Утверждаю Директор ООО "ФУДСОНСЕРВИС" Харламова Э.Р.

День 1 - ый

Согласовано Руководитель дошкольной образовательной организации

Примерное 10-дневное меню для организации питания детей в дошкольных учреждениях с 12 - часовым пребыванием от 1 года до 3 лет

Наименование блюд и продуктов	3/3 Ингридиенты	Macca	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пиш	цевые веш	ества	Энергетическая	Витамин	Сборник рецепту
463	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	ценность Ккал	C	
63021948 86 P612089	ЗАВТРАК						7111 ДЫ	PORTE		
Каша геркулесовая молочная с	111184	140/2						2000000		L. I I see ye
маслом сливочным		140/3			5,79	6,28	26,29	185,66	0,67	ТТК №5Д
	Крупа геркулесовая		18,00	18,00						
	Молоко		123,00	123,00					*5	
	Caxap		2,00	2,00						
	Соль йодированная Масло сливочное		0,40 3,00	0,40 3,00						
rc 1 v v			3,00	3,00						
Кофейный напиток с молоком		180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016
	Кофейный напиток		2,50	2,50						
	Caxap		6,00	6,00						
	Молоко Вода		90,00 108,00	90,00						-
Бутерброд с сыром, маслом	Бода		108,00	108,00						
сливочным		25/5/5			2,53	5,69	12,92	115,67	0,07	№3 сб дошк 2016
	Батон нарезной		25,00	25,00						
	Сыр		5,10	5,00						
Итого:	Масло сливочное	364	5,00	5,00	11.17	14.20	10.76	257.01		
	2 - ой ЗАВТРАК	304			11,17	14,38	49,56	375,91	1,91	
Фрукты свежие		100	100.00	100.00	0.40	0.40	0.00	45.00		
		100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 CE
(яблоки, или апельсин, или бан Итого:	ан,или мандарин)	100								дошк. 2016
11010.	ОБЕД	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
C/	ОВЕД									
Салат из кукурузы к/с		30			0,86	1,85	2,41	29,79	2,79	№10, сб дошк 2016
	кукуруза к/с		46,60	27,90					-21.5	Jero, ob gome 201
	caxap		0,60	0,60						
	Масло растительное		1,80	1,80						
Суп картофельный с клецками		150			2,58	2,86	11,27	89,36	3,45	№91сб дошк 2016
на курином бульоне					2,00	2,00	11,27	67,50	3,43	жэтсо дошк 2010
	картофель		66,60	50,00						
	морковь лук репчатый		7,50	6,00						
	масло растительное		7,20 1,50	6,00 1,50						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	бульон		112,50	112,50						
	клецки:		0.00	15,00						
	мука пшеничная масло сливочное		4,60 0,50	4,60 0,50						
	яйцо	1	1,60	1,32						
	вода		7,30	7,30						
	соль йодированная		0,10	0,10						
	масса теста масса готовых клецек			13,50 15,00						
Плов из отварной птицы	масса готовых клецек	150		15,00	12,71	7,85	26,80	229,00	4,52	№321, сб дошк
	цыплята-бройлеры с/м		58,50	55,20	12,71	7,00	20,00	225,00	4,52	жези, со дошк
	масса отварной птицы			24,00						
	масло сливочное		5,00	5,00						
	Лук репчатый	16	8.93	7.50						
	Морковь Крупа рисовая		12,50	10,00						
	вода		32,00 65,00	32,00 65,00						
	соль иодированная		0,50	0,50						
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	масса гарнира			126,00		2 220	2000	The survey of	Commercial	1 1 1
Компот из свежих яблок	яблоки свежие	150	28,50	25,00	0,12	0,12	20,91	85,95	2,85	№342 сб шк 2017
	сахар		5,00	5,00		-				
	вода		152,00	152,00	Van-terior (
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	таол о стр 134, дели
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,
Umana.			30.00.00		12000	230000				Дели +, 2012
Итого:	УПЛОТНЕННЫЙ	545			20,86	13,34	90,01	573,90	13,61	
	полдник									12.4
Сисломолочный напиток		150			125	276	6.20	77.00	0.45	№420 Сб дошк
поноло напиник		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	2016
катык, кефир, напиток	кисломолочный напиток		155,00	150,00						
цидофильный, ряженка)	·		35,50	150,50						1 = 1
Сотлеты рыбные		50			6,41	3,41	5,58	72,63	0,33	№234 сб шк 2017
	рыба (минтай с/м БГ)		45,22	33,00				0000000		
	соль иодированная		0,50	0,50						
	хлеб пшеничный		9,00	9,00					-	
	молоко		13,00	13,00						
	MOJIORO									
	сухари панировочные		5,00	5,00						

ВСЕГО:		1517		The Hall work of the last	48,01	41,55	197,43	1365,56	40,86	
Итого:		508			15,58	13,43	48,06	368,75	15,34	
	Сахар Вода		5,00 150,00	5,00 150,00						
	чай весовой		0,40	0,40						
Чай с сахаром		150/5			0,06	0,02	5,01	19,95	0,03	№410, 411 Дели 2016
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
	масло сливочное		3,00	3,00						
	соль иодированная		0,45	0,45		10.5			1	
	масло сливочное		4,20	4,20	40.45		1 1			
	молоко		18,96	18,00			1 1		1	
	картофель		136,80	102,60				and the second second		
тноре картофельное с маслом		120/3	2,00	2,00	2,47	6,01	16,39	129,60	14,53	№339 СБ дошк 2016
LIBURE KALLIOURIER MORE LANGUAGE	масло растительное		2,00	2,00			1		1	

