

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №1 «Дюймовочка» Елабужского муниципального района»
Республики Татарстан
(МБДОУ «Детский сад №1 «Дюймовочка» ЕМР» РТ)

Приказ

№ 74

от 08.09. 2021 года

«Об организации питания детей и сотрудников»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников учреждения, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с 10-м дневным меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021-2022 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-и часовым режимом функционирования». Изменения в меню разрешается заносить только с разрешения заведующего ДОУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медсестру Мубаракзянову А. З.
3. Утвердить график приема пищи (по возрастной группе):

Прием пищи	Время приема пищи
завтрак	8.10-8.30
второй завтрак	10.00-10.10
обед	11.20-12.30
полдник	15.20-15.40
ужин	16.10-16.45

4. Ответственному за питание., Мубаракзяновой А. З.:
 - 4.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
 - 4.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
 - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей;
 - при отсутствии наименования продуктов в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - ставить подписи старшей медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой и заведующего.
 - 4.3. Предоставлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, завхозу.
 - 5.1 Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
 - 5.2 За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность завхозы учреждения Л. Н. Балобанова А. И. Сидорова, В. Н. Аглиуллина
 - 5.3 Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителями ДОУ.
 - 5.4 Получение продуктов в кладовую производят завхозы: Балобанова Л.Н., Сидорова А. И., Аглиуллина В. Н. материально- ответственные лица.
 - 5.5 Получение продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы:

- по адресу детского сада ул. Гассара, дом 6:
- понедельник - старшая медсестра Мубаракзянова А. З.
- вторник - заведующая М.Р. Алиева
- среда - воспитатель З.Р. Хузина
- четверг - воспитатель Луговина С. Н.
- пятница - председатель профкома Миникеева Л. И.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за его ведение возлагается на старшую медсестру Мубаракзянову А. З.

- по адресу детского сада пр. Нефтяников, дом 179:
- понедельник - старшая медсестра Мубаракзянова А. З.
- вторник - заведующая М.Р. Алиева
- среда - воспитатель С. А. Дерягина
- четверг - воспитатель Ф. И. Якупова
- пятница - воспитатель Р. И. Уткина.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за его ведение возлагается на старшую медсестру А. З. Мубаракзянову

- по адресу детского сада ул. Московская, дом 73
- понедельник – воспитатель Тяглова С. М.
- вторник - старшая медсестра Мубаракзянова А. З.
- среда - воспитатель Хадиуллина Л. Н.
- четверг - воспитатель Привалова Л. Н
- пятница - заведующая М.Р. Алиева

7. Поварам строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:

- 6.30 - мясо, куры в 1 блюдо; продукты для запуска;
- 7.30 - масло в кашу, сахар для завтрака;
- 10.00 - тесто для выпечки
- 9.00-11.00 - продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
- 8.30-10.00 - мясо во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
- 13.00 - продукты для полдника;
- 14.30 - продукты для ужина.

Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии членов комиссии.

8. Комиссии «Управления образования» ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

9. Завхозам Балобановой Л.Н. Сидоровой А. И., Аглиуллиной В. Н ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с медсестрой ДООУ.

10. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы по возрастным категориям:

Прием пищи	Время приема пищи	1-2 лет	2-3 лет	3-4 лет	4-5 лет	6-7 лет
завтрак	8.10-8.30	8.10-08.30	8.10-8.30	08.10-8.20	08.15-8.25	8.20-8.30
второй завтрак	10.00-10.10	10.00-10.10	10.00-10.10	10.00-10.10	10.00-10.10	10.00-10.10
обед	11.20-12.30	11.20-11.30	11.20-11.30	11.20-11.40	11.30-11.45	12.10-12.30
полдник	15.20-15.40	15.20-15.30	15.20-15.30	15.20-15.30	15.25-15.35	15.30-15.40
ужин	16.10-16.45	16.10-16.30	16.10-16.30	16.20-16.30	16.20-16.30	16.35-16.45

11. Назначить ответственным за ведение табеля питания сотрудников старшую медсестру Мубаракзянова А. З. (о больничных листах сообщать ей);

- а) всех сотрудников, на основании личных заявлений, включать в меню по 1-му или 2-му варианту питания, по норме детского меню;
- б) на основании личных заявлений и справок от врача утвердить список сотрудников, отказавших от питания в учреждении.

12. В пищеблоке необходимо иметь:

- картотеку технологии приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;

- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
- суточную пробу за двое суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

13. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

14. Ответственность за организацию питания для детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

01 группа Якупова Ф.И., Уткина Р. И., Гусамова Х. Р.

02 группа Дерягина С.А., Уткина Р. И, Баязитова А. В.

03 группа Тяглова С. М., Привалова Л. Н., Самойленко З. Ю.

04 группа., Ахметшина Л. Р., Привалова Л. Н., Гузь М. А.

05 группа Валиханова В.Н., Наумцева Л. С., Хузина З. Р., Захарова Л.П.

06 группа Луговина С.Н., Садыкова С. М., Усольцева Н.И.

07 группа Привалова А.Н., Наумцева Л. С., Хакимова Н. А.

15. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; (копия вывешена на пищеблоке)

16. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ

«Детский сад №1 «Дюймовочка ЕМР» РТ



М.Р.Алиева

Лист ознакомления с Приказом № 74 от 08.09.2021 года о питании:

ФИО сотрудника	должность	роспись	дата
Хадиуллина Л. Н.	ст восп		08.09.2021
Якупова Ф.И.	восп		08.09.2021
Уткина Р. И.,	восп		08.09.2021
Гусамова Х. Р..	млад воспит		08.09.2021
Дерягина С.А.,	восп		08.09.2021
Баязитова А. В.	млад воспит		08.09.2021
Газизулина Э. И.,	восп		08.09.2021
Самойленко З. Ю..	млад воспит		08.09.2021
Гузъ М. А.	млад воспит		08.09.2021
Валиханова В.Н.,	восп		08.09.2021
Хузина З. Р.,	восп		08.09.2021
Захарова Л.П.	млад воспит		08.09.2021
Луговина С.Н.,	восп		08.09.2021
Садыкова С. М.,	восп		08.09.2021
Усольцева Н.И.	млад воспит		08.09.2021
Привалова А.Н.,	восп		08.09.2021
Хакимова Н. А..	млад воспит		08.09.2021
Рамская Л. Б	повар		08.09.2021
Зотина С. А.	повар		08.09.2021
Балобанова Л. Н.	завхоз		08.09.2021
Сидорова А. И.	завхоз		08.09.2021
Аглиуллина В. Н.	завхоз		08.09.2021
Наумцева Л. С.,	восп		08.09.2021
Привалова Л. Н.,	восп		08.09.2021
Миникеева Л. И.	музрук		08.09.2021
Мубаракзянова А.З	старшая медсестра		08.09.2021

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 1
«Дюймовочка» ЕМР» РТ
М. Р. Алиев:

Приказом № 74 от 08.09.2021 г.

