

Руководитель дошкольной образовательной организации



с 12 - часовым пребыванием от 1 года до 3 лет

Наименование блюда и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	витамин	Сборник рецептур
		(в гр) брутто	(в гр) нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
Каша "Дружба" молочная с маслом	140/3	10	10	3,80	3,26	22,56	136,02	0,60	ТТК №7Д
		7,5	7,5						
		48	48						
		75	75						
		2	2						
Кофейный напиток с молоком	150	0,4	0,4						№395/Дели2010
		3	3						
Кофейный напиток Сахар Молоко вода		2	2	2,37	2,01	4,99	35,54	0,97	№1 Дели2010
		5	5						
		75	75						
		90	90						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	25	25	1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели2010
		5	5						
Итого:	323			8,09	9,62	40,47	270,06	1,57	
2 - ой ЗАВТРАК									

напиток	150/2			2,02	2,30	9,78	73,17	1,05	2016
(Кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	кисломолочный напиток сахар	155 2	150 2						
Итого:	150			2,02	2,30	9,78	73,17	1,05	
Обед									
Икра морковная	30								ТТК №135 от 26.02.2019
морковь	31,25	25,00		0,60	0,03	6,17	27,36	1,27	
лук репчатый	6,00	5,00							
томатная паста	4,00	4,00							
масло растительное	1,50	1,50							
Сахар	0,30	0,30							
Суп со звездочками с картофелем с куриными фрикадельками	150/10								№88 СБ допшк 2016
цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный	17,5	11,4		3,21	5,77	12,88	123,35	5,38	
лук репчатый	11,4	11,4							
лук репчатый	1,19	1							
Ййцо	0,96	0,8							
Вода для фарша	1	1							
соль иодированная	0,1	0,1							
масса готовых фрикаделек		10							
Картофель	59,90	45,00							
Морковь	7,50	6,00							
лук репчатый	7,14	6,00							
суповая заправка	6,00	6,00							
Масло растительное	3,00	3,00							
соль иодированная	1,00	1,00							
Вода	114,00	114,00							

Котлеты рубленные из говядины	говядина (котлетное мясо б/к) или фарш говяжий лук репчатый Хлеб пшеничный Вода сухари панировочные соль иодированная масса полуфабриката Масло растительное	50	36,57	35	5,74	7,64	6,54	128,00	СБ дошк.опн. №299, 2016
			35	35					
			10,4	8,75					
			8,13	8,13					
			5,2	5,2					
			2,8	2,8					
			0,4	0,4					
			61,9	61,9					
			0,60	0,60					
Каша ячневая вязкая с маслом сливочным	Крупа ячневая Вода Масло сливочное соль иодированная	110/2	24	24	2,50	2,70	20,29	115,70	ТТК №3Д
			88	88					
			2	2					
			0,28	0,28					
Компот из свежемороженых фруктов	фрукты Вода сахар	150	16,50	16,50	0,18	0,10	7,91	34,39	№394 СБ дошк 2016
			152,00	152,00					
			5,0	5,0					
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23	табл 6 стр 144, Деги + 2012
Итого:		537,00			14,54	16,66	67,64	498,04	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Пудинг рыбный	рыба (минтай с/м БГ) масса отварной рыбы	45/15	51,54	37,9 30	7,40	6,45	13,52	142,85	№286 СБ дошк 2016

Пюре Картофельное	яйцо	4,8	4	2,47	3,86	21,62	127,72	14,53	№ 339 СБ дошк 2016							
	молоко	9	9													
	масло сливочное	1,7	1,7													
	соль иодированная	0,3	0,3													
	Масло растительное	0,8	0,8													
	масса пудинга		45													
	Соус молочный															
	молоко	7,5	7,5													
	масло сливочное	0,8	0,8													
	Мука пшеничная	0,8	0,8													
Хлеб пшеничный	Вода	7,5	7,5	0,39	3,06	6,25	54,20	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012							
	Сахар	0,15	0,15													
	соль иодированная	0,09	0,09													
	масса соуса	15														
	Пюре Картофельное	120								2,47	3,86	21,62	127,72	14,53	№ 339 СБ дошк 2016	
		Картофель	136,80													102,60
		Молоко	18,96													18,00
		Масло сливочное	4,20													4,20
	Чай с сахаром	соль иодированная	0,45							0,45	0,04	0,01	5,01	19,95	0,02	№392 Дели2010
		150/5														
чай весовой		0,4	0,4													
Сахар		5	5													
Кондитерские изделия	Вафли	10,00	10,00	0,39	3,06	6,25	54,20	0,00	табл 6 стр 136,Дели +2012							
	10															
	25	25,00	25,00													

