Утверждаю:

Заведующая МБДОУ «ЦК-ДС № 95

\_ Дадаева Р.И.

«30» августа 2019г.

## ПРИМЕРНОЕ

цикличное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет, посещающих с 24-часовым пребыванием в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов МБДОУ «ЦК-ДС № 95»

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак									
Масло (порциями)     Каша кукурузная     Какао с молоком     Хлеб	1. Сыр (порциями) 2. Каша пшеничная молочная жидкая 3. Чай с сахаром 4. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Каша овсяная «Геркулес» жидкая 3. Кофейный напиток 4. Хлеб	1. Сыр (порциями) 2. Каша пшенная молочная жидкая 3. Какао с молоком 4. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Каша гречневая молочная жидкая 3. Кофейный напиток 4. Хлеб	1. Сыр (порциями) 2. Каша молочная из пшена и риса «дружба» 3. Чай с сахаром 4. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Горошек зеленый отварной 3. Омлет натуральный 4. Напиток лимонный 5. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Каша ячневая молочная вязкая 3. Чай с сахаром 4. Хлеб	1. Сыр (порциями) 2. Каша рисовая молочная жидкая 3. Кофейный напиток 4. Хлеб	Масло (порциями)     Каша манная молочная жидкая     Чай с лимоном     Хлеб
II Завтрак	I P v	10 6 3	I D W	1 M	I 0 . r . v	l n v		I n w	
Яблоко свежее Обел	Биойогурт	Сок яблочный	Биойогурт	Мандарин свежий	Сок яблочный	Биойогурт	Груша свежая	Биойогурт	Сок абрикосовый
1. Огурец свежий 2. Щи из свежей капусты с курой и сметаной 3. Рыба запеченная 4. Картофельное пюре 5 Компот из кураги с витамином «С» 6. Хлеб ржанопшеничный	1. Помидор свежий 2. Суп картофельный с мясными фрикалельками 3. Печень построгановски 4. Вермишель с маслом 5. Сок яблочный 6. Хлеб ржанопшеничный	1. Огурец свежий 2. Суп из овощей с курой и сметаной 3. Гуляш из отварного мяса 4. Рис отварной 5. Компот из свежих фруктов с витамином «С» 6. Хлеб ржано- пшеничный	1. Помидор свежий 2. Суп картофельный с макаронными и говядиной. 3. Хлебцы рыбысе 4. Рагу овощное 5. Компот из смеси сухофруктов с вигамином «С» 6. Хлеб ржано- пшеничный	1. Икра кабачковая консервированная 2. Рассольник домашний с курой и сметаной 3. ЭКархое подсмашнему 4. Компет из изюма с витамином «С» 6. Хлеб ржанопшеничный	1. Винегрет овощной с сельдью 2. Суп картофельный с горохом и гренками 3. Курица отварная 4. Капуста тушеная 5. Компот из консервированных плодов 6. Хлеб ржанопшеничный	1. Огурец свежий 2. Щи из квашеной капусты с картофелем, говядиной и сметаной 3. Тефтели из говядины 4. Макаронные изделия с маслом 5 Компот из свежих яблок с витамином «С» 6. Хлеб ржанопшеничный	1. Помидор свежий 2. Суп картофельный с клецками и говядиной 3. Котлеты рубленные из говядичы 4. Овещи гушеные 5. Компот из чернослива с витамином «С» 6. Хлеб ржанопшеничный	1 Помидор свежий 2. Борщ с капустой, картофелем, говядиной и сметаной с добавлением морской капусты 3. Тефтели рыбные 4. Картофельное пюре 3. Компот из свежих яблок с витамином С 6. Хлеб ржанопшеничный	1. Салат «свеколка» 2. Рассольник с говядиной и сметаной 3. Голубцы ленивые 3. Компот из смеси сухофруктов с витамином «С» 4. Хлеб ржано- пшеличный
Полдник									
1. Биточки манные с повидлом 2. Чай с сахаром 3.Печенье	1. Запеканка из творога с джемом 2. Какао с молоком.	1. Икра кабачковая консервированная 2. Омлет натуральный 3. Чай с лимоном	1. Булочка домашняя молочная 2. Молоко кипяченое	1. Макароны, запеченные с сыром, с маслом сливочным 2. Чай с молоком 3. Зефир	1. Молоко кипяченое 2. Сдоба обыкновенная	1. Запеканка рисовая с творогом с соусом яблочным 2. Кофейный напиток 3. Зефир	1. Запеканка манная с яблоком 2. Чай с молоком 3. Вафли	1. Лапшевник с творогом 2.Какао с молоком 3. Хлеб	1. Рыба, запеченная в омлете 3. Чай с молоком 4. Печенье
Калорийность всего	за день (ккал):				1.	1		1	
1484,78	1733,1	1712,9	1530,2	1587,6	1551,1	1613,9	1501,7	1670,2	1518.5

