Согласовано Руководитель дошкольной образовательной организации

Примерное 10-дневное меню «ФУДСОЦСЕРдля организации питания детей в дошкольных учреждениях с 12- часовым пребыванием от 3 до 7 лет

День 1 - ый

День 1 - ый	10/20/2									
Наименование блюд и продуктов	1660013 Ингридненты	Масса порции	Кол - во (вг)	Кол-во (в г)	Пищ	евые веще	ства	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецепту
670	11 18 09 000		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
Каша геркулесовая молочная с	ЗАВТРАК									
маслом сливочным		180/3					- Employer	0.0000000000000000000000000000000000000	1000000	
an position in constitution of the state of	Крупа геркулесовая	180/3	22,50	22,50	7,44	8,07	33,80	238,71	0,86	ТТК №5Д
	Молоко		158,00	158,00						
	Caxap		2,50	2,50						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	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	100000000	2,50	2,50			10,55	74,50	1,17	лечт4 дели 2016
	Caxap		6,00	6,00				-		
	Молоко		90,00	90,00						
Бутерброд с сыром, маслом	Вода	1	108,00	108,00		1				
сливочным		201515								
СЛИВОЧНЫМ	Батон нарезной	30/5/5	20.00		3,61	5,83	15,49	128,77	0,07	№3 сб дошк 2016
	Сыр		30,00 5,10	30,00				- 1		0.00
	Масло сливочное		5,00	5,00 5,00						
Итого:		409			13,90	16,31	59,64	442,06	2,10	
	2 - ой ЗАВТРАК		K-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11-11			10,01	55,04	442,00	2,10	
Фрукты свежие		100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ
(яблоки, или апельсин, или банан, і	или мандарин)			,	0,10	0,10	7,00	47,00	10,00	дошк. 2016
Итого:		100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	дошк, 2016
	ОБЕД					-,	7,00	47,00	10,00	
Икра кабачковая		50			0,45	2,35	2,97	34,80		№54 дошк. Сб 2016
	икра кабачковая		51,00	50,00		_,,,,,	2,22	54,00		лезч дошк. Со 2016
Суп картофельный с клецками на										
курином бульоне		180			3,10	3,44	13,53	107,24	4,14	№91сб дошк 2016
	production Committee		- Avvarons v		The state of the s				.,	100 дошк 2010
	картофель		79,80	60,00						
	Морковь		9,00	7,20						
	Лук репчатый		8,60	7,20				-		
	Масло растительное		1,80	1,80						
	соль иодированная		0,60	0,60						
	бульон		135,00	135,00						
	клецки:	1		18,00						
	мука пшеничная Масло сливочное		5,50	5,50				1		N V
	яйцо		0,60	0,60						
	вода		1,92	1,60				_		
	соль йодированная		8,80	8,80						
	масса теста	- 00	0,16	0,16 16,20						
	масса готовых клецек			18,00						
Плов из отварной птицы		200		10,00	11,19	10,93	31,80	282,55	0,18	№321 сб дошк 2016
	цыплята-бройлеры с/м		78,00	73,60	11,12	10,93	31,60	202,33	0,18	№321 со дошк 2016
	масса отварной птицы		(0.07.80)(73	32,00						
	масло сливочное		8,00	8,00						
	Лук репчатый		11,90	10,00						
	Морковь		16,25	13,00						
	Крупа рисовая		55,00	55,00						
	вода		86,00	86,00						
	соль иодированная		0,80	0,80	2					
	масса гарнира	100,0000		168,00	-1500000					
Компот из свежих яблок		180	a conserva-	10000000	0,14	0,14	25,09	103,14	0,81	№342 сб шк 2017
	яблоки свежие сахар		34,00	30,00						
	вода		6,00	6,00						
	ACCOUNTY OF THE PROPERTY OF TH		183,00	183,00						mo5 n 6 c 13 t 17
Хлеб пшеничный		35	35,00	35,00	2,66	0,28	17,22	82,25	0,00	табл 6 стр 134, Дели - 2012
			200		- M	100	,		2,00	табл 6 стр 144, Делі
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		2012
Итого:		690			20,51	17,69	108,45	699,17	5,13	
					-,	- 1,07	,10		5,15	
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Сисломолочный напиток		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	№420 СБ дошк 2010
катык, кефир, напиток			185.00	180.00	,	,,	.,	22,00	5,54	СВ дошк 2010
нцидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		185,00	180,00						
Сондитерское изделие	печенье	20	20,00	20.00	1.50	1.06	14.00	02.40		табл 6 стр 136, Дели
		Sec. 2	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		2012
Сотлеты рыбные		70		20.500000	8,99	4,26	7,82	101,72	0,46	№234 сб шк 2017
	рыба (минтай с/м БГ)		63,30	46,20						
	соль иодированная		0,70	0,70						
	хлеб пшеничный		12,60	12,60						
	молоко		18,20	18,20						
	сухари панировочные		7,00	7,00						
	масса полуфабриката масло растительное		2.00	81,00						
Іюре картофельное с маслом	pacific pacific		3,00	3,00	- 17	_				
ливочным		140/3			2,88	6,65	10.12	147.00	16.06	N5220 CP
	картофель	. 40/3	159,60	119,70	2,00	0,03	19,12	147,90	16,96	№339 СБ дошк 201
	молоко	928	22,12	21,00						
	масло сливочное		5,00	5,00						
	соль иодированная		0,52	0,52						
	масло сливочное		3,00	3,00						
	274.00 (270.00	100/6	5,50	5,00	0.54					
aŭ c cavanos		180/6			0,06	0,02	6,01	23,94	0,03	№410, 411 Дели 2016
ай с сахаром			0,45	0,45					35	
ай с сахаром	чай весовой									
ай с сахаром	caxap		6,00	6,00	Carry Service					
ай с сахаром					1-100					
ай с сахаром	caxap	35	6,00	6,00	2,66	0,28	17,22	82,25	0,00	табл 6 стр 134, Дели - 2012