ВСЕГО:	1375,00		36,84	42,18	176,60	1244,73	25,49	
--------	---------	--	-------	-------	--------	---------	-------	--

День 2 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК Каша полбяная молочная с маслом сливочным	140/3	18	18	2,21	2,02	24,11	123,31	0,67	ТТК №1Д
		70	70						
		53	53						
		2	2						
		0,4	0,4						
Какао с молоком	150	3	3						№397 Дели2010
		1,7	1,7	3,06	2,66	4,99	48,86	1,19	
		5	5						
		90	90						
		67	67						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5	25	25	3,27	5,06	12,26	107,57	0,04	№3 с6 дошк2016
		5,1	5						
		5	5						
		Масло сливочное							
Итого:	328			8,54	9,73	41,36	279,73	1,90	
2 - ой ЗАВТРАК									
Кисломолочный напиток	150			2,05	2,29	10,10	73,40	0,45	№420 С6 дошк 2016

(кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)									
кисломолочный напиток			155	150					
Итого:	150				2,05	2,29	10,10	73,40	0,45
ОБЕД									
Салат из картофеля с солеными огурцами	40								№23 с6 дошк2016
	огурцы соленые	21,84	12,00	0,49	3,14	3,58	44,56	2,41	
	картофель	21,92	16,00						
	морковь	10,24	8,00						
	лук репчатый	2,40	2,00						
Борщ со свежей капустой, картофелем на бульоне из		2,00	2,00						№110,сбшк2004
	масло растительное								
	Капуста свежая	15,0	12,0	1,26	4,00	6,81	73,55	6,43	
	Картофель	15,96	12,0						
	Морковь	7,5	6,0						
Плов из отварной индейки	150/7								№443 сбшк2004
	Лук репчатый	7,14	6,0						
	Свекла	30,72	24,0						
	Сахар	1,8	1,8						
	Масло растительное	3,0	3,0						
	соль иодированная	1,5	1,5						
	Бульон	120	120,0						
	Сметана	7,0	7,0						
	Томатная паста	0,8	0,8						
	индейка филе	33,60	33,6	8,91	8,22	23,16	212,45	0,13	
	масса вареного мяса		24,0						
	масло сливочное	5,0	5,0						
	Лук репчатый	8,9	7,5						
	Морковь	12,5	10,0						
	Крупа рисовая	32,0	32,0						
	вода	65,0	65,0						
	соль иодированная	1,3	1,3						
	масса гарнира		126,0						

Сок в ассортименте в	200	200	200	1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	Дели2016
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,Дели + 2012
Итого:	582			13,97	15,78	67,60	485,12	12,97	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОДНИК									
Запеканка творожная с повидлом	110/20			8,41	8,75	21,93	237,04	0,61	№ 251 с6 дошк 2016
Творог	103,2	101,2							
крупа манная	6,6	6,6							
Дйцо	5,28	4,4							
Сахар	8,8	8,8							
Сметана	4,4	4,4							
Масло сливочное	4,4	4,4							
Сухари панировочные	4,4	4,4							
соль иодированная	0,55	0,55							
повидло	20	20							
Чай с сахаром и лимоном	150/5/5			0,10	0,02	5,18	21,89	2,24	№393 Дели2010
чай весовой	0,4	0,4							
Сахар	5	5							
лимон	5,55	5							
Вода	150,0	150,0							
Булочка дорожная	35			2,37	4,88	14,73	112,24		№453 с6 дошк2016
Мука пшеничная	21,35	21,00							
мука пшеничная на	0,70	0,70							
Сахар	4,20	4,20							
Масло сливочное	4,55	4,55							
соль иодированная	0,21	0,21							
дрожжи сухие	0,14	0,14							
вода	10,70	10,70							
масса полуфабриката		39,90							

	мука пшеничная масло сливочное масса крошки масло растительное для смазки изделий	0,84 0,70 0,70	0,84 0,70 1,40 0,70							табл 6 стр 134, Деги + 2012
Хлеб пшеничный		25	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00		
Итого:	345			12,78	13,85	57,87	429,92	2,85		
ВСЕГО:	1405,00			37,33	41,65	176,93	1268,18	18,17		

День 3 - ий

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетичес кая ценность	Витамин С	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК Каша кукурузная молочная с маслом	140/3	18	18	3,55	3,01	19,63	122,55	0,67	ТТК № 2Д
		70	70						
		53	53						
		2	2						
		0,4	0,4						
Чай с молоком,сахаром	150/5	3	3						№413 С6 дошк 2016
		0,4	0,4	2,97	2,38	9,47	71,36	1,35	
		5	5						
		76,6	75						
		75	75						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	25	25	1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Деги2010
		5	5						
Итого:	323			8,43	9,75	42,02	292,40	2,02	