День 2- ой			I/	Tre.						
Наименование блюд и	Ингридиенты	Macca	Кол - во (в г)	Кол - во (вг)	Пиш	цевые вещ	ества	Энергетическая	Витамин	Сборник рецепту
продуктов	***************************************	порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	ценность Ккал	С	
	ЗАВТРАК									
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным		140/3			6,02	4,84	30,97	191,96	0,67	ттк №9Д
	Крупа пшеничная		18,00	18,00						
	Молоко		70,00	70,00						
	Вода		53,00	53,00						
	Caxap		2,00	2,00						
	соль иодированная Масло сливочное		0,40 3,00	0,40 3,00						
Какао с молоком	The same of the sa	180/6	3,00	3,00	3,67	3,19	10.97	00.79	1.42	NS 416 TF 2016
	Какао-порошок	100/0	2,00	2,00	3,07	3,19	10,87	90,78	1,43	№416 Дели 2016
	Caxap	1	6,00	6,00	= -					
	Молоко		110,00	110,00				1		
	Вода		80,00	80,00						
Бутерброд с маслом сливочным		25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
	Батон нарезной	2550.000	25,00	25,00		2,198,000	,	, , , , ,		7.51 Acm 2010
	Масло сливочное		5,00	5,00				J = = = 0		
Итого:		359	- 1	-,,,,,	11,61	12,38	54,76	381,24	2,10	
	2 - ой ЗАВТРАК									
Сок в инд.упаковке		200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
Итого:		200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
	ОБЕД									
Салат из моркови с сахаром		40			0,50	0,04	4,65	20,92	1,92	№42, Сб дошк
1. Personal state of the control of		TODAY.	10.00			1242	1,500	20,72	1,72	2016
	морковь сахар		48,00 2,00	38,40						
Борщ со свежей капустой, с	Caxap		2,00	2,00						
картофелем на мясном бульоне, со		150/5			1,81	3,70	6,74	70,31	6,43	№63, сб дошк
сметаной		150/5			1,01	3,70	0,74	70,31	0,43	2016
	капуста свежая		15,00	12,00						
	картофель		15,96	12,00						
	морковь		9,38	7,50						
	лук репчатый		7,14	6,00						- The
	свекла		30,72 3,00	24,00						
	масло растительное сахар		0,15	3,00 0,15						
	томатная паста		1,50	1,50					- 1	
	соль иодированная		0,50	0,50						
	бульон		120,00	120,00						
F	сметана	20/20	5,00	5,00	0.50	10.05			0.00	
Гуляш из отварной говядины	говядина лопатка б/к	30/30	48,00	48,00	8,73	10,07	1,73	132,60	0,56	№293 сб рецептур 2017
	соль йодированная		0,30	0,30				= =		
	масса отварной говядины		3303	30,00					- 1	
	морковь		13,13	10,50						
	лук репчатый		6,36	5,30				-		
	вода питьевая		22,50	22,50						
	томатная паста мука пшеничная в/с		0,90 1,50	0,90 1,50						
	масло растительное		2,00	2,00						
	соль йодированная		0,15	0,15						
Каша гречневая рассыпчатая с		8000000000	1							№179 сб дошк 2016
маслом сливочным		110/2	60.40	50.10	6,45	3,13	29,16	170,14	0,00	лат / э со дошк 2016
	гречневая крупа вода питьевая		52,40 78,10	52,40 78,10						
	соль йодированная		0,30	0,30						
	масло сливочное		2,00	2,00						
Кисель	•	150			0,45	0,08	13,50	62,70	0,83	TTK
	Кисель-концентрат		17,50	17,50						
	Сахар вода		5,00 150,00	5,00 150,00						
Хлеб пшеничный	and the same of th	25			1.00	0.20	12.20	50 75	0.00	таол 6 стр 134,
o macan anom		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	Папи + 2012
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		577			22,15	17,64	81,92	584,65	9,74	
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Vuorono ronnu ič		150			125	2 75	6.20	76.00	0.45	№420 Сб дошк
Кисломолочный напиток		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	2016

ВСЕГО:		1596		TO THE REAL PROPERTY.	55,94	49,39	231,44	1607,10	18,53	
Итого:		460			21,18	19,37	74,56	556,41	2,69	
	Вода		150,00	150,00						
	лимон		5,55	5,00					100	
	Caxap		5,00	5,00	1 1					
	чай весовой		0,40	0,40						
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,18	21,78	2,24	№412 Дели 2016
	сахарный песок		3,50	3,50						
	мука пшеничная		7,20	3,50 7,20						
	масло сливочное		3,50	2.50						
	посыпка верх:		,	,						
	яйцо куриное		16,20	13,50						74 17 19 19
	сахарный песок		13,50	13,50	1					
	творог		68,00	68,00						
	творожная начинка:									
	сахарный песок		9,00	9,00						
	мука пшеничная		17,00	17,00		-100	1.74			
	масло сливочное		9,00	9,00	No.					
	посыпка низ:						A1AC-863392	5000000 F00000		
Королевская ватрушка		130			15,98	9,50	50,58	350,13		TTK №810 or 15.02.2023
Кондитерское изделие	вафли	20	20,00	20,00	0,75	6,10	12,50	108,50		табл 6 стр 136, Дели +, 2012
ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		155,00	150,00						

День 3 - ий

Наименование блюд и		Massa	KOJI - BO	KOJI - BO	Пип	евые вещ	АСТРО	Энергетическая	Витамин	C6
продуктов	Ингридиенты	Масса порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	Сборник рецепту
	ЗАВТРАК	P.	орупо	Herro	ОСЛКИ	жиры	угл-ды	KKIJI	-	
Каша "Дружба" молочная с		140/2								
маслом сливочным		140/3			4,22	4,92	23,38	155,56	0,60	ТТК №7Д
	Крупа рисовая		10,00	10,00						
	Крупа пшенная		7,50	7,50						
	Молоко		75,00	75,00					4	
	Вода		48,00	48,00						
	Caxap		2,00	2,00						
	соль иодированная		0,40	0,40						
Чай с молоком, сахаром	Масло сливочное	180/6	3,00	3,00	2.02	2.40	10.40	75.76	1.20	N. 412 - 5
тай с молоком, сахаром		180/0			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб дошк
	чай весовой		0,45	0,45						
	Caxap		6,00	6,00						
	Молоко		92,00	90,00						
Бутерброд с сыром, маслом	Вода		90,00	90,00						
сливочным		25/5/5			2,53	5,69	12,92	115,67	0,07	№3 сб дошк 2016
	Батон нарезной		25,00	25,00						
	VIII.									
	Сыр Масло сливочное		5,10 5,00	5,00					12-	75
Итого:	масло сливочное	359	3,00	5,00	9,78	13,01	46,78	346,99	2,05	
	2 - ой ЗАВТРАК	007			3,70	15,61	40,70	540,77	2,05	
Фрукты свежие	VA. 2 S. A.	100	100,00	100,00	1,50	0,50	21,00	96,00	10,00	табл 9 стр 186, Дели
1 100			100,00	100,00	1,00	0,50	21,00	50,00	10,00	+, 2012
(яблоки, или апельсин, или банан, и	или мандарин)									
Итого:		100			1,50	0,50	21,00	96,00	10,00	
	ОБЕД									
Салат из свежей капусты с		40			0,56	2,03	3,61	34,96	12,98	№21 сб дошк
морковью		40			0,30	2,03	3,01	34,90	12,98	Дели2016
	капуста свежая б/к		41,60	33,30						
	масса прогретой капусты	10.		30,00						
	морковь		8,75	7,00	11 11					
	соль иодированная		0,40	0,40						
	сахарный песок		2,00	2,00			11.110			
	масло растительное		2,00	2,00						
Рассольник ленинградский, со		Record Opinion			5000000		-			Acres de la company
сметаной		150/6			1,37	3,95	7,40	74,07	5,05	№82 сб дошк 201
			1			50				
	картофель		66,50	50,00						
	крупа перловая		6,00	6,00						
	морковь		7,50	6,00						
	лук репчатый		3,57	3,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
	огурцы соленые		18,20	10,00						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	бульон		114,00	114,00						194
	сметана		6,00	6,00						and the second second
Котлеты из мяса птицы с		50/2	- 6		8,70	6,20	8,10	123,20	0,45	№322, сб дошк
маслом сливочным		3808080		25.00	-,	,-,-	-,	,		2016
	цыплята-бройлеры потр с/м		57,00	37,00		1 1 1				107
	или фарш куриный		38,85	37,00						
	хлеб пшеничный		9,00	9,00						
	вода питьевая		13,00	13,00						
	соль йодированная		0,50	0,50						
	сухари панировочные		3,50	3,50						
	масса полуфабриката		0,70	60,00						
	масло растительное			0,70						

