УТВЕРЖДАЮ ИО Заведующего МБДОУ ДС № 2 г. Ейска МО Ейский район Л. Л. Лях Приказ № 101-ОД от 29.07.2025 г.

ОСНОВНОЕ (ОРГАНИЗОВАННОЕ) МЕНЮ

на теплый период

для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 2 города Ейска муниципального образования Ейский район с 10,5 часовым пребыванием детей от 1 до 3 лет

Основное меню

Рацион: ДОО _Ясли 10,5 ч

Сезон: теплый

1 день - понедельник Возрастная категория: 1-3 года

	Наименование блюда		Пище	евые веществ	за (г)	Энерге-	Витамин		Nº
Прием пищи		Выход блюда	Б	ж	У	тическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры	технологической карты
Завтрак		·							
	Яйцо отварное	30	3,43	3,5	0,23	43,3	0,00	306	107
	Каша пшеничная вязкая	100	2,10	2,80	19,02	85,70	0,70	331	167
	Икра кабачковая (готовый продукт)	40	0,64	3,12	2,70	31,20	2,50	121	168
	Бутерброд с маслом	25	1,00	3,99	10,67	73,50	0,01	1	99
	Чай с сахаром	150	0,05	0,01	9,50	28,00	0,03	391, 392	4, 162
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за Завтрак		355	8,02	13,5	47,04	285,2	3,24		
Завтрак второй									
	Яблоки свежие	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50	368	170
Итого за Завтр	рак второй	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50		
Обед									
	Икра баклажанная	40	0,80	2,24	2	30,8	1,52	122	198
	Рассольник ленинградский	150	1,23	3,2	9,8	72,8	4,61	64	8
	Жаркое по-домашнему	180	12,02	12,25	6,6	265,68	1,1	374	9
	Компот из свежих плодов и ягод	150	0,40	0,20	17,33	72,00	3,23	398	12
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11
Итого за Обед		560	17,25	18,21	50,67	516,98	10,46		
Полдник									
	Пирожок сдобный с яблоком	60	2,50	3,70	21,30	121,00	0,00	561,623	14,15
	Сок фруктовый	175	0,90	0,20	17,70	80,50	3,50	407	7
Итого за Полд	ник	235	3,40	3,90	39,00	201,50	3,50		
Итого за день		1245	29,07	36,01	146,02	1048,38	26,70		

 Сезон: теплый

 2 день - вторник
 Возрастная категория: 1-3 года

 Прием пищи
 Наименование блюда
 Выход блюда
 Витамин

-		D	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая	Витамин	Nº	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Б	ж	У	ценность (ккал)	С	рецептуры	технологической карты
Завтрак									
	Суп молочный с крупой (гречка)	160	2,90	3,30	13,70	84,83	1,02	101	17
	Бутерброд с сыром	30	2,70	3,50	10,70	90,51	0,07	3	18
	Молоко кипяченое	150	4,40	3,80	7,20	79,50	2,00	534	16
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за Завтрак		350	10,80	10,68	36,52	278,34	3,09		
Завтрак второй									
	Яблоки свежие	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50	368	170
Итого за Завтр	ак второй	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50		
Обед									
	Овощи натуральные (огурцы)	40	0,32	0,04	1,00	5,60	4,00	112	200 или 201
	Борщ вегетарианский (мелкошинкованный)	150	1,10	3,00	6,40	57,00	6,20	65	40
	Котлета рыбная любительская	50	3,30	1,80	3,10	83,00	0,50	272	23
	Картофельное пюре	110	2,31	3,52	15,00	101,20	3,74	339	22
	Компот из сухофруктов	150	0,30	0,00	23,88	77,50	0,40	403	24
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11
Итого за Обед		540	10,13	8,68	64,32	400,00	14,84		
Полдник									
	Запеканка из творога с морковью	70	4,80	7,20	7,20	90,10	1,10	252	25
	Соус молочный (сладкий)	20	0,50	1,40	1,80	17,34	0,13	444	30
	Кефир	150	4,40	3,80	6,00	75,00	0,70	407	33
Итого за Полд	ник	240	9,70	12,40	15,00	182,44	1,93		
Итого за день		1225	31,03	32,16	125,15	905,48	29,36		