Молоко кипяченое (молоко)	молоко	150	158	150	2,10	2,35	9,85	71,40	1,95	№419 С6 дошк
Итого:		150			2,10	2,35	9,85	71,40	1,95	
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	ОБЕД	95	108,3	95	0,38	0,38	9,31	44,65	9,50	№386 СБ
Огурцы свежие	огурцы свежие	30			0,21	0,03	0,57	3,60	1,47	дошк.2016
Суп картофельный с пшениной крупой на курином бульоне с мясом птицы		150/10								№86 с6 дошк 2016
	крупя пшениная		9	9						
	картофель		60	45						
	Морковь		7,5	6						
	Лук репчатый		7,14	6						
	Масло растительное		1,5	1,5						
	соль иодированная		1,0	1,0						
	Бульон		105,0	105,0						
	цыпленка - бройлеры с/м		29,50	26,2						
	масса отварной мякоти			10,0						
Фрикадельки куриные в молочном соусе		40/20								№305 с6 дошк 2016
	цыпленка - бройлеры с/м		45,60	29,30	6,30	6,24	5,50	103,28		
	Хлеб пшеничный		7,30	7,30						
	Вода		9,00	9,00						
	соль иодированная		0,28	0,28						
	Масса полуфабриката			46,00						
	Масло растительное		0,60	0,60						
	Соус молочный:			20,00						
	Масло сливочное		1,04	1,04						
	Мука пшеничная		1,04	1,04						
	Вода		10,00	10,00						
	Сахар		0,24	0,24						
	соль иодированная		0,24	0,24						

отварные с маслом сливочным	макаронные изделия вода	110/3	38,50 231,00	38,50 231,00	3,14	4,00	23,44	111,32	№219 С6 дошк.2016
Напиток из красной смородины	соль иодированная		1,10	1,10					
замороженной	масло сливочное		3,00	3,00					
	замороженная сахарный песок вода	150	10,00 8,00 152,0	10,00 8,00 152,0	0,15	0,06	12,00	38,69	проработки ТТК №640 от 23.12.2020
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23	табл 6 стр 144,Дели + 2012
Итого:		548			14,96	15,63	71,11	484,01	57,65
Фрикадельки рыбные отварные	УПЛОТНЕННЫИ ПОЛДНИК								
	рыба (минтай с/м БГ) или фарш рыбный хлеб пшеничный яйцо	60	61,20 45,00 9,00	45,00 45,00 9,00	5,17	4,89	4,85	57,34	№279 с6 дошк 2016
	масло сливочное соль иодированная вода питьевая		7,20 2,00 0,10 9,00	6,00 2,00 0,10 9,00					
Картофель тушёный с овощами в соусе	Картофель	120	146,30	110,00	3,50	6,56	18,21	173,02	№144 сбшк 2016
	масло растительное Лук репчатый Морковь		4,50 7,20	4,50 6,00					
	соль иодированная соус сметана		10,63 0,34 5,00	8,50 0,34 5,00					
	Мука пшеничная		1,50	1,50					

	соль иодированная		0,16	0,16							Дели2016
Сок		200	200	200	1	0	20,2	85,34	4		табл 6 стр 136,Дели +,2012
в ассортименте в											табл 6 стр 134,Дели + 2012
Кондитерские изделия	печенье	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40			
Хлеб пшеничный		25	25	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00		
Итого:		425			13,07	13,60	58,14	399,10	35,16		
ВСЕГО:		1446			38,57	41,33	181,12	1246,92	96,78		

День 4 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов	
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С		
Омлет натуральный	130	яйцо	84	70	5,32	3,42	21,90	150,06	0,25	№229,сб дошк2016
		молоко	65	65						
		масса омлетной смеси	2	135						
		масло сливочное	0,3	2						
		соль иодированная		0,3						
Кофейный напиток с молоком	150	масса готового омлета	130	130						№395Дели201 0
		Кофейный напиток	2	2	2,37	2,01	4,99	35,54	0,97	
		Сахар	5	5						
		Молоко	75	75						
		вода	90	90						
Бутерброд с маслом сливочным, с повидлом	25/5/10	25	25	1,98	4,38	14,82	106,70	0,16		
Батон нарезной										

[illegible]

	мука пшеничная	1,5	1,5						
	соль иодированная	0,16	0,16						
	масса соуса	20,0	20,0						
	Картофель	87,2	65,6						
	морковь	32,0	25,6						
	Лук репчатый	17,6	14,4						
	масло растительные	1,2	1,20						
	соль иодированная	0,6	0,6						
	масса овощей с соусом	120,0	120,0						
Компот из изюма	150			0,26	0,06	12,40	51,73	0,00	№394 СБ допшк
	изюм	15	15,0						
	масса отварных	152	28,8						
	Вода	5	152,0						
	сахар	5	5						
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,Дели + 2012
Итого:	525			14,12	16,26	68,50	466,70	30,43	

	ПОЛДНИК								
Пудинг творожный со сгущенным молоком	110/20								
	Творог	94,82	93,50						
	Манная крупа	8,80	8,80						
	Яйцо	6,60	5,50						
	Сахарный песок	8,80	8,80						
	Соль йодированная	0,40	0,40						
	Масло сливочное	4,40	4,40						
	Сухари панировочные	4,40	4,40						
	Сметана	4,40	4,40						
	сгущенное молоко	20,00	20,00						
Чай с сахаром	150/5			0,04	0,01	5,01	19,95	0,02	Дели2010
	чай весовой	0,4	0,4						
	Сахар	5	5						
	Вода	150	150						
Булочка с сахаром	35			2,71	1,22	13,59	87,41	0,20	№442 СБ шк