День 4 - ый										
ВСЕГО:		1482			55,08	55,48	177,45	1439,03	68,37	
Итого:		480			20,40	26,82	37,07	470,68	37,30	
	сахар вода		5,00 150,00	5,00 150,00						
	шиповник		15,30	15,00						
Напиток из шиповника		150/5			0,51	0,21	5,57	26,15	36,60	№399 сб дошк
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
76	масса омлетной смеси масло сливочное соль иодированная масса готового омлета		2,00 0,30	135,00 2,00 0,30 130,00						7261 6 cm 124
	яйцо молоко		96,00 55,00	80,00 55,00		1				2016
Омлет натуральный		130	0,05	0,05	12,08	21,52	2,29	251,03	0,25	№229, сб дошк
	масса полуфабриката масло растительное		0.05	28,80					=	
	вода питьевая		7,80	7,80					3	
	соль иодированная		0,27	0,27	·					
	дрожжи сухие		0,07	0,07					100	
	яйцо куриное		0,78	0,65						
	масло сливочное (для разделки)		0,74	0,74	- 5		-1-1		4	
	масло сливочное		0,55	0,55						
	сахарный песок		1,85	1,85					1 1 T W	
	мука пшеничная в/с на подпыл	4	0,75	0,75	- 1					
Сдоба обыкновенная	мука пшеничная в/с	25	17,80	17,80	1,94	1,18	13,07	71		2016
ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		155,00	150,00						№449 Сб дошк
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток		150		_ ==	4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк 2016
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Итого:		543			23,39	15,15	72,60	525,36	19,02	ACM 1. 2012
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
- мангок из сулофруктов	сухофрукты Сахар вода	130	12,75 5,00 152,00	12,50 5,00 152,00	0,50	0,07	14,00	60	0,54	№394 Сб дошк
Напиток из сухофруктов	соль йодированная вода питьевая масло сливочное	150	0,40 138,00 2,00	0,40 138,00 2,00	0.50	0.07	14.00			
Гороховое пюре	масло сливочное горох	110	2,00 56,10	2,00 55,00	9,96	2,48	25,64	163,9		№199 сб шк 201

Наименование блюд и	ALT AND	Macca	KON - BO	KOJI - BO	Пиц	цевые веш	ества	Энергетическая	Витамин	Сборник рецепту
продуктов	Ингридиенты	порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
	ЗАВТРАК									
Каша ячневая молочная с маслом сливочным		140/3			4,70	4,80	23,25	171,47		ттк №10Д
	Крупа ячневая		17,50	17,50						
	Молоко		70,00	70,00						
	Вода		53,00	53,00						
	Caxap	- 1	2,00	2,00						
	соль иодированная		0,40	0,40						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
Кофейный напиток с молоком	C	180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016
	Кофейный напиток		2,50	2,50						
	Caxap		6,00	6,00						
	Молоко		90,00	90,00						
	Вода	-1	108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочнь	IM	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
	Батон нарезной		25,00	25,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		359			9,47	11,57	46,52	344,55	1,17	
Сок в инд.упаковке	2 - ой ЗАВТРАК	200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
Итого:		200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	2010
	ОБЕД				-,,,,		20,20	04,00	4,00	
Салат из свеклы с яблоками		40			0,44	3,10	2,07	30,68	2,58	№36 дошк. 2016
	свекла		41,00	32,00						
	яблоки свежие		8,00	7,00	- 1					
	масло растительное		2,00	2,00						
Щи со свежей капустой с	P. T.			3)9						13639076-2 4 93
картофелем на бульоне из		150/5			1,11	3,70	3,94	57,00	9,59	№73, сб дошк
индейки, со сметаной										2016

ВСЕГО:		1536	-		55,42	52,77	188,45	1377,93	34,71	
Итого:		435			25,13	20,75	40,81	449,48	0,96	
	Сахар Вода		5,00 150,00	5,00 150,00						
	чай весовой		0,40	0,40	-	- 10				
Най с сахаром		150/5			0,053	0,015	5,02	20,08	0,02	№410, 411 Дели 2016
	молоко сгущенное		20,40	20,00						M 410 =
	Сухари панировочные соль иодированная		4,40 0,55	4,40 0,55	-1	-				
	Масло сливочное	-	4,40	4,40						
	Сметана		4,40	4,40	1000					-
	Caxap		8,80	8,80						
	Яйцо		5,28	4,40						
	крупа манная		6,60	6,60						
- Jacon Dilli	Творог		103,20	101,20						2010
апеканка творожная с молоком гущенным		110/20			20,73	16,98	29,49	353,40	0,49	№251 сб дошк 2016
катык, кефир, напиток цидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		152,00	150,00						- 3
Кисломолочный напиток		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	2017
(C	полдник	150								лучао со дошк
	УПЛОТНЕННЫЙ									
Итого:		542			19,82	20,46	80,92	499,10	28,58	Z-0.111 . 2012
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	Дели +, 2012
75		26	0.0000000000000000000000000000000000000	2000 1000						табл 6 стр 134,
	caxap	-	152,00 5,00	152,00 5,00						
	Вода		152.00	24,00						
	урюк масса отварных сухофруктов		15,30	15,00						
	VIDIOR		15.20	15.00	-,	0,02	15,55	50,05	0,00	2016
Сомпот из урюка		150			0,35	0,02	13,83	56,83	0,00	№394 СБ дошк
	Масло сливочное		2,00	2,00						
	Соль йодированная		0,45	0,45						
	макаронные изделия Вода питьевая	_ = 1	38,50 231,00	38,50 231,00						
The state of the s	Makabahana		20.50	20.50		1833254				
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным		110/2			4,06	4,76	19,42	136,73	0,00	№205 ¢б шк 201
N4	бульон		10,00	10,00					-	
	Масло сливочное		2,50	2,50						
	морковь		12,50	22,00 12,00						
	масса отварного филе лук репчатый		26,40	30,00						
	соль иодированная		0,30	0,30	2					
патарски	филе индейки		42,00	42,00	10000 A.O.O.	3,43	,	101,00	10,41	20.08.2022
Индейки тушеная с овощами по- гатарски		30/30		1000000	10,03	8,30	17,97	101,63	16,41	ТТК №753 от
▼ 2000mm	сметана		5,00	5,00			415-1			
	бульон или вода		0,50 120,00	0,50 120,00						
	масло растительное соль иодированная		3,00	3,00	4996					
	лук репчатый		7,14	6,00						
	морковь		23,94 7,50	18,00 6,00						
	картофель		37,50	30,00			1 1			

День 5 - ый

Наименование блюд и		Macca	Кол - во	Кол - во	Пиш	цевые вещ	ества	Энергетическая	Витамин	Сборник рецептур
продуктов	Ингридиенты	порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
	ЗАВТРАК						191.			
Каша жидкая молочная гречневая, с маслом сливочнь	IM	140/3			6,33	6,19	24,57	180,10	1,15	№183, сб шк 2017
Чай без сахара, с мармеладом	крупа гречневая сахар молоко вода питьевая масло сливочное соль иодированная чай весовой	170/10	28,00 3,00 98,00 21,00 3,00 0,40	28,00 3,00 98,00 21,00 3,00 0,40	0,07	0,02	11,93	48,15	0,02	ттк
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	вода питьевая мармелад	25/5/5	170,00 15,00	170,00 15,00	2,53	5,69	12,92	115,67	0,07	№3 сб дошк 2016
	Батон нарезной Сыр Масло сливочное		25,00 5,10 5,00	25,00 5,00 5,00					=_=	
Итого:		358	,		8,93	11,90	49,42	343,92	1,24	
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или бан	2 - ой ЗАВТРАК нан, или мандарин)	100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк. 2016