				-	1 д	ень									
	No	1000		Ни	щевые вен	цества	Энергетическая		Вита	СИНЫ		М	инеральн	ые вещест	гва
Сборник рецептур	технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Белки г	Жиры г	Углеводы г	иенность Ккал	В <sub>1</sub> Мг	C Mr	А Мг	E Mr	Са Мг	Mg мг	P Mr	Fe Mr
					Зав	трак									
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,05	4,15	0,05	37,5	0	0	0,04	0,05	0,5	0	1	0
2008	317	КАША КУКУРУЗНАЯ	250	4,075	0,6	0,6	165,98	0,05	0	0,18	3,28	76,44	12,74	165,62	1,82
к∕к	к/к	КАКАО С МОЛОКОМ	180	5,4	4,5	19,2	138,9	0,1	0,8	0	0	169,0	30,1	134,9	0,8
к/к	к/к	ХЛЕБ	50	3,8	1,5	25,7	131	0,1	0	0	0	9,5	6,5	32,5	0,5
Итого за пр	ием пищи:			13,325	10,75	45,55	473,38	0,25	0,8	0,22	3,33	255,44	49,34	334,02	3,12
					II 3a	втрак									
к/к	к/к	ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ	90	0,8	0,2	7,3	38,7	0	54	0	0,2	30,6	11,7	20,7	0,3
Итого за пр	ием пищи:			0,8	0,2	7,3	38,7	0	54	0	0,2	30,6	11,7	20,7	0,3
					0	бед									
к/к	к/к	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,72	3,12	5,7	54	0,02	15,6	0,19	1,44	21,6	10,2	16,2	0,66
2008	83	ЩИ ВЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	1,8	4,9	= 6.9	81,9	0	12,5	0,2	0,2	55,2	17,5	35,8	0,9
2008	254	РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ	80	10,896	5,96	7,784	128	0,056	0,64	0	0	46,4	0	0	0,74
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	2,7	5,0	17,7	126,8	0,1	8,5	0	0,2	33,5	24,4	72,2	1
2008	401	КОМПОТ ИЗ КУРАГИ С ВИТАМИНОМ «С"	180	0,1	0	22,3	89,5	0	0,6	0	0,2	11,3	3,9	4,1	0,1
ĸ/ĸ	K/K	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0,8	6,3	6,7	30,5	ì,4
Итого за пр	ием пищи:			18,516	19,28	75,184	551,6	0,276	37,84	0,39	2,84	174,3	62,7	158,8	4,8
					Пол	дник									
2008	206	БИТОЧКИ МАННЫЕ С ПОВИДЛОМ	120	4,56	2,4	41,76	202,8	0,04	10,8	0	0	74,4	0	0	111,6
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1	0	12,8	51,5	0	0	0	0	2,6	2	3,7	0,4
к/к	к/к	ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3,9	29,8	166,8	0	0	0	0	11,6	8	36	0,8
Итого за пр	ием пищи:			7,66	6,3	84,36	421,1	0,04	10,8	0	0	88,6	10	39,7	112,8
Всего за ден	ıь:			40,3	36,5	253,3	1484,78	0,6	103,44	0,6	7	549	133,8	553,2	120,84
Среднеднев	ная сбалансированн	ость		0,6	0,6	4									