 Hτοгο:
 634
 21,31
 17,67
 72,61
 531,20
 17,99

 BCΕΓΟ:
 1833
 56,12
 52,07
 250,51
 1719,43
 35,22

День 2- ой

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Macca	Кол - во (вг)	Кол - во (в г)	Пищ	евые веще	ства	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
	2 A DTD A IC	порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
Каша пшеничная молочная с	ЗАВТРАК									
маслом сливочным		180/3		15.00	7,73	5,60	39,81	241.16	0.00	TTY M OF
	Крупа пшеничная	1	22,50	22,50	1,73	3,00	39,61	241,16	0,86	ТТК № 9Д
	Молоко		90,00	90,00						
	Вода Сахар		68,00	68,00		181				
	соль иодированная		2,50 0,50	2,50 0,50						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
Какао с молоком		180/6			3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	No.416 Harry 2016
	Какао-порошок		2,00	2,00	3,07	3,12	10,87	90,76	1,43	№416 Дели 2016
	Caxap		6,00	6,00						
	Молоко		110,00	110,00				2 7		
Бутерброд с маслом сливочным	Вода	20/5	80,00	80,00	100000					
вутерород с маслом сливочным	Батон нарезной	30/5	30,00	30,00	2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2010
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		404			13,69	13,29	66,17	443,62	2,29	
C	2 - ой ЗАВТРАК									
Сок разливной Итого:		200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
	ОБЕД	200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
					i - 1		1			
Салат из моркови с сахаром		60			0,75	0,06	6,97	31,38	2,88	№42, сб шк 2017
	морковь	- 11-1	72,00	57,60						
F	caxap		3,00	3,00				= 1		2 2 2
Борщ со свежей капустой, с картофелем на мясном бульоне, со		100/7			1.25			32/4/100A		
сметаной		180/7			1,48	4,59	8,12	85,97	7,71	№63 сб дошк 2016
	Капуста свежая		20,00	16,00						
	Картофель	Ne Ne	21,28	16,00	9:					
	Морковь		12,50	10,00				4 6		
	Лук репчатый Свекла		9,52 41,00	8,00 32,00						
	Caxap		0,20	0,20	- 4					
	Томат-паста		2,00	2,00						
	Масло растительное		4,00	4,00						
	соль иодированная		0,70	0,70						
	Бульон Сметана		140,00	140,00						
	Сметана		7,00	7,00				_		2000 5
Гуляш из отварной говядины		40/40			11,64	13,43	2,31	176,80	0,74	№260 сб рецептур 2017
	говядина лопатка б/к		64,00	64,00						2017
	соль йодированная		0,40	0,40	_					
	масса отварной говядины		17.50	40,00						
	морковь лук репчатый		17,50 8,50	14,00 7,10						
	вода питьевая		30,00	30,00						
	томатная паста		1,20	1,20						
	мука пшеничная в/с		2,00	2,00						
	масло растительное		2,70	2,70		= 1				
Каша гречневая рассыпчатая с	соль йодированная		0,20	0,20		-				
маслом сливочным		130/3			7,62	4,16	34,47	205,27	0,00	№179 сб дошк 2016
	гречневая крупа		61,90	61,90		3,5-2		200,21	0,00	
	вода питьевая		92,30	92,30						
	соль йодированная		0,40	0,40		- 1				
Кисель	масло сливочное	180	3,00	3,00	0.54	0.00	16.10			
	Кисель-концентрат	100	21,00	21,00	0,54	0,09	16,18	75,24	0,99	ттк
	Caxap		6,00	6,00						
	вода		180,00	180,00						
Хлеб пшеничный		35	35.00	25.00	2.66	0.00	17.00	82.25		табл 6 стр 134, Дели +,
HIDIN		33	35,00	35,00	2,66	0,28	17,22	82,25	0,00	2012 табл 6 стр 144, Дели -
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		2012
Итого:		720			27,67	23,15	103,10	746,09	12,32	
V	уплотненный полдник	was.			pro-com	7000000	Special Control	year.		
Кисломолочный напиток	I	180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	№420 СБ дошк 2016
(катык, кефир, напиток	50		185,00	180,00						
ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток			1						
Кондитерское изделие	вафли	20	20,00	20,00	0,75	6,10	12,50	108,50		табл 6 стр 136, Дели +,
	•	10000	_5,50	_0,00	2-240 5353	5,10	12,50	100,50		2012
Королевская ватрушка	F. Co. National Co. (1980) (1987) (1987)	150			18,44	10,96	58,36	404,00		TTK
	посыпка низ:		10.5							
	масло сливочное мука пшеничная		10,70 21,00	10,70						
	сахарный песок		10,70	21,00 10,70	- 4		- 1			
	творожная начинка:		,	,,,,						
	творог		78,50	78,50	-1:					
	сахарный песок		15,00	15,00						
	яйцо куриное посыпка низ:		18,00	15,00						
	масло сливочное		4,25	4,25						
	мука пшеничная		7,80	7,80						
	сахарный песок		4,25	4,25						
Най с сахаром и лимоном	No vertile or construction in 12	180/6/7			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№412 Дели 2016
	чай весовой		0,45	0,45		1 4				
	Сахар		6,00	6,00						
	JUNION		8,00	7,00						
	Вода		180.00 I	180.00	Carlo State of the State of					
Итого: ВСЕГО:	Вода	543	180,00	180,00	24,54	21,59	84,65	630,98	3,28	

День 3 - ий

День 3 - ий			Lu							
Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	Кол - во (вг)	Кол-во (в г)	Пище	евые веще	ства	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
	ЗАВТРАК	порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
Каша "Дружба" молочная с	JABITAR			AT 15	about the					
маслом сливочным	Крупа рисовая	180/3	12.50	12.50	5,34	8,40	29,46	215,85	0,86	ттк №7Д
	Крупа пшенная		13,50 10,00	13,50 10,00		1				
	Молоко		90,00	90,00						
	Вода Сахар		68,00	68,00						
	соль иодированная		2,50 0,50	2,50 0,50						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
Чай с молоком, сахаром		180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб дошк 2016
	чай весовой Сахар		0,45 6,00	0,45						
	Молоко		92,00	6,00 90,00						
F1	Вода		90,00	90,00				- 11		
Бутерброд с сыром, маслом сливочным		30/5/5	-		2.61	5.03	15.40			
	Батон нарезной	30/3/3	30,00	30,00	3,61	5,83	15,49	128,77	0,07	№3 сб дошк 2016
	Сыр		5,10	5,00						
Итого:	Масло сливочное	409	5,00	5,00	12,68	12.77	56.01	410.22		
	2 - ой ЗАВТРАК	407			12,00	13,77	56,01	419,33	1,45	
Фрукты свежие		100	100,00	100,00	1,50	0,50	21,00	96,00	10,00	2012
(яблоки, или апельсин, или банан, или Итого:	мандарин)	100							7.0	
111010.	ОБЕД	100			1,50	0,50	21,00	96,00	10,00	
Canar un anavaŭ vaguero	0004							and the second		№21 сб дошк
Салат из свежей капусты с морковью	29	60			0,84	3,05	5,41	52,44	19,47	Дели2016
	капуста свежая б/к	10 2	62,50	50,00						
	масса прогретой капусты морковь		12,50	45,00 10,00						
	соль иодированная		0,60	0,60				7		
	сахарный песок		3,00	3,00						
	масло растительное		3,00	3,00						
Рассольник ленинградский на курином бульоне, со сметаной		180/7		= 1	2,99	8,01	25,60	198,54	6,11	№82 сб дошк 2016
курином бульоне,со сметанои					785.5	,,,,	20,00	150,54	0,11	31202 CO HOLLK 2010
	Картофель		79,80	60,00				- If = 1		
	Крупа перловая Морковь		8,00 10,00	8,00 8,00				# " = " " !		<u> </u>
	Лук репчатый		4,76	4,00				_		
	Масло растительное		3,00	3,00						
	огурцы соленые		21,84	12,00						
	соль иодированная		0,70	0,70						
	Бульон Сметана		132,00 7,00	132,00 7,00				T		
Котлеты из мяса птицы с маслом		70/2	7,00	7,00	10.17	0.10				
сливочным		70/2	NAME OF THE OWNER.	The same of the same of	12,17	8,10	11,32	167,20	0,63	№322, сб дошк 2016
	цыплята-бройлеры потр с/м или фарш куриный		78,54	51,00						
	хлеб пшеничный		53,55 13,00	51,00 13,00						
	вода питьевая		18,00	18,00						
	соль йодированная		0,70	0,70						
	сухари панировочные масса полуфабриката		5,00	5,00						
	масло растительное		1,00	84,00 1,00						
	масло сливочное		2,00	2,00						
Гороховое пюре		130	1000	20000000	11,79	2,96	30,29	196,94		№199 сб шк 2017
	горох соль йодированная		66,30	65,00						
	вода питьевая		0,50 163,00	0,50 163,00						
	масло сливочное		2,40	2,40				mit =		
Напиток из сухофруктов		180			0,60	0,08	16,81	72	0,65	№394 Сб дошк 2016
	сухофрукты Сахар		15,30	15,00				1.1		
	вода		6,00 183,00	6,00 183,00				-		
No. 4 Continues N										табл 6 стр 144, Дели
Хлеб ржаной Итого:		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		2012
		674			31,36	22,74	107,27	775,83	26,86	
	уплотненный полдник									
Кисломолочный напиток		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	№420 СБ дошк 2016
(катык, кефир, напиток	VIICTONO TOUR - X		185,00	180,00		-	æ			7.
ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток									
Сдоба обыкновенная		50	3		3,88	2,36	26,15	141		№449 Сб дошк 2016
	мука пшеничная в/с	50	35,60	35,60	2,00	2,30	20,13	141		
	мука пшеничная в/с на подпыл		1,50	1,50				- I		
	сахарный песок		3,70	3,70						
	масло сливочное масло сливочное (для разделки)		1,11 1,48	1,11 1,48						
	яйцо куриное		1,56	1,30						=
	дрожжи сухие		0,14	0,14						
	соль иодированная		0,55	0,55						
			15,60	15,60						
	вода питьевая						1 1			
			0,10	57,50 0,10			'			
	вода питьевая масса полуфабриката масло растительное	150			13,94	24,83	2,64	289,66	0,28	№229, сб дошк 2016
	вода питьевая масса полуфабриката масло растительное яйцо	150	114,00	0,10 95,00	13,94	24,83	2,64	289,66	0,28	№229, сб дошк 2016
	вода питьевая масса полуфабриката масло растительное яйцо молоко	150		95,00 60,00	13,94	24,83	2,64	289,66	0,28	№229, сб дошк 2016
	вода питьевая масса полуфабриката масло растительное яйцо молоко масса омлетной смеси	150	114,00 60,00	95,00 60,00 155,00	13,94	24,83	2,64	289,66	0,28	№229, сб дошк 2016
	вода питьевая масса полуфабриката масло растительное яйцо молоко	150	114,00 60,00 2,50	95,00 60,00 155,00 2,50	13,94	24,83	2,64	289,66	0,28	№229, сб дошк 2016
	вода питьевая масса полуфабриката масло растительное яйцо молоко масса омлетной смеси масло сливочное	150	114,00 60,00	95,00 60,00 155,00	13,94	24,83	2,64	289,66	0,28	№229, сб дошк 2016

