«Утверждаю» Заведующий МБДОУ№ 27 Десер Г.А. Мельникова Приказ № 44/1-П от 01.04.2021г.

Десятидневное меню МБДОУ № 27 для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет с 10,5 часовым пребыванием

День: первый Неделя: первая

Возрастная категория: 3 - 7 лет

Прием пищи, наименование блюд	Bec	Пип	цевые вещ	ества (г)	Энергетическая	№
	блюда	Б	Ж	У	ценность (ккал)	рецептуры
ЗАВТРАК						
Капуста тушеная	150	2,44	4,71	12,51	127,8	336
Яйцо вареное	1 шт	1,48	3,45	7,94	67,67	187
Какао с молоком	180	4,21	5,06	14,56	124,69	397
Хлеб пшеничный	30	1,6	0,2	11,25	57,7	37.1
ИТОГО за завтрак:		9,73	13,42	46,26	378,86	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Сок фруктовый	175	0,7	0	20,48	87,5	407
ИТОГО за завтрак:		0,7	0	20,48	87,5	407
ОБЕД			-			
Нарезка овощей по сезону	60	0,44	Õ	1,88	8,41	30
Суп картофельный с рыбой	250	4,43	4,93	10,87	108,89	73
Печень говяжья по-			7,3-	2,0,0,1	100,07	73
со сметанным соусом	80\20	12,00	9,91	3,21	160,81	238
Макароны отварные	125	3,17	3,52	24,85	144,27	306
Кисель из сухофруктов	180	0,38	0	20,14	83,93	380
Хлеб ржаной	35	2,04	0,33	13,85	67,69	360
ИТОГО за обед:		24,06	18,89	86,05	574,0	
полдник						
Оладьи дрожжевые с			7			-
повидлом	70/20	5,71	8,52	24,65	330,59	
Кисломолочный продукт	180	4,92	5,4	8,28	92,0	406
ИТОГО за полдник:		10,63	13,92	62,93	422,59	700
ВСЕГО за день:		45,12	46,23	185,8	1462,95	

День: второй Неделя: первая

Возрастная категория: 3-7 лет

Прием пищи, наименование блюд	Bec	П	ищевые вещ	ества (г)	Энергетическая	№ рецептуры
	блюда	Б	Ж	У	ценность (ккал)	родонтуры
ЗАВТРАК						
Суп рисовый молочный	200	4,54	6,88	25,86	194,16	155
Кофейный напиток с молоком	180	2,76	3,08	15,04	102,1	395
Бутерброд с маслом	25/5	1,63	4,08	11,99	101,4	1
ИТОГО за завтрак :		8,83	15,25	54,73	397,14	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Свежие фрукты	90	0,24	0,	8,2	39,5	
ИТОГО за завтрак:		0,24	0,	8,2	39,5	
ОБЕД						
Нарезка из овощей по сезону	45	0,2	1,88	0,78	21,52	3
Суп картофельный с мясными						
фрикадельками	220/40	6,78	7,94	13,21	156,92	83
Шницель рыбный	70	5,24	3,84	7,0	139,9	230
Пюре картофельное	120	1,84	3,44	15,29	107,42	317
Компот из свежих фруктов	180	0,08	0	11,21	50,03	372
Хлеб пшеничный	25	1,28	0,16	9,56	46,2	
Хлеб ржаной	40	2,2	0,36	15,85	77,6	
ИТОГО за обед:		17,6	17,62	72,9	600,93	
полдник						
Вареники ленивые	125	16,08	9,23	15,62	219,35	230
Сгущенное молоко	20	1,22	1,6	10,7	64,0	
Чай с лимоном	186	0,12	0	8,12	33,81	957
ИТОГО за полдник:		17,42	10,83	34,44	317,16	
ВСЕГО за день:		44,09	45,58	170,27	1354,73	