					<b>2</b> Д	ень									
Сборник	№		Масса	Пип	цевые веп	цества	Энергетическая		Вита	мины		M	инеральн	ые вещест	ва
рецептур	технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	порции	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ценность ккал	В <sub>1</sub> мг	С	<b>А</b> мг	E MF	Са мг	Mg мг	Р мг	Fe MI
					Зав	трак									
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,31	2,98	0	36,52	0,01	0	0,03	0,07	88,44	3,69	50,25	0,1
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	7,3	6,9	35,1	232,6	0,1	0,5	0	0,1	123,7	33,8	168,3	1,7
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1	0	12,8	51,5	0	0	0	0	2,6	2	3,7	0,4
к/к	к/к	ХЛЕБ	50	3,8	1,5	25,7	131	1,0	0	0	0	9,5	6,5	32,5	0,5
Итого за пр	ием пищи:			13,51	11,38	73,6	451,62	0,21	0,5	0,03	0,17	224,24	45,99	254,75	2,7
					II 3a	втрак			_						
к/к	к/к	БИОЙОГУРТ	100-125	3,2	2,7	5,8	60	0	0,7	0	0	120	14	95	0
Итого за пр	рием пищи:			3,2	2,7	5,8	60	0	0,7	0	0	120	14	95	0
					O	бед									-
к/к	К/ К	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	14,5	0	15,1	0,1	0,2	8,4	12,1	15,7	0,6
2008	83	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	220	5,83	4,55	13,6	118,8	0,11	9,856	0	0	25,52	0	0	1,298
2008	256	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	60/30	11,0	9,4	2,5	180,9	0,2	12,1	5,6	1,2	17,1	15,3	231,8	5,1
2008	338	ВЕРМИШЕЛЬ С МАСЛОМ	180	7,02	7,38	37,512	248,85	0,072	0	0	0	7,578	0	0	0,972
2008	442	сок яблочный	180	0,9	0,18	17,71	76,9	0,02	3,58	0	0,18	12,52	7,15	12,52	2,5
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0,1	0	0	0,9	7,2	7,6	34,8	1,6
Итого за пр	ием пищи:			28,05	22,01	90,622	721,55	0,502	40,636	5,7	2,48	78,318	42,15	294,82	12,07
					Пол	дник									
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ	100/30	22,5	13,2	37,8	361,0	0	12,2	0,1	1,1	181,5	31,4	237,4	1,1
к/к	ĸ/ĸ	КАКАО С МОЛОКОМ	180	5,4	4,5	19,2	138,9	0,1	0,8	0	0	169,0	30,1	134,9	0,8
Итого за пр	рием пищи:			27,9	17,7	57	499,9	0,1	13,1	0,1	1,1	365,1	51,6	367	1,3
Всего за ден	нь:			72,7	90,2	227	1733,1	0,8	54,9	5,8	3,8	787,7	153,7	1011,6	16,1
Среднеднев	эная сбалансированн	ость		1,3	1,6	4									

					3 д	ень			19.1						
C6	Nº		14	Пи	щевые вец	<b>тества</b>	Энергетическая		Вита	инн		М	инеральн	ые вещест	ГВЯ
Сборник рецептур	технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Белки г	Жиры r	Углеводы г	ценность ккал	В <sub>1</sub> мг	С мг	A MF	E MF	Са мг	Mg мг	Р мг	Fe Mr
					Зав	трак									
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,05	4,15	0,05	37,5	0	0	0,04	0,05	0,5	0	1	0
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ «ГЕРКУЛЕС» ЖИДКАЯ	200	6,5	8,3	27,0	210,3	0,1	0,6	0	1,1	126,9	47,8	166,3	1,2
к/к	к/к	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180	4,2	3,4	18,8	123,3	0,1	0,7	0	0	147,4	18,7	106,9	0,2
к/к	к/к	ХЛЕБ	50	3,8	1,5	25,7	131	0,1	0	0	0	9,5	6,5	32,5	0,5
Итого за пр	ием пищи:			14,55	17,35	71,55	502,1	0,3	1,3	0,04	1,15	284,3	73,0	306,7	1,9
					11 3a	втрак									
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,9	0,18	17,71	76,9	0,02	3,58	0	0,18	12,52	7,15	12,52	2,5
Итого за пр	ием пищи:			0,9	0,18	17,71	76,9	0,02	3,58	0	0,18	12,52	7,15	12,52	2,5
					0	бед									
к/к	к/к	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,72	3,12	5,7	54	0,02	15,6	0,19	1,44	21,6	10,2	16,2	0,66
2008	95	СУП ИЗ СВО!ЦЕЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	4,0	7,3	9,4	122,1	0	7,8	0,2	0,3	41,5	21,9	65,2	1.2
2008	277	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	160	20,624	16,304	5,248	250	0,048	1,104	0	0	37,2	0	0	1,584
2008	315	РИС ОТВАРНОЙ	180	4,374	6,444	44,028	251,64	0,036	0	0	0	1,638	0	0	0,63
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ С ВИТАМИНОМ «С»	180	0,1	0,1	24,6	100,0	0	0,7	0	0,1	12,8	5,3	5,2	0,6
K/K	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0,8	6,3	6,7	30,5	1,4
Итого за пр	ием пищи:			32,118	33,568	103,776	849,14	0,204	25,204	0,39	2,64	121,038	44,1	117,1	6,074
					поП	дник									
2008	55	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,56	3,18	3,42	47,4	0,02	6,6	0,01	1,44	19,8	9,6	15,6	0,48
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	9,65	15,93	1,82	189,28	0,05	0	0,18	3,28	76,44	12,74	165,62	1,82
к/к	к/к	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/5	0.1	0	11,7	48,1	0	0,8	()	0	10,7	3,9	4,7	0,5
Итого за пр	ием пищи:			11,31	19,11	16,94	284,78	0,07	7,4	0,19	4,72	106,94	26,24	185,92	2,8
Всего за ден	IЬ:			58,9	70,2	210	1712,9	0,6	47,8	0,4	8,7	523	288,4	621,6	20,1
Среднеднев	ная сбалансированн	ость		1,1	1,3	4									

