

Согласовано:

Заведующий МБДОУ № 174

*С.А. Ковалева*  
"СФ" "Сектор образования"

Утверждаю:

Директор МУП "Комбинат питания г. Иркутск"

*С.А. Ковалева*  
МУП "КОМБИНАТ ПИТАНИЯ" г. Иркутск  
ИНН 3811154693  
РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Основное меню приготавливаемых блюд 2х недельное (пятидневное)

( 5 приёмов пищи с уплотненным полдником)

Возрастная категория: от 1 года до 3х лет

(с 12-ти часовым пребыванием)

Неделя: первая

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>						
Каша вязкая молочная овсяная	150	5,48	9,17	24,01	200,49	№ 173, Москва 2017
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром. выпуск
Сыр порциями	10	2,60	2,66	0,00	34,34	№15, Москва 2017
Чай с лимоном и сахаром	180	0,27	0,00	6,03	25,20	№54-3гн Новосибирск 2020
<b>Итого за Завтрак</b>	<b>365</b>	<b>10,25</b>	<b>12,53</b>	<b>41,41</b>	<b>319,41</b>	
<b>2-й Завтрак</b>						
Фрукты свежие в ассортименте	100	1,13	0,65	11,12	54,85	Пром. выпуск
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>	<b>100</b>	<b>1,13</b>	<b>0,65</b>	<b>11,12</b>	<b>54,85</b>	
<b>Обед</b>						
Салат "Зайчик"	30	1,00	3,19	5,74	55,67	ТТК № 3-07
Суп картофельный с клецками	160	2,24	2,96	12,00	83,60	№ 108,109, Москва 2017
Котлеты, биточки, шницели	50	5,57	4,07	7,57	89,19	№ 268, Москва 2017
Соус томатный	20	0,23	0,87	1,60	15,15	№ 366, Москва 2016
Каша гречневая вязкая	110	3,35	3,66	15,04	106,50	№ 303, Москва 2017
Напиток из свежемороженой ягоды (горячий или охлажденный)	160	0,11	0,74	18,24	80,06	ТТК № 2097
Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	46,76	Пром. выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром. выпуск
<b>Итого за Обед</b>	<b>570</b>	<b>14,20</b>	<b>15,93</b>	<b>76,53</b>	<b>506,29</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>						
Овощи натуральные свежие (огурец)	30	0,21	0,03	0,57	3,39	№ 71, Москва 2017
Вареники с картофелем	150	16,60	4,25	24,56	202,89	№ 395, Москва 2017
Чай с молоком без сахара	180	1,37	1,22	14,31	73,70	ТТК № 721
Хлеб ржаной	40	0,24	0,48	13,36	58,72	Пром. выпуск
Булочка сладкая в ассортименте	50	1,05	3,95	22,78	130,87	Пром. выпуск
<b>Итого за Уплотненный полдник</b>	<b>450</b>	<b>19,47</b>	<b>9,93</b>	<b>75,58</b>	<b>469,57</b>	
<b>Ужин</b>						
Молоко кипяченое	150	4,11	3,75	6,15	74,79	№ 419, Москва 2016
Кондитерские изделия (печенье сахарное)	10	1,44	2,03	11,89	71,59	Пром. выпуск
<b>Итого за Ужин</b>	<b>160</b>	<b>5,55</b>	<b>5,78</b>	<b>18,04</b>	<b>146,38</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>50,60</b>	<b>44,82</b>	<b>222,68</b>	<b>1496,50</b>	

