

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение г. Шатигор



ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ
для питания детей дошкольного возраста от 3 до 7 лет
с 12-часовым пребыванием в ДОУ на осенний период.

ЧЕМЕНЬ СОСТАВЛЕННО ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ «ГХО» ШЛЯКИНОЙ И. В.

* * * * *

- В РАБОТЕ ИСПОЛЬЗОВАНЫ:

 - Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/24.3590 – 20.
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. Могильный М.П., Тутельян В.А. 2011г.
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся в образовательных организациях. Под редакцией С.В. Маслова. 2015г.
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для воспитанников дошкольных организаций. Москва. 2020г.
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных меню для организаций питания детей школьного возраста. Москва. 2021г.
 - Сборник рецептур блюд и типовых меню для организаций питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах. Москва 2006г.
 - Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков дошкольных организаций. Новосибирск 2021г.
 - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организаций питания воспитанников дошкольных организаций. Новосибирск 2021г.

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)		Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы	
НЕДЕЛЯ 1 ДЕНЬ 1						
ЗАВТРАК 1	Масло (порциями)	10	0,08	7,3	0,1	66,1 6
	Каша рисовая рассыпчатая с овощами	150	3,5	3,8	34,6	166
	Чай с лимоном	200	0,04	0	8,1	160106
	Хлеб пшеничный йодированный	40	3,2	0,4	20	480
			6,82	11,5	62,8	382,7
		1 шт.(200г)	1	0	20,2	84
						399
ЗАВТРАК 2	Соки фруктовые					
ОБЕД	Огурец в нарезке	40	0,3	0,06	1	5,7 54-33
	Борщ с капустой и картофелем	200	1,6	4,9	10,4	92,3 57
	Биточек из курицы	70	13,4	3	9,4	118 54-23м-2020
	Изделия Макаронные отварные	130	4,8	3,8	30,6	175,4 130401
	Компот из смеси сухофруктов	180	0,4	0,2	19,3	81 412
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,4	0,3	15	73,5 480
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,3	0,3	10,5	57,3 481
			24,9	12,5	95,2	597,5
ПОЛДНИК	Каша жидкая молочная пшеничная с маслом и сахаром	130	5,3	5,2	19,9	151,2 185
	Кефир	180	5,3	4,5	7,2	90 401
	Булочка ванильная	50	4	4,1	27,2	161 467
			14,6	13,8	54,3	402,2
УЖИН	Фрикадельки рыбные отварные	70	9,3	2,6	5,1	81,4 263
	Картофель отварной, запеченный с растительным маслом	130	2,9	4,3	31,0	147,5 345
	Компот из плодов свежих (яблок)	200	0,22	0,22	17,8	74 409
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,4	0,3	15	73,5 480
	Хлеб ржано- пшеничный	20	1,5	0,2	7	38,2 481
			16,32	7,62	75,9	414,6
			63,9	45,5	309,4	1886,7
	ИТОГО ЗА ПЕРВЫЙ ДЕНЬ					

