

ЦИКЛИЧНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ ОТ 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ, ПОСЕЩАЮЩИХ С 12 ЧАСОВЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ ДОШКОЛЬНЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ, В СООТВЕТСТВИИ С ФИЗИОЛОГИЧЕСКИМИ НОРМАМИ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7,0	62,0	1	2012
КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	155	5,5	5,7	26,4	180,1	189	2008
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/6/7	0,2	0,0	6,1	26,2	ТТК№-038	
Итого за прием пищи:	378	8,9	9,8	39,5	268,3		
II Завтрак							
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	120	0,5	0,5	11,8	53,0	К/К	
Итого за прием пищи:	120	0,5	0,5	11,8	53,0		
Обед							
*ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	40	0,3	0,0	0,7	5,2	К/К	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/10	3,7	3,9	6,5	77,0	85	2012
СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ	60	9,8	8,2	2,6	122,8	268	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	120	2,3	2,3	15,6	93,9	322	2012
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	0,1	0,1	19,6	80,4	ТТК№-039	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	40,8	ТТК№-016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,0	1,2	20,6	104,8	ТТК№-012	
Итого за прием пищи:	600	20,6	15,9	74,1	524,9		
Полдник							
ПЛОВ	160	20,5	9,2	28,9	279,1	304	2012
ЧАЙ С САХАРОМ	150/5	0,0	0,0	7,0	28,0	ТТК№-030	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	40,8	ТТК№-016	
БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ"	50	4,7	2,1	17,2	105,7	479	
Итого за прием пищи:	385	26,6	11,5	61,6	453,6		
Всего за день:		56,6	37,7	187,0	1 299,8		

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,4	6,9	10,0	69,0	3	2012
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	155	3,7	5,5	22,6	156,3	189	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,2	2,8	13,6	77,0	ТТК№-040	
Итого за прием пищи:	365	10,3	15,2	46,2	302,3		
II Завтрак							
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	0,8	0,2	14,8	64,7	442	2008
Итого за прием пищи:	150	0,8	0,2	14,8	64,7		
Обед							
*ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	40	0,6	4,0	2,6	49,2	ТТК№-51	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/1	4,3	3,4	13,7	102,5	82	2012
ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ	180	22,2	7,1	25,5	254,8	294	2012
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	150	0,5	0,2	18,3	77,2	ТТК№-041	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	40,8	ТТК№-016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52,4	ТТК№-012	
Итого за прием пищи:	571	30,5	15,5	78,9	576,9		
Полдник							
КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ	50	6,6	2,6	3,3	62,6	241	2008
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	110	2,3	3,9	14,9	101,5	335	2008
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	150	0,1	0,1	18,0	73,2	ТТК№-048	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	40,8	ТТК№-016	
ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	50	6,3	3,0	20,9	133,8	249	2014
Итого за прием пищи:	380	16,7	9,8	65,6	411,9		
Всего за день:		58,3	40,7	205,5	1 355,8		

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1,6	0,6	14,8	70,4	2	2012
САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА КОНСЕРВИРОВАННОГО	30	0,9	1,2	1,8	20,3	10	2012
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	11,9	14,8	2,2	188,8	214	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,8	2,4	12,7	84,0	ТТК№-028	
Итого за прием пищи:	360	17,2	19,0	31,5	363,5		
II Завтрак							
БАНАН СВЕЖИЙ	150	2,3	0,8	31,5	144,0	К/К	
Итого за прием пищи:	150	2,3	0,8	31,5	144,0		
Обед							
*САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ	40	0,8	2,1	3,1	33,2	40	2008
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/5/1	1,1	3,0	4,8	52,7	67	2012
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	50/50	14,2	14,6	5,0	214,2	259	2008
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	130	6,4	3,7	28,8	174,6	181	2008
ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	150/10	0,1	0,0	7,3	28,6	392	2012
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	40,8	ТТК№-016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52,4	ТТК№-012	
Итого за прием пищи:	626	25,5	24,2	67,8	596,5		
Полдник							
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	150	17,0	3,5	16,0	163,3	ТТК№ 206	2008
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0,0	0,0	4,9	19,4	К/К	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	40,8	ТТК№-016	
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ	100	2,8	2,5	4,5	56,5	К/К	
Итого за прием пищи:	420	21,2	6,2	33,9	280,0		
Всего за день:		66,2	50,2	164,7	1 384,0		