Рацион: ДОО _ Ясли 10,5 ч Сезон: теплый 3 день - среда

3 день - сред	день - среда				Возрастн	1-3 года			
	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая	Витамин	Nº	Nº
Прием пищи			Б	Ж	У	ценность (ккал)	С	рецептуры	технологической карты
Завтрак									
	Яйцо отварное	30	3,43	3,5	0,23	43,3	0,00	306	107
	Суп молочный с крупой (манка)	150	2,75	3,34	12,80	82,35	1,00	101	28
	Бутерброд с маслом	25	1,00	3,99	10,67	73,50	0,01	1	99
	Какао с молоком	150	2,35	2,40	18,80	71,50	1,00	388	29
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за Завт	Итого за Завтрак		10,33	13,31	47,42	294,15	2,01		
Завтрак второй									
	Печенье (пряники, вафли)	30	0,30	1,00	20,80	124,70	0,00	703	140 (190 или 191)
	Сок фруктовый	100	1,10	0,10	12,60	65,00	2,00	407	36
Итого за Завтј	рак второй	130	1,40	1,10	33,40	189,70	2,00		
Обед			•		1		•		
	Икра из кабачков	40	0,52	2,00	2,00	27,60	3,20	120	196
	Суп картофельный с крупой ячневой	150	1,00	3,05	10,23	72,20	0,50	70	31
	Суфле из печени	50	9,95	8,90	6,70	132,60	7,50	407	128
	Капуста тушеная	120	2,20	3,71	4,70	97,60	20,40	354	182
	Кисель из плодов сушеных	150	0,23	0,00	23,33	102,00	0,02	397	35
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11
Итого за Обед		550	16,70	17,98	61,90	507,70	31,62		
Полдник			•		•		•		
	Шанежка наливная с яйцом	60	1,50	2,20	28,50	101,00	0,00	459	34
	Молоко кипяченое	150	4,40	3,80	7,20	79,50	2,00	534	16
Итого за Полд	ник	210	5,90	6,00	35,70	180,50	2,00		
Итого за день		1255	34,33	38,39	178,42	1172,05	37,63		

4 день - четв	ерг		T		Возрастн	ая категория:	1-3 года	•	1
			Пище	евые вещест	за (г)	Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин	Nº	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Б	Ж	У		С	рецептуры	технологическої карты
Завтрак									
	Суп молочный с крупой (геркулес)	160	2,72	3,40	12,40	82,60	1,00	101	37
	Бутерброд с сыром	30	2,70	3,50	10,70	90,51	0,07	3	18
	Чай с молоком	150	1,13	1,00	11,93	52,00	1,00	385	39, 45
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за Завтр	рак	350	7,35	7,98	39,95	248,61	2,07		
Завтрак второй									
	Яблоки свежие	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50	368	170
Итого за Завтр	рак второй	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50		
Обед									
	Овощи натуральные (огурцы)	40	0,32	0,04	1,00	5,60	4,00	112	200 или 201
	Щи из свежей капусты	150	0,93	3,00	3,53	44,60	7,31	82	20
	Суфле из отварной говядины	60	10,60	10,80	7,67	179,00	0,08	392, 443	126, 66
	Соус молочный	20	0,64	1,50	2,01	21,50	0,13	333	26
	Макаронные изделия отварные	110	3,40	0,41	17,40	107,50	0,01	306	153
	Компот из свежих плодов и ягод	150	0,40	0,20	17,33	72,00	3,23	398	12
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11
Итого за Обед		570	19,09	16,27	63,88	505,90	14,76		
Полдник									
	Ленивые вареники с маслом	90	7,80	7,39	13,34	175,90	0,20	331	46
	Соус молочный (сладкий)	20	0,50	1,40	1,80	17,34	0,13	444	30
	Ряженка	180	5,22	4,50	7,20	90,00	1,30	406	27
Итого за Полд	ник	290	13,52	13,29	22,34	283,24	1,63		
Итого за день		1305	40,36	37,94	135,48	1082,45	27,96		