Мука пшеничная на	0,70	0,70							
Сахарный песок	2,73	2,73							
масло сливочное	1,00	1,00							
Яйцо	2,04	1,70							
Дрожжи сухие	0,18	0,18							
Молоко	9,10	9,10							
Соль йодированная	0,20	0,20							
Вода	8,26	8,26							
Масса полуфабриката	0,84	41,00							
Яйцо (на смазку изделий)	0,70	0,84							
Масло растительное на		0,70							
Хлеб пшеничный	25	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012	
Итого:	340		13,18	14,80	63,09	438,16	0,66		
ВСЕГО:	1335		38,09	43,11	183,18	1265,69	33,55		

День 5 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
Суп молочный с геркулесовой крупой	180	11,00	11,00	2,37	2,01	24,26	134,23	0,59	№101,сб дошк 2016
		Сахар	1,40						
		Молоко	126,00						
		Вода	54,00						
		Масло сливочное	1,80						
		Соль	1,00						
ЗАВТРАК	150	Какао-порошок	1,7	3,06	2,66	4,99	48,86	1,19	Дели2010
		Сахар	5						
		Молоко	90						
		вода	67						

Маслом сливочным	Батон нарезной	25/5/5	25	25	3,27	5,06	12,26	107,57	0,04	2016
	Сыр		5,1	5						
	Масло сливочное		5	5						
Итого:		365			8,69	9,73	41,51	290,65	1,82	
Молоко кипяченое	2 - ой ЗАВТРАК									
(молоко)	молоко	150	158	150	2,10	2,35	9,85	71,40	1,95	№419 С6 дошк
Итого:		150			2,10	2,35	9,85	71,40	1,95	
Фрукты свежие	ОБЕД									
(яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)		95	108,3	95	0,38	0,38	9,31	44,65	9,50	№386 СБ дошк.2016
Маринад овощной		30			0,48	2,70	3,50	40,14		№613 СБ шк 2004
	морковь		34,60	26,00						
	лук репчатый		5,40	4,50						
	Сахар		1,00	1,00						
	Масло растительное		3,00	3,00						
	соль иодированная		0,10	0,10						
	Мука пшеничная		0,90	0,90						
Суп из овощей с куриными		150/10/5			2,66	5,01	4,03	100,75	6,68	ТТК 535 23,12,2020
	цыплята - бройлеры с/м или фарш куринный		17,50	11,40						
	Лук репчатый		11,40	11,40						
	яйцо		1,19	1,00						
	вода		0,96	0,80						
	соль иодированная		1,00	1,00						
	картофель		0,10	0,10						
	капуста свежая		57,19	43,00						
	морковь		23,75	19,00						
	Лук репчатый		9,40	7,50						
	Масло растительное		9,60	8,00						
	соль иодированная		3,00	3,00						
	Вода		1,00	1,00						
	Сметана		112,50	112,50						
			5,00	5,00						

Суфле рыбное	50	58,80	43,20	5,73	5,44	4,21	87,69	0,20	2016
соус молочный	рыба (минтай с/м БГ)								№371 Сб допшк
	масса отварной рыбы								
	Молоко	13,00	36,00						
	Масло сливочное	2,00	13,00						
	Мука пшеничная	2,00	2						
	вода	3,00	3,00						
	соль иодированная	0,10	0,10						
Рис отварной	масса соуса молочного	8,04	17,00						№304 с6 шк 2017
	Дйцо	1,70	6,70						
	масса полуфабриката		57,00						
	Масло растительное		1,70						
рассыпчатый с маслом	Крупа рисовая	110/3	39,60	2,66	2,49	25,87	120,63		Дели2016
	соль иодированная		2,20						
	Вода питьевая		237,60						
	Масло сливочное		3,00						
Сок		200	200,0	1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	Дели2016
в ассортименте в									табл 6 стр 144,Дели + 2012
инд.упаковке									
Хлеб ржаной	40	40	40	2,64	0,48	15,84	79,20		
Итого:	598			15,17	16,12	73,65	513,75	10,88	
ПОЛДНИК									
Запеканка картофельная с мясом со сметанным соусом									№308 СБ допшк 2016
	130/20								
		35,40	34,00	10,18	11,88	35,53	303,73	5,63	
	говядина(котлетное мясо или фарш говяжий масло сливочное масса готового мясного фарша Картофель	34,00 34,00 2,40 26,00 124,5/12	34,00 34,00 2,40						
		165,60							

Чай с молоком, сахаром	Вода		53	53						№413 С6 дошк
	Сахар		2	2						
	соль иодированная		0,4	0,4						
	Масло сливочное	150/5	3	3	2,97	2,38	9,47	71,36	1,35	
	чай весовой		0,4	0,4						
Бутерброд с маслом сливочным	Сахар		5	5						№1 Дели2010
	Молоко		76,6	75						
	Вода		75	75						
	Батон нарезной	25/5	25	25	1,92	4,36	12,92	98,50		
Масло сливочное		5	5							
Итого:		323			8,73	9,80	41,86	293,80	1,35	
2 - ой ЗАВТРАК										
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык, йогурт)		150			2,10	2,30	10,50	72,50	0,45	№420 С6 дошк
Кисломолочный напиток			155	150						
Итого:		150			2,10	2,30	10,50	72,50	0,45	
ОБЕД										
Салат из картофеля с соевыми огурцами		40			0,49	3,14	3,58	44,56	2,41	№23 с6 дошк2016
огурцы соевые			21,84	12,00						
картофель			21,92	16,00						
морковь			10,24	8,00						
лук репчатый			2,40	2,00						
масло растительное			2,00	2,00						
Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне		150			1,62	1,71	18,02	71,13	4,95	№88 СБ дошк 2016
вермишель			6	6						
картофель			60	45						
морковь			7,5	6						
лук репчатый			7,2	6						
масло растительное			1,5	1,5						