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
ДЕНЬ 2							
ЗАВТРАК 1							
	Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0	36	7
	Каша жидкая манная с маслом и сахаром	180	5,1	5,7	27,8	182,2	185
	Напиток кофейный с молоком	180	2,8	2,4	14,4	90,9	395
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,4	0,3	15	73,5	480
	Итого за завтрак		12,62	11,35	57,2	382,6	
ЗАВТРАК 2	Плоды свежие	1 шт.(100г)	0,4	0,4	9,8	44,2	368
ОБЕД							
	Помидор в нарезке	40	0,5	0,05	1,5	8,5	54-33
	Суп из овощей	200	1,5	4,94	11,6	96,9	99
	Шницели рубленые	70	10,4	7,7	10,2	151,4	282
	Каша гречневая рассыпчатая	130	5,5	4,6	24,8	162,5	130309
	Кисель из повидла	180	0,1	0	23,4	94,2	383
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,4	0,3	15	73,5	480
	Хлеб ржано- пшеничный*	30	2,3	0,3	10,5	57,3	481
	Итого за обед		22,7	17,89	97	644,3	*
	Омлет натуральный, запеченный	80	8,4	9,0	1,6	120,5	120301
	Ряженка	180	5,4	4,5	10,9	91,8	401
	Кондитерское изделие (печенье сахарное)	1 шт.(20г)	1,42	3,9	13,7	92,8	
	Хлеб пшеничный йодированный	20	1,6	0,2	10	49	480
	Ово за полдник		16,8	17,6	36,2	354,1	
Н							
	Капуста, тушенная с мясом	200	16,8	20,9	6,3	280,9	120517-1
	Чай с сахаром	200	0	0	10	40	160105
	Хлеб пшеничный йодированный	20	1,6	0,2	10	49	480
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,3	0,3	10,5	57,3	481
	Ово за ужин		20,7	21,4	36,8	427,2	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
ДЕНЬ 3							
ЗАВТРАК 1							
	Масло (порциями)	10	0,08	7,3	0,1	66,1	6
	Каша жидкая молочная пшеничная	180	6,1	5,3	28,9	187,4	54-23к
	Какао с молоком	180	3,6	3,2	15,8	107	397
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,4	0,3	15	73,5	480
	Итого за завтрак		12,18	16,1	59,8	434	
ЗАВТРАК 2	Плоды свежие						
		1 шт.(100г)	0,4	0,4	9,8	44,2	368
ОБЕД	Огурец в нарезке	40	0,3	0,06	1	5,7	54-33
	Суп картофельный с пшеничной крупой на мясном бульоне	200	3,3	2,7	12,5	95,5	80
	Рагу из овощей с мясом отварным	200	15,2	18,8	20,8	314	301
	Компот из смеси сухофруктов	180	0,4	0,2	19,3	81	412
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,4	0,3	15	73,5	480
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,3	0,3	10,5	57,3	481
	Итого за обед		23,9	22,36	79,1	627	
ПОЛДНИК	Сырники из творога	100	16	9,5	16,2	217,5	263
	Соус яблочный	20	0,02	0,02	3,5	13,9	362
	Молоко кипяченое	180	5	4,5	8,5	93,6	400
	Итого за полдник		21,02	14,02	28,2	325	
ЧН	Котлеты рыбные школьные	70	7,2	3	5,8	79,1	283
	Свекла тушеная	150	2,5	4,5	12,2	130	59
	Чай с лимоном	200	0,04	0	8,1	32,6	160106
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,4	0,3	15	73,5	480
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,3	0,3	10,5	57,3	481
	Итого за ужин		14,44	8,1	51,6	372,5	
	ИТОГ ЗА ТРЕТИЙ ДЕНЬ		71,9	61,0	228,5	1802,7	