5 день - пятница			Возрастная категория:				1-3 года		
	Наименование блюда	Выход блюда	Пище	евые веществ	за (г)	Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин	Nº	Nº
Прием пищи			Б	Ж	У		C	рецептуры	технологической карты
Завтрак									
	Омлет натуральный	100	7,02	11,40	2,30	138,50	0,31	188	44
	Икра кабачковая (готовый продукт)	40	0,64	3,12	2,70	31,20	2,50	121	168
	Бутерброд с маслом	25	1,00	3,99	10,67	73,50	0,01	1	99
	Чай с сахаром	180	0,07	0,02	11,40	32,00	0,04	391, 392	169,57
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за Завтр	рак	355	9,53	18,61	31,99	298,70	2,86		
Завтрак второй			•						
	Сок овощной	100	0,30	0,10	15,20	84,00	1,00	537	164
Итого за Завтр	рак второй	100	0,30	0,10	15,20	84,00	1,00		
Обед									
	Икра свекольная	40	1,00	2,84	4,20	46,00	3,04	55	21
	Суп картофельный с крупой (перловая)	150	1,00	3,05	10,23	72,20	0,50	86	48
	Рыба, тушеная с овощами	80	4,10	3,70	3,60	95,88	2,70	261	50
	Картофель отварной	110	1,70	2,90	14,00	102,20	15,30	136	130
	Компот из сухофруктов	150	0,30	0,00	23,88	77,50	0,40	403	24
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11
Итого за Обед		570	10,90	12,81	70,85	469,48	21,94		
Полдник			•	•	1		•	•	
	Печенье (пряники, вафли)	30	0,30	1,00	20,80	124,70	0,00	703	140 (190 или 191)
	Кефир	180	5,22	4,50	7,20	90,00	1,30	406	27
Итого за Полд	ник	210	5,52	5,50	28,00	214,70	1,30		
Итого за день		1235	26,25	37,02	146,04	1066,88	27,10		

Сезон: теплый

6 день - понедельник Возрастная категория: 1-3 года

о допь попе	HOYLDILINIK				Dospacii	ая категория.	1-5 года		
_			Пище	евые вещест	ва (г)	Энерге- тическая	Витамин	Nº	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Б	Ж	у	ценность (ккал)	C	рецептуры	технологической карты
Завтрак									
	Яйцо отварное	30	3,43	3,5	0,23	43,3	0,00	306	107
	Каша гречневая вязкая	100	2,60	3,44	16,30	91,15	0,70	331	53
	Икра кабачковая (готовый продукт)	40	0,64	3,12	2,70	31,20	2,50	121	168
	Бутерброд с маслом	25	1,00	3,99	10,67	73,50	0,01	1	99
	Чай с сахаром	150	0,05	0,01	9,50	28,00	0,03	391, 392	4, 162
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за Завтрак		355	8,52	14,14	44,32	290,65	3,24		
Завтрак второй					I			1	
второи	Яблоки свежие	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50	368	170
Итого за Завтр	рак второй	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50		
Обед									
	Икра из кабачков	40	0,52	2,00	2,00	27,60	3,20	120	196
	Суп картофельный с бобовыми	150	1,00	3,05	10,23	72,20	0,50	68	54
	Печень по-строгановски	50	5,80	6,01	1,94	125,60	3,83	403, 452	42, 129
	Макаронные изделия отварные	110	3,40	0,41	17,40	107,50	0,01	306	153
	Компот из сухофруктов	150	0,30	0,00	23,88	77,50	0,40	403	24
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11
Итого за Обед	•	540	13,82	11,79	70,39	486,10	7,94		
Полдник					1	L	1	1	
	Шанежка наливная с яйцом	60	1,50	2,20	28,50	101,00	0,00	459	34
	Сок фруктовый	175	0,90	0,20	17,70	80,50	3,50	407	7
Итого за Полд	ник	235	2,40	2,40	46,20	181,50	3,50		
Итого за день		1225	25,14	28,73	170,22	1002,95	24,18		