Напиток из шиповника	шиповник сахар вода	180/6	18,40 6,00 180,00	18,00 6,00 180,00	0,61	0,25	6,68	31,38	43,92	№399 сб дошк 2016
Итого:		551			26,31	32,22	60,25	636,29	44,65	
всего:		1734			71,85	69,23	244.53	1927.45	82.96	

День 4 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Macca	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пище	евые веще	ства	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
	DOMESTIC MANAGEMENT CONTROL	порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
	ЗАВТРАК	100								100
Каша ячневая молочная с маслом сливочным		190/2	- X - C						200	
Citibo Itibim	Крупа ячневая	180/3	22,50	22,50	6,04	5,54	30,04	214,80		ТТК №10Д
	Молоко		90,00	90,00						
	Вода		68,00	68,00		1 9	-			
	Caxap		2,50	2,50					1045	The state of the state of
	соль иодированная		0,50	0,50						19 19 19 19
Кофейный напиток с молоком	Масло сливочное	100/6	3,00	3,00						200 - 200 -
кофенный напиток с молоком	Кофейный напиток	180/6	2.50	2.50	2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016
	Caxap		2,50 6,00	2,50 6,00			100			
	Молоко		90,00	90,00		1976	ALC:			100
	Вода	100	108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным	F	30/5			2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2010
	Батон нарезной Масло сливочное		30,00 5,00	30,00 5,00						3.70
Итого:	174000 CAMBO INOC	404	3,00	3,00	11,18	12,45	55,88	401,06	1,17	
	2 - ой ЗАВТРАК				11,10	12,45	55,00	401,00	1,17	
Сок разливной		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	лато дели вото
	ОБЕД				1000		11 27 2			
Салат из свеклы с яблоками		60			0,65	3,1	3,86	46,02	74 M. B.	№36 дошк. 2016
	свекла	MILLIAM	61,50	48,00			1500			
	яблоки		11,40	10,00			757		10	
Щи со свежей капустой, с	масло растительное		3,00	3,00			NO. S			
картофелем на бульоне из										
индейки, со сметаной		180/7			1,36	4,59	4,77	70,02	8,00	№73, сб дошк 2016
	капуста свежая	55550	45,00	36,00	1,00	1,00	15,77	70,02	0,00	летэ, со дошк 2010
	картофель		28,73	21,60			7719	1 100		
	морковь		9,00	7,20		14-11				
	лук репчатый		8,57	7,20					32 - 33	A SHARE
	масло растительное соль иодированная		4,00 0,60	4,00		950				
	бульон или вода		140,00	0,60 140,00						
	сметана		7,00	7,00		10.10				10000
Индейка тушеная с овощами по-			.,	7,00		1000	16118			
татарски		40/30			10,76	10,11	4,01	150,93	5,03	TTK №753 от 20.08.202
	индейка филе		56,00	56,00					-	
	соль иодированная		0,40	0,40		11000				
	масса отварного филе индейки		26.40	40,00			S. Sale			
	лук репчатый морковь		26,40 12,50	22,00 12,00			MES			200
	Масло сливочное		2,50	2,50		100				
	бульон		10,00	10,00			131			
Макаронные изделия отварные, с										
маслом сливочным		130/3		00700	4,81	6,09	22,96	165,79	0,00	№219 Сб дошк 2016
	макаронные изделия		45,50	45,50						
	вода соль иодированная		275,00 0,50	275,00 0,50						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
Компот из урюка		180	5,00	5,00	0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№394 сб дошк 2016
	урюк		18,40	18,00	95.00	10000000			-	and the second second
	Caxap		6,00	6,00						
	вода		183,00	183,00						
Хлеб пшеничный		35	35,00	35,00	2,66	0,28	17,22	82,25	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
										табл 6 стр 144, Дели 1
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		2012
Итого:		710			23,61	24,73	87,26	672,40	15,47	
	уплотненный полдник				THAT					
Кисломолочный напиток		100	37.7		6.00	4.50		62.00		25 400 677
		180		- 74	5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	№420 СБ дошк 2016
(катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		185,00	180,00						2 12
									37	
Запеканка творожная с молоком сгущенным		130/20			24.20	20.00	20.70	400.00	0.01	15051
,	Творог	130/20	121,55	119,20	24,20	20,06	32,78	408,20	0,54	№251, сб дошк 2016
	Крупа манная	1600	7,80	7,80						
	орийк		6,50	5,42		19	147			
	Caxap	P W F I F	10,40	10,40						
	Сметана		5,20	5,20						
	Масло сливочное		5,20	5,20					ord treat	and the same of
	сухари панировочные соль иодированная		5,20 0,65	5,20						
	молоко сгущенное		20,40	0,65 20,00						
		180/6	-0,.0	20,00	0,06	0,02	6,02	24,10	0,03	№392 Дели 2010
Чай с сахаром			0.45	0,45		.,	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		0,00	2010
Чай с сахаром	чай весовой		0,45	0,43						
Чай с сахаром	caxap		6,00	6,00						
Чай с сахаром Итого:		516			29,48	24,58	46,36	524,30	1,11	