График выдачи готовой продукции
из пищеблока по адресу детского сада:
Ул. Гассара, д. 6
(возрастная категория воспитанников 3-7 лет)

группа № возрастная категория воспитанников 3-7 лет	Прием пищи	Время приема пищи
группа № 7 средняя группа (4-5 лет)	завтрак	08.15-8.25
	второй завтрак	10.00-10.10
	обед	11.30-11.45
	полдник	15.25-15.35
	ужин	16.20-16.30
группа № 6 2-я младшая группа (3-4 лет)	завтрак	08.10-8.20
	второй завтрак	10.00-10.10
	обед	11.20-11.40
	полдник	15.20-15.30
	ужин	16.20-16.30
группа № 5 подготовительная группа (6-7 лет)	завтрак	8.20-8.30
	второй завтрак	10.00-10.10
	обед	12.10-12.30
	полдник	15.30-15.40
	ужин	16.35-16.45

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 1
«Дюймовочка» ЕМР» РТ
Алиева М. Р
Приказом № 74 от 08.09.2021 г.



График выдачи готовой продукции
из пищеблока по адресу детского сада:
Ул. Московская, д. 73
(возрастная категория воспитанников 1-3лет)

группа № возрастная категория воспитанников 1-3лет	Прием пищи	Время приема пищи
группа № 1 раннего возраста (1-2 лет)	завтрак	8.10-08.30
	второй завтрак	10.00-10.10
	обед	11.20-11.30
	полдник	15.20-15.30
	ужин	16.10-16.30
группа № 1 раннего возраста (2-3 лет)	завтрак	8.10-8.30
	второй завтрак	10.00-10.10
	обед	11.20-11.30
	полдник	15.20-15.30
	ужин	16.10-16.30

Утверждаю
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 1
«Дюймовочка» ЕМР» РТ
Алиева М. Р.
Приказом № 74 от 08.09.2021 г.

График выдачи готовой продукции
из пищеблока по адресу детского сада:
пр. Нефтяников, д.179
(возрастная категория воспитанников 1-3 лет)

группа № возрастная категория воспитанников 1-3 лет	Прием пищи	Время приема пищи
группа № 1 раннего возраста (1-2 лет)	завтрак	8.10-08.30
	второй завтрак	10.00-10.10
	обед	11.20-11.30
	полдник	15.20-15.30
	ужин	16.10-16.30
группа № 1 раннего возраста (2-3 лет)	завтрак	8.10-8.30
	второй завтрак	10.00-10.10
	обед	11.20-11.30
	полдник	15.20-15.30
	ужин	16.10-16.30



Утверждаю

Согласовано

Директор ООО "АБК - Пэймент"

Руководитель дошкольной образовательной организации

Ахматуллин Р.Р.



Примерное 10-дневное меню

для организации питания детей в дошкольных учреждениях
с 12 - часовым пребыванием от 3 до 7 лет

День 1 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Саша "Дружба" молочная	200			5,16	3,47	23,13	144,50	0,21	ТТК №7Д №14 сб шк 2017 №395 Дели2010 №1 Дели2010
Масло сливочное порционно	5			0,04	3,63	0,07	33,00		
Софейный напиток с молоком	180			2,85	2,41	14,36	91,00	0,19	
Зутерброд с маслом сливочным	30/5			2,30	4,50	15,40	111,00		
Итого:	420			10,35	14,01	52,96	379,50	0,40	
1 - ой ЗАВТРАК									
Док (или нектар) в ассортименте	200	200	200	1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	№418 сб дошк 2016
Итого:	200			1,40	0,40	30,00	129,34	14,00	
ОБЕД									
Салат из моркови с сахаром	60			0,75	0,06	6,97	31,40		№42 СБ дошк 2016
Суп со звездочками с картофелем с куриными фрикадельками	180/15			4,12	4,23	13,76	118,41	5,01	№88,сб дошк2016
Сотлеты рубленые из говядины	70			10,43	7,70	10,19	151,38		СБ дошкольн. №299, 2016 №354 сбдошк2016
Капуста тушеная	150			3,30	4,90	14,10	114,60	24,70	№394 СБ дошк 2016
Компот из свежемороженых фруктов	180			0,40	0,02	25,00	101,70	0,36	табл 6 стр 144,Дели + 2012
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,98	0,54	17,82	89,10		
Итого:	700			21,98	17,45	87,84	606,59	30,07	
ПОЛДНИК									
Хрусточка дорожная	50			3,39	6,98	26,07	181,00		№453 сб дошк2016
Сладкомолочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток цидофильный)	180/5			5,22	4,50	12,19	109,95	1,26	№420 СБ дошк 2016
Итого:	235			8,61	11,48	38,26	290,95	1,26	
УЖИН									
Будинг рыбный	80/30			14,60	9,00	10,80	182,00		№286 СБ дошк 2016
Пюре Картофельное	140			2,86	4,48	19,07	128,10	0,23	№ 339 СБ дошк 2016
Чай с сахаром	180/10			0,10	0,02	10,00	40,00		№ 392 Дели 2010 табл 6 стр 134,Дели + 2012
Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	
Итого:	465			19,46	13,70	52,17	408,85	0,23	
СЕГО:	2020,00			61,80	57,04	261,23	1815,23	45,96	