7 день - втор	рник		1		Возрастн	ая категория:	1-3 года	1	1
			Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая	Витамин	Nº	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Б	Ж	У	ценность (ккал)	С	рецептуры	технологической карты
Завтрак									
	Суп молочный с крупой (геркулес)	160	2,72	3,40	12,40	82,60	1,00	101	37
	Бутерброд с сыром	30	2,70	3,50	10,70	90,51	0,07	3	18
	Кофейный напиток с молоком	150	2,04	2,03	11,93	61,40	1,00	391	19
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за Завтр	рак	350	8,26	9,01	39,95	258,01	2,07		
Завтрак второй									
	Сок овощной	100	0,30	0,10	15,20	84,00	1,00	537	164
Итого за Завтрак второй		100	0,30	0,10	15,20	84,00	1,00		
Обед									
	Овощи натуральные (огурцы)	40	0,32	0,04	1,00	5,60	4,00	112	200 или 201
	Суп картофельный с макаронными изделиями	150	1,62	1,71	11,30	66,80	5,00	70	56
	Котлета рыбная любительская	50	3,30	1,80	3,10	83,00	0,50	272	23
	Каша пшеничная вязкая	120	2,52	3,36	22,82	122,40	0,83	331	1
	Кисель из плодов сушенных	150	0,23	0,00	23,33	102,00	0,02	397	35
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11
Итого за Обед		550	10,79	7,23	76,49	455,50	10,35		
Полдник									
	Запеканка из творога	70	8,30	8,84	11,23	95,00	0,30	251	58
	Соус молочный (сладкий)	20	0,50	1,40	1,80	17,34	0,13	444	30
	Ряженка	180	5,22	4,50	7,20	90,00	1,30	406	27
Итого за Полд	ник	270	14,02	14,74	20,23	202,34	1,73		
Итого за день		1270	33,37	31,08	151,87	999,85	17,10		

 Рацион: ДОО _ Ясли 10,5 ч
 Сезон:
 теплый

 8 день - среда
 Возрастная категория:
 1-3 года

8 день - сред	ца		Возрастная					ая категория: 1-3 года		
	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая	Витамин	Nº	Nº	
Прием пищи			Б	ж	У	ценность (ккал)	С	рецептуры	технологической карты	
Завтрак										
	Суп молочный с крупой (пшено)	160	3,62	3,90	12,40	86,95	1,00	101	59	
	Бутерброд с сыром	30	2,70	3,50	10,70	90,51	0,07	3	18	
	Какао с молоком	150	2,35	2,40	18,80	71,50	1,00	388	29	
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10	
Итого за Завтр	Ітого за Завтрак		9,47	9,88	46,82	272,46	2,07			
Завтрак второй										
	Яблоки свежие	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50	368	170	
Итого за Завтрак второй		95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50			
Обед										
	Икра морковная	40	1,00	2,84	4,20	46,00	3,20	54	166	
	Суп картофельный с крупой (гречневая)	150	1,62	3,90	12,40	38,90	1,00	80	61	
	Бифштекс	60	7,32	6,62	1,30	144,92	0,00	376	127	
	Соус томатный	10	0,12	0,40	0,70	6,60	0,21	462	43	
	Картофель отварной	110	1,70	2,90	14,00	102,20	15,30	136	130	
	Компот из сухофруктов	150	0,30	0,00	23,88	77,50	0,40	403	24	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71	
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11	
Итого за Обед		570	15,58	17,10	76,34	515,32	20,11			
Полдник										
	Булочка Российская	60	1,30	3,00	37,80	161,00	0,00	457	62	
	Молоко кипяченое	180	5,22	4,50	8,64	95,40	2,34	534	2	
Итого за Полд	ник	240	6,52	7,50	46,44	256,40	2,34			
Итого за день		1255	31,97	34,88	178,91	1088,88	36,80			

