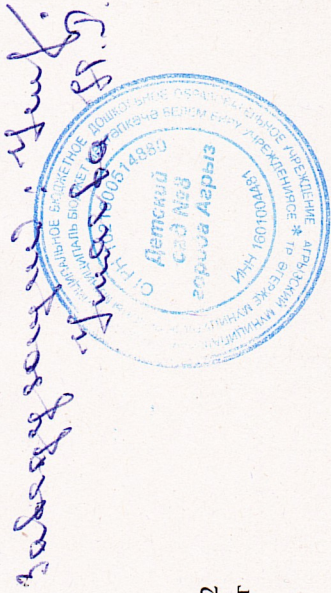




Приложение № 2
к Муниципальному контракту № _____ от « _____ » _____ 2024 г

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ООО «Нигма»

_____ Л.Р. Гильфанова

Двухнедельное меню для организации питания детей
в возрасте с 1 до 3 лет и с 3-7 лет
г. Агрыз Агрызского муниципального района РТ
с 10,5 часовым пребыванием в 2025 году.

Но-мер реп.	Прием пищи, наименование изделий (блюдо)	Вы-ход, г		Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		ЭЦ, ккал	Витамин С, мг
		дет. сад	дет. сад	дет. сад	дет. сад	дет. сад	дет. сад	дет. сад	дет. сад

1 НЕДЕЛЯ
1 ДЕНЬ

Обед									
451/04	Биточки из говядины	70	9,87	7,07	11,52	148,83	0		
534/04	Капуста тушеная	130	2,92	4,16	14,97	102,6	27,6		
6/10	Напиток из сухофруктов	180	0,92	0,05	16,46	62,115	0,3		
-	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,69	0		
Итого за 'Обед'		17,01	11,88	63,8	410,235	27,9			

2 ДЕНЬ

Обед									
278/02	Плов из отварной говядины	180	16,79	17,13	34,4	358,14	0,2		
648/04	Кисель	180	0	0	14,3	55	0		
-	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,69	0		
Итого за 'Обед'		20,09	17,73	69,55	509,83	0,2			

3 ДЕНЬ

Обед		70/15	7,68	6,05	11,46	129,86	1,5
394/04	Тефтели рыбные в сметанно-томатном соусе						
510/04	Картофельное пюре	130	2,64	4,17	18,79	122,23	9
10/10	Напиток из кураги	180	0,69	0,04	14,33	54,112	0,2
-	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,69	0
Итого за 'Обед'			14,31	10,86	65,43	402,892	10,7

4 ДЕНЬ

Обед		40/40	10,72	10,74	3,5	152	0,2
246/04	Гуляш из отварной говядины						
107/01	Пюре гороховое	130	13,07	3,34	37,59	221,03	0
6/10	Напиток из сухофруктов	180	0,92	0,05	16,46	62,115	0,3
-	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,69	0
Итого за 'Обед'			28,01	14,73	78,4	531,835	0,5

5 ДЕНЬ

Обед		70	10,63	9,26	6,87	152,36	0,3
163/03	Котлета "Здоровье"						
224/04	Рагу из овощей	150	2,6	10,2	16,25	163	7,9
631/04	Напиток из свежих плодов	180	0,14	0,13	16,06	62,593	1,4
-	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,69	0
Итого за 'Обед'			16,67	20,19	60,03	474,643	9,6

2 НЕДЕЛЯ

1 ДЕНЬ

Обед		70	8,11	5,42	9,59	119,35	0
388/04	Биточки рыбные						
520/04	Картофельное пюре	130	2,64	4,17	18,79	122,23	9
10/10	Напиток из кураги	180	0,69	0,04	14,33	54,112	0,2
-	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,69	0
Итого за 'Обед'			14,74	10,23	63,56	392,382	9,2

2 ДЕНЬ

Обед		130/40	12,79	11,06	17,59	218	4,5
6/8	Рагу овощное с мясом						
648/04	Кисель	180	0	0	14,3	55	0
-	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,69	0

Итого за 'Обед' 16,09 11,66 52,74 369,69 4,5

3 ДЕНЬ

Обед									
217/08	Фрикадельки куриные, тушеные в соусе	55/30	10,3	6,8	5,7	126	0,1		
205/01	Макаронные изделия, отварные с овощами	130	3,56	4,49	21,91	140,61	0,5		
631/04	Напиток из свежих плодов	180	0,14	0,13	16,06	62,593	1,4		
-	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,69	0		
Итого за 'Обед'			17,3	12,02	64,52	425,893	2		

4 ДЕНЬ

Обед									
246/04	Гуляш из отварной говядины	40/40	10,7	10,7	3,15	151	0,2		
3/4	Каша гречневая вязкая	130	4,03	2,83	21,07	120,5	0		
6/10	Напиток из сухофруктов	180	0,92	0,05	16,46	62,115	0,3		
-	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,69	0		
Итого за 'Обед'			18,95	14,18	61,53	430,305	0,5		

5 ДЕНЬ

Обед									
451/04	Биточки из говядины	70	9,87	7,07	11,52	148,83	0		
224/04	Рагу из овощей	150	2,6	10,2	16,25	163	7,9		
648/04	Кисель	180	0	0	14,3	55	0		
-	Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	20,85	96,69	0		
Итого за 'Обед'			15,77	17,87	62,92	463,52	7,9		

Примечание: при составлении меню использованы

1. СанПиН 2.3.2.4.3590 - 20 "Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях".
2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Под общей редакцией М.П. Мотильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2016.
3. Сборник технических нормативов -Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Мотильного.
4. Сборник технических нормативов -Методические рекомендации по питанию детей в организованных коллективах. Часть III Сборник технологических рецептов. Екатеринбург: ФБУН ЕМНЦ ПОЗРП Роспотребнадзора, ФГБОУ ВО УрГУ, ФБУЗ ЦГиЭ в Свердловской области 2018.
5. Сборник технических нормативов -Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Мотильного.
6. Сборник технологических нормативов рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов, 2001
7. Технико-технологические карты разработанные ООО "Школьное питание"