Плов из отварной птицы с перловой крупой	соль йодированная		1	1					ТТК №580/а от 24,06,2020
	цыпленка - бройлеры с/м	150	58,50	55,20	10,16	10,72	25,68	289,14	0,13
	масса отварной мякоти			24,00					
	Масло сливочное		5,00	5,00					
	лук репчатый		8,90	7,50					
	морковь		12,50	10,00					
	Крупа перловая		40,00	40,00					
	вода		65,00	65,00					
	соль иодированная		1,30	1,30					
	масса гарнира			126,00					
Напиток из красной смородины								Акт	
замороженной	150	10,00	10,00	0,15	0,06	12,00	38,69	51,00	проработки
	смородина красная		8,00	8,00					ТТК №640 от
	сахарный песок		152,00	152,00					
	вода								
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,Дели + 2012
Итого:	525			14,57	16,05	73,13	512,74	7,49	
Запеканка творожная с повидлом	110/20	103,20	101,2	9,15	10,49	23,41	242,13	0,61	№ 251 с6 дошк 2016
	Творог								
	крупа манная		6,6	6,6					
	Яйцо		5,3	4,4					
	Сахар		8,80	8,8					
	Сметана		4,40	4,4					
	Масло сливочное		4,4	4,4					
	Сухари панировочные		4,4	4,4					
	соль иодированная		0,6	0,6					
	повидло		20,0	20,0					

Сок	200	200	200	1,00	0,00	20,20	85,34	4	Дели2016
в ассортименте в инд.упаковке									табл 6 стр 136,Дели +2012
Кондитерские изделия	10	10,00	10,00	0,39	3,06	6,25	54,20		табл 6 стр 134,Дели + 2012
вафли									
Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	
Итого:	365			12,44	13,75	62,17	440,42	4,61	
ВСЕГО:	1363			37,84	41,90	187,66	1319,46	13,90	

День 7 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетичес кая ценность	Витамин	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды		С	
ЗАВТРАК Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	140/3	18	18	4,26	3,41	21,97	146,61	0,67	ТТК № 2Д
		70	70						
		53	53						
		2	2						
		0,4	0,4						
Кофейный напиток с молоком	150	3	3						№395Дели201
Кофейный напиток Сахар Молоко вода	25/5/10	2	2	2,37	2,01	4,99	35,54	0,97	0
		5	5						
		75	75						
		90	90						
Бутерброд с маслом сливочным, с повидлом	25/5/10			1,98	4,38	14,82	106,70	0,16	

	Масло сливочное повидло		5 10	5 10						
Итого:		333			8,61	9,80	41,78	288,85	1,80	
2 - ой ЗАВТРАК										
Кисломолочный напиток		150/2			2,02	2,30	9,78	73,17	1,05	№420 Сб дошк 2016
(Кефир, ряженка, катык, напиток										
ацидофильный)	кисломолочный напиток сахар		155 2	150 2						
Итого:		150			2,02	2,30	9,78	73,17	1,05	
ОБЕД										
Салат из моркови припущенной с яблоками		40	38,12 11,40 2,00	30,50 10,00 2,00	0,27	0,04	2,13	9,98	1,09	№41 СБ дошк 2016
	морковь яблоки свежие Масло растительное									
Суп картофельный с мисом птицы		150/10	79,95 7,5 7,2	60 6 6	3,38	3,27	18,63	124,55	7,43	№83 сб дошк 2016
	картофель Морковь Лук репчатый									
	Масло растительное соль иодированная вода питьевая		1,5 0,15 105	1,5 0,15 105						
	цыпята - бройлеры с/м масса отварной мякоти		29,5	26,2 10,00						
Рату из овощей с мисным фаршем		110/40								№148 ,сб дошк 2016
	фарш говяжий Масло растительное масса готового мясного картофель морковь масса запеченной моркови Лук репчатый		50,00 2,00 81,20 23,40 18,48	50,00 2,00 40,00 48,60 17,60 16,00 15,40	8,56	12,27	17,74	193,46	14,34	