Итого:	ОБЕД	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
Салат из моркови с сахаром	ОВЕД	40			0,50	0,04	165	20.02		15.42 .05
	морковь		48,00	38,40	0,30	0,04	4,65	20,92	1,92	№42, Сб дошк
	caxap		2,00	2,00					1	
Суп гороховый с картофелем, с		150/10	2,00	2.00	5.20	1.22	10.00			№87 СБ дошк.
мясными фрикадельками	macazar de aux 1600 pero	130/10			5,29	4,33	10,00	108,56	3,55	2016
	картофель		40,05	30,00					-	
	горох колотый лук репчатый		12,15	12,00					1	4
	морковь		7,20	6,00						
	соль иодированная		9,60 0,50	7,50 0,50						
	масло растительное		3,00	3,00						
	вода питьевая		105,00	105,00						
	говядина (котлетное мясо			,						
	б/к)		11,97	11,40			-			
	или фарш говяжий		11,97	11,40						
	лук репчатый		1,19	1,00		-				
	яйцо куриное вода питьевая		0,96 1,00	0,80 1,00						
	соль йодированная		0,10	0,10		-	100			
	масса полуфабриката		0,10	or switch						
	фрикаделек			14,30						
	масса полуфабриката			10,00						
T. 1	фрикаделек			10,00						GE.
Гефтели мясные		50			5,79	5,21	5,62	92,46	0,04	СБ дошкольн. №303, 2016
	говядина (котлетное мясо б/к)		33,3	31,7						, = .5
	о/к) или фарш говяжий		33,3	31,7						
	лук репчатый		12	10			1 6 1			
	масло растительное		1,5	1,5						
	хлеб пшеничный	18 - 1	6,7	6,7					100	17 -
	вода питьевая		10,0	10,0						
	соль иодированная		0,5	0,5						
	мука пшеничная в/с		3,4	3,4						
	масса полуфабриката			60						
D	масло растительное	100000	1,5	1,5		0.00 0.00				
Рагу из овощей	vanradan	120	52.20	40.00	2,02	12,56	9,83	162,29	14,30	2016
	картофель морковь		53,20 24,00	40,00 19,20					-	
	масса запеченной моркови		24,00	18,00						
	Лук репчатый		20,40	16,80						
	масса припущенного лука		12.2000	13,20						
	капуста свежая масса припущенной капусты		32,75	26,20 24,00						
	соль йодированная		0,60	0,60					4.1	
	Масло растительное		4,00	4,00			3 1			
	coyc:		71							2016
	вода Масло сливочное		35,00	35,00						
	Мука пшеничная		1,58 1,58	1,58 1,58						
	Морковь		2,63	2,10						
	Лук репчатый	- 1	1,26	1,05						
	томатная паста		2,10	2,10						
	Масло сливочное	1	0,53	0,53						
	сахар соль йодированная	= =	0,35 0,35	0,35 0,35						
	масса соуса			35,00						
	масса рагу	I T 1		120,00			1 -		K	
Компот из свежих фруктов		150			0,17	0,09	7,44	32,89	6,16	ттк
	яблоки свежие		22,80	20,00					Bell.	
	апельсин		7,50	5,00			1 = 1			
	лимон Вода		5,55	5,00					1.4	
	сахар		152,00 5,00	152,00 5,00					-	
Хлеб ржаной		40	40,00	40,00	2,64	0,48	15,84	79,20		табл 6 стр 144, Дели
Итого:		560	,	10,00	16,41	22,71	53,37	496,31	25,97	+, 2012
	УПЛОТНЕННЫЙ	200			20,71	-2,/1	20,07	170,01	20,91	
	полдник						70			
Кисломолочный напиток		150	1	-	4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	2016
(катык, кефир, напиток	кисломолочный напиток		155,00	150,00						
ацидофильный, ряженка)		Name:					150			Table 6 can 120 H
Кондитерское изделие	сушки	20	20,00	20,00	2,18	0,26	13,76	66,20		табл 6 стр 138, Дел +, 2012
Рыба, тушеная с овощами	V France	40/20			3,20	10,59	21,70	196,18		№229 школьн. 2017
	минтай ПБГ вода питьевая		69,1 8,0	51,0 8,0						
	морковь		10,00	8,0						
	томатная паста		1,60	1,60						
	лук репчатый			4,00						
			4,80 2,00	1997 E-1997						

	соль		0,2	0,2	Name of				1	1
Пюре картофельное		120	J 19		2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№339 СБ дошк 2016
	картофель	AL STATE	136,80	102,60			15-17-1		100	2010
	молоко	1 5 5 76	18,96	18,00	1000					
	масло сливочное		4,20	4,20	- 71	23 10	74		1 2 2 2	
	соль иодированная	A 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18	0,45	0,45	100		a di		13.03	
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,18	21,78	2,24	№412 Дели 2016
	чай весовой		0,40	0,40						
	Caxap	0.5	5,00	5,00					100	
	лимон		5,55	5,00						
	Вода		150,00	150,00					7175	- A - L - L - L - L - L - L - L - L - L
Итого:		530			13,80	18,62	73,13	516,96	17,22	
ВСЕГО:		1548			39,55	53,63	185,71	1404,19	54,43	

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пиц	цевые веш	ества	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецепту
V POSTON AND CONTROL OF THE PROPERTY OF THE PR		порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
Каша манная молочная с	ЗАВТРАК									
маслом сливочным		140/3			4,24	4,60	22,61	149,26	0,82	ТТК №4Д
	Крупа манная		18,00	18,00	1					
	Молоко	Seat 1	123,00	123,00						
	Caxap		2,00	2,00						
	соль иодированная		0,40	0,40	100	A TOTAL		A STATE		
Чай с молоком, сахаром	Масло сливочное	180/6	3,00	3,00	3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 ¢б дошк
•	××	100/0			5,05	2,40	10,46	75,70	1,36	леч 13 со дошк
	чай весовой Сахар		0,45 6,00	0,45 6,00	11.00			30 3 10	- 12.7	
	Молоко		92,00	90,00						Tell hele
	Вода		90,00	90,00		34			F-17, A4	
Бутерброд с маслом сливочным		25/5			1,92	4,36	12,92	98,50	HE DO	NG1 Ham 2016
, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		23/3			1,92	4,30	12,92	98,30	111111111111111111111111111111111111111	№1 Дели 2016
	Батон нарезной		25,00	25,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00					3.5	
Итого:	2 - × 2 + DTD + 10	359		topics to	9,19	11,35	46,01	323,52	2,20	
Сок в инд упаковке	2 - ой ЗАВТРАК	200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
Итого:		200			1,00	0,00			100,0000	жента дели 2010
	ОБЕД	200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
Салат из кукурузы к/с	ОВЕД			THE STATE OF						24
сышт из кукурузы ке		30			0,86	1,85	2,41	29,79	2,79	№10, сб дошк 201
	кукуруза к/с		46,60	27,90			The state of			
	caxap		0,60	0,60				1.20		
Суп вермишелевый с	Масло растительное		1,80	1,80						
картофелем с куриными		150/10	1186		3,61	2,87	10,55	90,56	5,19	№88 СБ дошк
фрикадельками		130/10	- 6		3,01	2,07	10,33	90,36	3,19	2016
	1 To 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1			1 1 1 1 1 1						
			10.00	11.10						
	цыплята-бройлеры потр с/м		17,55	11,40						
	или фарш куриный		11,97	11,40			100			
	лук репчатый		1,19	1,00		190		1000		
	оди пла форма		0,96	0,80						
	вода для фарша соль иодированная		1,00 0,10	1,00 0,10			7 190			
	масса полуфабриката		0,10	0,10		17 17	BU ON THE			
	фрикаделек:		16 -40	14,3						
	масса готовых фрикаделек			10		5				The second
	картофель		59,90	45,00						
	морковь		7,50	6,00						
	лук репчатый		7,14	6,00			SRILE!			1 45 L
	вермишель		6,00	6,00						
	масло растительное		3,00	3,00		335	State 1			17.0
	соль иодированная		0,50	0,50		1		2		110 37.55
	вода		105,00	105,00						
Голубцы ленивые со сметанно- гоматным соусом	The fact of the same	110/20			0.00	0.00	10.50	150 11		№314 сб дошк
томатным соусом	капуста свежая	110/20	83,4	66	8,88	9,20	18,73	179,14	0,50	2016
	говядина б/к (котлетное		43,85	42					A CHILD	
	или фарш говяжий		42	42		801	102			Was Dalla
	крупа рисовая	- 1	5,5	5,5		1				100
	масса отварного риса лук репчатый	13 7	10,71	15,6 9			-15			
	масло растительное		2,75	2,75			3. 4		1.00	
	масса припущенного лука		4.1	9						
	яйцо		5,40	4,50						3-01-2
	соль иодированная		0,55	0,55			**			The Marie
	масса полуфабриката масло растительное	17 15 12	0,90	127,00 0,90		112				The state of
соус сметанно-томатный		1 3	0,50	20,00						
	мука пшеничная		1,50	1,50						
	вода		15,00	15,00		111	18			