День 2- ой

салат из зеленого горошка к/с	50			0,89	1,55	1,87	25,08		№10 Сб дошк 2016
суп картофельный с пшенной крупой на курином бульоне с мясом птицы	180/10			3,92	4,03	9,72	94,80	6,84	№86 сб дошк 2016
трикадельки мясные в молочном соусе	50/25			7,70	7,60	6,40	125,00	0,07	№305 сб дошк 2016
бланшированные изделия отварные с маслом	130/3			5,02	2,89	27,04	154,22		№219 Сб дошк 2016
бланшированные изделия отварные с маслом									Акт проработки ТТК №640 от 23.12.2020
бланшированные изделия отварные с маслом	180			0,18	0,10	19,3	80		табл 6 стр 144,Дели + 2012
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,98	0,54	17,82	89,10		
Итого:	673			20,69	16,71	82,15	568,20	6,91	
ЮЛДНИК									
Болло кипяченое	180			5,48	4,88	9,07	102,00	2,46	№419 СБ дошк 2016
Кондитерские изделия (печенье)	30	30,00	30,00	2,26	2,94	22,32	125,10		табл 6 стр 136,Ддели +,2012
Итого:	210			7,74	7,82	31,39	227,10	2,46	
ЖИИ									
трикадельки рыбные отварные	80			10,66	3,00	5,85	93,00	0,18	№279 сб дошк 2016
картофель тушеный с овощами в соусе	140			3,00	8,30	21,74	173,60	10,19	№144 сбшк 2016
Салат с мармеладом	180/13			0,00	0,00	25,20	95,07	0,03	№411 сб дошк 2016
Хлеб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
Итого:	443			15,94	11,54	67,55	432,17	10,40	
СЕГО:	1956			56,228	48,326	256,844	1688,81	25,18375	

день 4 - ый

наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
АВТРАК									
салат натуральный	150			14,23	18,55	2,60	235,00	0,25	№229,сб дошк2016
кофейный напиток с молоком	180			2,85	2,41	14,36	91,00	0,19	№395 Дели2010
творожок с сыром, маслом сливочным	30/10/5			5,59	8,00	15,40	156,40	0,21	№3 сб дошк2016
Итого:	375			22,67	28,96	32,36	482,40	0,65	
Второй ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (блоки,или апельсин, или банан,или мандарин)	100	149	100	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	табл 9 стр 184, Дели +, 2012
Итого:	100			0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	
БЕД									
салат из свеклы отварной с маслом растительным	60			0,84	3,61	4,96	55,68	0,01	№52 сб дошк2016
суп картофельный гороховый на курином бульоне	200			4,39	4,22	13,23	118,60	4,66	№87, сб дошк2016
шницель, тушеная в соусе с овощами	200			10,38	7,51	18,16	181,74	8,03	№319 Сб дошк 2016
смузи из свежемороженых фруктов	180			0,40	0,02	25,00	101,70	0,36	№394 СБ дошк 2016
Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,98	0,54	17,82	89,10		табл 6 стр 144,Дели + 2012
Итого:	710			20,89	16,10	91,47	605,57	13,06	
ЮЛДНИК									

исломолочный напиток зефир,ряженка,катык,напиток ацидофильный)	180			2,61	2,25	9,9	62,1	1,44	№420 СБ дошк 2016
улочка с сахаром	50			7,87	1,75	19,43	125,00	0,27	№442 СБ шк 2017
того:	230			2,61	2,25	9,90	62,10	1,44	
ЖИН									
удинг творожный со сгущенным молоком	120/30			20,40	16,98	45,55	416,70	0,57	№438 СБ 2004
ай с сахаром	180/10			0,10	0,02	10,00	40,00		№ 392 Дели 2010
леб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
того:	370			22,78	17,24	70,31	527,20	0,57	
СЕГО:	1785			69,85	64,75	212,14	1720,27	75,72	

день 5 - ый

наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
АВТРАК									
уп молочный с геркулесовой крупой	180			5,33	5,34	8,61	133,92	0,50	№101, сбшк2016
акао с молоком	180			3,67	3,19	15,82	107,00	0,39	№397 Дели2010
утерброд с маслом сливочным	30/10			2,34	8,12	15,46	144,00		№1 Дели2010
того:	400			11,34	16,65	39,89	384,92	0,89	
- ой ЗАВТРАК									
ок (или нектар) ассортименте	200	200	200	1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	№418 сб дошк 2016
того:	200			1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	
БЕД									
алат из свежей капусты с яблоками	50			0,70	2,54	4,51	43,70	16,23	№47 СБ шк 2017
уп из овощей с куриными фрикадельками, со метаной	180/10/7			2,82	6,36	8,37	108,13	8,43	ТТК 535 23,12,2020
уфле рыбное	70			11,00	7,50	2,00	119,00	0,30	№284 СБ дошк 2016
ас отварной с маслом сливочным	130/3			3,14	3,20	31,73	168,39		№304 сб шк 2017
апиток из яблок	180			0,12	0,12	17,91	73,20	1,20	№390 СБ дошк 2016
леб ржаной	45	45,00	45,00	2,98	0,54	17,82	89,10		табл 6 стр 144,Дели + 2012
того:	675			17,62	17,06	50,61	433,13	26,16	
ОЛДНИК									
олоко кипяченое	180			5,48	4,88	9,07	102,00	2,46	№419 СБ дошк 2016
ондитерские изделия (вафли)	30	30,00	30,00	1,18	9,18	18,76	162,60		табл 10 стр 202, Ддели +,2012
того:	210			6,66	14,06	27,83	264,60	2,46	
ЖИН									
кра морковная	50			1,10	2,30	5,43	46,84	2,60	ТТК №135 от 26.02.2019
пеканка картофельная с мясом со сметанным усом	200/30			15,58	13,38	33,89	318,48	4,76	№308 СБ дошк 2016
ий с сахаром и лимоном	180/10/7			0,12	0,02	10,20	41,00		№ 393 Дели2010
теб пшеничный	15	15,00	15,00	1,14	0,12	7,38	35,25	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
того:	492			17,94	15,82	56,90	441,57	7,36	

Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или андарины)	100	167	100	1,50	0,50	21,00	96,00	10,00	№ 386 СБ дошк 2016
Итого:	100			1,50	0,50	21,00	96,00	10,00	
ЮБЕД									
Салат из овощей с морской капустой	50			0,45	2,42	3,04	35,67		№49 СБ дошк 2016
Суп картофельный с мясом птицы	180/10			4,21	4,12	13,53	117,40	9,84	№83 сб дошк 2016г
Котлеты рубленые из рыбы	80			11,90	7,00	3,98	126,50		ТТК №3
Паша гречневая рассыпчатая с овощами с маслом сливочным	130/3			6,83	3,50	30,66	181,87	0,52	№180, сб дошк2016 Акт проработки ТТК №640 от 23.12.2020 табл 6 стр 144, Дели + 2012
Напиток из красной смородины замороженной	180			0,18	0,10	19,3	80		
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,98	0,54	17,82	89,10		
Итого:	678			26,55	17,68	88,33	630,54	10,36	0,00
ЮЛДНИК									
Патрушка Французская	150			10,90	10,38	23,65	231,62		№248, Партнер Уфа
Напиток кисломолочный (Кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	180/5			5,22	4,50	12,19	109,95	1,26	№420 СБ дошк 2016
Итого:	335			16,12	14,88	35,84	341,57	1,26	
ЮЖИН									
Котлеты рубленые из говядины	80			11,92	8,80	11,64	173,00		СБ дошк. №299, 2016
Салат из овощей	150			2,25	7,38	14,38	133,00	8,68	№148 ,сб дошк 2016
Салат с сахаром и изюмом	180/10/5			0,18	0,04	13,28	52,67		№ 393 Дели2010 табл 6 стр 134, Дели + 2012
Хлеб пшеничный	30	30	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	
Итого:	455			14,38	9,08	39,68	296,17	0,00	
СЕГО:	1998			71,594	57,438	240,94	1779,34	22,02	

