)*	130	2,7	4,2	17,7	119
г.24/1996	Овощи свежие, или соленые, или вареные	50	0,8	-0,2	4,0	22
TTK 27	Компот из сухофруктов	180	0,6	0,0	25,4	104
	Хлеб пшеничный	50	3,4	1,0	22,0	108
	Итого за прием пищи:	670	22,1	24,7	87,1	632
	Уплотнен	ный полдни	ĸ	•		
42/2002	Каша молочная гречневая жидкая с маслом сливочным	180/5	7,0	9,7	26,8 +	223
393/2011	Чай с лимоном	180/10/7	0,1	0,0	10,2	41
470/2011	Булочка дорожная	100	_7,1	14,8	56,1	388
	Итого за прием пищи:	482	14,2	24,5	93,1	652
	Bcero:		49,2	62,5	251,2	1735

<sup>\*</sup> При отсутствия протирачного механизма готовить картофель отварной

in the Opping V. Hilliams

10 день

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции, г.	Пищевые вещ		ества, г	Энергети-
			Белки	Жиры	Углеводы	ческая ценность, ккал
	Завт	грак				
185/2011	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	180/5	4,4	8,4	27,0	192
395/2011	Кофейный напиток с молоком	180	2,8	2,4	12,7	98
	Хлеб пшеничный	-35	2,5	0,7	15,4	77
	Итого за прием пищи:	400	9,7	11,5	55,1	367
	2-ой за	втрак				
399/2011	Сок фруктовый, или напиток из шиповника, или фрукты свежие	100	1,5	0,1	21,0	91
	Итого за прием пищи:	100	1,5	0,1	21,0	91
t a line	Of	<b>ј</b> ед				
86/2011	Суп-лапша домашняя	180	1,7	4,7	9,6	81
304/2011	Плов из птицы	200	19,3	16,2	34,0	339
т.24/1996	Овощи свежие, или соленые, или вареные	<b>√</b> 50	0,8	0,2	4,0	22
TTK 27	Компот из сухофруктов	180	0,6	0,0	25,4	104
	Хлеб пшеничный	40	2,8	0,8	17,6	90
1 12	Итого за прием пищи:	650	25,2	21,9	90,6	636
*	Уплотненн	ый полдні	ик			
101/2004	Икра из кабачков	150	2,1	8,1	13,5	194
215/2011	Омлет натуральный	75	5,4	12,8	1,2	147
654/2004	Кисель из плодов шиповника (витаминный)	180	0,2	0,0	32,2	138
150	Хлеб пшеничный	30	2,1	0,6	13,2	66
	Итого за прием пищи:	435	9,8	21,5	60,1	545
5 3	Bcero:	1	46,2	55,0	226,8	1639
- 1, 9				*		3 .
	Всего за 10 дней:	14	503,6	559,8	2 459,1	16594

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при образовательных школах Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

50,4

56,0

1659

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях

Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:ДеЛи плюс, 2011. - 584с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания

Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2002. - 630с.

Средний итог в целом за период реализации:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. - 620с.