Ним пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЗТРАК 1							
Н.4							
Сыр (порциями)		10	2,32	2,95	0	36	7
Суп молочный с макаронными изделиями		180	5,1	4,7	16,9	130,7	93
Напиток кофейный с молоком		180	2,8	2,4	14,4	90,9	395
Хлеб пшеничный йодированный		30	2,4	0,3	15	73,5	480
Итого за завтрак			12,62	10,35	46,3	331,1	
ЗАВТРАК 2							
	Плоды свежие	1 шт.(100г)	0,4	0,4	9,8	44,2	368
ОБЕД							
	Помидор в нарезке	40	0,5	0,05	1,5	8,5	54-33
	Борщ с фасолью и картофелем на курином бульоне	200	2,9	5,1	11,8	104,9	63
	Плов куриный	200	19	22,6	39,1	435,5	120605
	Компот из плодов свежих (яблок)	180	0,2	0,2	16	66,6	409
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,4	0,3	15	73,5	480
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,3	0,3	10,5	57,3	481
	Итого за обед		27,3	28,55	93,9	746,3	
ПОЛДНИК							4
	Пирожки печенные из сдобного дрожжевого теста с повидлом	80	4,6	5	46,4	248,7	454
	Кефир	180	5,3	4,5	7,2	90	401
	Итого за полдник		9,9	9,5	53,6	338,7	
КИН							
	Омлет с картофелем с маслом сливочным	120/5	9	16,7	9,4	225	218
	Морковь отварная с маслом	70/2	0,9	1,8	3,6	34,5	320
	Чай с сахаром	200	0	0	10	40	160105
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,4	0,3	15	73,5	480
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,5	0,2	7	38,2	481
	Итого за ужин		13,8	19,0	45,0	411,2	
	Итого за ЧЕТВЕРТЫЙ ДЕНЬ		64,02	67,8	248,6	1871,5	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
ДЕНЬ 5							
ЗАВТРАК 1							
Масло (порциями)	10	0,08	7,3	0,1	66,1	6	
Каша жидкая молочная с овсяными хлопьями "Геркулес" с маслом и сахаром	180	5,3	5,5	24,4	172,4	185	
Какао с молоком	180	3,6	3,2	15,8	107	397	
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,4	0,3	15	73,5	480	
Итого за завтрак		11,38	16,3	55,3	419		
ЗАВТРАК 2	Плоды свежие	1 шт.(100г)	0,4	0,4	9,8	44,2	368
ОБЕД		40	0,3	0,06	1	5,7	54-33
Огурец в нарезке		200	1,6	2,2	11,7	72,6	80
Суп картофельный с рисовой крупой		80	12,1	3,2	12,2	126	120401
Котлеты рубленные из фарша рыбного		130	2,9	3,3	18,7	116,2	130101
Пюре картофельное		180	0,4	0,2	19,3	81	412
Компот из смеси сухофруктов		30	2,4	0,3	15	73,5	480
Хлеб пшеничный йодированный		30	2,3	0,3	10,5	57,3	481
Хлеб ржано- пшеничный		22	9,56	88,4	532,3		
Итого за обед							
ПОЛДНИК		100	17,5	12,1	17,2	247	237
Запеканка из творога		200	0,04	0	8,1	32,6	160106
Чай с лимоном							
Итого за полдник		17,54	12,1	25,3	279,6		
УЖИН							
Рагу из мяса птицы	230	19,4	17,9	26,3	344	120609	
Компот из плодов свежих (яблок)	200	0,22	0,22	17,8	74	409	
Хлеб пшеничный йодированный	30	2,4	0,3	15	73,5	480	
Хлеб ржано- пшеничный	20	1,5	0,2	7	38,2	481	
Итого за ужин		23,52	18,62	66,1	529,7		
ИТОГО ЗА ПЯТЫЙ ДЕНЬ		74,8	57,0	244,9	1804,8		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)	Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы	
ПЕНИ 7					
ЗАВТРАК 1					
Сыр (порциями)		10	2,32	2,95	0
Каша жидкая молочная пшеничная с маслом и сахаром		180	7,4	7,2	209,3
Напиток кофейный с молоком		180	2,8	2,4	14,4
Хлеб пшеничный йодированный		30	2,4	0,3	15
<i>Итого за завтрак</i>		14,92	12,85	57	409,7
ПЛОДЫ ЗА ВЕЧЕР					
Плоды свежие		1 шт.(100г)	0,4	0,4	368
ЗАВТРАК 2					
ОБЕД					
Огурец в нарезке		40	0,3	0,06	1
Суп картофельный с макаронными изделиями		200	2,2	2,2	83,8
Котлеты рубленые		70	10,4	7,7	13,7
Пюре картофельное		130	2,9	3,3	10,2
Кисель из повидла		180	0,1	0	151,4
Хлеб пшеничный йодированный		30	2,4	0,3	130101
Хлеб ржано- пшеничный		30	2,3	0,3	282
<i>Итого за обед</i>		20,6	13,86	92,5	483
ПОЛДНИК					
Омлет натуральный, запеченный		80	8,4	9,0	1,6
Ряженка		180	5,4	4,5	10,9
Кондитерское изделие (печениее сахарное)		1 шт.(20г)	1,42	3,9	92,8
Хлеб пшеничный йодированный		20	1,6	0,2	49
<i>Итого за полдник</i>		16,8	17,6	36,2	480
УЖИН					
Фрикадельки мясные паровые		70	11,5	9,3	6,5
Капуста тушеная		130	2,8	5,3	9,6
Чай с сахаром		200	0	0	40
Хлеб пшеничный йодированный		30	2,4	0,3	15
Хлеб ржано- пшеничный		20	1,5	0,2	73,5
<i>Итого за ужин</i>		18,2	15,1	48,1	480,1
<i>Итого за СЕДЬМОЙ ДЕНЬ</i>		72,4	60,0	250,6	1828,4

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
ДЕНЬ 8							
ЗАВТРАК 1							
Масло (порциями)		10	0,08	7,3	0,1	66,1	6
Каша жидкая молочная с овсяными хлопьями "Геркулес"		180	5,3	5,5	24,4	172,4	185
с маслом и сахаром							
Какао с молоком		180	3,6	3,2	15,8	107	397
Хлеб пшеничный йодированный		30	2,4	0,3	15	73,5	480
Итого за завтрак		11,38	16,3	55,3	419		
ЗАВТРАК 2							
Плоды свежие		1 шт.(100г)	0,4	0,4	9,8	44,2	368
ОВЕД							
Помидор в нарезке		40	0,5	0,05	1,5	8,5	54-33
Суп из овощей		200	1,5	4,94	11,6	96,9	99
Ежики мясные		70	9,8	10	8,5	165,4	527
Изделия Макаронные отварные		130	4,8	3,8	30,6	175,4	130401
Компот из смеси сухофруктов		180	0,4	0,2	19,3	81	412
Хлеб пшеничный йодированный		30	2,4	0,3	15	73,5	480
Хлеб ржано-пшеничный		30	2,3	0,3	10,5	57,3	481
Итого за обед		21,7	19,59	97	658		
ПОЛДНИК							
Сырники из творога		100	16	9,5	16,2	217,5	263
Соус яблочный		20	0,02	0,02	3,5	13,9	362
Молоко кипяченое		180	5	4,5	8,5	93,6	400
Итого за полдник		21,02	14,02	28,2	325		
УЖИН							
Шницель рыбный натуральный		70	10,6	3,4	7,2	101,5	258
Свекла тушеная		130	2,2	3,9	10,6	112,7	59
Чай с лимоном		200	0,04	0	8,1	32,6	160106
Хлеб пшеничный йодированный		30	2,4	0,3	15	73,5	480
Хлеб ржано-пшеничный		20	1,5	0,2	7	38,2	481
Итого за ужин		16,74	7,8	47,9	358,5		
Итого за воскресной пе		71,2	58,1	238,2	1804,7		