день 8 - ой

Наименование блюда и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
АВТРАК									
Паша манная молочная	200			3,15	0,27	21,39	100,00		ТТК №4Д
Масло сливочное порционно	5			0,04	3,62	0,07	33,00		№6 сб дошк 2016
Какао с молоком	180			3,67	3,19	15,82	107,00	0,39	№397 Дели2010
Угтерброд с сыром, маслом сливочным	30/10/5			5,59	8,00	15,40	156,40	0,21	№3 сб дошк2016
Итого:	430			12,45	15,08	52,68	396,40	0,60	
- ой ЗАВТРАК									
Сирок (или нектар) ассорти	200	200	200	1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	№418 сб дошк 2016
Итого:	200			1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	
БЕД									
Синегрет с солеными огурцами	60			0,82	3,71	5,06	56,90		№46, сб дошк 2016
Суп со свежей капустой и картофелем на курином бульоне с мясными фрикадельками, со сметаной	180/10/7			3,48	5,97	7,12	96,20	14,90	№73,128, сб дошк 2016
Сфтели куриные с рисом в сметанно-томатном соусе	70/30			9,09	8,96	10,07	157,66	0,31	ТТК 698 от 09.04.2021
Печенье сахарное изделия отварные с маслом сливочным	130/3			5,01	2,89	27,04	154,22		№219, сб дошк2016

Компот из изюма	180			0,40	0,02	25,00	101,70	0,36	№394 СБ дошк 2016 табл 6 стр 144,Дели + 2012
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,98	0,54	17,82	89,10		
Итого:	715			21,78	22,09	92,11	655,78	15,57	
ЮЛДНИК									
Долоко кипяченое	180			5,48	4,88	9,07	102,00	2,46	№419 СБ дошк 2016
Шайка сладкая	50			4,45	4,95	28,50	176,37	0,17	стр 150 СБКазань 1997
Итого:	230			9,93	9,83	37,57	278,37	2,63	
УЖИН									
Омлет с сыром	10/150			17,28	23,13	2,53	287,50	0,33	№230 сб дошк2016
Чай с сахаром и лимоном	180/10/7			0,12	0,02	10,20	41,00		№ 393 Дели2010 табл 6 стр 134,Дели + 2012
Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	
Итого:	372			19,30	23,35	25,03	387,25	0,33	
ВСЕГО:	1947			64,46	70,35	227,59	1803,14	23,13	

День 9- ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетичес кая ценность	Витамины	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Саша пшеничная молочная	200			5,44	0,55	33,66	108,00		ТТК № 9Д
Масло сливочное порционно	5			0,04	3,62	0,07	33,00		№6 сб дошк 2016
Чай с молоком,сахаром	180/10			2,67	2,34	14,31	89,00	1,20	№ 413 сб дошк 2016
Булочка с маслом сливочным	30/5			2,30	4,50	15,40	111,00		№1 Дели2010
Итого:	430			10,45	11,01	63,44	341,00	1,20	
Полдн - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие	100	114	100	0,40	0,40	9,80	44,00	10,00	№386 СБ дошк.2016
Яблоки,или апельсин, или банан,или мандарин)									
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	44,00	10,00	
УБЕД									
Салат из свежей капусты с морковью	50			0,70	2,54	4,51	43,70	16,23	№21 СБ шк 2016
Ассольник ленинградский на мясном бульоне, со метаной	180/7			4,73	9,68	12,59	156,35	5,32	№82 сбдошк 2016
Шашлык из отварной говядины	45/45			11,57	9,30	2,97	141,75	0,45	№293 сб дошк 2016
Салат Картофельное	140			2,86	4,48	19,07	128,10	0,23	
Компот из свежемороженых фруктов	180			0,40	0,02	25,00	101,70	0,36	№394 СБ дошк 2016 табл 6 стр 144,Дели + 2012
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,98	0,54	17,82	89,10		
Итого:	692			23,24	26,56	81,96	660,70	22,59	
ЮЛДНИК									
Сырномолочный напиток(кефир,ряженка,катык,напиток ацидофильный)	180			2,61	2,25	9,9	62,1	1,44	№420 СБ дошк 2016 табл 6 стр 136,Дели +,2012
Кондитерские изделия (печенье)	30	30,00	30,00	2,26	2,94	22,32	125,10		
Итого:	210			4,87	5,19	32,22	187,20	1,44	
УЖИН									
Пеканка рисовая с творогом	150/25			10,90	9,60	63,74	385,00	1,02	№203 сб дошк 2016
Чай с сахаром	180/10			0,10	0,02	10,00	40,00		№ 392 Дели 2010 табл 6 стр 134,Дели + 2012
Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	

Итого:	390			12,90	9,82	86,04	483,75	1,02	
СЕГО:	1822			51,86	52,98	273,46	1716,65	36,25	