	-			-	4 /	(ень		77.79	-	-		,			1
Ceanna	N2	Панала	Massa	Пил	цевые вен	ества	Энергетическая		PART I	ины		M	инеральн	ые вещест	гва
Сборник рецептур	технологической карты	Прием пищи. наименование блюда	Масса порции	Белки г	Жиры	Углеводы г	ценность ккал	B <sub>I</sub>	МГ	Sar	E MT	Са мг	Mg MF	Р мг	Fe Mr
					Зав	трак			14	127			2.1		
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,31	2,98	0	36,52	0,01	0	0,03	0,07	88,44	3,69	50,25	0,1
2008	189	КАНРОПОМ КАННЭШП АШАХ ЖИДКАЯ	200	7,3	7,5	35,7	240,0	0,2	0,5	0	1,1	118,0	41,8	157,0	1,2
к/к	к/к	КАКАО С МОЛОКОМ	180	5,4	4,5	19,2	138,9	0,1	0,8	0	0	169,0	30,1	134,9	0,8
K/K	к/к	хлеб	50	3,8	1,5	25,7	131	0,1	0	0	0	9,5	6,5	32,5	0,5
Итого за пр	ием пищи:			18,81	16,48	80,6	546,42	0,41	1,3	0,03	1,17	384,94	82,09	374,65	2,6
					11 3a	втрак									
к/к	к/к	БИОЙОГУРТ	100-125	3,2	2,7	5,8	60	0	0,7	0	0	120	14	95	0
Итого за пр	ием пищи:			3,2	2,7	5,8	60	0	0,7	0	0	120	14	95	0
					0	бед								= =2.00	
к/к	K/K	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	50	0,7	0,1	2,3	14,5	0	15,i	0,1	0,2	8,4	12,1	15.7	- 0,6
2008	100	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И ГОВЯДИНОЙ	250/10	5,0	4,9	18.2	137,2	0,1	4,2	0,2	0,6	29,6	20,6	66,9	1,4
2008	248	ХЛЕБЦЫ РЫБНЫЕ	80	14,5	11,8	5,7	226,1	0,2	0,5	0	0,2	45,1	34,1	233,0	0,9
2008	351	РАГУ ОВОЩНОЕ	150	2,3	5,2	14,6	115,5	0,1	10,9	0,5	1,4	39,4	26,5	56,5	1,2
к/к	к/к	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ «С»	180	0	0	14	55,8	0	0	0	0	7,4	1,6	0	0
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0,1	0	0	0,9	7,2	7,6	34,8	1,6
Итого за пр	рием пищи:			25,1	22,4	71,8	630,7	0,5	30,7	0,8	3,3	137,1	102,5	406,9	5,7
					Ton	ідник									
к/к	к/к	«RRHШАМОД» АУРОПОВ ВАНРОПОМ	50	5,6	5,1	32,8	198,8	0,1	0,2	0	0,8	38,9	10,2	63,4	0,6
2008	434	молоко кипяченое	180	5	4,4	8,3	94,3	0,1	0,9	0	0	183,6	20,2	129,6	0,2
Итого за пр	онем пищи:		10,6	9,5	41,1	293,1	0,2	1,1	0	0,8	222,5	30,4	193	0,8	
Всего за дег	нь:		57,7	51,1	199,3	1530,2	1,1	33,8	0,8	5,3	864,5	229	1069,6	9,1	
Среднеднев	вная сбалансировані	ность		1,2	1	4									