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7,0	62,0	1	2012
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	155	4,2	5,5	21,7	153,8	189	2008
КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,8	3,2	15,6	107,0	ТТК№-043	
Итого за прием пищи:	365	11,2	12,8	44,3	322,8		
II Завтрак							
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0,0	0,0	4,9	19,4	К/К	
Итого за прием пищи:	150	0,0	0,0	4,9	19,4		
Обед							
*САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	40	0,6	6,1	4,8	76,8	43	2008
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150/10/5	3,9	5,2	6,9	93,5	57	2012
ПУДИНГ РЫБНЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ	60	8,3	4,4	5,4	94,3	269	2012
ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	130	1,3	0,0	5,9	29,8	129	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	150/5	0,0	0,0	7,0	28,0	ТТК№-030	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	40	2,7	0,3	17,0	81,6	ТК№-016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52,4	ТТК№-012	
Итого за прием пищи:	610	18,3	16,6	57,3	456,4		
Полдник							
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	100	19,5	7,4	16,0	209,6	224	2008
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	4,5	4,0	7,5	85,0	434	2008
АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	120	1,1	0,2	9,7	51,6	К/К	
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,5	2,0	17,4	74,4	К/К	
Итого за прием пищи:	390	26,6	13,6	50,6	420,6		
Всего за день:		56,1	43,0	157,1	1 219,2		

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40	4,5	9,2	13,3	92,0	3	2012
КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ("ДРУЖБА")	155	4,7	6,6	19,3	156,7	190	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,2	2,8	13,6	77,0	ТТК№-040	
Итого за прием пищи:	375	12,4	18,6	46,2	325,7		
II Завтрак							
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	120	0,5	0,5	11,8	53,0	К/К	
Итого за прием пищи:	120	0,5	0,5	11,8	53,0		
Обед							
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	40	0,6	2,3	1,2	36,5	33	2012
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	150/15	4,4	3,9	9,6	91,9	84	2012
ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	150	14,4	13,5	20,6	266,5	291	2012
СОУС СМЕТАННЫЙ	30	0,4	1,1	1,9	22,5	354	2012
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0,0	0,0	4,9	19,4	К/К	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	40,8	ТТК№-016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,0	1,2	20,6	104,8	ТТК№-012	
Итого за прием пищи:	595	24,2	22,2	67,3	582,4		
Полдник							
*САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	40	0,6	3,8	3,0	47,0	30	2008
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	20	2,5	2,3	0,2	30,6	213	2008
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	120	4,4	1,7	27,9	144,0	205	2012
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	150/3/5	0,1	0,0	5,1	21,9	ТТК№-038	
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ	50	5,0	1,5	28,1	145,1	477	2008
Итого за прием пищи:	368	12,6	9,3	64,3	388,6		
Всего за день:		49,7	50,6	189,6	1 349,7		

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	30	1,6	0,6	14,8	70,4	2	2012
КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	155	5,3	6,1	26,3	182,0	189	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,8	2,4	12,7	84,0	ТТК№-028	
Итого за прием пищи:	365	9,7	9,1	53,8	336,4		
II Завтрак							
СОК ПЕРСИКОВЫЙ	150	0,8	0,2	14,8	64,7	442	2008
Итого за прием пищи:	150	0,8	0,2	14,8	64,7		
Обед							
*ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	40	0,3	0,0	0,7	5,2	К/К	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	150/10	4,1	2,6	17,2	108,3	81	2012
ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ ОТВАРНЫЕ	60	8,5	3,0	4,5	78,0	263	2012
ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	130	1,8	0,1	8,5	43,5	338	2008
КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	150	0,1	0,1	18,8	87,5	ТТК№-032	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	40,8	ТТК№-016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52,4	ТТК№-012	
Итого за прием пищи:	580	17,7	6,6	68,5	415,7		
Полдник							
КОТЛЕТА МЯСНАЯ (ГОВЯДИНА)	60	11,0	10,0	10,9	178,9	282	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ	130	2,6	3,8	17,0	113,0	322	2012
ЧАЙ С САХАРОМ	150/5	0,0	0,0	7,0	28,0	ТТК№-030	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	40,8	ТТК№-016	
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,5	2,0	17,4	74,4	К/К	
Итого за прием пищи:	385	16,5	16,0	60,8	435,1		
Всего за день:		44,7	31,9	197,9	1 251,9		