ВСЕГО:		1529			44,39	51,25	150.17	1235.77	16.94	
Итого:		465			18,04	25,49	24,42	398,73	1,72	
	Вода		150,00	150,00						
	Сахар яблоки свежие		5,00 11,40	5,00 10,00						
Чай с сахаром, с яблоками	чай весовой	150/5/10	0,40	0,40	0,09	0,06	5,99	24,70	1,02	№412 Дели 2016
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
	масса готового омлета			130,00						
	соль иодированная		0,30	0,30						
A POPULAR CONTRACTOR	масло сливочное	114 6	2,00	2,00		111111			100	DE STORY
	молоко масса омлетной смеси		55,00	55,00 135,00		H1 1				ALC PHOTOS
	яйцо		96,00	80,00					,,,,,,	2017
ацидофильный, ряженка) Омлет натуральный	кисломолочный напиток	130	155,00	150,00	12,08	21,52	2,29	251,03	0,25	легея, со дошк
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток		150		2	4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк 2016
	полдник									10.120.05
	УПЛОТНЕННЫЙ				10,10	14,41	37,34	420,72	9,02	
Итого:		505	33,00	33,00	16,16	14,41	59,54	428,72	9,02	табл 6 стр 144,
Хлеб ржаной	Сахар вода	35	5,00 152,00 35,00	5,00 152,00 35,00	2,31	0,42	13.85	69,23		-5-6141
	сухофрукты	1	12,75	12,50	0,50	0,07	14,00	00	0,34	№394 Сб дошк
Напиток из сухофруктов	томатного	150	13	20,00	0,50	0,07	14,00	60	0,54	15204 05
	масса соуса сметанно-		0,20		1.3		100		19 (9)	
	томатная паста соль иодированная		0,80 0,20	0,80	and the same		11111		W 8	
	сметана		5,00	5,00	J. State					

День 7 - ой

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пип	цевые вещ	ества	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
продуктов		порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	C	
	ЗАВТРАК			4-7	100		7 14 2 19 4	The Report Print		
Каша ячневая молочная с маслом сливочным		140/3			4,70	4,80	23,25	171,47		ТТК №10Д
	крупа ячневая		17,50	17,50				Mary Service		
	молоко	100	70,00	70,00						
	вода		53,00	53,00				The Particular	113 348	
	caxap		2,00	2,00				S. S. Carlo	100	
	соль иодированная		0,40	0,40			16.8			
	масло сливочное		3,00	3,00						
Кофейный напиток с молоком		180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016
	кофейный напиток	177	2,50	2,50						
	caxap		6,00	6,00				10 1 C 10 G		
	молоко		90,00	90,00						
	вода		108,00	108,00		W 180		BA CE		
Бутерброд с сыром, маслом сливочным		25/5/5			2,53	5,69	12,92	115,67	0,07	№3 сб дошк 2016
	батон нарезной	44	25,00	25,00		Mary River	17717	7.00		
	сыр		5,10	5,00			Wall h			100000000000000000000000000000000000000
	масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		364			5,38	8,10	23,27	190,25	1,24	
	2 - ой ЗАВТРАК		100							2002
Фрукты свежие		100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ
(яблоки, или апельсин, или банан, и	или мандарин)									дошк. 2016
Итого:		100		Es Jan 1	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
	ОБЕД									
Салат из квашенной капусты		30	3.4	9.7	0,51	1,50	2,54	25,71	5,95	
	капуста квашенная		34,30	24,00	0,51	1,50	2,54	25,71	3,93	№47 Дели 2017
	лук репчатый		3,60	0.000						The same
	масло растительное		1,50	3,00 1,50			15.00		3 15 3 15	The Manager
	сахар		1,50	1,50						
F	силир		1,50	1,50				3.389		
Борщ со свежей капустой, картофелем на курином бульоне, со сметаной		150/5			1,81	3,70	6,74	70,31	6,43	№63, сб дошк 2016
	Капуста свежая		15,00	12,00						
	Картофель	1 150	15,96	12,00			18-13			
	Морковь	12,5	9,38	7,50		14-11	P. J.			
	Лук репчатый	10 mm 14 mm	7,14	6,00			1111	No. of the last		
	Свекла		30,72	24,00		4864	10-35			
	Масло растительное		3,00	3,00			N. In			
	Сахар		0,15	0,15		15.19.74	33 904	STREET STREET		
	Томатная паста		1,50	1,50			178.5			
	соль иодированная	The State of the last	0,50	0,50			- 1 E	THE RESERVE OF THE	- 36	
	Бульон		120,00	120,00				11.53		
	Сметана		5,00	5,00			0.11			
	Convinue	1	1 3,00	3,00		100				