День:2

Неделя: первая

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>						
Пудинг из творога с соусом шоколадным	130/20	7,90	6,00	13,25	138,60	ТТК № 2023, 2162
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром. выпуск
Кофейный напиток с молоком	180	3,42	3,15	7,99	73,99	№ 54-9гн, Новосибирск 2020
<b>Итого за Завтрак</b>	<b>355</b>	<b>13,22</b>	<b>9,85</b>	<b>32,61</b>	<b>271,97</b>	
<b>2-й Завтрак</b>						
Кисломолочная продукция в ассортименте	150	3,50	3,75	11,68	94,47	Пром. выпуск
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>	<b>150</b>	<b>3,50</b>	<b>3,75</b>	<b>11,68</b>	<b>94,47</b>	
<b>Обед</b>						
Салат "Рыжик"	30	0,62	1,13	3,50	26,65	ТТК № 2142
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	150/10	1,38	4,12	7,70	73,40	№ 82, Москва 2016
Гуляш из свинины	60	6,38	16,91	1,73	184,63	№ 260, Москва 2017
Каша перловая вязкая	110	2,21	3,05	15,66	98,93	№ 303, Москва 2017
Кисель из ягод	150	0,26	0,86	22,51	98,82	№ 350, Москва 2017
Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	46,76	Пром. выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром. выпуск
<b>Итого за Обед</b>	<b>550</b>	<b>12,55</b>	<b>26,51</b>	<b>67,44</b>	<b>558,55</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>						
Каша "Янтарная"	150	6,25	9,48	16,23	175,24	ТТК № 2183
Компот из компотной смеси	180	0,63	0,27	17,37	74,43	ТТК № 2140
Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	46,76	Пром. выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром. выпуск
Фрукты свежие в ассортименте	95	1,07	0,61	10,56	52,01	Пром. выпуск
<b>Итого за Уплотненный полдник</b>	<b>465</b>	<b>9,65</b>	<b>10,80</b>	<b>60,50</b>	<b>377,80</b>	
<b>Ужин</b>						
Сок фруктовый яблочный (инд.упак.)	200	1,00	0,20	20,20	86,60	Пром. выпуск
Кондитерские изделия (печенье овсяное)	20	1,04	2,17	13,80	78,89	Пром. выпуск
<b>Итого за Ужин</b>	<b>220</b>	<b>2,04</b>	<b>2,37</b>	<b>34,00</b>	<b>165,49</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>40,96</b>	<b>53,28</b>	<b>206,23</b>	<b>1468,28</b>	



День:3

Неделя: первая

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>						
Суп молочный с макаронными изделиями	150	2,05	2,47	7,70	61,23	№ 120, Москва 2017
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром. выпуск
Масло порциями	5	0,04	3,63	0,06	33,07	№ 14, Москва 2017
Чай с сахаром	180	0,18	0,00	5,76	23,76	№ 54-2гп, Новосибирск 2020
<b>Итого за Завтрак</b>	<b>360</b>	<b>4,17</b>	<b>6,80</b>	<b>24,89</b>	<b>177,44</b>	
<b>2-й Завтрак</b>						
Фрукты свежие в ассортименте	100	1,13	0,65	11,12	54,85	Пром. выпуск
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>	<b>100</b>	<b>1,13</b>	<b>0,65</b>	<b>11,12</b>	<b>54,85</b>	
<b>Обед</b>						
Овощи натуральные свежие (огурец)	30	0,21	0,03	0,57	3,39	№ 71, Москва 2017
Рассольник "Ленинградский" со сметаной	160	1,4	3,5	8,5	71,1	№ 96, Москва 2017
Пудинг "Загадка"	60	11,06	6,47	10,17	143,15	ТТК № 2184-23
Картофель отварной	110	2,11	3,16	16,8	104,08	№ 310, Москва 2017
Компот из компотной смеси	150	0,53	0,23	14,48	62,11	ТТК 2140
Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	46,76	Пром. выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром. выпуск
<b>Итого за Обед</b>	<b>550</b>	<b>17,01</b>	<b>13,83</b>	<b>66,86</b>	<b>459,95</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>						
Икра кабачковая	40	0,5	1,88	3,08	31,16	Пром. выпуск
Тефтели мясные (ёжики)	50	6,47	9,43	5,42	132,43	№ 390, Пермь 2001
Соус томатный с овощами	30	0,44	2,10	3,80	35,86	№ 3е7, Москва 2016
Калуста тушеная	110	2,17	4,07	10,44	87,1	№ 143, Москва 2016
Напиток из свежемороженой ягоды (горячий или охлажденный)	180	0,19	0,86	20,52	90,58	ТТК № 2097
Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	46,76	Пром. выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром. выпуск
<b>Итого за Уплотненный полдник</b>	<b>450</b>	<b>11,45</b>	<b>18,78</b>	<b>59,60</b>	<b>453,22</b>	
<b>Ужин</b>						
Молоко кипяченое	150	4,11	3,75	6,15	74,79	№ 419, Москва 2016
Кондитерские изделия (мармелад)	10	0,00	0,00	8,32	33,28	Пром. выпуск
<b>Итого за Ужин</b>	<b>160</b>	<b>4,11</b>	<b>3,75</b>	<b>14,47</b>	<b>108,07</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>37,87</b>	<b>43,81</b>	<b>176,94</b>	<b>1253,53</b>	