Июнь 10 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
				брутто	нетто	белки			
ЗАВТРАК									
Саша Геркулесовая молочная	200			3,75	1,87	18,97	108,00		ТТК №5Д
Масло сливочное порционно	5			0,04	3,62	0,07	33,00		№6 сб дошк 2016
Кофейный напиток с молоком	180			2,85	2,41	14,36	91,00	0,19	№395 Дели2010
Булочка с сыром, маслом сливочным	30/10/5			5,59	8,00	15,40	156,40	0,21	№3 сб дошк2016
Итого:	430			12,23	15,90	48,80	388,40	0,40	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК									
Сок (или нектар) ассортименте	200	200	200	1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	№418 сб дошк 2016
Итого:	200			1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	
ОБЕД									
Салат из кукурузы к/с	50			1,44	3,09	4,02	49,65		№12 СБ дошк 2016
Лапша домашняя на курином бульоне с мясными приправами	180/10			4,39	6,29	9,33	118,80	0,64	№94 сб дошк2016 Акт проработки от 25.12.2018
Булочки "Домашние"	70			15,18	6,10	4,95	134,75	0,07	№569
Суп из овощей	150			2,25	7,38	14,38	133,00	8,68	№148 ,сб дошк 2016
Сельдь	180					18,00	72,00		№ 648, сб дошк2004 табл 6 стр 144,Дели + 2012
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,98	0,54	17,82	89,10		
Итого:	685			26,24	23,40	68,50	597,30	9,39	
УЖИН									
Кондитерские изделия (вафли)	30	30,00	30,00	1,18	9,18	18,76	162,60		табл 10 стр 202, Дели +,2012
Болочко кипяченое	180			5,48	4,88	9,07	102,00	2,46	№419 СБ дошк 2016
Итого:	210			6,66	14,06	27,83	264,60	2,46	
ИТОГО									
ефтели рыбные в сметанном соусе	60/20			7,58	6,93	9,94	132,39	0,91	№261/а СБ дошк 2011
Саша гречневая вязкая с маслом сливочным	130/3			4,02	3,25	18,14	117,73		№182,сбдошк 2016
Напиток из шиповника растворимого	180/10			0,61	0,25	18,67	79,00	89,29	№ 417 Дели2016 табл 6 стр 134,Дели + 2012
Хлеб пшеничный	20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	
Итого:	423			13,73	10,59	56,59	376,12	90,20	
СЕГО:	1948			59,86	63,95	221,92	1711,76	106,45	
ТОГО за 10 дней	19115,00			613,39	584,51	2372,85	17228,09	518,06	

Примечание:

Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДООУ

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)

При разработке меню для дошкольных учреждений (ДООУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:

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

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

2 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания при общеобразовательных

учреждениях, Тутельян В.А. Москва 2004 г.

3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания

Тутельян В.А., Москва Дели Плюс 2012 г.

4. Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003

5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010

6. Сборник рецептов на производство питания для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели плюс 2016г.

7. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина 1 категории упитанности ;

сельскохозяйственная птица охлажденная потрошенная

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы

яйца куриные рассчитаны условно при массе брутто 48г- массой нетто 40г

картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.09(25% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.09 (20% отходы)

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленые в банках без уксуса, с лимонной кислотой

метана с массовой долей жира 15%

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

Итверждаю
 Директор ООО "АБК - Пэймент"
 Ахматуллин Р.Р.



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**

День 1 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамин С	Сборник рецептур
				белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Саша "Дружба" молочная	150			2,51	0,95	18,00	88,50		ГТК №7Д
Масло сливочное порционно	5			0,04	3,63	0,07	33,00		№6 сб дошк 2016
Софейный напиток с молоком	165			2,57	2,2	11,69	77	0,16	№395 Дели 2010
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,9	4,4	13	99		№1 Дели 2010
Итого:	350			7,02	11,18	42,76	297,50	0,16	
2 - ой ЗАВТРАК									
Бисквитный набор в инд.упаковке	200	200	200	1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	№418 сб дошк 2016
Итого:	200			1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	
ОБЕД									
Салат из моркови с сахаром	40			0,50	0,04	4,65	20,93		№42 СБ дошк 2016
Суп со звездочками с картофелем с куриными фрикадельками	150/10			2,90	2,99	10,20	85,97	3,75	140 сбшк 2004
Сотлеты рубленые из говядины	50			7,45	5,50	7,28	108,13		СБ дошкольн. №299, 2016
Капуста тушеная	120			2,48	3,88	11,31	90,12	20,59	№354 сб дошк 2016
Компот из свежемороженных фруктов	150			0,33	0,02	20,83	84,75	0,30	№394 СБ дошк 2016
Хлеб ржаной	40	40	40	2,64	0,48	15,84	79,2		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:	560,00			16,30	12,91	70,11	469,10	24,64	
ПОЛДНИК									
Сырный напиток кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	150/5			4,35	3,75	10,99	94,95	1,05	№420 СБ дошк 2016
Булочка дорожная	35			2,73	4,90	18,25	126,70		№453 сб дошк 2016
Итого:	190			7,08	8,65	29,24	221,65	1,05	
УЖИН									
Кудинг рыбный	60/20			11,23	6,77	8,12	136,84		№286 СБ дошк 2016
Пюре Картофельное	120			2,46	3,84	16,35	109,80	0,20	№ 339 СБ дошк 2016
Сладкий чай с сахаром	150/8			0,04	0,01	6,99	28	0,04	№392 Дели 2010
Хлеб пшеничный	35	35,00	35,00	2,66	0,28	17,22	82,25	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Итого:	393,00			16,39	10,90	48,68	356,89	0,24	
ВСЕГО:	1693,00			47,79	43,64	210,99	1430,48	30,09	

День 2- ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамин С	Сборник рецептур
				белки	жиры	угл-ды			

ЗАВТРАК									
Каша полбяная молочная	150			4,16	0,17	17,93	90,00		ТТК №1Д
Масло сливочное порционно	5			0,04	3,62	0,07	33,00		№6 сб дошк 2016
Какао с молоком	160			3,47	2,99	14,26	97,90	0,32	№397 Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,50	5,95	12,90	119,60	0,04	№3Дели2010
Итого:	350			11,17	12,73	45,16	340,50	0,36	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	95	108,3	95	0,38	0,38	9,31	41,80	9,50	№386 СБ
Итого:	95			0,38	0,38	9,31	41,80	9,50	
ОБЕД									
Салат из картофеля с солеными огурцами	40			0,55	2,09	3,43	34,64	4,80	№23 сб дошк2016
Борщ со свежей капустой, картофелем на мясном бульоне, со сметаной	150/7			1,10	3,20	7,20	62,00	4,80	№110, сбшк200 4
Плов из отварной говядины	150			11,70	11,70	24,00	248,30	0,48	№443 сбшк2004
Кисель	150					15,00	60,00		№648 сбшк2004
Хлеб ржаной	40	40	40	2,64	0,48	15,84	79,2		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:	537			15,99	17,47	65,47	484,14	10,08	
ПОЛДНИК									
Кондитерское изделие (крекер)	15	15,00	15,00	1,35	2,70	9,60	67,47		
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк 2016
Итого:	165			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	
УЖИН									
Запеканка творожная с повидлом	110/20			19,37	13,26	31,87	321,70	0,36	№ 251 сб дошк 2016
Чай с сахаром и лимоном	150/8/5			0,07	0,01	7,10	29,00	1,60	№393 Дели2010 табл 6 стр 134, Дели + 2012
Хлеб пшеничный	20	20	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	
Итого:	313			20,96	13,43	48,81	397,70	1,96	
ВСЕГО:	1460,00	0,00	0,00	52,85	47,76	175,05	1340,14	22,35	