Фрукты свежие (яб,люки,или апельсин, или банан,или мандарин)	капуста свежая	15,40	12,10						2016
	масса припущенной		10,70						
	соль йодированная	0,50	0,50						
	Масло растительное	4,00	4,00						
	соус:								
	вода	33,00	33,00						
	Масло сливочное	1,50	1,50						
	Мука пшеничная	1,50	1,50						
	Морковь	2,66	2,00						
	Лук репчатый	1,20	1,00						
Фрукты свежие	томатная паста	2,00	2,00						№386 СБ дошк.2016
	Масло сливочное	0,50	0,50						
	сахар	0,33	0,33						
	соль йодированная	0,33	0,33						
	масса соуса	33,00	33,00						
	масса рагу с фаршем	150,00	150,00						
		95	95						
		108,3							
		0,38	0,38						
		9,31	44,65						
Компот из свежемороженных фруктов		150							№394 СБ дошк 2016
	фрукты	16,50	16,50						
	Вода	152,00	152,00						
	сахар	5,00	5,00						
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,Дели + 2012
Итого:	630			15,07	16,49	69,56	476,26	33,71	
Биточки рубленые из рыбы	50	51,0 37,5 1,25 9,00	37,5 37,5 1,3 7,50	4,67	4,88	5,91	75,86	0,16	ТТК №3

Каша гречневая рассыпчатая с овощами	вода	3,75	3,8						№180, с6 дошк2016
	соль иодированная	0,4	0,4						
	сахар	0,1	0,1						
	сухари панировочные	3,8	3,8						
	Масло растительное	1,3	1,3						
	Масса полуфабриката	59,0							
	110/2			3,47	5,06	10,23	87,40		
	крупа гречневая	47,6	47,6						
	вода питьевая	71,0	71,0						
	соль иодированная	0,3	0,3						
Чай с мармеладом	масса каши	100,0							№ 411 с6 дошк 2016
	морковь	16,5	13,2						
	лук репчатый	2,0	1,7						
	масса каши с овощами	110,0							
	масло сливочное	2,0	2,0						
Ватрушка с творогом	чай весовой	0,45	0,45						№410,468 шк 2017
	вода питьевая	160	160						
	мармелад	15	15						
	160/15			0	0	28,98	109,342	0,03	
	мука пшеничная	26,50	26,50						
	Яйцо куриное	1,68	1,40						
	Масло сливочное	1,20	1,20						
	вода питьевая	10,70	10,70						
	сахарный песок	1,40	1,40						
	дрожжи сухие	0,20	0,20						
	соль иодированная	0,40	0,40						
	мука пшеничная	1,20	1,20						
	творог	19,70	19,50						
	Яйцо куриное	1,08	0,90						
	сахарный песок	1,1	1,1						
	мука пшеничная	0,9	0,9						
	Яйцо куриное	1,2	1						
	Масло растительное	0,2	0,2						
	50			2,15	3,65	6,12	108,00	0,03	

огруппами	40							3,85	2016
Картофель	13,76	10	0,56	4,02	2,92	50,04			
Свекла	10,2	8							
Морковь	7,56	6							
Огурцы соленые	14,56	8							
Масло растительное	2,4	2,4							
Лук репчатый	7,14	6,00							
Щи со свежей капустой									
с картофелем, с									
мисными									
фрикадельками со									
сметаной	150/10/5		3,19	3,75	15,94	111,01	9,72	№73,128,с6	дошк 2016
говядина (котлетное мясо	11,90	11,40							
или фарш говяжий	11,40	11,40							
Лук репчатый	1,19	1,00							
вода	1,00	1,00							
яйцо	0,96	0,80							
соль иодированная	0,90	0,90							
масса полуфабриката									
фрикаделек		14,30							
масса готовых фрикаделек		10,00							
Капуста свежая	37,5	30							
Картофель	23,94	18							
Морковь	7,5	6							
Лук репчатый	7,14	6							
Масло растительное	3	3							
соль иодированная	1	1							
вода	120	120							
Сметана	5	5							
Тефтели куриные с									
рисом в сметанно-									
томатном соусе	40/20		6,19	5,36	14,58	136,77	1,91	ТТК 698 от	09.04.2021

Вермишель отварная с маслом сливочным	или фарш куриный	25,40	25,40	№219 С6 дошк.2016				
	вода	4,00	4,00					
	рис	3,40	3,40					
	масса отварного							
	рассыпчатого риса							
	Лук репчатый	8,64	10,00					
	Масло растительное	1,20	7,20					
			1,20					
	масса припущенного лука		6,00					
	соль йодированная	0,20	0,20					
	мука пшеничная	2,80	2,80					
	масса полуфабриката		48,00					
	соус сметанно- томатный:		20,00					
Вермишель отварная с маслом сливочным	сметана	5,00	5,00	№394 СБ дошк 2016				
	мука пшеничная	1,50	1,50					
	вода	15,00	15,00					
	томатная паста	0,80	0,80					
	соль йодированная	0,16	0,16					
	Компот из изюма	вермишель	38,50		38,50	№394 СБ дошк 2016		
вода		231,00	231,00					
соль йодированная		1,10	1,10					
масло сливочное		3,00	3,00					
Компот из изюма	изюм	15,00	15,00	№394 СБ дошк 2016				
	масса отварных		28,80					
	Вода	152,00	152,00					
	сахар	5,0	5,0					
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23	табл 6 стр 144,Дели + 2012
Итого:	563		15,42	15,85	70,73	498,37	15,48	