Напиток из шиповника		150/5			0,51	0,21	5,57	26,15	75,00	№399 со дошк 2016
	масло растительное для смазки листов		0,40	0,40		N.K.			1	
	масса полуфабриката			115,00			To be he			
	масса фарша рыбного		17 34	40,00	S- 755					
	соль йодированная		0,50	0,50		- 1	47.1			F 19 7 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19
	масло сливочное		4,00	4,00			4 114			
	мука пшеничная		0,40	0,40					183	
	масса пассированного лука			2,52						
	лук репчатый		6,00	5,00	1 3 3 3 3					
	масса готовой рыбы			33,60						
	минтай ПБГ с/м		57,00	41,00	15 15 18		- 68			
	масса теста			75,00	1960	W.	3/19			1 1 1 1 1 1
	вода		21,50	21,50			940			
	дрожжи сухие		0,20	0,20						
	соль йодированная		0,50	0,50						
	масло сливочное		2,50	2,50						
	caxap		2,50	2,50						
	мука пшеничная на подпыл		2,00	2,00	7					
	мука пшеничная		50,00	50,00			N. T.			
Расстегай с рыбой		100			11,50	9,50	25,00	220,00	0,15	ттк
(катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		152,00	150,00						
Кисломолочный напиток		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 СБ дошк 2016
	полдник									
	УПЛОТНЕННЫЙ				,,	,-	,	/,00	20,10	
Итого:		562	00,00	55,00	19,89	15,96	75,33	527,56	15,45	1400 O O D 144,
Хлеб пшеничный Хлеб ржаной		20 35	20,00 35,00	20,00 35,00	1,52 2,31	0,16 0,42	9,84 13,85	47,00 69,23	0,00	табл 6 стр 134, табл 6 стр 144,
V6	вода		153,00	153,00						
	яблоки свежие сахар		28,50 5,00	24,00 5,00			- 145		280	
Компот из свежих яблок	apura casaras	150	20 50	24.00	0,12	0,12	20,91	85,95	0,68	№342 сб шк 2017
	Масло сливочное		2,00	2,00	110					
	Вода питьевая Соль йодированная		231,00 0,45	231,00 0,45	13/5	15				Wall State
	макаронные изделия		38,50	38,50		Z 7				
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным		110/2			4,06	4,76	19,42	136,73	0,00	№205 сб шк 2017
	Соль йодированная		0,15	0,15						
	масло растительное		2,00	2,00		100				
	томатная паста мука пшеничная в/с		0,90 1,50	0,90 1,50		F 31				
	Вода питьевая		22,50	22,50					- 1	
	лук репчатый		7,20	6,00						
	Морковь		12,50	10,00			232			THE PART
	птицы		1	30,00		7.7	2/3			
	соль йодированная масса отварной мякоти		0,30	0,30	- 43 W.	-7.3				25 256
	цыплята-бройлеры потр с/м		72,90	69,00	and the same of		9 337			
	1426 765		1 115	3443.00	9,56	5,30	2,04	92,63	2,39	2017

Наименование блюд и	Ингридиенты	Macca	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пиш	евые вещ	ества	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
продуктов		порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	C	
Каша геркулесовая молочная с	ЗАВТРАК	140/3			5,79	6,28	26,29	185,66	0,67	ТТК №5Д
маслом сливочным	Крупа геркулесовая Молоко Сахар Соль йодированная Масло сливочное		18,00 123,00 2,00 0,40 3,00	18,00 123,00 2,00 0,40 3,00						
Какао с молоком	Какао-порошок	180/6	2,00	2,00	3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	№416 Дели 2016
	Сахар Молоко Вода		6,00 110,00 80,00	6,00 110,00 80,00						
Бутерброд с маслом сливочны	М	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
	Батон нарезной		25,00	25,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	2 - ой ЗАВТРАК	359		-	11,38	13,82	50,08	374,94	2,10	