День 3 - ий

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша кукурузная молочная	150			4,4	4,1	19,4	132	0,16	ТТК № 2Д
Масло сливочное порционно	5			0,04	3,62	0,07	33		№6 сб дошк 2016
Чай с молоком, сахаром	160/8			2,83	2,49	12,06	82,13	1,27	№413 Сб дошк 2016
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			3,50	5,95	12,90	119,60	0,04	№3Дели2010
Итого:	353			10,77	16,16	44,43	366,73	1,47	
2 - ой ЗАВТРАК									
Чай	200	200	200	1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	№418 сб дошк 2016
ассортименте в инд. упаковке	200			1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	
Итого:	200			1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	
ОБЕД									
Салат из зеленого горошка к/с	30			0,89	1,55	1,87	25,08	3,30	№10 СБ дошк 2016

Суп картофельный с пшенной крупой на курином бульоне с мясом птицы	150/10			3,52	3,48	7,30	77,62	5,18	№86 сб дошк 2016
Фрикадельки мясные в молочном соусе	50/25			7,70	7,60	6,40	125,00	0,07	№ 305 сб дошк 2016
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	110/3			4,25	2,77	22,88	133,54		№219 Сб дошк.2016 ЛКГ проработки ГТК №640 от 22.12.2010 табл 6 стр 144,Дели + 2012
Напиток из красной смородины замороженной	150			0,15	0,10	16,1	67		
Хлеб ржаной	40	40	40	2,64	0,48	15,84	79,2		
Итого:	568			19,15	15,98	70,39	507,44	8,55	
ПОЛДНИК									
Молоко кипяченое	150			4,58	4,08	7,58	85,00	2,05	№419 Сб дошк 2016 табл 6 стр 136,Ддели +,2012
Кондитерские изделия (печенье)	10	10,00	10,00	0,75	0,98	7,44	41,70		
Итого:	160			5,33	5,06	15,02	126,70	2,05	
УЖИН									
Фрикадельки рыбные отварные	60			7,99	2,10	4,38	68,00	0,14	№279 сб дошк 2016
Картофель тушёный с овощами в соусе	120			2,57	7,11	18,63	148,80	8,73	№144 сбшк 2016
Чай с мармеладом	150/6,5			0	0	12,6	47,54	0,015	№ 411 сб дошк 2016 табл 6 стр 134,Ддели + 2012
Хлеб пшеничный	20	20	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	
Итого:	356,5			12,08	9,37	45,45	311,34	8,89	
ВСЕГО:	1637,5			48,33	46,57	195,49	1397,55	24,96	

День 4 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамин С	Сборник рецептур
				белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Омлет натуральный	150			14,23	18,55	2,60	235,00	0,25	№229,сб дошк2016
Софейный напиток с молоком	165			2,57	2,2	11,69	77	0,16	№395Дели2010
Зутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,50	5,95	12,90	119,60	0,04	№3Дели2010
Итого:	350			20,30	26,70	27,19	431,60	0,45	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки,или апельсин, или банан,или мандарин)	95	141,55	95	0,86	0,19	7,70	40,85	51,00	табл 9 стр 184, Дели +, 2012
Итого:	95			0,86	0,19	7,70	40,85	51,00	
ОБЕД									
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	40			0,57	2,43	3,34	37,56		№34 сб шк2016
Суп картофельный с горохом на курином бульоне	150			3,29	3,16	9,92	88,91	3,49	СБ дошк.2016 №87
Птица, тушеная в соусе с овощами	150			7,58	5,42	13,74	134,17	6,12	№319 Сб дошк 2016
Компот из свежемороженных фруктов	150			0,33	0,02	20,83	84,75	0,30	№394 СБ дошк 2016 табл 6 стр 144,Дели + 2012
Хлеб ржаной	40	40	40	2,64	0,48	15,84	79,2		
Итого:	530			14,41	11,51	63,67	424,59	9,91	
ПОЛДНИК									

Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	150			2,18	1,88	8,25	51,75		№420 СБ дошк 2016
Булочка с сахаром	35			5,50	1,22	13,59	87,40	0,20	№442 СБ шк 2017
Итого:	185			7,68	3,10	21,84	139,15	0,20	
УЖИН									
Пудинг творожный со сгущенным молоком	110/20			18,13	15,55	37,43	362,20	0,44	№438 СБ 2004 №392
Чай с сахаром	150/8			0,04	0,01	6,99	28	0,04	Дели2010
Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Итого:	313			20,07	15,76	56,72	448,95	0,48	
ВСЕГО:	1473			63,32	57,26	177,12	1485,14	62,04	

День 5 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическа я ценность	Витамин С	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Суп молочный с геркулесовой крупой	150			4,44	4,45	7,17	111,60	0,39	№101,сб дошк 2016
Какао с молоком	160			3,47	2,99	14,26	97,90	0,32	№397 Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,9	4,4	13	99		№1 Дели2010
Итого:	340			9,81	11,84	34,43	308,50	0,71	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок в ассортименте в инд.упаковке	200	200	200	1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	№418 сб дошк 2016
Итого:	200			1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	
ОБЕД									
Салат из свежей капусты с яблоками	40			0,56	2,03	3,61	34,96	12,98	№47 СБ шк 2017
Суп из овощей с куриными фрикадельками, со метаной	150/10/5			2,45	5,06	6,46	85,82	6,34	ТТК 535 23,12,2020
Зуфле рыбное	70			11,00	7,50	2,00	119,00	0,30	№284 СБ дошк 2016
Рис отварной с маслом сливочным	110/3			2,66	2,49	26,87	140,63		№304 сб шк 2017
Напиток из яблок	150			0,10	0,10	14,93	61,00	1,00	№390 СБ дошк 2016
Хлеб ржаной	40	40	40	2,64	0,48	15,84	79,2		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:	578			16,75	15,17	42,84	379,98	20,62	
ПОЛДНИК									
Молоко кипяченое	150			4,58	4,08	7,58	85,00	2,05	№419 СБ дошк 2016
Кондитерские изделия (вафли)	10	10,00	10,00	0,39	3,06	2,48	13,90		табл 6 стр 136, Дели +, 2012
Итого:	160			4,97	7,14	10,06	98,90	2,05	
УЖИН									
Икра морковная	30			0,66	1,38	3,26	28,10		ТТК №135 от 26.02.2019
Запеканка картофельная с мясом со сметанным оусом	160/20			12,41	10,50	26,87	251,82	4,15	№308 СБ дошк 2016
Чай с сахаром и лимоном	150/8/5			0,07	0,01	7,10	29,00	1,60	№393 Дели2010
Хлеб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Итого:	403			15,42	12,13	51,99	379,42	5,75	
ВСЕГО:	1681			47,95	46,28	159,52	1252,14	33,13	