День:4

Неделя: первая

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>						
Каша "Улыбка"	150	5,48	6,8	30,2	203,92	ТТК № 204-15
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром. выпуск
Какао с молоком	180	4,14	3,87	11,16	96,03	№ 54-7гг,Новосибирск
<b>Итого за Завтрак</b>	<b>355</b>	<b>11,52</b>	<b>11,37</b>	<b>52,73</b>	<b>359,33</b>	
<b>2-й Завтрак</b>						
Кисломолочная продукция в ассортименте	150	3,5	3,8	11,7	94,47	Пром. выпуск
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>	<b>150</b>	<b>3,5</b>	<b>3,8</b>	<b>11,7</b>	<b>94,47</b>	
<b>Обед</b>						
Салат из свеклы с сыром	30	1,4	2,85	2,15	39,85	№ 32, Москва 2016
Щи из свежей капусты с картофелем	150	1,05	2,97	4,72	49,81	№ 88, Москва 2017
Рагу из свинины	150	10,00	25,75	14,75	330,75	№ 263, Москва 2017
Компот из изюма	150	0,30	0,08	13,80	57,12	№ 54-6хн,Новосибирск, 2020
Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	46,76	Пром. выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром. выпуск
<b>Итого за Обед</b>	<b>520</b>	<b>14,45</b>	<b>32,09</b>	<b>51,76</b>	<b>553,65</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>						
Омлет натуральный с сыром	150	17,90	29,40	2,55	346,40	№ 211, Москва 2017
Чай без сахара	180	0,36	0,00	0,00	1,44	№ 684, Москва 2004
Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	46,76	Пром. выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром. выпуск
Фрукты свежие в ассортименте	95	1,07	0,61	10,56	52,01	Пром. выпуск
<b>Итого за Уплотненный полдник</b>	<b>465</b>	<b>21,03</b>	<b>30,45</b>	<b>29,45</b>	<b>475,97</b>	
<b>Ужин</b>						
Сок фруктовый яблочный (инд.упак.)	200	1,00	0,20	20,20	86,60	Пром. выпуск
Хлебобулочные изделия (сушка)	20	2,14	0,24	14,24	67,68	Пром. выпуск
<b>Итого за Ужин</b>	<b>220</b>	<b>3,14</b>	<b>0,44</b>	<b>34,44</b>	<b>154,3</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>53,64</b>	<b>78,10</b>	<b>180,06</b>	<b>1637,70</b>	



День:5

Неделя: первая

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>						
Каша жидкая молочная кукурузная	150	4,35	5,17	25,72	166,81	№ 54-1к, Новосибирск 2020
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром. выпуск
Сыр порциями	10	2,60	2,66	0,00	34,34	№15, Москва 2017
Чай с молоком без сахара	180	1,37	1,22	14,31	73,70	ТТК № 721
<b>Итого за Завтрак</b>	<b>365</b>	<b>10,22</b>	<b>9,75</b>	<b>51,4</b>	<b>334,23</b>	
<b>2-й Завтрак</b>						
Фрукты свежие в ассортименте	100	1,13	0,65	11,12	54,85	Пром. выпуск
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>	<b>100</b>	<b>1,13</b>	<b>0,65</b>	<b>11,12</b>	<b>54,85</b>	
<b>Обед</b>						
Салат "Витаминка"	30	0,76	0,76	2,05	18,08	ТТК № 2134
Суп картофельный с фрикадельками	150	1,31	1,66	9,22	57,06	№ 39, Пермь 2001
Котлеты, биточки, шницели	50	5,57	4,07	7,57	89,19	№ 268, Москва 2017
Соус томатный	20	0,23	0,87	1,60	15,15	№ 366, Москва 2016
Макароны отварные	110	4,04	3,1	18,33	117,38	№ 309, Москва 2017
Напиток из свежемороженой ягоды (горячий или охлажденный)	150	0,10	0,68	17,10	74,92	ТТК № 2097
Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	46,76	Пром. выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром. выпуск
<b>Итого за Обед</b>	<b>550</b>	<b>13,71</b>	<b>11,58</b>	<b>72,21</b>	<b>447,9</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>						
Овощи натуральные свежие (огурец)	40	0,28	0,04	0,76	4,52	№ 71, Москва 2017
Плов из птицы	150	6,45	10,10	19,25	193,70	№ 321, Москва 2016
Сок фруктовый в ассортименте	180	1,44	0	22,91	97,4	Пром. выпуск
Хлеб пшеничный	40	3,15	0,4	19,31	93,44	Пром. выпуск
Хлеб ржаной	40	0,24	0,48	13,36	58,72	Пром. выпуск
<b>Итого за Уплотненный полдник</b>	<b>450</b>	<b>11,56</b>	<b>11,02</b>	<b>75,59</b>	<b>447,78</b>	
<b>Ужин</b>						
Молоко кипяченое	150	4,11	3,75	6,15	74,79	№ 419, Москва 2016
Кондитерские изделия (печенье сахарное)	10	1,44	2,03	11,89	71,59	Пром. выпуск
<b>Итого за Ужин</b>	<b>160</b>	<b>5,55</b>	<b>5,78</b>	<b>18,04</b>	<b>146,38</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>42,17</b>	<b>38,78</b>	<b>228,36</b>	<b>1431,14</b>	