					5 д	ень				-		-	14.	-2-1	- 77
Сборник	N₂		Macca	Пип	щевые веп	цества	Энергетическая		Витам	и		M	инеральн	ые вещест	ва
рецептур	технологической карты	Прием пищи. наименование блюда	порции	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ценность ккал	В <sub>1</sub> мг	С	A MΓ	Е мг	<b>Са</b> мг	Mg мг	P MF	Fe MT
					Зав	трак								-	
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,05	4,15	0,05	37,5	0	0	0,04	0,05	0,5	0	1	0
ĸ/ĸ	к/к	КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	6,7	8,4	23,9	197,9	0,2	0,8	0	1,4	159,8	53,1	162,8	1,5
к/к	к/к	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180	4,2	3,4	18,8	123,3	0,1	0,7	0	0	147,4	18,7	106,9	0,2
к/к	к/к	ХЛЕБ	50	3,8	1,5	25,7	131	0,1	0	0	0	9,5	6,5	32,5	0,5
Итого за пр	ием пищи:			14,75	17,45	68,45	489,7	0,4	1,5	0,04	1,45	317,2	78,3	303,2	2,2
					II 3a	втрак					•				
к/к	к/к	МАНДАРИН СВЕЖИЙ	100	0,8	0,2	7,5	38	0,1	38	0	0,2	35	11	17	0,1
Итого за пр	ием пищи:	16		0,8	0,2	7,5	38	0,1	38	0	0,2	35	11	17	0,1
					O	бед									
2008	55	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КАННАВОЧИВЧЭЭНОХ	60	1,56	3,18	3,42	47,4	0,02	6,6	0,01	1,44	19,8	9,6	15,6	0,48
2008	90	РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ	250/10/5	4,6	7,4	14,7	147,1	0,1	10,6	0,2	0,3	46,1	29,5	82,2	1,5
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	200	13,9	10,1	15,0	243,5	0,1	7,8	0	2,0	19,5	32,4	153,6	2,4
к/к	к/к	КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА С ВИТАМИНОМ «С"	180	0,4	0,1	24,8	101,9	0	0	0	0	20,0	8,3	20,3	0,5
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0,8	6,3	6,7	30,5	1,4
Итого за пр	нем пищи:			22,76	21,08	72,72	611,3	0,32	25	0,21	4,54	111,7	86,5	302,2	6,28
					Пол	дник									
2008	211	МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ, С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180/5	9,2	7,9	42,7	279,7	0,1	0	0	1,4	108,3	15,3	93,7	1,2
ĸ/ĸ	к/к	чай с молоком	180	2,6	2,2	19,0	106,4	0	0,5	0	0	97,6	12,8	68,5	0,5
2008	153	ЗЕФИР	20	0,2	0	16,3	62	0	0	0	0	00	0	0	0
Итого за пр	ием пищи:			12	10,1	78	448,1	0,1	0,5	0	1,4	205,9	28,1	162,2	1,7
Всего за ден	нь:			50,3	48,8	226,7	1587,6	0,8	57	0,2	7,6	574,8	196,9	734,3	10,2
Среднеднев	вная сбалансировань	юсть		0,9	0,8	4									