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7,0	62,0	1	2012
САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА КОНСЕРВИРОВАННОГО	30	0,9	1,2	1,8	20,3	10	2012
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	11,9	14,8	2,2	188,8	214	2008
КАКАО С МОЛОКОМ	180	3,8	3,2	15,6	107,0	ТТК№-043	
Итого за прием пищи:	360	19,8	23,3	26,6	378,1		
II Завтрак							
АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ	120	1,1	0,2	9,7	51,6	К/К	
Итого за прием пищи:	120	1,1	0,2	9,7	51,6		
Обед							
САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК	40	0,3	0,0	3,2	33,0	40	2012
РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150/10/5	4,1	5,2	9,0	102,7	76	2012
КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ	60	11,7	6,2	10,0	141,9	305	2012
СОУС СМЕТАННЫЙ	20	0,3	1,0	2,0	30,0	354	2012
РИС ОТВАРНОЙ	120	2,9	3,6	31,0	169,0	325	2008
КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА	150	0,3	0,1	13,4	55,7	ТТК№-045	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	40,8	ТТК№-016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52,4	ТТК№-012	
Итого за прием пищи:	595	22,5	16,9	87,4	625,5		
Полдник							
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	4,9	4,5	0,3	61,3	213	2008
ОВОЩИ, ПРИПУЩЕННЫЕ В СМЕТАННОМ СОУСЕ	130	1,3	0,0	5,9	29,8	129	2008
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	40,8	ТТК№-016	
СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	50	4,2	2,9	28,8	156,8	464	2008
ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	150/10	0,1	0,0	7,3	28,6	392	2012
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ	100	2,8	2,5	4,5	56,5	К/К	
Итого за прием пищи:	500	14,7	10,1	55,3	373,8		
Всего за день:		58,1	50,5	179,0	1 429,0		

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОД С СЫРОМ	30	3,4	6,9	10,0	69,0	3	2012
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	155	4,2	5,5	21,7	153,8	189	2008
ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	3,2	2,8	13,6	77,0	ТТК№-040	
Итого за прием пищи:	365	10,8	15,2	45,3	299,8		
II Завтрак							
БАНАН СВЕЖИЙ	150	2,3	0,8	31,5	144,0	К/К	
Итого за прием пищи:	150	2,3	0,8	31,5	144,0		
Обед							
*САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	40	0,6	3,8	3,0	47,0	30	2008
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ	150/10/1	3,7	3,9	9,6	89,6	77	2012
ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	70	13,9	7,2	5,9	145,3	34	2014
РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)	130	1,6	3,7	9,0	76,1	344	2012
КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	150	0,1	0,1	18,8	87,5	ТТК№-032	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	40,8	ТТК№-016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52,4	ТТК№-012	
Итого за прием пищи:	591	22,8	19,5	65,1	538,7		
Полдник							
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	100	19,5	7,4	16,0	209,6	224	2008
СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)	30	0,6	1,4	4,0	30,7	367	2008
МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	150	4,5	4,0	7,5	85,0	434	2008
ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	110	0,4	0,4	10,8	48,4	368	2012
ПЕЧЕНЬЕ	20	1,5	2,0	17,4	74,4	К/К	
Итого за прием пищи:	410	26,5	15,2	55,7	448,1		
Всего за день:		62,4	50,7	197,6	1 430,6		