День:6

Неделя: вторая

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>						
Каша жидкая молочная из ячневой крупы	150	3,99	4,45	27,48	165,9	№ 182, Москва 2017
Бятон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром выпуск
Масло порциями	5	0,04	3,63	0,06	33,07	№ 14, Москва 2017
Кофейный напиток с молоком	180	3,42	3,15	7,99	73,99	№ 54-9гг,Новосибирск 2020
<b>Итого за Завтрак</b>	<b>360</b>	<b>9,35</b>	<b>11,93</b>	<b>46,90</b>	<b>332,37</b>	
<b>2-й Завтрак</b>						
Фрукты свежие в ассортименте	100	1,13	0,65	11,12	54,85	Пром выпуск
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>	<b>100</b>	<b>1,13</b>	<b>0,65</b>	<b>11,12</b>	<b>54,85</b>	
<b>Обед</b>						
Овощи натуральные свежие (помидор)	30	0,33	0,06	1,14	6,42	№ 71, Москва 2017
Суп картофельный с бобовыми	150	3,29	3,15	9,9	81,11	№ 102, Москва 2017
Гренки из пшеничного хлеба	10	1,0	0,13	8,0	37,17	№ 123, Москва 2016
Котлеты (биточки) рыбные	60	1,50	0,86	12,23	62,66	№ 234, Москва 2017
Калуста тушеная	110	2,17	4,07	10,44	87,1	№ 143, Москва 2016
Компот из смеси сухофруктов	150	0,45	0	17,3	71,0	№ 54-7 хн Новосибирск 2020
Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	46,76	Пром выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром выпуск
<b>Итого за Обед</b>	<b>550</b>	<b>10,44</b>	<b>8,71</b>	<b>75,35</b>	<b>421,55</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>						
Винегрет овощной с зеленым горошком	30	0,34	1,54	1,71	22,06	№ 46, Москва 2016
Пельмени отварные с маслом сливочным	150	15,00	6,92	23,45	216,08	№ 392, Москва 2017
Чай с молоком без сахара	180	1,37	1,22	14,31	73,70	ТТК№ 721
Хлеб ржаной	40	0,24	0,48	13,36	58,72	Пром выпуск
Булочка сладкая в ассортименте	50	1,05	3,95	22,78	130,87	Пром выпуск
<b>Итого за Уплотненный полдник</b>	<b>450</b>	<b>18,00</b>	<b>14,11</b>	<b>75,61</b>	<b>501,43</b>	
<b>Ужин</b>						
Молоко кипяченое	150	4,11	3,75	6,15	74,79	№ 419, Москва 2016
Кондитерские изделия (печенье овсяное)	20	1,04	2,17	14,36	81,13	Пром выпуск
<b>Итого за Ужин</b>	<b>170</b>	<b>5,15</b>	<b>5,92</b>	<b>20,51</b>	<b>155,92</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>44,07</b>	<b>41,32</b>	<b>229,49</b>	<b>1466,1</b>	