Омлет натуральный	130	84	70	9,67	11,37	26,30	206,15	0,25	дошк2016
	яйцо	65	65						
	молоко		135						
	масса омлетной смеси	4	4						
	масло сливочное	0,6	0,6						
Чай с сахаром	150/5		130	0,04	0,01	5,01	19,95	0,02	Дели2010
	чай весовой	0,4	0,4						
	Сахар	5	5						
	Вода	150	150						
Кондитерские изделия	печенье	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40	табл 6 стр 136,Ддели +2012
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	табл 6 стр 134,Ддели + 2012
Итого:		325			13,11	13,54	58,49	401,00	0,27
ВСЕГО:		1361			39,32	41,13	179,71	1257,57	19,71

День 9- ый

Наименование блюд и продуктов

Масса порции

Кол - во (в гр)

Кол - во (в гр)

брутто

нетто

белки

жиры

угл-ды

Энергетическая ценность

Ккал

Витамин С

Сборник рецептов

ЗАВТРАК

Каша пшеничная

Молочная с маслом сливочным

140/3

18

70

53

2

0,4

18

70

53

2

0,4

2,54

2,60

19,77

113,50

0,67

ТТК №9Д

Рыба запеченная с картофелем	Перловая крупа	6	6							№264,370 с6 дошк 2016
	Огурцы соленые	16,38	9							
	Масло растительное	2	2							
	соль иодированная	0,8	0,8							
	Бульон	114	114							
	Сметана	6,0	6,0							
	Итого:	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23	21,19	
	ПОЛДНИК	531			14,34	15,64	74,50	502,11		
	Запеканка рисовая с творогом	130	32,00	32,00	7,16	10,87	16,76	172,39	0,05	
	крупа рисовая вода	65,00	65,00	65,00						
Кисель	рыба (минтай с/м БГ)	150	81,60	60,0	8,93	7,83	20,83	165,79	4,26	№648 сбшк2004
	соль иодированная		0,6	0,6						
	Картофель		84,5	50,6						
	Масло сливочное		5,0	5,0						
	сухари панировочные		2,80	2,8						
	масса соуса			51,0						
	Молоко		26,0	26,0						
	Масло сливочное		5,6	5,6						
	мука пшеничная		5,6	5,6						
	вода питьевая		26,00	26,00						
Кисель	соль иодированная		0,40	0,40						№648 сбшк2004
	масса полуфабриката			166,00						
	Итого:	150			0,00	0,00	13,00	52,00	0,83	
	Кисель-концентрат		17,50	17,50						
	Сахар		5,00	5,00						
	вода		150,00	150,00						
	Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		
	Итого:	531			14,34	15,64	74,50	502,11	21,19	
	ПОЛДНИК									
	Запеканка рисовая с творогом	130	32,00	32,00	7,16	10,87	16,76	172,39	0,05	
	крупа рисовая вода	65,00	65,00	65,00						
Рыба запеченная с картофелем	Перловая крупа	6	6							№264,370 с6 дошк 2016
	Огурцы соленые	16,38	9							
	Масло растительное	2	2							
	соль иодированная	0,8	0,8							
	Бульон	114	114							
	Сметана	6,0	6,0							
	Итого:	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23	21,19	
	ПОЛДНИК	531			14,34	15,64	74,50	502,11		
	Запеканка рисовая с творогом	130	32,00	32,00	7,16	10,87	16,76	172,39	0,05	
	крупа рисовая вода	65,00	65,00	65,00						

Слойка сладкая	творог		40,40	40,00							
	яйца		5,16	4,30							
	сахар		5,00	5,00							
	масло сливочное		3,50	3,50							
	сухари панировочные		3,50	3,50							
	сметана		3,50	3,50							
	масса полуфабриката			147,00							
		200	200	200	1	0	20,20	85,34	4	№418 Дели2016	
	Сок	200									
	в ассортименте в										
Слойка сладкая	мука пшеничная	35	21,70	21,70	2,95	3,36	14,64	123,78	0,12	стр 150 СбКазань 1997	
	мука пшеничная на яйцо		0,70 2,10	0,70 1,75							
	Масло сливочное		1,75	1,75							
	молоко		8,75	8,75							
	сахар		0,70	0,70							
	дрожжи сухие		0,28	0,28							
	соль иодированная		0,28	0,28							
	масса теста			35,00							
	прослойка: сахар		3,50 1,75	3,50 1,75							
	Масло сливочное			40,25							
Хлеб пшеничный	масса полуфабриката		0,60	0,50							
	яйцо для смазки изделий		0,10	0,10							
	масло растительное для										
		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012	
	Итого:	390			13,01	14,43	63,89	440,26	4,17		
	ВСЕГО:	1399			38,13	42,14	189,77	1303,32	28,50		

День 10 - ый

Наименование блпод и	Масса	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества	Энергетическая	Витамин	Сборник
----------------------	-------	----------	----------	------------------	----------------	---------	---------