9 день - четв	день - четверг				Возраст	ная категория:	1-3 года		
			Пищевые вещества (г)			Энерге-	Витамин	Nº	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Б	ж	У	- тическая ценность (ккал)	С	рецептуры	технологической карты
Завтрак									
	Яйцо отварное	30	3,43	3,5	0,23	43,30	0,00	306	107
	Суп молочный с крупой (манка)	150	2,75	3,34	12,80	84,35	1,00	101	28
	Бутерброд с маслом	25	1,00	3,99	10,67	73,50	0,01	1	99
	Кофейный напиток с молоком	150	2,04	2,03	11,93	61,40	1,00	391	19
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за Завтр	того за Завтрак		10,02	12,94	40,55	286,05	2,01		
Завтрак второй		_			_				
	Сок овощной	100	0,30	0,10	15,20	84,00	1,00	537	164
Итого за Завтр	рак второй	100	0,30	0,10	15,20	84,00	1,00		
Обед									
	Икра баклажанная	40	0,85	224	2	30,8	1,52	122	198
	Борщ вегетарианский (мелкошинкованный)	150	1,10	3,00	6,40	57,00	6,20	65	40
	Плов из птицы	150	9,9	10,1	26,91	338,2	0,92	411	63
	Компот из свежих плодов и ягод	150	0,40	0,20	17,33	72,00	3,23	398	12
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71
	Хлеб ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11
Итого за Обед		540	15,77	237,74	72,50	597,20	11,87		
Полдник									
	Запеканка из творога с морковью	70	4,80	7,20	7,20	90,10	1,10	252	25
	Соус молочный (сладкий)	20	0,50	1,40	1,80	17,34	0,13	444	30
	Кефир	180	5,22	4,50	7,20	90,00	1,30	406	27
Итого за Полд	ник	270	10,52	13,10	16,20	197,44	2,53		
Итого за день		1275	36,61	263,88	144,45	1164,69	16,02		

Среднее значение за период

Сезон: теплый

10 день - пятница Возрастная категория: 1-3 года Энерге-Пищевые вещества (г) тическая Витамин Nº Прием пищи Наименование блюда Выход блюда технологической С рецептуры ценность Б У Ж карты (ккал) Завтрак 100 Омлет натуральный 7,02 11,40 2,30 138,50 0,31 188 44 40 Икра кабачковая (готовый продукт) 0,64 3,12 2.70 31,20 2,50 121 168 25 Бутерброд с маслом 1,00 3,99 10,67 73,50 0,01 1 99 180 Чай с сахаром 0.07 0.02 11.40 32.00 0.04 391. 392 169.57 10 Хлеб пшеничный 0.80 0,08 4,92 23,50 0,00 701 10 Итого за Завтрак 355 9,53 18,61 31,99 298,70 2,86 Завтрак второй 95 Яблоки свежие 0,40 9,31 44,70 368 170 0,40 9,50 Итого за Завтрак второй 95 0,40 0.40 9,31 44,70 9,50 Обед 40 1,00 2,84 4,2 46 3,04 21 Икра свекольная 55 2,04 66 65 Суп из овощей 150 1,03 9,20 59,30 9,42 Зразы рыбные рубленые 50 3,80 1,80 3,10 82,45 0,50 350 212 110 2,31 3,52 15,00 101,20 3,74 339 22 Картофельное пюре Компот из сухофруктов 150 0,30 0,00 23,88 77,50 0,40 403 24 Хлеб ржаной 30 2.00 0.24 10.02 52.20 0.00 704 11 20 71 Хлеб пшеничный 1,52 0,20 9,84 47,00 0,00 701 Итого за Обед 550 11,96 10,64 75,24 465,65 17,10 Полдник 30 140 (190 или Печенье (пряники, вафли) 0,30 1,00 20.80 124,70 0.00 703 191) 180 2 Молоко кипяченое 5,22 4,50 8,64 95,40 2,34 534 Итого за Полдник 210 5,52 5,50 29,44 220,10 2,34 Итого за день 1176 27,41 35,15 145,98 1029,15 31,80

31,52

1241

152,29

1056,07

35,26

33,5

Для составления основного меню использовались материалы из:

- 1) Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под редакцией А.Я.Перевалова, И.П.Корюкиной, Пермь, 2011 г.
- 2) Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, под общей редакцией М.П.Могильный, В.А.Тутельян, Москва, 2015 г.
- 3) Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных организаций и детских оздоровительных учреждений, под редакцией А.Я.Перевалова, Е.В.Кашина, Л.С.Коровка, ООО "Уральский региональный центр питания", 2013 г.
- 4) "Сборник рецептур блюд на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. Сборник технических нормативов" Тутельян В.А.,2015 г.