День 5 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Macca	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пище	вые вещес	тва	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
		порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	

	ЗАВТРАК									
Каша жидкая молочная гречнева с маслом сливочным	я,	180/3			8,13	7,34	31,58	225,90	1,48	Mal 83 of mr 2017
MIGDI-DOM	крупа гречневая		25.55	24.00	1100	,,,,,	21,50	223,70	1,40	№183, сб шк 2017
	сахар		36,00 3,80	36,00 3,80	- market	. 77	236			
	молоко		126,00	126,00		7. 2	25.			
	вода питьевая масло сливочное		27,00 3,00	27,00 3,00		1400	4-11		3000	7 7 6 6 7
. we	соль иодированная		0,50	0,50			100		25-110	
Іай без сахара, с мармеладом	чай весовой	180/20	0.45		0,09	0,02	23,84	96,30	0,03	ттк
	вода питьевая		0,45 180,00	0,45 180,00					F. Ball	
	мармелад		30,00	30,00						
утерброд с сыром, маслом ливочным		30/5/5			2.61					
and and a	Батон нарезной	30/3/3	30,00	30,00	3,61	5,83	15,49	128,77	0,07	№3 сб дошк 2016
	Сыр		5,10	5,00		- 100				
Ітого:	Масло сливочное	418	5,00	5,00	11,84	13,18	70,91	450,97	1,58	
	2 - ой ЗАВТРАК				11,04	13,10	70,71	430,57	1,56	
Ррукты свежие яблоки, или апельсин, или банан		100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ
Ітого:	,или мандарин)	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	дошк. 2016
	ОБЕД				0,40	0,40	2,00	47,00	10,00	
алат из моркови с сахаром		60			0,75	0,06	607	21.20	2.00	W.12 - 2015
		00			0,73	0,06	6,97	31,38	2,88	№42, сб шк 2017
	морковь сахар		72,00	57,60					100	THE REAL PROPERTY.
уп гороховый с картофелем, с			3,00	3,00					19 19 19	№87, 128 сб дошк
ясными фрикадельками	Venneken	180/10			5,95	4,97	11,98	126,35	4,24	2016
	Картофель Горох		53,20 16,20	40,00 16,00	125	280-1				
	Морковь		12,80	10,00						
	Лук репчатый Масло растительное		9,60	8,00		100	1			Harris Land
	соль иодированная		4,00 0,70	4,00 0,70					772	
	Бульон		140,00	140,00						
	говядина (котлетное мясо б/к) или фарш говяжий		11,97 11,97	11,40			19.1			
	лук репчатый		1,19	11,40 1,00		17.4	40			
	Яйцо куриное	10.5	0,96	0,80						
	вода питьевая соль йодированная		1,00	1,00 0,10		12.7	100			
			0,10	1000000	11.3					
	масса полуфабриката фрикаделек			14,30		1-44				
	масса полуфабриката фрикаделек			10,00						
ефтели мясные	шасы полуфиорикага фрикаделек	70			8,10	7,29	7,87	129,44	0,06	СБ дошкольн. №303,
1	говядина (котлетное мясо б/к)	,,,	46,20	44,40	8,10	1,29	7,07	129,44	0,06	2016
	или фарш говяжий		46,20	44,40						
	Лук репчатый		16,80	14,00						Committee of the commit
	масло растительное Хлеб пшеничный	100	2,10 9,40	2,10 9,40					10-115	1000
	вода питьевая		14,00	14,00						
	соль иодированная Мука пшеничная в/с		0,70 4,80	0,70 4,80						
	масса полуфабриката		V/6-2000	84,00						
	масло растительное		2,00	2,00	No New Y	G. 600 100 100			2002000	
агу из овощей	картофель	150	66,50	50,00	2,53	15,70	12,29	202,86	17,87	№148, сб дошк 2016
	морковь		30,00	24,00	TV by					Ly a sole
	масса запеченной моркови Лук репчатый		24,00	22,00 20,00			F P			
	масса припущенного лука		24,00	16,00						
	капуста свежая		41,00	32,75			4-1			
	масса припущенной капусты соль йодированная		0,75	30,00 0,75	100		Time to			111111111111111111111111111111111111111
	Масло растительное		5,00	5,00						
	соус:	RE	40,00	40,00			-			№366, сб дошк 2016
	Масло сливочное		1,80	1,80	1 - 16		1100			
	Мука пшеничная		1,80	1,80						A STATE OF THE STA
	Морковь Лук репчатый		3,00 1,44	2,40 1,20						350
	томатная паста		2,40	2,40						
	Масло сливочное		0,60	0,60						
	сахар соль йодированная		0,40 0,40	0,40 0,40						
	масса соуса		,	40,00						1 3 3 4 5 6
омпот из свежиъх фруктов	масса рагу	180		150,00	0.20	0.12	8.02	20.47	7.40	TTV
то по состива фруктов	яблоки свежие	100	27,40	24,00	0,20	0,11	8,93	39,47	7,40	ттк
	апельсин		9,00	6,00			15-16			C1.00 8 74
	лимон Вода	No Paul	6,66 183,00	6,00 183,00	27 B					
	caxap		6,00	6,00			Party !		The Later	
Слеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели 2012
того:		695		- 400	20,50	28,67	65,87	618,69	32,45	2012
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК				Par Carry		3/2 3/10			
исломолочный напиток	•	180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	№420 СБ дошк 2016
катык, кефир, напиток				Secondon.	4.5					
цидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		185,00	180,00	2		CITY S			7967 6 om 130 T
ондитерское изделие	сушки	20	20,00	20,00	2,18	0,26	13,76	66,20		табл 6 стр 138, Дели +, 2012
ыба, тушеная с овощами		50/25			9,75	4,95	3,80	105,00	3,75	№229 школьн, 2017
	минтай ПБГ		96 20	63,00						
	минтаи Прі		86,30	05.00						

ВСЕГО:		1848			55,54	56,75	214,22	1616,69	68,02	
Итого:		635			22,80	14,50	67,65	500,03	23,99	
	Вода		180,00	180,00						
	лимон		8,00	7,00						
	Caxap		6,00	6,00						
	чай весовой		0,45	0,45	.,,,,,	-,05	5,25	20,40	2,03	латта дели 2010
Чай с сахаром и лимоном		180/6/7			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	2012 №412 Дели 2016
Хлеб пшеничный		35	35,00	35,00	2,66	0,28	17,22	82,25	0,00	таол 6 стр 154, дели +,
	соль иодированная		0,52	0,52					ı	
	масло сливочное		5,00	5,00						
	молоко		22,12	21,00					1	
	картофель		159,60	119,70						
Пюре картофельное		140			2,86	4,48	19,08	128,10	16,96	№339 СБ дошк 2016
	соль		0,20	0,20		7				
	масло растительное		2,50	2,50						
	лук репчатый		6,00	5,00						
	томатная паста		2,00	2,00						
	морковь		12,50	10,00						

- аименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол-во (в г)	Пище	евые вещес	ства	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецепту
	ЗАВТРАК	порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
аша манная молочная с маслом	JABITAK									
ливочным		180/3	- 5		5,45	5,30	29,08	186,30	1,05	ТТК №4Д
	Крупа манная		22,50	22,50		ALIAN PERS	200000	000350	31/45	
	Молоко		158,00	158,00						
	Сахар соль иодированная		2,50	2,50						
	Масло сливочное		0,50 3,00	0,50 3,00						
Най с молоком, сахаром	The same same same same same same same sam	180/6	5,00	3,00	3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб дошк 2016
	чай весовой		0,45	0,45		entait ex			30,000	
	Caxap		6,00	6,00						- 1
	Молоко Вода		92,00 90,00	90,00 90,00		-				
утерброд с маслом сливочным	БОДа	30/5	90,00	90,00	2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2016
	Батон нарезной	20,000	30,00	30,00	2,23	1,00	10,10	111,00		жет дели 2010
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Ітого:		404			10,77	12,20	55,05	373,74	2,43	
Сок разливной	2 - ой ЗАВТРАК	200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4.00	Mad 19 Tian 2016
Атого:		200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00 4,00	№418 Дели 2016
	ОБЕД				2,00	0,00	20,20	01,00	4,00	
									= =	- 1
Салат из кукурузы к/с		50			1,44	3,09	4,0205	49,65	4,65	№10, сб дошк 2016
	кукуруза к/с		77,60	46,50			1,5205	.,,05	,,00	7,210, 00 дошк 201
	caxap		1,00	1,00						
	Масло растительное		3,00	3,00						
уп вермишелевый с картофелем с										
уриными фрикадельками		180/10			4,93	3,80	12,68	114,56	6,18	№88 сб дошк 2016
	цыплята-бройлеры потр с/м		17,55	11,40						
	или фарш куриный		11,97	11,40		u l				
	Лук репчатый Яйцо		1,19 0,96	1,00 0,80						
	Вода для фарша		1,00	1,00						
	соль иодированная		0,10	0,10						
	Масса полуфабриката			14,30					10	
	масса готовых фрикаделек Картофель		79,80	10,00						
	Морковь		10,00	60,00 8,00						
	Лук репчатый		9,52	8,00						
	вермишель		8,00	8,00						
	Масло растительное		4,00	4,00						
	соль иодированная Вода		0,70 140,00	0,70 140,00						
олубцы ленивые со сметанно-			1,10,00	140,00						
оматным соусом		120/30			10,16	10,45	21,01	201,98	0,65	№314 сб дошк 2010
	капуста свежая		91,00	72,00						
	говядина б/к (котлетное мясо) или фарш говяжий		47,00 45,00	45,00 45,00						
	крупа рисовая		6,00	6,00						
	масса отварного риса		100	17,00						
	лук репчатый		12,00	10,00						
	масло растительное		3,00	3,00						
	масса припущенного лука яйцо		6,00	10,00 5,00						
	соль иодированная		0,60	0,60				-		
	масса полуфабриката		,,,,,	139,00						
	Масло растительное		1,00	1,00						
оус сметанно-томатный	Musa musuumaa		2.25	30,00						
	Мука пшеничная вода		2,25 22,50	2,25 22,50						
	сметана		7,50	7,50						
	томатная паста	-	1,20	1,20						
	соль иодированная		0,30	0,30						
	Macca cover covers			20.00					_ = =	
Іапиток из сухофруктов	масса соуса сметанно-томатного	180		30,00	0,60	0,08	16,81	71,52	0,65	№394 Сб дошк 2016
эт не сулофруктов	сухофрукты	100	15,30	15,00	0,00	0,08	10,81	71,52	0,03	лезэч CO дошк 2016
	Caxap		6,00	6,00						
	вода		183,00	183,00						
Слеб ржаной		45	45.00	45.00	2.07	0.54	17.04	80.10		табл 6 стр 144, Дели
Ітого:		615	45,00	45,00	2,97 20,10	0,54 17,96	17,84 72,36	89,19 526,90	12,13	2012

	NH 10 0000000000000000000000000000000000		1 1		1	1	1 1		ì -	
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Кисломолочный напиток		180	=		5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	№420 Сб дошк 2016
(катык, кефир, напиток						15.5		22,00	0,13	312-12-0 CO
ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		185,00	180,00	and the same		1 1			
Кондитерское изделие	печенье/ или крекер	40	40,00	40,00	3,00	3,92	29,76	166,80	- 17	табл 6 стр 136, Дели +, 2012
Омлет натуральный		150			13,94	24,83	2,64	289,66	0,28	№229, сб дошк 2016
	яйцо		114,00	95,00		1				
	молоко		60,00	60,00						
	масса омлетной смеси			155,00						
	масло сливочное		2,50	2,50						
	соль иодированная масса готового омлета		0,40	0,40						
Хлеб пшеничный	Macca 1010B010 GMJIETA	25	25,00	150,00 25,00	1,90	0,20	12,31	58,81	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Чай с сахаром, с яблоком		180/6/10			0,11	0,06	6,99	28,70	1,03	№412 Дели 2016
	чай весовой		0,45	0,45		-,	3,55	20,70	1,03	**
	Caxap		6,00	6,00			1 1			
	яблоки		11,40	10,00						58.
	Вода		180,00	180,00						
Итого:		591			24,17	33,51	59,26	635,97	1,76	
ВСЕГО:		1810			56,04	63,67	206,87	1621,41	20,32	