ОБЕД картофель свекла морковь капуста квашенная пук репчатый масло растительное капуста свежая картофель морковь пук репчатый масло растительное соль иодированная вода питьевая говядина (котлетное мясо) или фарш говяжий	40 40 150/10/5	13,76 10,20 7,56 11,50 7,14 2,40	10,00 8,00 6,00 8,00 6,00 2,40	0,56	4,02	2,92	84,80 50,04	4,00	№46 сб дошк 201
картофель свекла морковь капуста квашенная пук репчатый масло растительное капуста свежая картофель морковь пук репчатый масло растительное соль иодированная вода питьевая говядина (котлетное мясо)		10,20 7,56 11,50 7,14 2,40 37,50 23,94	8,00 6,00 8,00 6,00		4,02	2,92	50,04		№46 сб дошк 201
овекла морковь капуста квашенная пук репчатый масло растительное капуста свежая картофель морковь пук репчатый масло растительное соль иодированная вода питьевая говядина (котлетное мясо)	150/10/5	10,20 7,56 11,50 7,14 2,40 37,50 23,94	8,00 6,00 8,00 6,00	2 19	<i>(1)</i>				
морковь капуста квашенная пук репчатый масло растительное капуста свежая картофель морковь пук репчатый масло растительное соль иодированная вода питьевая говядина (котлетное мясо)	150/10/5	7,56 11,50 7,14 2,40 37,50 23,94	6,00 8,00 6,00	2 19					
капуста квашенная пук репчатый масло растительное капуста свежая картофель морковь пук репчатый масло растительное соль иодированная вода питьевая товядина (котлетное мясо)	150/10/5	11,50 7,14 2,40 37,50 23,94	8,00 6,00	2 19					
пук репчатый масло растительное масло растительное мапуста свежая мартофель морковь пук репчатый масло растительное соль иодированная мода питьевая говядина (котлетное мясо)	150/10/5	7,14 2,40 37,50 23,94	6,00	2 19					
масло растительное капуста свежая картофель морковь тук репчатый масло растительное соль иодированная зода питьевая	150/10/5	2,40 37,50 23,94	1000	2 19					
капуста свежая картофель морковь тук репчатый масло растительное соль иодированная вода питьевая товядина (котлетное мясо)	150/10/5	37,50 23,94	2,10	2 19					
картофель морковь тук репчатый масло растительное соль иодированная зода питьевая говядина (котлетное мясо)	150/10/5	23,94		2 19					
картофель морковь тук репчатый масло растительное соль иодированная зода питьевая говядина (котлетное мясо)		23,94		3,18	4,89	5,00	81,56	9,54	№73, сб дошк 2016
морковь пук репчатый масло растительное соль иодированная зода питьевая говядина (котлетное мясо)			30,00						
пук репчатый масло растительное соль иодированная вода питьевая совдина (котлетное мясо)		7,50	18,00 6,00						
соль иодированная вода питьевая говядина (котлетное мясо)		7,14	6,00						
вода питьевая говядина (котлетное мясо)		3,00 0,50	3,00 0,50						
		120,00	120,00						
ли фарш говяжии		11,97	11,40					THE STATE	
тук репчатый		11,97 1,19	11,40 1,00						
ийцо		0,96	0,80	1.61					
			2017 62 2000						
масса полуфабриката		0,10	14,30						
масса готовых фрикаделек			10,00					- 33	
сметана		5,00	5,00	100					CE nouseau
	45/15			5,39	5,32	6,26	94,39	0,40	СБ дошкольн. №303, 366, 2016
говядина (котлетное мясо		29,93	28,50						
5/к) или фарш говяжий		29,93	28,50						
тук репчатый		18,00	15,00					triples, se	
		1,50							
клеб пшеничный		6,00	6,00						
вода питьевая		9,00	9,00					- Visit Hit	
масса полуфабриката		5,00	54,00						
масло растительное		1,50	1,50						
соус томатный:			45,00						
вода питьевая		15,00	15,00						
		25.000			9.55				
морковь		1,125	0,90						
пук репчатый		0,54	0,45						
масло растительное	49 5								
соль иодированная	17.	0,15	0,15					237-17	
caxap		0,15		100					
water released to toyed	110/2		13,00	6.45	3.13	29.16	170.14	0.00	№179 сб дошк 201
Chauuanag vovga		52.40	52.40	-1.15	-,	22,10	1,0,1,	,,,,,	As=11.2
вода питьевая		. 78,10	78,10						
соль йодированная		0,30	0,30			-1-		40	
масло сливочное	150	2,00	2,00	0.35	0.02	12 92	56.92	0.00	№394 СЬ ДОШК
imor	130	15 30	15.00	0,33	0,02	13,63	30,63	0,00	2016
		15,50	110000000000000000000000000000000000000						
		152,00	2010/00/00/00/00						
WEDNESS OF THE SECOND S									
up	3-1								табл 6 стр 134,
	20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	дели +, 2012
	35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
	582			19,76	17,96	80,85	569,19	9,94	7,2012
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
	150			4.35	3.75	6.30	76.00	0.45	№420 Сб дошк
	150	Colores Colores		1,55	3,73	5,50	70,00	0,43	2016
кисломолочный напиток		155,00	150,00					REFE	
сушки	20	20,00	20,00	2,14	0,24	14,24	67,80	0,00	табл 6 стр 136,
				8					Дели +, 2012 №249 СБдошк
Tanan		04.00	02.50	10,75	.1,04	52,70	200,00	0,21	2016
		W. Carlon Marketon	0 200						
Манная крупа		8,80	8,80					Ne in in	
одий		5,28	4,40						
Сахарный песок		8,80	8,80	7				fan L	
Соль йодированная		0,40	0,40						
					11- 14	10.1			
TO ATT MAN ASSEMBLY MAN ASSEMBL	пасса готовых фрикаделек метана овядина (котлетное мясо //к) ли фарш говяжий ук репчатый насло растительное насса пассерованного лука лыеничный ода питьевая насло растительное насса полуфабриката насло растительное насса готовых тефтелей оус томатный: ода питьевая насло одастительное насса готовых тефтелей оус томатный: ода питьевая насло растительное нука пшеничная в/с норковь нук репчатый оматная паста насло растительное оды иодированная акар насса готового соусо речневая крупа ода питьевая насло сливочное грюк насса отварных сухофруктов насса отварных насса от	оль иодированная насса полуфабриката насса полуфабриката насса потовых фрикаделек метана 45/15 овядина (котлетное мясо //к) ли фарш говяжий ук репчатый насло растительное насса пассерованного лука леб пшеничный ода питьевая оль иодированная нука пшеничная в/с насса полуфабриката насло растительное насса готовых тефтелей оус томатный: ода питьевая насло сливочное нука пшеничная в/с норковь ука пшеничная в/с норковь ука пшеничная в/с норковь ука пшеничная в/с норковь насса готового соусо 110/2 речневая крупа насса готового соусо 110/2 речневая крупа насса отварных сухофруктов насса отварных сухофруктов насса отварных сухофруктов наса отварных сухофруктов наса отварных сухофруктов наса отварных напитьевая нахар 20 35 582 УПЛОТНЕННЫЙ 150 Сисломолочный напиток напиток напитьевая напитьевая напитьевая нахар 20 110/20 Сорь бророг манная крупа напитьев нап	оль иодированная насас полуфабриката насас потовых фрикаделек метана 45/15 овядина (котлетное мясо /к) ди фарш говяжий дела под питьевая насас потовых тефтелей оус томатный: ода питьевая насас потовых тефтелей оус томатный: ода питьевая насас подированная насас подированная насас подированная насас подированная насас потовых тефтелей оус томатный: ода питьевая насас потовых тефтелей ода питьевая насас потового соусо 110/2 речневая крупа одь бидированная насас отварных сухофруктов ода питьевая насас отварных сухофруктов ода питьева насас отварных сухофруктов ода питьевая насас	оль иодированная пасае потовых фрикаделек метана 45/15 овядина (котлетное мясо (к)	одь нодированная насас потурнабриката насас нас	оль водированная насае погуварината насае потовых фрикаделек метана 45/15 084/15 084/15 084/15 084/16 084/15 084/16	оль нодирования высае погорыж фрикаделек метана 45/15 ОВЯДИНЯ (КОТЛЕТНОЕ МЯСО К) ОВЕДИНЯ ОВ В В В В В В В В В В В В В В В В В В	оль модирования паска поторабувката паска поторабувката паска поторабувката паска поторабу миждаелек метана 45/15 5 5,00 5,00 5,00 5,00 5,00 5,00 5,00	оли модирования пасса готорых фрикадалеем метания од 14,30 на 14,30 на 10,00 метания од 15,00 на

Итого:	чай весовой Сахар Вода	455	0,40 5,00 150,00	0,40 5,00 150,00	23,27	15,85	65,32	494,38	0,68		
Чай с сахаром	Сметана повидло	150/5	4,40 20,40	4,40 20,00	0,05	0,02	5,02	20,08	0,02	№410, 411)	Дели

День 9- ый	T		Кол - во	Кол - во				Juentermanus		
Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	(вг)	(BL)	Пип	цевые вещ	ества	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецепту
	24 PER 1 14	Порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
Каша пшенная молочная с	ЗАВТРАК	140/3			2.02	2.24				
маслом сливочным		140/3		2000	3,83	2,34	19,46	117,34	0,00	ТТК №6Д
	крупа пшено		17,7	17,7	100					
	молоко вода		70 53	70 53	Course of					
	caxap		2	2						
	соль иодированная масло сливочное		0,4	0,4						
Чай с молоком, сахаром	масло сливочное	180/6	3	3	3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб дошк
	чай весовой		0,45	0,45	- W				1,00	та то со доши
	Caxap		6,00	6,00						
	Молоко Вода		92,00	90,00						
Бутерброд с сыром, маслом	Бода		90,00	90,00						
сливочным		25/5/5			2,53	5,69	12,92	115,67	0,07	№3 сб дошк 2016
	Батон нарезной		25,00	25,00						
	Сыр		5,10	5,00						
Итого:	Масло сливочное	364	5,00	5,00	9,39	10,43	42,86	308,77	1,45	
	2 - ой ЗАВТРАК				7,09	10,43	72,00	300,77	1,45	
Фрукты свежие		100	100,00	100,00	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	табл 9 стр 184, Дели +,
(яблоки,или апельсин, или банан.	или мандарин)								55,000	2012
Итого:		100			0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	
Салат из моркови с сахаром	ОБЕД	40			0.50	0.04	1.00	20.02	1.00	15.12.05
салат из моркови с сахаром	MODEORE	40	10.00	20.40	0,50	0,04	4,65	20,92	1,92	№42, Сб дошк
	морковь		48,00	38,40						
Суп-лапша домашняя на	caxap	12.50	2,00	2,00	- 10					
курином бульоне, с мясом		150/10			3,88	5,18	7,01	95,65	0,54	№94 сб дошк 201
птицы							-			
	цыплята-бройлеры потр с/м		24,30	23,40						
	масса отварной мякоти			10,00						21 572
	птицы мука пшеничная	Auge!	11,30				St. House		rene.	
	яйцо		3,60	11,30 3,00		7			4.	
	вода питьевая		2,10	2,10		-				
	соль йодированная		0,20	0,20						
	масса подсушенной лапши			12,00			1000			
	морковь		7,50	6,00						
	лук репчатый		7,14	6,00		100			12 -	4 1 2
	масло растительное		3,00	3,00					12-1-12	7.4
	бульон		143,00	143,00						
D. 6-	соль йодированная	10/20	0,65	0,65	2.20					
Рыба, тушеная с овощами	And the second s	40/20			3,20	10,59	21,70	196,18	-17	№229 школьн, 2017
	минтай ПБГ		69,1	51,0						
	вода питьевая морковь		8,0 10,00	8,0 8,0						
	томатная паста		1,60	1,60	100		100			and the state of
	лук репчатый		4,80	4,00						
	масло растительное		2,00	2,0						- 3 4 6
- 001600.00000.00	соль		0,2	0,2	200	and the same of th	Oppose species			№339 СБ дошк
Пюре картофельное		120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	2016
	картофель		136,80	102,60	1 36					
	молоко масло сливочное		18,96 4,20	18,00 4,20		11 (3)				
	соль иодированная		0,45	0,45						
Напиток из сухофруктов		150			0,50	0,07	14,00	60	0,54	№394 Сб дошк
	сухофрукты		12,75	12,50						2016
	Caxap		5,00	5,00					The state of	
	вода		152,00	152,00						
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134,
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		Дели +, 2012 табл 6 стр 144,
Итого:	The Action of the Control	585	22,00	22,00	14,36	20,30	87,39	598,78	17,53	14001 0 CID 144,
	VIII TOTTIME S	363			14,50	20,30	07,39	390,/8	17,33	
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									