День: третий Неделя: первая Возрастная категория: 3-7 лет

Прием пищи,	Bec	П	ищевые веще	ства (г)	Энергетическая	№
наименование блюд	блюда	Б	Ж	y	ценность (ккал)	рецептуры
ЗАВТРАК				-		r
Омлет натуральный	100	7,13	10,18	2,16	139,63	100
Зеленый горошек	45	0,2	1,88	0,78		188
Хлеб пшеничный	20	1,28	0,16	9,56	21,52	3
Чай с молоком	180	2,01	2,04	10,39		
Бутерброд с маслом	20/5	1,95	4,0	11,99	58,09	385
Кондитерское изделие	20	1,55	2,3	18,3	84,85	1
ИТОГО за завтрак :		14,72	20,79	53,3	94,0 444,29	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК					,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	
Компот фруктово- ягодный	185	0,95	0	22,27	89,53	
ИТОГО за завтрак:		0,95	0	22,27	89,53	
OFFIX					33,30	
ОБЕД						
Нарезка из овощей по						
Сезону	60	0,44	0	1,88	8,41	30
Бульон из кур с гренками	200\20	1,72	0,21	12,78	61,74	51
Куры отварные	60	11,36	10,57	0,7	140,19	89
Каша гречневая	00000000					- 07
рассыпчатая	100	5,33	7,38	32,2	163,14	165
Сок фруктовый	200	0,8	0	23,4	100,0	407
Хлеб пшеничный	20	1,28	0,16	9,56	46,2	107
Хлеб ржаной	35	2,04	0,33	13,85	67,69	
ИТОГО за обед:		22,97	18,65	70,97	587,37	
полдник						
Пирожок с повидлом	60	6,44	5,33	35,85	215.66	
Най с лимоном	186	0,12	0	8,12	215,66	455
ИТОГО за полдник:	7,5	6,56	5,33	43,97	33,81 249,47	957
ВСЕГО за день:		45,2	42,77	197,21	1370,66	

День: четвертый Неделя: первая Возрастная категория: 3-7 лет

Прием пищи, наименование блюд	Bec	п	ищевые вещ	ества (г)	Энергетическая	№ рецептуры
	блюда	Б	ж	У	ценность (ккал)	
ЗАВТРАК						
Суп геркулесовый молочный	200	5,36	7,84	22,61	193,25	85
Чай с лимоном	180\6	0,12	0	8,12	33,81	957
Бутерброд с маслом	25/5	1,63	4,08	11,99	101,4	1
Кондитерское изделие	20	1,86	2,82	21,96	124,2	***
ИТОГО за завтрак :		8,97	14,74	64,68	452,66	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Свежие фрукты	100	0,28	0,	9,1	42,8	
ИТОГО за завтрак :		0,28	0,	9,1	42,8	
ОБЕД						
Нарезка из овощей по сезону	60	0,44	0	1,88	8,41	30
Борщ со сметаной	250	1,99	5,51	16,16	125,63	62
Рыба тушеная с овощами	70/50	5,58	4,03	3,07	155,1	247
Рис приспущенный	100	7,43	4,12	25,38	160,6	317
Компот из свежих фруктов	180	0,08	0	11,21	50,03	372
Хлеб пшеничный	25	1,6	0,2	11,25	57,7	3,2
Хлеб ржаной	40	2,2	0,36	15,85	77,6	
ИТОГО за обед:		19,32	14,22	84,8	631,41	
полдник						
Запеканка из творога с	120					237
морковью		11,27	10,77	15,45	216,49	25,
Молоко сгущенное	20	1,83	2,4	16,05	64,0	351
Кисломолочный продукт	180	4,92	5,4	8,28	92,0	406
ИТОГО за полдник:		18,02	18,57	39,78	372,49	
ВСЕГО за день:		46,9	48,0	199,02	1497,06	

День: пятый Неделя: первая Возрастная категория: 3-7 лет

Прием пищи, наименование блюд	Bec]]	Пищевые ве	Энергетическая	No	
	блюда	Б	Ж	У	ценность (ккал)	рецептуры
ЗАВТРАК						
Суп манный молочный	200	5,28	6,9	24,31	191,25	85
Чай с молоком	180	2,01	2,04	10,39	58,09	385
Бутерброд с сыром	25/15	4,8	4,33	14,63	120,9	3
ИТОГО за завтрак :		12,09	13,27	49,33	370,24	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК					-	
Сок фруктовый	175	0,7	0	20,48	87,5	407
ИТОГО за завтрак :		0,7	0	20,48	87,5	
ОБЕД						
Суп картофельный с	250			1970 P. 1970	A-177001 011 (000-000)	81
бобовыми		4,92	4,13	20,0	141,28	
Жаркое по-домашнему	190	14,64	13,28	18,11	267,97	247
Нарезка и овощей по сезону	45	0,2	1,88	0,78	21,52	6
Компот из сухофруктов	180	0,34	0	14,36	60,22	376
Хлеб пшеничный	25	1,6	0,2	11,25	57,7	
Хлеб ржаной	40	2,2	0,36	15,85	77,6	
ИТОГО за обед:		23,91	19,85	80,35	626,29	
полдник						
Фруктовый плов	100	1,76	5,28	31,83	196,91	48
Кисломолочный продукт	180	4,32	5,4	8,64	97,0	406
Кондитерское изделие	20	1,24	1,88	14,69	82,8	
ИТОГО за полдник:		7,32	7,16	55,16	376,71	
ВСЕГО за день:		44,02	40,28	205,32	1460,74	