День 7- ой

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	Кол - во (вг)	Кол-во (в г)	Пище	евые веще	ства	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
	24 PTP 4 1/2	порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
Каша ячневая молочная с маслом	ЗАВТРАК									
сливочным		180/3		1 1	6,04	5,54	30,04	214,80		ТТК №10Д
	Крупа ячневая	500000 3000	22,50	22,50		-,	,	211,00		TIK MITOL
	Молоко		90,00	90,00						
	Вода		68,00	68,00		-				
	Caxap		2,50	2,50						
	соль иодированная		0,50	0,50						
Кофейный напиток с молоком	Масло сливочное	100/6	3,00	3,00				200		
кофенный напиток с молоком	Кофейный напиток	180/6	2,50	2,50	2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016
	Caxap		6,00	6,00						
	Молоко		90,00	90,00						
	Вода		108,00	108,00						
Бутерброд с сыром, маслом										
ливочным		30/5/5			3,61	5,83	15,49	128,77	0,07	№3 сб дошк 2016
	Батон нарезной		30,00	30,00						
	Сыр		5,10	5,00						
Итого:	Масло сливочное	409	5,00	5,00	12.50	12.70	55.00	410.15		
11010.	2 - ой ЗАВТРАК	409			12,50	13,78	55,88	418,15	1,24	
Фрукты свежие	2 - OH SABIFAR	-100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47.00	10.00	Mage CP
яблоки, или апельсин, или банан, или	ман тарин)	.100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,00	47,00	10,00	№386 СБ дошк. 2016
Итого:	- Managarpany	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	дошк. 2010
	ОБЕД								1999	
Салат из квашенной капусты		50			0,85	2,50	4.22	12.95	0.01	
Canal na Ramiennou Kanyeria		30			0,85	2,50	4,23	42,85	9,91	№47 Дели 2017
	капуста квашенная		57,90	40,00						
	лук репчатый		6,00	5,00						
	масло растительное		2,50	2,50						
	caxap		2,50	2,50						
Борщ со свежей капустой, с								_		
картофелем на курином бульоне, со метаной		180/7			1,48	4,59	8,12	85,97	7,71	№63 сб дошк 2016
	Капуста свежая		20,00	16,00						
	Картофель		21,28	16,00						
	Морковь		12,50	10,00				_		
	Лук репчатый		9,52	8,00						
	Свекла		41,00	32,00				_		
	Caxap		0,20	0,20				-		
	Томат-паста		2,00	2,00						
	Масло растительное		4,00	4,00						
	соль иодированная Бульон		0,70 140,00	0,70 140,00				== = = =	=	
	Сметана		7,00	7,00					=	
			7,00	7,00						№260 сб рецептур
Гуляш из отварной птицы		40/40			12,75	7,06	2,72	123,51	3,18	2017
3 A Marian Control of	цыплята-бройлеры потр с/м		97,20	92,00	,	.,	-,	120,01	5,10	2011
	соль йодированная		0,40	0,40						
	масса отварной мякоти птицы		S. Carrenton	40,00						
	Морковь		17,50	14,00						
	лук репчатый	10 1	8,50	7,10						
	Вода питьевая		30,00	30,00						
	томатная паста		1,20	1,20		- 1				
	мука пшеничная в/с масло растительное		2,00 2,70	2,00 2,70						
	Соль йодированная		0,20	0,20						
Макаронные изделия отварные, с	30 St 55 St 1 St 55 St 1		1-2	,						
маслом сливочным		130/3			4,81	6,09	22,96	165,79	0,00	№219 Сб дошк 2016
	макаронные изделия		45,50	45,50					- 6	
	вода		275,00	275,00						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	Масло сливочное		3,00	3,00				- 222	12 Oct	STATE STATE
Компот из свежих яблок	25 TOWN 27 OWN	180	24.00	20.00	0,14	0,14	25,09	103,14	0,81	№342 сб шк 2017
	яблоки свежие		34,00	28,00				_		
	сахар вода		6,00 183,00	6,00 183,00						
where the Color Andrews (process 3 Margaret					24.00			100		табл 6 стр 134, Дели
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	2012
										табл 6 стр 144, Дел
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		2012
Итого:		705			25,28	21,17	95,73	681,02	21,61	

ВСЕГО:		1680			55,52	49,60	200,65	1489,55	123,54	
Итого:		466			17,33	14,25	39,24	343,38	90,69	
	вода		180,00	180,00						
	caxap		6,00	6,00						
	шиповник		18,40	18,00						
Напиток из шиповника		180/6			0,61	0,25	6,68	31,38	90,00	№399 сб дошк 2016
	масса полуфабриката масло растительное для смазки листов		0,40	0,40						
	масса фарша рыбного		-,	40,00						
	соль йодированная		0.50	0,50						
	масло сливочное		4,00	4,00						
	мука пшеничная		0,40	0,40						
	масса пассированного лука		0,00	5,00 2,52						
	масса готовой рыбы лук репчатый		6,00	33,60		-				
	минтай ПБГ с/м		57,00	41,00						
	масса теста			75,00						
	вода		21,50	21,50						
	дрожжи сухие		0,20	0,20						
	соль йодированная		0,50	0,50						
	масло сливочное		2,50	2,50			1 1			
	caxap		2,50	2,50		1	1 1			
	мука пшеничная на подпыл	- 1	2,00	2,00		1	1 1			
	мука пшеничная		50,00	50,00	(0.185.5	5155	20,00	220,00	0,10	
ацидофильный, ряженка) Расстегай с рыбой	кисломолочный напиток	100	185,00	180,00	11,50	9,50	25,00	220,00	0,15	ттк
(катык, кефир, напиток		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	№420 СБ дошк 2016
Кисломолочный напиток	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК	9999			10.000000	00-0000	C. C		80,000	According to the control of the cont

Ингридиенты	Масса порции	(BL)	г)	Пищевые вещества			ценность	Витамин	Сборник рецептур
	порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
3ABTPAK									
	100/2								
V	180/3	22.50	22.50	7,44	8,07	33,80	238,71	0,86	ТТК №5Д
								=	
			11/2/2019 6 1/2/2019						
							-	_	
	180/6	,,,,,	5,00	3.67	3.19	10.87	90.78	1 43	№416 Дели 2016
Какао-порошок	7.5334.5	2,00	2.00				20,10	.,	7.2.110 Acres 2010
Caxap		6,00	6,00						
Молоко		110,00	110,00				2.0	-	
Вода		80,00	80,00						
	20/5			2.20	4.50	15.40	111.60		N. W
Готон напазнай	30/5	20.00	20.00	2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2010
масло сливочнос	404	3,00	3,00	13.40	15.76	60.16	441.17	2.20	
2 - oŭ ZARTPAK	404			13,40	13,70	00,10	441,17	2,29	
- January and American	200	200.00	200.00	1.00	0.00	20 20	84.80	4.00	№418 Дели 2016
	200		200,00	1,00	0,00	and the second second			- TO FAME BOTO
ОБЕД	-			7.00	3,875	,			
manage 6.3									
	60			0,84	6,02	4,37	75,06		№46 сб дошк 2016
картофель		20,64	15,00						
свекла		5075.00	1000						
морковь			0.0000000000000000000000000000000000000						
капуста квашенная									
лук репчатый		20							
3. 300 str. 9. 300 - 40 30 str. 9. 40 str. 9.		11100000							
			1 1						
	180/10/7		1 1	3,24	5,19	5,07	84,80	9,54	№73, сб дошк 2010
			1 1						
капуста свежая		45.00	36.00						
лук репчатый		8,57	7,20						
		100000000000000000000000000000000000000	5 250160						
соль иодированная		0,10	0,10						
масса полуфабриката			14,30						
масса готовых фрикаделек			10,00						
Сметана		7,00	7,00						
	60/20			7 18	7.00	8 34	125.85	0.53	СБ дошкольн. №303
20 S20 S	30720			7,10	.,02	9,54	120,00	0,00	366, 2016
			38,00					-	
								=	
							_		
		2,00	2,00						
			10,00						
		8 00	8.00						
		50					_		
		4,00							
		2.00							
масса готовых тефтелей	1	2,00	60,00				= 1 =		
	Сахар Молоко Вода Батон нарезной Масло сливочное 2 - ой ЗАВТРАК ОБЕД картофель свекла морковь капуста квашенная лук репчатый масло растительное капуста свежая картофель морковь лук репчатый Масло растительное капуста свежая картофель морковь лук репчатый Масло растительное оль иодированная вода питьевая говядина (котлетное мясо) или фарш говяжий лук репчатый яйцо вода для фарша соль иодированная масса полуфабриката масса готовых фрикаделек Сметана говядина (котлетное мясо б/к) или фарш говяжий лук репчатый масло растительное масса пассерованного лука репчатого хлеб пшеничный вода питьевая соль иодированная мука пшеничный вода питьевая соль иодированная мука пшеничный масло растительное масса полуфабриката масло растительное	ЗАВТРАК Крупа геркулесовая Молоко Сахар соль иодированная Масло сливочное 180/6 Какао-порошок Сахар Молоко Вода 30/5 Батон нарезной Масло сливочное 404 2 - ой ЗАВТРАК 200 ОБЕД 60 картофель свекла морковь капуста квашенная дук репчатый масло растительное 180/10/7 капуста свежая картофель морковь лук репчатый масло растительное 180/10/7 капуста свежая картофель пук репчатый масло растительное 180/10/7 капуста свежая картофель морковь лук репчатый масло растительное 180/10/7 капуста свежая картофель морковь лук репчатый масло растительное соль иодированная вода питьевая говядина (котлетное мясо) или фарш говяжий лук репчатый яйцо вода для фарша соль иодированная масса полуфабриката масса готовых фрикаделек Сметана 60/20 говядина (котлетное мясо б/к) или фарш говяжий лук репчатого хлеб пшеничный вода питьевая соль иодированная мука пшеничныя в/с масса полуфабриката масло растительное	ЗАВТРАК Крупа геркулесовая Молоко Сахар соль иодированная Масло сливочное Какао-порошок Сахар Молоко Вода Зо/5 Батон нарезной Масло сливочное Зо/50 Вода Зо/5 Батон нарезной Масло сливочное Зо/5 Батон нарезной Масло сливочное Зо/5 Батон нарезной Масло сливочное Зо/6 Сакар ОБЕД Во ОВЕД Во ОВЕД	ЗАВТРАК Крупа геркулесовая Молоко Сахар	SABTPAK 180/3 22,50 22,50 7,44 158,00 158,	3ABTPAK	3ABTPAK	ВАВТРАК 180/3 188/0 22,50 2	ABIFPAK 1803 1803 22,50 22,50 25,