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30	3,2	4,1	7,0	62,0	1	2012
КАША ОВСЯНАЯ " ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	155	4,8	6,7	19,9	160,4	189	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	180	2,8	2,4	12,7	84,0	ТТК№-028	
Итого за прием пищи:	365	10,8	13,2	39,6	306,4		
II Завтрак							
КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ	150	0,1	0,0	7,4	30,4	ТТК№-054	
Итого за прием пищи:	150	0,1	0,0	7,4	30,4		
Обед							
*ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	40	0,3	0,0	0,7	5,2	К/К	
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150/10/5	3,9	5,2	6,9	93,5	57	2012
РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ	70	13,8	0,8	0,4	64,5	228	2008
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	120	2,6	4,0	17,0	117,6	335	2008
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	150/3/5	0,1	0,0	5,1	21,9	ТТК№-038	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	40,8	ТТК№-016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,5	0,6	10,3	52,4	ТТК№-012	
Итого за прием пищи:	593	23,6	10,8	48,9	395,9		
Полдник							
*САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ	40	0,8	2,1	3,1	33,2	40	2008
ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	150	17,0	3,5	16,0	163,3	ТТК№ 206	2008
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	150	0,1	0,1	18,0	73,2	ТТК№-048	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	40,8	ТТК№-016	
ПИРОЖОК ПЕЧЕНый С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ	60	4,0	2,3	24,5	134,1	451	2008
ЙОГУРТ ФРУКТОВЫЙ	100	2,8	2,5	4,5	56,5	К/К	
Итого за прием пищи:	520	26,1	10,7	74,6	501,1		
Всего за день:		60,6	34,7	170,5	1 233,8		

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	40	1,9	2,8	21,1	90,7	2	2012
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	155	3,7	5,5	22,6	156,3	189	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	180/6	0,1	0,0	5,9	23,9	ТТК№-035	
Итого за прием пищи:	381	5,7	8,3	49,6	270,9		
II Завтрак							
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	150	0,0	0,0	4,9	19,4	К/К	
Итого за прием пищи:	150	0,0	0,0	4,9	19,4		
Обед							
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	40	0,6	2,3	1,2	36,5	33	2012
РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	150/10/5	3,9	5,2	7,9	97,7	73	2012
СУФЛЕ КУРИНОЕ	60	10,9	3,8	2,6	87,8	310	2012
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	120	4,4	1,7	27,9	144,0	205	2012
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	150	0,1	0,1	19,6	80,4	ТТК№-039	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	40,8	ТТК№-016	
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	40	3,0	1,2	20,6	104,8	ТТК№-012	
Итого за прием пищи:	595	24,3	14,5	88,3	592,0		
Полдник							
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	180	17,1	20,0	15,7	317,5	298	2012
КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ	180	0,1	0,0	8,9	36,3	ТТК№-054	
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1,4	0,2	8,5	40,8	ТТК№-016	
СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	50	4,2	2,9	28,8	156,8	464	2008
Итого за прием пищи:	430	22,8	23,1	61,9	551,4		
Всего за день:		52,8	45,9	204,7	1 433,7		

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	565,5	435,9	1 853,6	13 387,5
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г					
Итого за весь период	565,5	435,9	1 853,6	13 387,5				
Среднее значение за период	56,5	43,6	185,3	1 338,7				
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	17,2	29,5	53,4					

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак	II Завтрак	Обед	Полдник
Ясли 12 часов	370	140	600	420

*Допускаются сезонная замена в поставке фруктов, овощей и напитков. В салат овощи урожая прошлого года (капусту, корнеплоды и др.) в период после 1 марта будут использоваться только после термической обработки, лук репчатый будет заменен на лук зеленый и будут произведены замены на свежие помидоры и огурцы. а так же салаты из свежих помидор и огурцов.

При составлении меню использована следующая литература:

1. Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. СПб. Речь, 2008.-800 страниц.
2. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М. ДеЛи плюс, 2012 г-544 страниц.
3. Сборник технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания (№ рец. № 10 сб. шк. 2004 г.) Уфа 2014 год.