					6 д	ень									
Céanna	N≥		Macca	Ни	цевые вец	цества	Энергетическая		Вита	инны		M	инеральн	ые вещест	Ва
Сборник рецептур	технологической карты	Прием пищи. наименование блюда	порции	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ценность ккал	В <sub>1</sub> мг	С мг	А мг	Е мг	Са мг	Mg мг	Р мг	Fe мг
	-				Зав	трак									
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,31	2,98	0	36,52	0,01	0	0,03	0,07	88,44	3,69	50,25	0,1
2008	190	КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА «ДРУЖБА»	200	6,2	8,1	26,8	204,5	0,1	0,8	0	0,4	159,3	29,1	143,7	0,6
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1	0	11,5	46,5	0	0	0	0	2,5	2	3,7	0,4
к/к	к/к	ХЛЕБ	50	3,8	1,5	25,7	131	0,1	0	0	0	9,5	6,5	32,5	0,5
Итого за пр	ием пищи:			12,41	12,58	64	418,52	0,21	0,8	0,03	0,47	259,74	41,29	230,15	1,6
					H 3a	втрак						***			
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0,9	0,18	17,71	76,9	0,02	3,58	0	0,18	12,52	7.10	12,52	2,5
Итоге за пр	нем пищи:			0,9	0,18	17,71	76,9	0,02	3,58	0	0,18	12,52	7,15	12,52	2,5
					0	бед									
2008	52	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ	60/20	3,4	1,7	0	29	0	0	0	0,2	16	8	54	0,2
2008	99	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ	250/10	7,3	5,2	30,3	197,7	0,3	4,6	0,2	2,1	39,7	35,2	91,3	2,2
2008	110	КУРИЦА ОТВАРНАЯ	80	17,808	11,368	0	185,976	0,096	1,072	0	0	13,52	0	0	0,988
2008	131	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	3,2	4,1	14,6	109,7	0	28,3	0,1	1,8	72,0	26,1	51,3	1,6
2008	442	КОМПОТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПЛОДОВ	200	0,48	0,18	32,44	133,4	0	1,98	0,1	0	15.98	21,6	27	1,46
к/к	к/к	хлеб ржано-пшеничный	40	2,6	0,4	17	81,6	0,1	0	0	0,9	7,2	7,6	34,8	1,6
Итого за пр	ием пищи:			34,788	22,948	94,34	737,376	0,496	35,952	0,4	5	8,1	98,5	258,4	8,048
					Пол	дник									
2008	464	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	60	5,0	4,0	42,3	224,0	0,1	0	0	1,0	11,2	7,1	39,3	0,4
2008	434	молоко кипяченое	180	5	4,4	8,3	94,3	0,1	0,9	0	0	183,6	20,2	129,6	0,2
Итого за пр	ием пищи:			10	8,4	50,6	318,3	0,2	0,9	0	1	194,8	27,3	168,9	0,6
Всего за ден				58,1	44,1	226,7	1551,1	0,9	41,2	0,4	6,6	467	188,1	689,7	13,9
Среднеднев	вная сбалансированн	юсть		1	0,8	4		<u></u>							

					7 Д	ень						<u> </u>			
C5	Nº2		Mana	Пи	щевые вец	<b>дества</b>	Энергетическая		Витан	ины		M	инеральн	ые вещест	ва
Сборник рецептур	технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	B <sub>1</sub>	С	A	E	Ca	Mg	P	Fe
	Карты		_	Г	T Ran	трак	ккал	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ	МГ
	T	I													
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,05	4,15	0,05	37,5	0	0	0,04	0,05	0,5	0	I	0
к/к	к/к	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ ОТВАРНОЙ	20	0,6	0	1,3	7,8	0	0,8	0	0,2	3,6	3,8	11,2	0,1
2008	214	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	9,65	15,93	1,82	189,28	0,05	0	0,18	3,28	76,44	12,74	165,62	1,82
к/к	к/к	НАПИТОК ЛИМОННЫЙ	180	0,1	0	20,3	84,1	0	2,3	0	0	12,7	3,1	2,9	0,1
к/к	к/к	ХЛЕБ	50	3,8	1,5	25,7	131	0,1	0	0	0	9,5	6,5	32,5	0,5
Итого за пр	нем пищи:			14,2	21,58	49,17	449,68	0,15	3,1	0,22	3,53	102,74	26,14	213,22	2,52
		_			II 3a	втрак							_		
к/к	к/к	БИОЙОГУРТ	100-125	3,2	2,7	5,8	60	0	0,7	0	0	120	14	95	0
Итого за пр	ием пищи:			3,2	2,7	5,8	60	0	0,7	0	0	120	- 14	95	0
				-	0	бед					7				
к/к	K/K	СГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0,1	1,5	8,4	0	ΰ	0	0,1	13,8	8,4	25,1	0,6
2098	88	ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/15/5	4,9	7,8	7,4	122,6	0	8,8	0,2	0,3	51,9	23,3	69,5	1,3
2008	286	ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	70	5,912	6,552	7,808	114	0,04	0,568	0	0	29,264	0	0	0,64
2008	137	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ С МАСЛОМ	200	5,76	2,81	17,58	110,32	0,04	0	0	0	3,23	0	0	0,74
2008	438	НАПИТОК ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК С ВИТАМИНОМ «С»	180	0,1	0,1	22,0	89,6	0	0,9	0	0,1	11,2	3,3	2,3	0,5
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0,1	0	0	0,9	7,2	7,6	34,8	1,6
Итого за пр	ием пищи:			19,772	17,762	73,288	526,52	0,18	16,268	0,2	1,4	116,594	42,6	131,7	5,38
					Пол	дник									
2008	193	ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ С СОУСОМ ЯБЛОЧНЫМ	120/30	16,9	12,9	42,2	356,4	0	0,3	0,1	0,4	123,0	34,1	203,9	0,9
к/к	K/K	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180	4,2	3,4	18,8	123,3	0,1	0,7	0	0	147,4	18,7	106,9	0,2
2008	153	ЗЕФИР	20	0,2	0	16,3	62	0	0	0	0	00	0	0	0
Итого за пр	рием пищи:			21,3	16,3	77,3	541,7	0,1	1	0,1	0,4	270,4	52,8	310,8	1,1
Всего за ден	нь:			58,5	58,3	205,6	1613,9	0,4	22,6	0,5	7	600,9	150,6	849,9	10
Среднеднев	вная сбалансировані	ность		1,1	1,1	4									