День:7

Неделя: вторая

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>						
Пудинг из творога с соусом шоколадным	130/20	7,90	6,00	13,25	138,60	ТТК № 2023, 2162
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром. выпуск
Чай с молоком без сахара	180	1,37	1,22	14,31	73,70	ТТК № 721
<b>Итого за Завтрак</b>	<b>355</b>	<b>11,17</b>	<b>7,92</b>	<b>38,93</b>	<b>271,68</b>	
<b>2-й Завтрак</b>						
Кисломолочная продукция в ассортименте	150	3,5	3,8	11,7	94,47	Пром. выпуск
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>	<b>150</b>	<b>3,5</b>	<b>3,75</b>	<b>11,68</b>	<b>94,47</b>	
<b>Обед</b>						
Салат "Рыжик"	30	0,62	1,13	3,50	26,65	ТТК № 2142
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	150/10	1,38	4,12	7,70	73,40	№ 82, Москва 2016
Голубцы ленивые	50	2,68	3,40	9,18	78,04	№ 150, Пермь 2001
Гороховое пюре	110	9,5	2,74	24,45	160,46	№ 107, Пермь 2001
Компот из компотной смеси	150	0,53	0,23	14,48	62,11	ТТК 2140
Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	46,76	Пром. выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром. выпуск
<b>Итого за Обед</b>	<b>540</b>	<b>16,41</b>	<b>12,06</b>	<b>75,65</b>	<b>476,78</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>						
Маринад овощной	30	0,44	2,45	2,40	33,41	ТТК № 2
Запеканка картофельная с фаршем со сливочным маслом	150	6,39	10,30	18,56	192,50	№ 308, Москва 2016
Чай с сахаром	160	0,18	0,00	5,12	21,20	№ 54-2гн, Новосибирск 2020
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром. выпуск
Фрукты свежие в ассортименте	95	1,07	0,61	10,56	52,01	Пром. выпуск
<b>Итого за Уплотненный полдник</b>	<b>455</b>	<b>8,20</b>	<b>13,60</b>	<b>43,32</b>	<b>328,48</b>	
<b>Ужин</b>						
Сок фруктовый яблочный (инд.упак.)	200	1,00	0,20	20,20	86,60	Пром. выпуск
Кондитерские изделия (мармелад)	10	0,00	0,00	8,32	33,28	Пром. выпуск
<b>Итого за Ужин</b>	<b>210</b>	<b>1,00</b>	<b>0,20</b>	<b>28,52</b>	<b>119,88</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>40,28</b>	<b>37,53</b>	<b>198,10</b>	<b>1291,29</b>	

День:8

Неделя: вторая

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>						
Суп молочный с крупой (рисовая)	150	2,2	2,68	6,4	58,52	№ 121, Москва 2017
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром. выпуск
Сыр порциями	10	2,60	2,66	0,00	34,34	№15, Москва 2017
Чай с сахаром	180	0,18	0,00	5,76	23,76	№ 54-2гн, Новосибирск 2020
<b>Итого за Завтрак</b>	<b>365</b>	<b>6,88</b>	<b>6,04</b>	<b>23,53</b>	<b>176,00</b>	
<b>2-й Завтрак</b>						
Фрукты свежие в ассортименте	100	1,13	0,65	11,12	54,85	Пром. выпуск
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>	<b>100</b>	<b>1,13</b>	<b>0,65</b>	<b>11,12</b>	<b>54,85</b>	
<b>Обед</b>						
Овощи натуральные свежие (огурец)	30	0,21	0,03	0,57	3,39	№ 71, Москва 2016
Суп с макаронными изделиями и картофелем	150	1,53	1,65	9,41	58,61	№ 112, Москва 2017
Пудинг "Звездка"	60	11,06	6,47	10,17	143,15	ТТК № 2184-23
Картофельное пюре	110	2,24	3,52	14,98	100,6	№339, Москва 2016
Напиток из свежемороженой ягоды (горячий или охлажденный)	150	0,10	0,68	17,10	74,92	ТТК № 2097
Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	46,76	Пром. выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром. выпуск
<b>Итого за Обед</b>	<b>540</b>	<b>16,84</b>	<b>12,79</b>	<b>68,57</b>	<b>456,75</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>						
Салат "Витаминка"	30	0,76	0,76	2,05	18,08	ТТК № 2134
Котлеты, биточки, шницели	50	5,57	4,07	7,57	89,19	№ 268, Москва 2017
Соус белый основной	30	0,18	1,00	1,00	13,72	№ 365, Москва 2016
Каша гречневая вязкая	110	3,35	3,66	15,04	106,50	№303, Москва 2017
Компот из смеси сухофруктов	150	0,45	0,00	17,30	71,00	№ 54-7 гн Новосибирск 2020
Булочка сладкая в ассортименте	50	1,05	3,95	22,78	130,87	Пром. выпуск
Хлеб ржаной	30	0,18	0,36	10,02	44,04	Пром. выпуск
<b>Итого за Уплотненный полдник</b>	<b>450</b>	<b>11,54</b>	<b>13,80</b>	<b>75,76</b>	<b>473,40</b>	
<b>Ужин</b>						
Молоко кипяченое	150	4,11	3,75	6,15	74,79	№ 419, Москва 2016
Кондитерские изделия (печенье сахарное)	10	1,44	2,03	11,89	71,59	Пром. выпуск
<b>Итого за Ужин</b>	<b>160</b>	<b>5,55</b>	<b>5,78</b>	<b>18,04</b>	<b>146,38</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>41,94</b>	<b>39,06</b>	<b>197,02</b>	<b>1307,4</b>	