День: шестой Неделя: вторая Возрастная категория: 3-7 лет

Прием пищи, наименование блюд	Bec	Пи	щевые вещест	гва (г)	Энергетическая	№ рецептуры
	блюда	Б	ж	y	ценность (ккал)	
ЗАВТРАК						
Яйцо вареное	1 mr	1,48	3,45	7,94	67,67	187
Макароны отварные с	155					206
сыром	generation.	7,71	9,35	33,71	265,84	
Икра кабачковая	60	0,48	0	2,04	9,18	30
Чай с лимоном	180\6	0,12	0	8,12	33,81	957
Бутерброд с маслом	25/5	1,63	4,08	11,99	101,4	1
ИТОГО за завтрак :		11,42	16,88	63,8	477,9	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК		<u> </u>				
Свежие фрукты	95	0,25	0	8,5	40,85	
ИТОГО за завтрак :		0,25	0	8,5	40,85	
ОБЕД				,		
Борщ со сметаной	250	1,99	5,51	16,16	125,63	62
Ежики в томатном соусе	80/30	13,01	8,75	8,31	153,66	267
Рагу овощное	150	2,28	4,3	11,47	113,09	344
Кисель из сухофруктов	180	0,38	0	20,14	83,93	380
Хлеб пшеничный	30	1,92	0,24	14,34	69,3	
Хлеб ржаной	35	2,04	0,33	13,85	67,69	
ИТОГО за обед:		21,24	19,13	84,27	613,3	
полдник						
Ватрушка с творогом	60	8,77	8,11	35,03	260,11	1021
Кисломолочный продукт	180	4,32	5,4	8,64	92,0	406
ИТОГО за полдник:		13,09	13,51	43,67	352,11	
ВСЕГО за день:		46,0	49,52	200,2	1484,16	

День: седьмой Неделя: вторая Возрастная категория: 3-7 лет

Прием пищи, наименование блюд	Bec	П	ищевые вещ	ества (г)	Энергетическая	№ рецептуры
	блюда	Б	Ж	У	ценность (ккал)	
ЗАВТРАК						
Суп гречневый молочный	200	7,5	7,24	23,15	190,65	85
Кофейный напиток с молоком	180	2,76	3,08	15,04	102,1	395
Бутерброд с маслом	30/5	1,95	4,12	14,38	112,95	1
ИТОГО за завтрак :		12,21	14,44	52,57	405,7	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК					-	
Сок фруктовый	200	0,8	0	23,4	100,0	407
ИТОГО за завтрак:		0,8	0	23,4	100,0	
ОБЕД						
Нарезка из овощей по сезону	55	0,44	0	1,88	8,41	309
Суп картофельный с мясными						
фрикадельками	220/40	6,78	7,94	13,21	156,92	83
Рыба запечённая с картофелем	180	7,60	4,37	21,48	168,03	221
Компот из свежих фруктов	180	0,08	0	11,21	50,03	372
Хлеб пшеничный	25	1,6	0,2	11,25	57,7	
Хлеб ржаной	35	2,04	0,33	13,85	67,69	
ИТОГО за обед:		18,54	12,84	105,57	508,18	
полдник						
Пирожок печеный с капустой	70	5,2	6,23	28,09	201,53	451
Кисломолочный продукт	180	4,92	5,4	8,28	92,0	406
ИТОГО за полдник:		10,12	11,63	36,37	293,53	
ВСЕГО за день:		41,1	39,91	202,09	1307,81	

День: восьмой Неделя: вторая Возрастная категория: 3-7 лет

Прием пищи, наименование блюд	Bec	П	ищевые веще	ства (г)	Энергетическая	№ рецептуры
	блюда	Б	ж	У	ценность (ккал)	
ЗАВТРАК						
Суп рисовый молочный	200	4,54	6,88	25,86	194,16	85
Кофейный напиток с молоком	180	2,76	3,08	15,04	102,1	395
Бутерброд с маслом	25/5	1,63	4,08	11,99	101,4	1
Кондитерское изделие	20	1,24	1,88	14,69	82,8	
ИТОГО за завтрак :		8,93	14,04	52,89	479,66	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Компот фруктово-ягодный	185	0,95	0	22,27	89,53	
ИТОГО за завтрак:		0,95	0	22,27	89,53	
ОБЕД		7				
Нарезка из овощей по сезону	55	0,44	0	1,88	8,41	309
Мясо тушеное	70/50	11,82	12,9	3,37	185,13	257
Пюре картофельное	150	2,29	4,77	19,09	147,5	317
Компот из свежих фруктов	180	0,08	0	11,21	50,03	372
Хлеб пшеничный	30	1,92	0,24	14,34	69,3	
Хлеб ржаной	40	2,2	0,36	15,85	77,6	
ИТОГО за обед:		18,75	18,27	65,74	537,97	
полдник						
Салат из свеклы (вареной)	45	0,55	2,35	3,78	39,56	35
Яйцо вареное	1 шт	1,48	3,45	7,94	67,67	187
Оладьи из печени	90\20	12,64	7,78	4,34	144,64	241
Хлеб пшеничный	25	1,6	0,2	11,25	57,7	
Чай с лимоном	180\6	0,12	0	8,12	33,81	957
ИТОГО за полдник:		16,39	13,78	35,34	343,3	70 T. V.
ВСЕГО за день:		45,02	46,0	176,2	1368,4	