					8 д	ень									
0.5	N <sub>2</sub>			Пи	щевые вец	(ества	Энергетическая		Вита	мины		М	инеральн	ые венцест	Ba
Сборник рецептур	технологической карты	Прием пищи. наименование блюда	Масса порции	<b>Белки</b> г	Жиры г	Углеводы г	ценность ккал	В <sub>1</sub> мг	C Mr	<b>А</b> мг	E MT	Са	Mg мг	P Mr	Fe мг
					Зав	трак									
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,05	4,15	0,05	37,5	0	0	0,04	0,05	0,5	0	I	0
2008	184	КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ВЯЗКАЯ	200	6,9	6,9	33,4	223,5	0,1	0,5	0	0,1	134,8	30,7	202,2	0,9
к/к	к/к	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,1	0	12,8	51,5	0	0	0	0	2,6	2	3,7	0,4
к/к	к/к	ХЛЕБ	50	3,8	1,5	25,7	131	0,1	0	0	0	9,5	6,5	32,5	0,5
Итого за пр	ием пищи:			10,85	12,55	71,95	443,5	0,2	0,5	0,04	0,15	147,4	39,2	239,4	1.8
					II 3a	втрак									
к/к	к/к	ГРУША СВЕЖАЯ	90	0,4	0,4	8,8	42,3	0	9	0	0,6	14,4	7,2	9,9	2
Итого за пр	нем пищи:			0,4	0,4	8,8	42,3	0	9	0	0,6	14,4	7,2	9,9	2
					O	бег						_			
ĸ/ĸ	к/к	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	14,5	0	15,1	0,1	0,2	8,4	12,1	15,7	0,6
2008	92	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И ГОВЯДИНОЙ	250/10	4,9	5,1	18,2	138,7	0,1	4,3	0,2	0,5	30,5	20,3	66,0	1,3
2008	272	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ СМЕТАННЫМ	70/30	11,5	10,6	10,5	184,0	0	0	0	1,1	12,5	17,7	111,5	1,8
2008	338	ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ	150	3,0	3,1	12,9	92,9	0	9,1	0,6	0,5	64,2	27,6	69,2	1,0
к/к	к/к	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА С ВИТАМИНОМ «С"	180	0,4	0,1	24,8	101,9	0	0	0	0	20,0	8,3	20,3	0,5
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0,8	6,3	6,7	30,5	1,4
Итого за пр	ием пищи:			22,8	19,3	83,5	603,4	0,2	28,5	0,9	3,1	141,9	92,7	313,2	6,6
		· · ·	_		Пол	дник			_	_				_	
2008	195	ЗАПЕКАНКА МАННАЯ С ЯБЛОКОМ	120/30	3,8	3,9	28,9	164,5	0	0,7	0	0,7	39,5	10,6	48,7	0,7
к/к	к/к	чай с молоком	180	2,6	2,2	19,0	106,4	0	0,5	0	0	97,6	12,8	68,5	0,5
ĸ/ĸ	к/к	ВАФЛИ	40	1,1	1,3	30,9	141,6	0	0	0	0	6,4	4	14,4	0,6
Итого за пр	ием пищи:			7,5	7,4	78,8	412,5	0,1	1,2	0	0,7	143,5	27,4	131,6	1,8
Всего за ден	ть:			51,2	39,6	243	1501,7	0,4	58,9	1,8	4,6	270,9	147,9	564,5	12
Среднеднев	ная сбалансировані	ность		0,8	0,7	4									