День:9

Неделя: вторая

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>						
Каша вязкая молочная пшениная	150	3,99	4,55	27,48	166,8	№ 173, Москва 2017
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром. выпуск
Какао с молоком	180	4,14	3,87	11,16	96,03	№ 54-7гн, Новосибирск
<b>Итого за Завтрак</b>	<b>355</b>	<b>10,03</b>	<b>9,12</b>	<b>50,01</b>	<b>322,24</b>	
<b>2-й Завтрак</b>						
Кисломолочная продукция в ассортименте	150	3,5	3,8	11,7	94,47	Пром. выпуск
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>	<b>150</b>	<b>3,5</b>	<b>3,75</b>	<b>11,68</b>	<b>94,47</b>	
<b>Обед</b>						
Икра кабачковая	30	0,36	1,4	2,30	23,24	Пром. выпуск
Свекольник со сметаной	150/10	1,65	5,66	7,24	86,5	№ 34, Пермь 2001
Жаркое по-домашнему	150	7,60	17,42	24,30	284,38	№ 259, Москва 2017
Кисель из ягод	150	0,26	0,86	22,51	98,82	№ 350, Москва 2017
Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	46,76	Пром. выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром. выпуск
<b>Итого за Обед</b>	<b>530</b>	<b>11,57</b>	<b>25,78</b>	<b>72,69</b>	<b>569,06</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>						
Сырники из творога с повидлом	2/60/30	9,18	2,4	41,34	223,68	ГТК№907
Чай без сахара	150	0,30	0,00	0,00	1,20	№ 684, Москва 2004
Фрукты свежие в ассортименте	95	1,07	0,61	10,56	52,01	Пром. выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром. выпуск
Баранка (хлебобулочное изделие)	40	2,37	1,7	21,56	111,02	Пром. выпуск
<b>Итого за Уплотненный полдник</b>	<b>455</b>	<b>13,04</b>	<b>4,95</b>	<b>80,14</b>	<b>417,27</b>	
<b>Ужин</b>						
Сок фруктовый яблочный (инд.упак.)	200	1,00	0,20	20,20	86,60	Пром. выпуск
Кондитерские изделия (печенье овсяное)	20	1,04	2,17	14,36	81,13	Пром. выпуск
<b>Итого за Ужин</b>	<b>220</b>	<b>2,04</b>	<b>2,4</b>	<b>34,6</b>	<b>167,73</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>40,18</b>	<b>45,97</b>	<b>249,08</b>	<b>1570,77</b>	