2 неделя

День 6 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша рисовая молочная	150			4,24	2,22	29,78	156,00	0,15	ТТК № 8Д №14 сб шк 2017 2016 №1 Дели2010
Масло сливочное порционно	5			0,04	3,63	0,07	33,00		
Чай с молоком,сахаром	160/8			2,83	2,49	12,06	82,13	1,27	
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,90	4,40	13,00	99,00		
Итого:	353			9,01	12,74	54,91	370,13	1,42	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки,или апельсин, или банан,или мандарин)	95	108,3	95	0,38	0,38	9,31	41,80	9,50	№386 СБ
Итого:	95			0,38	0,38	9,31	41,80	9,50	
ОБЕД									
Салат из соленых огурцов с луком	30			0,26	1,52	0,78	17,73	1,24	2016
Суп картофельный с вермишелью на курином бульоне	150			1,6	1,7	10,28	62,85	4,95	№88 СБ дошк 2016
Жаркое из птицы по-домашнему	160			10,18	9,52	6,33	151,38		ТТК №580/а от 24,06,2020 №392, СБ дошк 2016
Напиток из апельсинов	150			0,34	0,08	25,5	104		144,Дели + 2012
Хлеб ржаной	40	40	40	2,64	0,48	15,84	79,2		
Итого:	530			15,02	13,30	58,73	415,32	6,19	
ПОЛДНИК									
Сисломолочный напиток кефир,ряженка,катык,йогурт)	150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 СБ дошк 2016
Тирожок печёный с повидлом	40			2,14	1,95	17,86	100,00	0,64	№437СБ дошк 2016
Итого:	190			6,49	5,70	24,16	176,00	1,09	
УЖИН									
Бефстроганов из отварной говядины	40/40			12,41	10,50	26,87	251,82	4,15	№308 СБ дошк 2016
Макаронные изделия (спагетти) отварные с маслом сливочным	110/3			4,25	2,77	22,88	133,54		№219 СБ дошк.2016
Напиток из шиповника растворимого	150/8			0,51	0,21	15,56	66,12	74,96	№ 417 Дели2016
Слеб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	134,Дели +
Итого:	381			15,20	10,95	57,19	388,44	79,11	
ВСЕГО:	1549			46,095	43,065	204,3	1391,69	97,31	

День 7 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша пшеничная молочная	150			3,72	3,80	20,95	132,90	0,21	ТТК №6Д №14 сб шк 2017 №395Дели2010 №3Дели2010
Масло сливочное порционно	5			0,04	3,63	0,07	33,00		
Кофейный напиток с молоком	165			2,57	2,2	11,69	77	0,16	
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,50	5,95	12,90	119,60	0,04	
Итого:	355			9,83	15,58	45,61	362,50	0,41	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки,или апельсин, или банан,или мандарин)	95	158,65	95	1,43	0,48	20,00	91,20	9,50	№ 386 СБ дошк 2016

Итого:	95			1,43	0,48	20,00	91,20	9,50	
ОБЕД									
Салат из овощей с морской капустой	30			0,27	1,45	1,82	21,40		№49 Сб дошк 2016
Суп картофельный с мясом птицы	150/10			3,74	3,55	10,15	94,57	7,43	№83 СБ дошк 2016
Биточки рубленые из рыбы	50			7,43	3,50	2,50	70,70		ТТК №3
Каша гречневая рассыпчатая с овощами с маслом сливочным	110/3			5,78	3,31	25,95	156,93	0,44	№180, сб дошк 2016
Напиток из красной смородины замороженной	150			0,15	0,10	16,1	67		Акт проработки ТТК №640 от табл 6 стр 144, Дели + 2012
Хлеб ржаной	40	40	40	2,64	0,48	15,84	79,2		
Итого:	543			20,01	12,39	72,36	489,80	7,87	
ПОЛДНИК									
Ватрушка Французская	130			9,45	9,00	20,50	200,74		№248, Партнер Уфа
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	150/5			4,35	3,75	10,99	94,95	1,05	№420 СБ дошк 2016
Итого:	285			4,35	3,75	10,99	94,95	1,05	
УЖИН									
Котлеты рубленые из говядины	60			8,94	6,60	8,73	129,75		СБ дошк ольн. №299, 2016
Рагу из овощей	120			1,80	5,90	11,50	106,40	6,94	№148 ,сб дошк 2016
Чай с сахаром и изюмом	150/8/5			0,15	0,03	10,24	41,35		№392 Дели 2010
Хлеб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Итого:	373			11,37	6,87	33,73	241,60	0,00	
ВСЕГО:	1651			46,99	39,07	182,69	1280,05	18,83	

День 8 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
				белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Саша манная молочная	150			4,47	3,20	21,95	134,60	0,16	ТТК №4Д
Масло сливочное порционн	5			0,04	3,63	0,07	33,00		№14 сб шк 2017
Сакао с молоком	160			3,47	2,99	14,26	97,90	0,32	№397 Дели 2010
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,50	5,95	12,90	119,60	0,04	№3 Дели 2010
Итого:	350			11,48	15,77	49,18	385,10	0,52	
2 - ой ЗАВТРАК									
Док ассортименте в инд. упаковке	200	200	200	1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	№418 сб дошк 2016
Итого:	200			1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	
ОБЕД									
Синегрет с солеными огурцами	40			0,55	2,47	3,37	37,93		№46, сб дошк 2016
Ди со свежей капустой с картофелем на урином бульоне ,с мясными фрикадельками о сметаной	150/10/5			3,41	4,67	4,19	74,38	7,30	№124, сбшк 2004
Фетели куриные с рисом в сметанно-оматном соусе	50/20			6,47	6,33	7,10	111,47	0,26	ТТК 698 от 09.04.2021

Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	110/3			4,25	2,77	22,88	133,54		№219 Сб дошк.2016
Компот из изюма	150			0,30	0,02	20,83	84,75	0,30	№394 СБ дошк 2016
Хлеб ржаной	40	40	40	2,64	0,48	15,84	79,2		табл 6 стр 144,Дели + 2012
Итого:	578			17,62	16,74	74,21	521,27	7,86	
ПОЛДНИК									
Молоко кипяченое	150			4,58	4,08	7,58	85,00	2,05	№419 Сб дошк 2016
Слойка сладкая	35			3,12	3,47	19,95	123,50	0,12	стр 150 СбКазань 1997
Итого:	185			7,70	7,55	27,53	208,50	2,17	
УЖИН									
Омлет с сыром	10/150			17,28	23,13	2,53	287,50	0,33	№230 сб дошк 2016
Чай с сахаром и лимоном	150/8/5			0,07	0,01	7,10	29,00	1,60	№393 Дели2010
Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
Итого:	338			19,25	23,34	21,93	375,25	1,93	
ВСЕГО:	1651			57,05	63,4	193,05	1575,46	16,48	

День 9- ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептур
				брутто	нетто	белки			
ЗАВТРАК									
Каша пшеничная молочная	150			6,44	2,86	33,23	184,96	0,72	ТТК №9Д
Масло сливочное порционно	5			0,04	3,63	0,07	33,00		№14 сб шк 2017
Чай с молоком,сахаром	160/8			2,83	2,49	12,06	82,13	1,27	№413 СБ дошк 2016
Зутерброд с маслом сливочным	25/5			1,9	4,4	13	99		№1 Дели2010
Итого:	353			11,21	13,38	58,36	399,09	1,99	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки,или апельсин, или банан,или мандарин)	95	108,3	95	0,38	0,38	9,31	41,80	9,50	№386 СБ дошк.2016
Итого:	95			0,38	0,38	9,31	41,80	9,50	
ОБЕД									
Салат из свежей капусты с морковью	40			0,56	2,03	3,61	34,96	12,98	№21 СБ шк 2016
Сассолик ленинградский на мясном бульоне, со сметаной	150/6			1,51	5,98	7,29	92,30	4,83	№82 сбдошк2016
Туляш из отварной говядины	45/45			11,57	9,30	2,97	141,75	0,45	2016
Пюре Картофельное	120			2,46	3,84	16,35	109,80	0,20	№ 339 СБ дошк 2016
Компот из свежемороженых фруктов	150			0,33	0,02	20,83	84,75	0,30	№394 СБ дошк 2016
Хлеб ржаной	40	40	40	2,64	0,48	15,84	79,2		табл 6 стр 144,Дели + 2012
Итого:	596			19,07	21,65	66,89	542,76	18,76	
ПОЛДНИК									
Молочный напиток (кефир,ряженка,катык,напиток цидофильный)	150			2,18	1,88	8,25	51,75	1,20	№420 СБ дошк 2016
Кондитерские изделия (печенье)	10	10,00	10,00	0,75	0,98	7,44	41,70		136,Ддели
Итого:	160			2,93	2,86	15,69	93,45	1,20	
УЖИН									
Пюре рисовая с творогом	130/20			9,33	8,17	54,31	328,20	0,85	№203 сб дошк 2016

Чай с сахаром	150/8			0,04	0,01	6,99	28	0,04	№392 Дели2010
Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	134, Дели + 2012
Итого:	333			11,27	8,38	73,60	414,95	0,89	
ВСЕГО:	1537			44,85	46,65	223,85	1492,05	32,34	

День 10 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамин С	Сборник рецептур
				белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша геркулесовая молочная	150			2,81	1,40	14,23	81,00	0,72	№173, сбшк2017
Масло сливочное порционн	5			0,04	3,62	0,07	33,00		2016
Кофейный напиток с молоком	165			2,57	2,2	11,69	77	0,16	№395Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,50	5,95	12,90	119,60	0,04	№3Дели2010
Итого:	355,00			8,92	13,17	38,89	310,60	0,92	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок в ассортименте в инд.упаковке	200	200	200	1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	№418 сб дошк 2016
Итого:	200			1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	
ОБЕД									
Салат из кукурузы к/с	30			0,86	1,85	2,41	29,79		№12 СБ дошк 2016
Суп-лапша домашняя на курином бульоне с мясными фрикадельками	150/10			3,88	5,18	7,00	95,62	0,54	№94 сб дошк2016
Биточки "Домашние"	50			10,84	4,36	3,54	96,25	0,05	Акт проработки от
Рагу из овощей	120			1,80	5,90	11,50	106,40	6,94	№148 ,сб дошк 2016
Кисель	150					15,00	60,00		№648 сбшк2004 табл 6 стр 144, Дели + 2012
Хлеб ржаной	40	40	40	2,64	0,48	15,84	79,2		
Итого:	550			20,02	17,77	55,29	467,26	7,53	
ПОЛДНИК									
Кондитерские изделия (вафли)	10	10,00	10,00	0,39	3,06	6,25	54,20		табл 10 стр 202 Ддели +,2012
Молоко кипяченое	150			4,58	4,08	7,58	85,00	2,05	№419 Сб дошк 2016
ИТОГО	160			4,97	7,14	13,83	139,20	2,05	
УЖИН									
Сейтели рыбные в сметанном соусе	45/15			5,66	5,17	7,42	98,85	0,68	№261/а СБ дошк 2011
Саша гречневая вязкая с маслом сливочным	110/3			3,40	3,08	15,35	102,73		№182,сбдошк 2016
Напиток из шиповника растворимого	150/8			0,51	0,21	15,56	66,12	74,96	№ 417 Дели2016
Хлеб пшеничный	20	20	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Итого:	351			11,09	8,62	48,17	314,70	75,64	
ВСЕГО:	1616,00			46,00	46,70	176,38	1317,10	90,14	
ИТОГО за 10 дней	15948,50			501,23	480,40	1898,44	13961,80	427,67	

Примечание:

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

. 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)

. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:

- 1.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010г.
 - 1.2 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания при общеобразовательных школах, Тутельян В.А. Москва 2004 г.
 - 1.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания
Тутельян В.А., Москва Дели Плюс 2012 г.
 - 1.4 Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003
 - 1.5 Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010
 - 1.6 Сборник рецептов на продукцию питания для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели плюс 2016г.
3. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
- говядина 1 категории упитанности ;
 - сельскохозяйственная птица охлажденная потрошенная
 - рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы
 - яйца куриные рассчитаны условно при массе брутто 48г- массой нетто 40г
 - картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.09(25% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.09 (20% отходы)
 - масло сливочное с массовой долей жира 72,5%
 - огурцы соленые в банках без уксуса, с лимонной кислотой
 - сметана с массовой долей жира 15%
 - кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%