ВСЕГО:		1 449			36,12	45,05	178,45	1282,96	81,67	
Итого:		400		A Conference of the Conference	11,47	14,12	40,10	332,41	2,69	
	Сахар лимон Вода		5,00 5,55 150,00	5,00 5,00 150,00				A-Tru		
тал с саларом и лимоном	чай весовой	130/3/3	0,40	0,40	0,10	0,02	5,18	21,78	2,24	№412 Дели 201
lай с сахаром и лимоном	massis paerarenbase	150/5/5	0,23	0,23	0,10	0.02	5.10	21.70	224	
	масло сливочное масло растительное		1,00 0,25	1,00 0,25			5			
	яйцо куриное		1,20	1,00						
	выход фарша			50,00						
	соль йодированная		0,50	0,50	- 16					
	масло сливочное		7,50	7,50						
	лук репчатый		7,80	6,50			-			
	масса сваренного риса до полуготовности			15,00						
	крупа рисовая		6,00	6,00						
	или фарш говяжий	1 3 4 4 9	23,50	22,50			3 12			
	говядина (котлетное мясо б/к)		23,50	22,50						
	масса теста	- 200		50,00						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	дрожжи сухие		0,30	0,30					1	
	молоко		12,50	12,50						
	сахарный песок		1,00	1,00					100	
	масло сливочное		2,60	2,60						
	яйцо куриное		3,10	2,60						
	мука пшеничная в/с		1,00	1,00					1.65	
	мука пшеничная в/с		31,00	31,00						кулинавных излелий
Вак балиш с рисом и мясом		90			7,02	10,35	28,62	234,63		Согласно сборника рецептур блюд и
катык, кефир, напиток цидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток	71	155,00	150,00						2016
Сисломолочный напиток		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк

День 10 - ый

Наименование блюд и	Ингридиенты	Macca	Кол - во (вг)	Кол - во (вг)	Пиш	евые вещ	ества	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецепту
продуктов	•	порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал		
	ЗАВТРАК							(8)		
Каша рисовая молочная с маслом сливочным		140/3			4,17	4,69	30,01	179,40	0,67	ТТК № 12Д
	Крупа рисовая		17,70	17,70						
	Молоко Вода		70,00 53,00	70,00 53,00					14/44	
	Caxap	4 0 A P L	2,00	2,00			- 42	100		
	соль иодированная		0,40	0,40					17 KON	
Чай с сахаром, с яблоком	Масло сливочное	170/6/10	3,00	3,00	0,11	0,06	6,99	28,70	1,03	№412 Дели 2016
	чай весовой Сахар яблоки Вода		0,45 6,00 11,40 170,00	0,45 6,00 10,00 170,00						
Бутерброд с маслом сливочным		25/5	100000000000000000000000000000000000000		1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
	Батон нарезной		25,00	25,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		359			6,19	9,11	49,92	306,60	1,70	
Сок в инд. упаковке	2 - ой ЗАВТРАК	200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
Итого:		200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	312110 ACM 2010
	ОБЕД				1,00	0,00	20,20	04,00	4,00	
Салат из зеленого горошка к/с		30			0,89	1,55	1,88	25,08		№10 Сб дошколь. 2016
	зеленый горошек к/с масло растительное		48,10 1,50	28,50 1,50	t-16					
Суп картофельный с пшенной крупой на курином бульоне		150			0,98	1,36	6,06	42,88	4,13	№86 сб дошк 201
	крупа пшенная картофель морковь лук репчатый масло растительное		9,00 60,00 7,50 7,14 1,50	9,00 45,00 6,00 6,00 1,50						
	соль иодированная бульон или вода		0,5 105,00	0,5 105,00				14 500		
Жаркое по-домашнему из отварной птицы	•	150	,.,	100,00	11,75	7,98	14,70	177,15	0,54	ТТК 580/а от 24.06.2020

ИТОГО за 1 день в среднем в	а 1 воспитанника	1525			48,26	47,55	186,62	1367,47	52,76	
ИТОГО за 10 дней		1564 15248			50,63 482,57	40,81 475,48	195,38 1866,21	1351,88 13674,70	93,04 527,55	
Итого: ВСЕГО:		470			25,82	20,15	71,50	566,25	76,51	
	вода		150,00	150,00						
Напиток из шиповника	шиповник caxap	150/5	15,30 5,00	15,00 5,00	0,50	0,21	5,57	26,15	75,00	№399 ¢б дошк
	повидло		30,60	30,00						
	масса готовых сырников			100,00						
	яйцо масса полуфабриката масло растительное		2,00	4,00 114,00 2,00						
	творог мука пшеничная в/с		102,00 12,00	100,00 12,00						2010
Сырники из творога с повидло	M	100/30			18,90	14,54	31,68	329,00	0,46	№4245 СБ дошк 2016
Кондитерское изделие	пряники	35	35,00	35,00	2,07	1,65	26,25	128,10	0,00	табл 6 стр 136, Лели + 2012
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток	150	155	150	4,35	3,75	8,00	83,00	1,05	№420 Сб дошк 2016
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Итого:		535			17,62	11,56	53,77	394,23	10,83	
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
	Вода сахар		152,00 5,00	152,00 5,00						
	апельсин лимон		7,50 5,55	5,00 5,00						
Компот из свежих фруктов	яблоки свежие	150	22,80	20,00	0,17	0,09	7,44	32,89	6,16	ТТК
	вода питьевая		18,80	18,80		1.5	- 1		17.30	
	масло сливочное соль йодированная		3,80 0,50	3,80 0,50						
	лук репчатый морковь		11,30 5,90	9,40 4,70						
	масса готовой мякоти птицы картофель		144,70	33,00 108,80						
	цыплята - бройлеры с/м		80,50	76,00						

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 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 (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:

1.1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных

учреждений, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010г.

- 1.2 Сборник рецептур 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 рецептур блюдлля питания детей г. Москвы,выпуск 4,2003
 1.5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010
- 1.6. Сборник рецептур 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; сельскозозяйственная 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 с1.09(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%