Утверждаю: Заведующий МБДОУ ДСКВ № 26 города Ейска МО Ейский район
______С.А. Куценко
Приказ от 11.10.2024г № 204/10Д

Основное 10-дневное меню (холодный период) для детей с 1 года до 3x лет с режимом 10.5 часов МБДОУ ДСКВ № 26 города Ейска МО Ейский район

Основное меню

1 день - понедельник Возрастная категория: 1-3 года

1 день - пон	едельник				Возрастн	ая категория:	1-3 года		
		_	Пище	вые вещес	тва (г)	Энерге- тическая ценность (ккал)			Nº
Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Б	ж	У		Витамин С	№ рецептуры	технологическо 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 Завт	рак	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 Завт	рак второй	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50		
Обед									
	Салат из квашенной капусты с луком	40	0,53	1,99	2,2	29,7	7,6	17	148
	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	1	560	16,98	17,96	50,87	515,88	16,54		
Полдник				1	<u> </u>	<u> </u>	1	1	
• •	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	- цник	225	3,40	3,90	39,00	201,50	3,50		
Итого за день		1235	28,80	35,76	146,22	1047,28	32,78	1	

Рацион: ДОО _ Ясли 10,5 ч

Сезон: холодный

2 день - втор	ник Г		1			ая категория: Энерге-	1-3 года	1	1
П	5	Выход	Пище	Пищевые вещества (г)			Витамин	Nº	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	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 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 Завтр	ак	350	10,80	10,68	36,52	278,34	3,09		
Завтрак второй						1		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			1				l		
	Овощи натуральные соленые (огурцы)	40	0,30	0,03	0,70	6,10	6,00	113	193
	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	l	540	10,11	8,67	64,02	400,50	16,84		
Полдник			<u> </u>	1		l		L	
••	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	31,01	32,15	124,85	905,98	32,90		

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

3 день - сред	ца				Возрастн	ая 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)	С	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	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 Завтр	рак	365	10,33	13,31	47,42	294,15	2,01		10
Завтрак второй						I		I	
	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 Завтр	рак второй	130	1,40	1,10	33,40	189,70	2,00		
Обед			1		1	ı	l	1	
	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		550	16,88	17,98	62,20	509,23	31,32		11
Полдник				ı		1	1	ı	
	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 день - чете	верг				Возрастн	ая 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)	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
	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 Завтј	рак	350	7,35	7,98	39,95	248,61	2,07		
Завтрак							1	II.	
второй	Яблоки свежие	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50	368	170
Итого за Завт	рак второй	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50		170
Обед			1						
ООЕД	Овощи натуральные соленые (огурцы)	40	0,30	0,03	0,70	6,10	6,00	113	193
	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			1			ı		1	
• • •	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	40,34	37,93	135,18	1082,95	29,93		

Сезон: холодный

5 день - пятн	ица				Возрастн	ая категория:	1-3 года		
		Выход	Пище	вые вещес		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	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 Завт	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, 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 Обед		570	10,90	12,81	70,85	469,48	21,94		
Полдник			-			-			
	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: холодный

Сезон: холодный

6 день - понедельник Возрастная категория: 1-3 года

о день - поне	едельник		•		возрастн	ая 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	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 Завтр	рак	355	8,52	14,14	44,32	290,65	3,24		
Завтрак второй				.1.		I.	1	ı	
	Яблоки свежие	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50	368	170
Итого за Завтј	рак второй	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50		
Обед									
	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			1	.1	1	ı			
• •	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 - втор	рник	1	•		Возрастн	ая категория:	1-3 года	,	1
		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									
	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						L	l	I	
БТОРОИ	Сок овощной	100	0,30	0,10	15,20	84,00	1,00	537	164
Итого за Завтј	рак второй	00	0,30	0,10	15,20	84,00	1,00		
Обед				1	1	I.	L	L	
	Овощи натуральные соленые (огурцы)	40	0,30	0,03	0,70	6,10	6,00	113	193
	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		
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	33,35	31,07	151,57	1000,35	17,10		

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

8 день - сред	ца		Т		Возрастн	ая категория:	1-3 года	T	ı
		Выход	Пище	евые вещес	тва (г)	ва (г) Энерге- тическая		Nº	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	блюда	Б	Ж	У	ценность (ккал)	Витамин 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	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 Завт	рак второй	95	0,40	0,40	9,31	44,70	9,50		-
Обед						L	I		
	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			I.	1	I.	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	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		

Сезон: холодный 9 день - четверг Возрастная категория: 1-3 года

э депь - чен	-chi	•	1		DO3pac I H	ая категория.	1-3 года	1	
Помога пин	Наименование блюда	Выход	Пище	евые вещес	тва (г)	Энерге- тическая	Витамин	Nº	№ технологической
Прием пищи	паименование олюда	блюда	Б	ж	У	ценность (ккал)	С	рецептуры	карты
Завтрак		1		_	•	1		T	
	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	1	99
	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 Завт	рак	365	10,38	12,94	40,55	286,05	2,01		-
Завтрак второй						l		1	
	Сок овощной	100	0,30	0,10	15,20	84,00	1,00	537	164
Итого за Завт	рак второй	100	0,30	0,10	15,20	84,00	1,00		
Обед			•		•	•	-	1	
	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			ı		l	
• •	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
		1	F 00	4.50	7,20	90,00	1,30	406	
	Кефир	180	5,22	4,50	7,20	00,00	1,00	400	27
Итого за Полд		180 270	5,22 10,52	4,50 13,10	16,20	197,44	2,53	400	27

Рацион: ДОО _Ясли 10,5 ч Сезон: холодный

10 день - пятница Возрастная категория: 1-3 года

п		Выход	Пище	евые вещес	тва (г)	Энерге- тическая	Витамин	Nº	No
Прием 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	1	99
	Чай с сахаром	180	0,07	0,02	11,40	32,00	0,04	391, 392	167,57
	Хлеб пшеничный	10	0,80	0,08	4,92	23,50	0,00	701	10
Итого за Завтр	ак	355	9,53	18,61	31,99	298,70	2,86		
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 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 Полді	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		
Среднее значе	ение за период	1241	31,56	35,29	152,26	1056,31	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, 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.