		брутто	нетто	белки	жиры	УГЛ-ДЫ	ккал	с		
Каша геркулесовая молочная с маслом	ЗАВТРАК	140/3	18 123 2 0,4 3,00	18 123 2 0,4 3,00	4,24	3,27	23,87	152,91	0,67	ТТК №5Д
	Кофейный напиток с молоком	150	2 5 75 90	2 5 75 90	2,37	2,01	4,99	35,54	0,97	№395Дели2010
		Кофейный напиток								
		Сахар								
Бутерброд с маслом сливочным	Молоко									№1 Дели2010
	вода									
Итого:		25/5	25 5	25 5	1,92	4,36	12,92	98,50		
Итого:		323,00			8,53	9,64	41,78	286,96	1,64	
Молоко кипяченое (молоко)	2 - ой ЗАВТРАК	150	158	150	2,10	2,35	9,85	71,40	1,95	№419 Сб дошк
Итого:		150			2,10	2,35	9,85	71,40	1,95	
Икра свекольная	ОБЕД	30	32,60	24,50	0,71	1,38	3,70	30,06	2,02	№55 Сб дошк
	свекла									
	масса отварной									
	Лук репчатый									
Суп-лапша домашняя на курином бульоне	томатная паста		6,00	5,00						
	масло растительное		3,30	3,30						
	сахар		1,50	1,50						
			0,40	0,40						
Итого:		150	11,3	11,3	1,71	3,69	12,75	118,83	0,30	№94 сб дошк2016

Биточки "Домашние"	бульон	2,1	2,1						Акт проработки от №148 ,сб допшк 2016
	Соль	0,2	0,2						
	Масса лапши		12						
	Морковь	7,50	6,0						
	Лук репчатый	7,1	6,0						
	Масло растительное	3	3						
	Бульон	143	143,00						
	Соль	0,5	0,5						
Рагу из овощей	цыпленка - бройлеры с/м или фарш куриный	59,5	39,38	7,87	4,36	10,68	110,54	0,05	№148 ,сб допшк 2016
	морковь	39,38	39,38						
		11,75	9,4						
	Лук репчатый	9	7,5						
	соль йодированная	0,4	0,4						
	яйцо	0,6	0,5						
	Мука пшеничная	3,75	3,75						
	масло растительное	1,9	1,9						
соус:	картофель	71,50	53,00	1,80	5,90	19,50	106,40	6,94	№366 ,сб допшк 2016
	морковь	24,00	19,20						
	масса запеченной моркови		18,00						
	Лук репчатый	20,40	16,80						
	масса припущенного лука		13,20						
	капуста свежая	16,80	13,20						
	масса припущенной		12,00						
	соль йодированная	0,60	0,60						
	Масло растительное	4,00	4,00						
вода	Масло сливочное	35,00	35,00						№366 ,сб допшк 2016
	Мука пшеничная	1,58	1,58						
	Морковь	1,58	1,58						
	Лук репчатый	2,63	2,10						
	томатная паста	1,26	1,05						
		2,10	2,10						
	Масло сливочное	0,53	0,53						

Напиток из яблок	соль йодированная		0,33	0,33							№390 СБ дошк
	масса соуса			35,00							
	масса рагу			120,00							
	яблоки свежие	150	28,50	25,00	0,11	0,11	7,78	33,34	2,85	2016	
Хлеб ржаной	вода		152,00	152,00							табл 6 стр
	сахар		5,00	5,00							144,Дели +
		35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		2012	
	Итого:	535			14,51	15,87	68,26	468,40	12,16		
ПОЛДНИК											
Макаронные изделия отварные с сыром	макаронные изделия	130	43,00	43,00	9,12	11,54	35,47	260,60			№204 С6 шк
	соль йодированная		0,40	0,40							2017
	Вода питьевая		258,00	258,00							
	Масло сливочное		2,00	2							
Напиток из шиповника растворимого	сыр голландский		8,16	8							
	Шиповник растворимый	150/5	1,1	1,1	0,51	0,21	5,59	26,25	74,96		№ 417
	сахар		5	5							Дели2016
	Вода питьевая		150	150							
Кондитерское изделие	крекер	15	15	15	1,35	2,70	9,60	67,47			
Хлеб пшеничный		25	25	25	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00		табл 6 стр
											134,Дели +
											2012
	Итого:	320			12,88	14,65	62,96	413,07	74,96		
ВСЕГО:		1328,00			38,02	42,50	182,85	1239,82	90,71		
ИТОГО за 10 дней		13995,00			381,15	421,26	1827,63	12739,21	386,11		

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОО
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 №14)
3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОО) были использованы следующие нормативно - технические документы:
 - 1.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва ДеЛи принт 2010г.
 - 1.2 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания при общеобразовательных школах, Тутельян В.А. Москва 2004 г.
 - 1.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания Тутельян В.А., Москва ДеЛи Плюс 2012 г.
 - 1.4. Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003
 - 1.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010
 - 1.6. Сборник рецептов на продукцию питания для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва ДеЛи плюс 2016г.
3. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
 - говядина 1 категории упитанности ;
 - сельскохозяйственная птица охлажденная потрошенная
 - рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы
 - яйца куриные рассчитаны условно при массе брутто 48г- массой нетто 40г
 - картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.09(25% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.09 (20% отходы)
 - 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%