День: девятый Неделя: вторая Возрастная категория: 3-7 лет

Приєм пищи, наименование блюд	Bec	п	ищевые ве	щества (г)	Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
	блюда	Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
Омлет натуральный	100	7,13	10,18	2,16	139,63	188
Зеленый горошек	45	0,2	1,88	0,78	21,52	329
Хлеб пшеничный	30	1,92	0,24	14,34	69,3	
Чай с молоком	180	2,01	2,04	10,39	58,09	385
Кондитерское изделие	30	1,86	2,82	21,96	124,2	
ИТОГО за завтрак :		13,12	17,16	49,63	412,74	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Свежие фрукты	90	0,24	0,	8,2	39,5	
ИТОГО за завтрак :		0,24	0,	8,2	39,5	
ОБЕД			+			
Нарезка из овощей по сезону	60	0,44	0	1,88	8,41	309
Суп картофельный с клецками	250	2,24	6,3	15,36	132,35	120\89
Плов из птицы	180	15,72	16,21	31,23	342,34	646
Компот из сухофруктов	180	0,34	0	14,36	60,22	376
Хлеб пшеничный	25	1,6	0,2	11,25	57,7	
Хлеб ржаной	35	2,04	0,33	13,85	67,69	
ИТОГО за обед:		22,38	23,04	87,93	618,7	
полдник						
Шанежка с яблоками	70	3,25	3,53	27,39	179,07	458
Молоко кипяченое	180	4,8	6,0	9,2	114,0	405
ИТОГО за полдник:		8,05	9,53	36,59	293,07	
ВСЕГО за день:		44,79	49,73	182,35	1364,01	
Среднее за 10 дней		45,1	45,88	190,0	1412,09	

День: десятый Неделя: вторая Возрастная категория: 3-7 лет

Прием пищи, наименование блюд	Bec	п	ищевые вещ	Энергетическая	Nº	
	блюда	Б	Ж	y	ценность (ккал)	рецептуры
ЗАВТРАК						T J P
Суп пшенный молочный	200	5,38	7,3	23,41	101.65	
Какао с молоком	180	4,21	5,06	17,42	191,65	85
Бутерброд с сыром	30/15	4,8	4,33	14,63	136,41	397
ИТОГО за завтрак :		14,39	16,69	55,46	120,9 448,96	3
ВТОРОЙ ЗАВТРАК					113,20	
Свежие фрукты	105	0,28	0			
ИТОГО за завтрак :	103	0,28	0,	9,1	42,8	407
		0,28	0,	9,1	42,8	
ОБЕД						
Суп картофельный с крупой	250	1,68	4,92	15,19	114.0	
Гефтеля мясная	65	7,25	7,26	5,44	114,8	80
Капуста тушеная	150	2,44	4,71	12,51	125,62	287
Кисель из сухофруктов	180	0,38	0	20,14	107,8	336
Хлеб пшеничный	35	2,24	0,28	16,7	83,93	380
Хлеб ржаной	40	2,2	0,36		80,6	
ИТОГО за обед:		16,19	17,53	15,85 85,83	77,6 590,35	
ПОЛИЦИИ				30,00	370,33	
ПОЛДНИК						
апеканка из творога	110	15,62	13,19	14,66	254,61	237
Соус молочный (сладкий)	20	0,46	2,01	3,32	21,7	351
исломолочный продукт	180	4,32	5,4	8,64	92,0	395
ТОГО за полдник:		18,08	17,6	31,23	368,31	393
СЕГО за день:		48,94	50,82	181,62	1450,42	

Десятидневное меню составлено согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", с учетом пребывания детей в ДОУ 10,5 часов, что составляет от суточной нормы 75%: завтрак 25%, обед 35%, полдник 15%.

В рецептуре блюд использовалась литература:

- 1. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / разработано: «Уральский региональный центр питания» профессор Перевалов А.Я., «Пермская государственная медицинская академия» профессор Корюкина И.П. 2011 год
- 2.«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А., 2011г.
- 3. И.М.Скурихин. Химический состав пищевых продуктов/М.: Издательство «Легкая и пищевая промышленность», 1984-326с.

Меню разработано: ст. медсестра Плужникова Е.М.