		1865			63,07	59,29	248,71	1789,01	19,71	
Итого: ВСЕГО:		536			24,13	20,27	66,89	544,10	0,91	
**	Вода		180,00	180,00						
	caxap		6,00	6,00						
	чай весовой		0,45	0,45				8		
Чай с сахаром		180/6			0,06	0,02	6,02	24,10	0,03	№392 Дели 2010
2	Повидло		20,40	20,00						
	Сметана		5,20	5,20	1.0					
	сухари панировочные		5,20	5,20		= =				
	Соль йодированная		0,50	0,50						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
	Яйцо куриное		6,24	5,20						
	Caxap		10,40	10,40						
	Манная крупа		10,40	10,40						
	Творог		121,20	120,00	2			95.00	10,000	
пудинг творожный запеченный с повидлом		130/20			16,71	15,51	39,07	360,20	0,34	№222 Сб дошк 2016
Пудинг творожный запеченный с	MUNICIPAL STREET	20	20,00	20,00	2,14	0,24	14,24	07,80	0,00	2012
Кондитерское изделие	сушки	20	20,00	20,00	2,14	0,24	14,24	67,80	0,00	табл 6 стр 136, Дели +
(катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		185,00	180,00						
(катык, кефир, напиток		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	№420 СБ дошк 2016
Кисломолочный напиток	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК	100					Name of the last		p	No. of the last of
	<u>×</u>									
Итого:		725		(0)	24,54	23,27	101,46	718,94	12,51	
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	2012
										табл 6 стр 134, Дели +
	вода		183,00	183,00						
	Caxap		6,00	6,00						
	урюк		18,40	18,00					-	
Компот из урюка		180			0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№394 сб дошк 2016
	масло сливочное		3,00	3,00						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	вода питьевая		92,30	92,30						
	гречневая крупа		61,90	61,90	7,02	1,10	34,47	200,21	0,00	
маслом сливочным		130/3			7,62	4,16	34,47	205,27	0,00	№179 сб дошк 2016
Каша гречневая рассыпчатая с	macca roroboro coyeo			20,00			1 1			
	масса готового соусо		0,20	0,20 20,00		1	1 1			
	сахар		0,20	0,20		1				
	соль иодированная		0,30	0,30		1				
	масло растительное		1,25	1,25		1	1 1			
	лук репчатый томатная паста	-	0,72	0,60			1 1			
	морковь		1,50	1,20			1 1			
	мука пшеничная в/с		0,90	0,90			1 1			
	масло сливочное		0,90	0,90			1 1		1	
			20,00	20,00			1 1		1	
	вода питьевая		20.00	20.00	1	1	1 1			

День 9- ый

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	(вг)	Кол - во (в г)	Пище	вые вещес	ства	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
		порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал		
	ЗАВТРАК									
Каша пшенная молочная с маслом		1		1 1						
сливочным		180/3			5,17	5,33	24,92	184,24		ТТК № 6Д
	крупа пшенная		22,50	22,50			10			
	Молоко	1	90,00	90,00						
	Вода	1	68,00	68,00						
	Caxap	1	2,50	2,50						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
Чай с молоком,сахаром		180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб дошк 2016
	чай весовой	33.66.5	0,45	0,45		-,	10,10	10,70	1,50	или то дошк дото
	Caxap		6,00	6,00						
	Молоко		92,00	90,00						
	Вода	1	90,00	90,00						
Бутерброд с сыром, маслом	Бода	1	90,00	90,00						
сливочным		30/5/5			2.61	5.02	15.40	100.77	0.04	2016
Сливочным	F	30/3/3	20.00	1 20.00	3,61	5,83	15,49	128,77	0,04	№3 сб дошк 2016
	Батон нарезной		30,00	30,00						
	Сыр		5,10	5,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		409			11,81	13,56	50,89	388,77	1,42	
	2 - ой ЗАВТРАК					200000				
Фрукты свежие		100	100,00	100,00	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	табл 9 стр 184, Дели +, 2012
(яблоки, или апельсин, или банан, или	мандарин)									
Итого:		100			0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	
	ОБЕД				230					
Салат из моркови с сахаром		60		1 1	0,75	0,06	6,97	21.20	2.00	N. 12 CE 2016
салат из моркови с сахаром		00		1 1	0,73	0,06	0,97	31,38	2,88	№42, Сб дошк 2016
	морковь		72,00	57,60						
	caxap	1	3,00	3,00						
Суп-лапша домашняя на курином										
		180/10		1 1	4,19	5,85	8,40	109,54	0,60	№94 сб дошк 2016
бульоне, с мясом птицы		1		1 1						
	цыплята-бройлеры потр с/м		24,30	23,40						
	масса отварной мякоти птицы		,	10,00						
	Мука пшеничная		15,00	15,00						
	Яйцо	1	4,80	4,00						
	вода	1	2,80	2,80						
	соль иодированная	1	0,20	0,20						
			0,20							
	Масса лапши		10.00	16,00						
	Морковь		10,00	8,00						
	Лук репчатый		9,52	8,00						
	Масло растительное		4,00	4,00			1			
	бульон		170,00	170,00						
	соль иодированная		0,80	0,80						
Рыба, тушеная с овощами		50/25	102	25	9,75	4,95	3,80	105,00	3,75	№229 школьн. 2017
	минтай ПБГ		86,30	63,00						

