«Утверждаю» заведующий МБДОУ ДС №2 г. Ейска МО Ейский район О.И. Карташева Приказ № 127-од «10» октября 2024г

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

на холодный сезон для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 2 г. Ейска муниципального образования Ейский район с 10,5 часовым пребыванием детей в возрасте от 1,5 года до 3 лет.

Сезон: холодный

1 день - понедельник Возрастная категория: 1-3 года Пищевые вещества (г) Энерге-Nº Прием Выход тическая Витамин Nº Наименование блюда технологической С блюда ценность пищи рецептуры Б У Ж карты (ккал) Завтрак 30 3.43 3,5 0,23 43,3 0,00 306 107 Яйцо отварное Каша пшеничная вязкая 100 2,10 2,80 19,02 85,70 0,70 331 167 3,12 31,20 2,50 40 0,64 2,70 121 Икра кабачковая (готовый продукт) 168 Бутерброд с маслом 25 1,00 3,99 10,67 73,50 0,01 99 234 150 0,05 0,01 9,50 28,00 0,03 391, 392 Чай с сахаром 169, 57 Хлеб пшеничный 10 0,80 0,08 4,92 23,50 0,00 701 10 Итого за Завтрак 8,02 13,5 47,04 285,2 3,24 355 Завтрак второй Яблоки свежие 95 0,40 0,40 9,31 44,70 9,50 368 170 Итого за Завтрак второй 0,40 0,40 9,31 44,70 9,50 95 Обед Салат из квашенной капусты с луком 40 0.53 1,99 2.2 29.7 7,6 17 148 9,8 Рассольник ленинградский 150 1,23 3,2 72,8 4,61 64 8 Жаркое по-домашнему 180 12.02 12,25 6,6 265.68 1,1 374 9 0,40 0,20 17,33 72,00 3,23 398 Компот из свежих плодов и ягод 150 12 0,80 0,08 4,92 23,50 0,00 701 Хлеб пшеничный 10 10 Хлеб ржаной 30 2,00 0,24 10,02 52,20 0,00 704 11 16,54 Итого за Обед 16,98 17,96 50,87 515,88 560 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 Полдник 225 3.40 3,90 39,00 201.50 3,50 28,80 35,76 146,22 1047,28 32,78 Итого за день 1235

2 день - в						ная категория: Энерге-	1-3 года		
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Б	ж Ж	гва (г) У	тическая ценность	Витамин С	№ рецептуры	№ технологической карты
						(ккал)			
Завтрак	CVT MOTOWN IX O VENUE X (TROUVE)	160	2.00	2.20	10.70	04.00	1.00	101	
	Суп молочный с крупой (гречка)		2,90	3,30	13,70	84,83	1,02		17
	Бутерброд с сыром	30	2,70	3,50	10,70	90,51	0,07	3	233
	Молоко кипяченное	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 3	автрак	350	10,80	10,68	36,52	278,34	3,09		10
Завтрак второй		•		l	•		<u> </u>	1	
второи	Яблоки свежие	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50	368	170
Итого за 3	автрак второй	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50		0
Обед				I.			1		
	Овощи натуральные соленые (огурцы)	40	0,30	0,03	0,70	6,10	6,00	113	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 С	Обед	540	10,11	8,67	64,02	400,50	16,84		
Полдник				l .	JI				
- 11	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 П	1того за Полдник 240		9,70	12,40	15,00	182,44	1,93		
Итого за д 1225	цень		31,01	32,15	124,85	905,98	32,90		

3 день - среда Возрастная категория: 1-3 года

з день - сред	_l ень - среда				возрас	тная категория:	1-3 года		
_	_	Выход	Пищ	евые вещест	гва (г)	Энерге- тическая	Витамин	Nº	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Б	ж	У	ценность (ккал)	C	рецептуры	технологическої 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	99	234
	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	рак	365	10,33	13,31	47,42	294,15	2,01		10
Завтрак второй					I			1	
второи	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 Завтрак второй		130	1,40	1,10	33,40	189,70	2,00		
Обед			I.	JI	II.	I		•	
	Салат из свеклы. Горошек консервированный	40	0,70	2,00	2,30	29,13	2,90	22, 205	205, 206
	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 тушенная	120	2,20	3,71	4,70	97,60	20,40	354	182
	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	L	550	16,88	17,98	62,20	509,23	31,32		11
Полдник	_			,	·•		•	·	
	Шанежка наливная с яйцом	60	1,50	2,20	28,50	101,00	0,00	459	34
	Молоко кипяченное	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	34,51	38,39	178,72	1173,58	37,33		

4 лень - четверг

4 день - четв	ерг				Возрас	тная категория:	1-3 года		
		Выход	Пищ	евые вещест	ъа (г)	Энерге- тическая	Витамин	Nº	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Б	ж	У	ценность (ккал)	С	рецептуры	технологическо 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	233
	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				1					
	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 соленые (огурцы)	40	0,30	0,03	0,70	6,10	6,00	113	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	19,07	16,26	63,58	506,40	16,76		
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	того за Полдник		13,52	13,29	22,34	283,24	1,63		
Итого за день		1305	40,34	37,93	135,18	1082,95	29,93		