День:10

Неделя: вторая

Сезон: осень-зима

Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак</b>						
Каша "Дружба"	150	3,08	5,58	15,18	123,26	№ 54-16 к, Новосибирск 2020
Батон	25	1,90	0,70	11,37	59,38	Пром.выпуск
Масло порциями	5	0,04	3,63	0,06	33,07	№ 14, Москва 2017
Чай с молоком и сахаром	180	1,35	1,26	7,74	47,7	№ 54-бгн, Новосибирск 2020
<b>Итого за Завтрак</b>	<b>360</b>	<b>6,37</b>	<b>11,17</b>	<b>34,35</b>	<b>263,41</b>	
<b>2-й Завтрак</b>						
Фрукты свежие в ассортименте	100	1,13	0,65	11,12	54,85	Пром. выпуск
<b>Итого за 2-й Завтрак</b>	<b>100</b>	<b>1,13</b>	<b>0,65</b>	<b>11,12</b>	<b>54,85</b>	
<b>Обед</b>						
Салат из моркови	40	0,45	4	4,09	54,16	№ 9, Пермь 2001
Щи из свежей капусты с картофелем	150	1,05	2,97	4,72	49,81	№ 88, Москва 2017
Котлета "Нежная" п/ф МУП КП	50	9,24	2,24	5,79	80,28	ТТК № 510
Соус томатный	20	0,23	0,87	1,60	15,15	№ 366, Москва 2016
Макароны отварные	110	4,04	3,1	18,33	117,38	№ 309, Москва 2017
Компот из изюма	150	0,30	0,08	13,80	57,12	№ 54-бгн, Новосибирск, 2020
Хлеб пшеничный	20	1,58	0,20	9,66	46,76	Пром. выпуск
Хлеб ржаной	20	0,12	0,24	6,68	29,36	Пром. выпуск
<b>Итого за Обед</b>	<b>560</b>	<b>17,01</b>	<b>13,70</b>	<b>64,67</b>	<b>450,02</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>						
Салат из белокочанной капусты	40	0,53	1,27	2,6	23,95	№ 21, Москва 2016
Плов из птицы	150	6,45	10,10	19,25	193,70	№ 321, Москва 2016
Напиток из свежемороженой ягоды горячий или охлажденный)	180	0,19	0,86	20,52	90,58	№508, Пермь 2018
Хлеб ржаной	40	0,24	0,48	13,36	58,72	Пром. выпуск
Пряник глазированный	40	0,8	2,5	27,84	137,06	Пром. выпуск
<b>Итого за Уплотненный полдник</b>	<b>450</b>	<b>8,21</b>	<b>15,21</b>	<b>83,57</b>	<b>504,01</b>	
<b>Ужин</b>						
Молоко кипяченое	150	4,11	3,75	6,15	74,79	№ 419, Москва 2016
Кондитерские изделия (печенье сахарное)	10	1,44	2,03	11,89	71,59	Пром. выпуск
<b>Итого за Ужин</b>	<b>160</b>	<b>5,55</b>	<b>5,78</b>	<b>18,04</b>	<b>146,38</b>	
<b>Итого за день</b>		<b>38,27</b>	<b>46,51</b>	<b>211,75</b>	<b>1418,67</b>	



**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приёмам пищи**

	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии, по приёмам пищи	Распределение в процентном отношении
Итого завтрак	282,81	20,20
Итого 2-й завтрак	70,70	5,05
Итого обед	490,05	35,00
Итого уплотненный полдник	420,89	30,06
Итого ужин	140,69	10,05
<b>ИТОГО</b>	<b>1405,14</b>	<b>100,37</b>

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	1-3 года	
	Фактические значения по меню в среднем за день цикла	Рекомендуемые значения по меню в среднем за сутки
белки (г/сут)	42	42
жиры (г/сут)	47	47
углеводы (г/сут)	204,4	203
энергетическая ценность (ккал/сут)	1405	1400
витамин С(мг/сут)	45	45
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,8
витамин В2 (мг/сут)	0,9	0,9
витамин D	10	10
витамин А (рет.экв/сут)	450	450
кальций (мг/сут)	800	800
фосфор (мг/сут)	700	700
магний (мг/сут)	80	80
калий (мг/сут)	400	400
йод (мг/сут)	0,07	0,07
селен (мг/сут)	0,0015	0,0015
фтор (мг/сут)	1,4	1,4

**При составлении рационов использовались рецептуры и технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, разработанные с использованием :**

Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях Москва 2016 г.

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях Москва 2017 г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания в общеобразовательных организациях, Новосибирск 2020 г.

Химический состав и калорийность российских продуктов питания. Справочник. Москва 2012 г., Тутельян В.А.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва 2004 г.

Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений Пермь 2001 г.

Единый сборник технологических, нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий. Пермь 2018 г.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Москва 2004 г.