ВСЕГО:		1499			48,48	44,84	189,07	1390,18	89,63	
Итого:		270			12,37	14,88	42,41	353,11	3,37	
	Вода	luna de la compansa d	180,00	180,00						
	лимон		8,00	7,00						
	Caxap		6,00	6,00						
	чай весовой		0,45	0,45	1.00		.,		_,	
Чай с сахаром и лимоном	3	180/6/7		-,	0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№393 Дели 2010
	масло растительное		0,25	0,25						
	масло сливочное		1,00	1,00						
	яйцо куриное		1,20	1,00						
	выход фарша		5,50	50,00						
	соль йодированная		0,50	0,50						
	масло сливочное		7,50	7,50			-84			
	лук репчатый		7,80	6,50						
	полуготовности			15,00						
	крупа рисовая масса сваренного риса до		6,00	6,00						
			23,50	22,50						
	говядина (котлетное мясо б/к) или фарш говяжий		23,50	22,50	= .					
	Macca Tecta		22.50	50,00						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	дрожжи сухие		0,30	0,30						
	молоко		12,50	12,50						
	сахарный песок		1,00	1,00						
	масло сливочное		2,60	2,60						
	яйцо куриное		3,10	2,60						
	мука пшеничная в/с		1,00	1,00						
	мука пшеничная в/с		31,00	31,00						
эт сылт с рисом и мясом		90			7,02	10,35	28,62	234,63		и кулинарных изделий татарской кухни, 1997
Вак балиш с рисом и мясом		-00				.commerci	2002 1003			Согласно сборника рецептур бли
ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток		185,00	180,00						
(катык, кефир, напиток		1.50	105.00	100.00	.,	1,00	7,50	22,00	0,54	712-120 СВ ДОШК 2016
Кисломолочный напиток		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	№420 СБ дошк 2016
	уплотненный полдник									
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК	720			23,40	16,20	87,67	605,30	24,84	
Итого:		720	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19	2404	2012
Хлеб ржаной		45	45,00	45.00	2.07					табл 6 стр 144, Дели
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
V	вода	1030-00	183,00	183,00	And the second second					
	Сахар вода		6,00	6,00						
	сухофрукты		15,30	15,00	1					
напиток из сухофруктов	•	180	1202320	Tours and the second	0,60	0,08	16,81	71,52	0,65	№394 Сб дошк 2016
Напиток из сухофруктов	соль иодированная		0,52	0,52						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
	Молоко		22,12	21,00						
	Картофель		159,60	119,70						
Пюре Картофельное	V1	140		1.0000000000000	2,86	4,48	19,08	128,10	16,96	№339 СБ дошк 2016
There Were 1	соль	V-2-2-2-1	0,20	0,20	-					
	масло растительное		2,50	2,50		1				
морковь ТОМАТНАЯ ПАСТА лук репчатый			6,00	5,00					1 -	
			2,00	2,00						
			12,50	10,00					1	
	вода питьевая		10,00	10,00						

День 10 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол-во (в г)	Пище	евые веще	ства	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
		порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	C	
	ЗАВТРАК									
Каша рисовая молочная с маслом сливочным		180/3			5,35	5,41	38,57	225,00	0,86	ТТК № 12Д
	крупа рисовая	1	22,50	22,50						
	Молоко		90,00	90,00						
	Вода		68,00	68,00						
	Caxap		2,50	2,50						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	Масло сливочное		3,00	3,00			- 1			
Чай с сахаром, с яблоком		180/6/10			0,11	0,06	6,99	28,70	1,03	№412 Дели 2016
	чай весовой	To the state of th	0,45	0,45			10.000			
	Caxap		6,00	6,00						
	яблоки		11,40	10,00						
	Вода		180,00	180,00						
Бутерброд с маслом сливочным		30/5	**	21	2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2010
	Батон нарезной		30,00	30,00				,		2
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		414			7,75	9,97	61,05	365,38	1,89	
	2 - ой ЗАВТРАК									
Сок разливной		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 зеленого горошка к/с		50			1,49	2,59	3,13	41,80		№10 Сб дошколь. 20
салат из зеленого горошка к с	зеленый горошек к/с		80,16	48,00						
			- 5							
6 1 "	масло растительное		2,50	2,50						
Суп картофельный с пшенной крупой на курином бульоне		180			1,18	1,63	7,27	51,45	4,95	№86 сб дошк 2016
крупои на курином оульоне	The state of the s				950	5.50	107	7.	***	
	крупа пшенная		12,00	12,00						
	картофель		80,00	60,00						
	морковь		10,00	8,00						
	лук репчатый	ı	9,52	8,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
	соль иодированная		0,70	0,70						
	бульон		120,00	120,00						
Жаркое по-домашнему из										ТТК 580/а от
отварной птицы		200			15,67	10,64	19,60	236,20	0,72	24.06.2020
o company in indu	цыплята - бройлеры с/м	200	107,30	101,20	15,07	10,04	19,00	230,20	0,72	24,00.2020
	масса готовой мякоти птицы		107,30	44,00						
	масса готовой мякоти птицы	1	1	44,00		ı	1	ı		1

1				1 175 200 200						
	картофель		193,00	145,10		1	1 1		1	
	лук репчатый		15,00	12,50			1 1			
	морковь		7,90	6,30		1	1 1			
	Масло сливочное		5,10	5,10			1 1		1	
	соль йодированная		0,80	0,80			1 1			
	вода питьевая		25,10	25,10			1 1			
Компот из свежих фруктов		180			0,20	0,11	8,93	39,47	7,40	TTK
	яблоки свежие		27,40	24,00			1 ' 1		.,	
	апельсин		9,00	6,00		1	1 1			
	лимон		6,66	6,00		1	1 1			
	Вода		183,00	183,00		1	1 1			
v	caxap		6,00	6,00			1 1			
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70.57	0,00	табл 6 стр 134, Дели +,
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		685			23,80	15,75	71,54	528,68	13,07	2012
	уплотненный полдник									
Кисломолочный напиток		180/3					l			
KNEW MENT HEIMTOK	î -	180/3			5,22	4,50	7,20	90,00	1,26	№420 СБ дошк 2016
(катык, кефир, напиток	кисломолочный напиток		185,00	180,00		1	1 1			
ацидофильный, ряженка)	киеломолочный напиток		103,00	180,00					-	
SON	•					1	1 1			5-6 126 TI
Кондитерское изделие	пряники	35	35,00	35,00	2,07	1,65	26,25	128,10	0,00	табл 6 стр 136, Дели +, 2012
Сырники из творога с повидлом		120/30			22,66	17,45	34,00	379,80	0,46	№4245 СБ дошк 2016
	творог		122,40	120,00						
	мука пшеничная в/с		14,40	14,40			1 1			
	яйцо		6,00	5,00			1 1			
	масса полуфабриката		2.78.000	137,00			1 1			
	масло растительное		2,50	2,50			1 1		_	
	масса готовых сырников			120,00						
	повидло		30,60	30,00						
Напиток из шиповника		180/6			0,61	0,25	6,68	31,38	43,92	№399 сб дошк 2016
	Шиповник		18,40	18,00	02/3/27				, , , , ,	Total Control
	caxap		6,00	6,00						
	Вода питьевая		180,00	180,00						
Итого:		554	155,00	,00	30,56	23,84	74,13	629,28	45,64	
всего:		1 853			63,10	49,56	226,92	1608,14	64,60	
ИТОГО за 10 дней		17819			601,90	564,80	2265,29	16749,91	547,64	
ИТОГО в среднем на 1 воспита	инника в день	1782			60,19	56,48	226,53	1674,99	54,76	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ

При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированию питания, разрешается их замена на равноцен
по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №14)
 При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:

 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждений.
 Тутельян В.А., МогильныйМ.П. Москва Дели принт 2010г.
 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 блюддля 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 лимо

сметана с массовой долей жира 15%

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