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
ЛЕЧЬ 9							
ЗАВТРАК 1							
	Сыр (порцииами)	10	2,32	2,95	0	36	7
	Каша жидкая молочная пшеничная	180	6,1	5,3	28,9	187,4	
	Напиток кофейный с молоком	180	2,8	2,4	14,4	90,9	395
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,4	0,3	15	73,5	480
	Итого за завтрак		13,62	10,95	58,3	387,8	
ЗАВТРАК 2	Плоды свежие	1 шт.(100г)	0,4	0,4	9,8	44,2	368
Обед	Огурец в нарезке	40	0,3	0,06	1	5,7	54-33
	Щи из свежей капусты на курином бульоне	200	2,5	3,4	8,1	93,4	110105
	Рагу из мяса птицы	200	16,9	15,6	22,9	299,1	120609
	Компот из плодов свежих (яблок)	180	0,2	0,2	16	66,6	409
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,4	0,3	15	73,5	480
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,3	0,3	10,5	57,3	481
	Итого за обед		24,6	19,86	73,5	621,6	
ПОДНІК	Крендель сахарный	60	4,2	7,9	33,4	222	460
	Кефир	180	5,3	4,5	7,2	90	401
	Итого за подник		9,5	12,4	40,6	312	4
УЖИН							
	Омлет натуральный, запеченный	80	8,4	9,0	1,6	120,5	120301
	Икра морковная	100	2,1	4,6	11	94	54
	Чай с сахаром	200	0	0	10	40	160105
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,4	0,3	15	73,5	480
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,3	0,3	10,5	57,3	481
	Кондитерское изделие (печенье сахарное)	1 шт.(20г)	1,42	3,9	13,7	92,8	
	Итого за ужин		16,62	18,1	61,8	478,1	
	Итого за ДЕВЯТЫЙ ДЕНЬ		64,7	61,71	244	1817,7	

Ном п/ши	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
10							
УАК 1	Масло (порцииами)	10	0,08	7,3	0,1	66,1	6
	Суп молочный с гречневой крупой	180	5,2	4,3	14,3	116,9	54-17к
	Какао с молоком	180	3,6	3,2	15,8	107	397
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,4	0,3	15	73,5	480
	о за запор		11,28	15,1	45,2	363,5	
УАК 2	Плоды свежие	1 шт.(100г)	0,4	0,4	9,8	44,2	368
	Помидор в нарезке	40	0,5	0,05	1,5	8,5	54-33
	Суп картофельный с горохом	200	4,4	4,3	13	107,8	81
	Сухарики из хлеба пшеничного	15	1,71	0,6	10,7	55,5	180601
	Пудинг рыбный запеченный	75	9,5	5	6,2	116	269
	Пюре картофельное	130	2,9	3,3	18,7	116,2	130101
	Компот из смеси сухофруктов	180	0,4	0,2	19,3	81	412
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,4	0,3	15	73,5	480
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,3	0,3	10,5	57,3	481
	о забор		24,11	14,05	94,9	615,8	
УИИК	Суфле творожное запеченное	120	17,3	11,4	16	236	435
	Чай с лимоном	200	0,04	0	8,1	32,6	160106
	о за полдник						
			17,34	11,4	24,1	268,6	
	Котлеты рубленные из птицы	70	10,8	9,9	11	176,8	305
	Рагу из овощей	130	2,3	6,7	15,2	130,1	130203
	Компот из плодов свежих (яблок)	200	0,22	0,22	17,8	74	409
	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,4	0,3	15	73,5	480
	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,3	0,3	10,5	57,3	481
	о за ужин		18,02	17,42	69,5	511,7	
	о за десертный день		71,2	58,4	243,5	1803,8	
	о за весь период		690	593	2533	18378	
	днее значение за период		69,0	59,3	253,3	1837,8	

Apocynaceae et *Monimiaceae*

No. 267 p.