5 день - пятница Возрастная категория: 1-3 года

э день -	пятница				Возрас	тная категория:	1-3 года		
Прием		Выход	Пиш	евые вещест	гва (г)	Энерге- тическая	Витамин	Nº	Nº
пищи	Наименование блюда	блюда	Б	ж	У	ценность (ккал)	С	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	99	234
	Чай с сахаром	180	0,07	0,02	11,40	32,00	0,04	391, 392	4, 162
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за 3	Завтрак	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 3	Завтрак второй	100	0,30	0,10	15,20	84,00	1,00		
Обед			•	•	•		1	1	
	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, тушенная 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 О	Обед	570	10,90	12,81	70,85	469,48	21,94		11
Полдник			<u> </u>	<u> </u>	I	I .		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 Г	Т олдник	210	5,52	5,50	28,00	214,70	1,30		
Итого за д	цень	1235	26,25	37,02	146,04	1066,88	27,10		
						1			

6 день - понедельник Возрастная категория: 1-3 года

о день - поне	<u> Нелівник</u>				БОЗРАСТЕ	іая категория:	1-3 года		
		Выход	Пище	евые вещес	тва (г)	Энерге- тическая	Витамин	Nº	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	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	99	234
	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 Завтр	рак	355	8,52	14,14	44,32	290,65	3,24		10
Завтрак второй					I			L	
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		170
Обед				.1		1	1	l	
	Салат из квашенной капусты с луком	40	0,53	1,99	2,2	29,7	7,6	17	148
	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	13,83	11,78	70,59	488,20	12,34		
Полдник				•			•	•	
	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	25,15	28,72	170,42	1005,05	28,58		

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

7 день - вторник Возрастная категория: 1-3 года

		Выход	Пищ	евые вещест	ва (г)	Энерге- тическая	Витамин	101 3 391 701 537	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Б	Ж	У	ценность (ккал)	С	рецептуры	технологическо карты
Завтрак		T.						T	
	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	233
	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 Завтрак		350	8,26	9,01	39,95	258,01	2,07		
Завтрак второй				l		l	•	•	
Бторой	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									
	Овощи натуральные соленые (огурцы)	40	0,30	0,03	0,70	6,10	6,00	113	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	10,77	7,22	76,19	456,00	12,35		11
Полдник				l		l	-	•	
	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	гого за Полдник		14,02	14,74	20,23	202,34	1,73		
1 того за день		1270	33,35	31,07	151,57	1000,35	17,10		

8 день - среда Возрастная категория: 1-3 года

o Hour obox	J				Dospac	пал категорил.	1-0 года		
_		Выход	Пищ	евые вещест	ва (г)	Энерге- тическая	Витамин	Nº	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Б	ж	У	ценность (ккал)	C	рецептуры	технологическої 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	233
	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	рак	350	9,47	9,88	46,82	272,46	2,07		
Завтрак второй								1	
	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 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			1	1		<u> </u>	_1	1	
	Булочка Российская	60	1,30	3,00	37,80	161,00	0,00	457	62
	Молоко кипяченное	180	5,22	4,50	8,64	95,40	2,34	534	2
Итого за Полд	того за Полдник		6,52	7,50	46,44	256,40	2,34		
Итого за день		1255	31,97	34,88	178,91	1088,88	36,80		

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

9 день - четверг Возрастная категория: 1-3 года

о допо попо		l				Энорго	Тотода	1	
		Выход	Пищ	евые вещест	ва (г)	Энерге- тическая	Витамин	Nº	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	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	84,35	1,00	101	28
	Бутерброд с маслом	25	1,00	3,99	10,67	73,50	0,01	99	234
	Кофейный напиток с молоком	150	2,40	2,03	11,93	61,40	1,00	306	19
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за Завтр	того за Завтрак		10,38	12,94	40,55	286,05	2,01		10
Завтрак второй			I	l					
	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				J				•	
	Салат из свеклы. Горошек консервированный	40	0,70	2,00	2,30	29,13	2,90	22, 205	205, 206
	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	15,62	15,74	72,80	595,53	13,25		
Полдник			1	1	ı		1	<u>I</u>	
	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
			40.50	42.40	46.00	197,44	2,53		
Итого за Полд	ник	270	10,52	13,10	16,20	197,44	2,33		

Рацион: ДОО _Ясли 10,5 ч Сезон: холодный

10 день - пятница Возрастная категория: 1-3 года

		Выход	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая	Витамин	Nº	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Б	Ж	У	ценность (ккал)	С	рецептуры	технологическо 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	99	234
	Чай с сахаром	180	0,07	0,02	11,40	32,00	0,04	391, 392	4, 162
	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							•		
5.0pon	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 свекольная	40	1,00	2,84	4,2	46	3,04	55	21
	Суп из овощей	150	1,03	2,04	9,20	59,30	9,42	66	65
	Зразы рыбные рубленные	50	3,80	1,80	3,10	82,45	0,50	350	212
	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 ржаной	30	2,00	0,24	10,02	52,20	0,00	704	11
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,20	9,84	47,00	0,00	701	71
Итого за Обед	,	550	11,96	10,64	75,24	465,65	17,10		
Полдник									
	Печенье (пряники, вафли)	30	0,30	1,00	20,80	124,70	0,00	703	140 (190 или 191)
	Молоко кипяченное	180	5,22	4,50	8,64	95,40	2,34	534	2
Итого за Полд	ник	210	5,52	5,50	29,44	220,10	2,34		
Итого за день		1210	27,41	35,15	145,98	1029,15	31,80		
			24 56	25 20	152,26	1056,31			
Среднее значе	ение за период	1241	31,56	35,29	152,26	1036,31	33,5		

Основное меню

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, рециптур 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.