					<b>9</b> Д	ень							-	- 1	41 -14
Сборник	N₂		M	Пи	щевые вец	цества	Энергетическая		Вита	иння		M	инеральн	ые вещест	rBa
рецептур	технологической карты	Прием пищи. наименование блюда	Масса порции	Белки г	Жиры	Углеводы г	ценность ккал	В <sub>1</sub> мг	C MF	А мг	E Mr	Са мг	Mg мг	Р мг	Fe Mr
					Зав	трак									
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3,45	4,45	0	54,5	0,01	0	0,05	0,1	132	5,5	75	0,15
2008	189	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	4,9	6,7	29,9	200,7	0	0,5	0	0,2	112,2	25,6	114,8	0,4
к/к	к/к	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180	4,2	3,4	18,8	123,3	0,1	0,7	0	0	147,4	18,7	106,9	0,2
K/K	κ/ĸ	ХЛЕБ	50	3.8	1,5	25,7	131	0,1	0	0	0	9.5	6,5	32,5	0,5
Итого за пр	ием пищи:			16,35	16,05	74,4	509,5	0,21	1,2	0,05	0,3	401,1	56,3	329,2	1,25
					II 3a	втрак									
ĸ/ĸ	к/к	БИОЙОГУРТ	100-125	3,2	2,7	5,8	60	0	0,7	0	0.	120	14	95	0
Итого за пр	ием пиша:	10	6.5	3,2	2.7	5,8	60	C	3,7	0	0	120	14	95	11
					O	бед									
ĸ/ĸ	K/K	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	14,5	0	15,1	0,1	0,2	8,4	12,1	15,7	0,6
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	250/10/5	1,8	4,9	12,7	105,1	0	8,0	0,2	0,3	52,5	31,2	50,6	2,0
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	80	17,4	13,9	10,9	147,8	0,1	0,8	0	2,2	31,1	31,5	209,8	0,8
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	2,7	5,0	17,7	126,8	0,1	8,5	0	0,2	33,5	24,4	72,2	1
к/к	ĸ/ĸ	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	180	0	0	0	0	0	0	0	0	7,3	1,6	0	0
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0,8	6,3	6,7	30,5	1,4
Итого за пр	ием пищи:			24,9	24,2	58,4	465,6	0,3	32,4	0,3	3,7	139,1	107,5	378,8	5,8
					Пол	дник									
2008	212	ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ	200	17,18	15,04	40,26	365,16	0,12	0,16	0,1	0,9	128,9	22,6	188,8	1,6
_k/k	к/к	КАКАО С МОЛОКОМ	180	5,4	4,5	19,2	138,9	0,1	0,8	0	0	169,0	30,1	134,9	0,8
к/к	κ/κ	ХЛЕБ	50	3,8	1,5	25,7	131	0,1	0	0	0	9,5	6,5	32,5	0,5
Итого за пр	ием пищи:			26,38	21,04	85,16	635,06	0,32	0,96	0,1	0,9	307,4	59,2	356,2	2,9
Всего за ден	ть:			70,8	64	223,8	1670,2	1,2	35,3	0,4	4,9	967,6	237	1159,2	10
Среднеднев	ная сбалансировани	ость		1,3	1,1	4									

		41			<b>9</b> Д	ень								10	
Сборник	N₂		Macca	Пит	щевые вен	цества .	Энергетическая		Вита	иины		M	инеральн	ые вещест	ва
рецептур	технологической карты	Прием пищи. наименование блюда	порции	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ценность ккал	В <sub>1</sub> мг	С мг	<b>А</b> мг	E MT	Са мг	Mg мг	Р мг	Fe мг
					Зав	трак									
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3,45	4,45	0	54,5	0,01	0	0,05	0,1	132	5,5	75	0,15
2008	189	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	4,9	6,7	29,9	200,7	0	0,5	0	0,2	112,2	25,6	114,8	0,4
к/к	к/к	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	180	4,2	3,4	18,8	123,3	0,1	0,7	0	0	147,4	18,7	106,9	0,2
ĸ/ĸ	κ/κ	ХЛЕБ	50	3,8	1,5	25,7	131	0,1	0	0	0	9,5	6,5	32,5	0,5
Итого за пр	ием пищи:			16,35	16,05	74,4	509,5	0,21	1,2	0,05	0,3	401,1	56,3	329,2	1,25
					IJ 3a	втрак								_	
к/к	K/K	БИОЙОГУРТ	100-125	3,2	2,7	5,8	60	0	0,7	0	0 .	120	14	95	0
Итого за пр	пен пизан:		(*)	3,2	2.7	5,8	60	e	9,7	0	0	120	14	95	11
					0	бед									
k/K	к/к	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	14,5	0	15,1	0,1	0,2	8,4	12,1	15,7	0,6
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ И СМЕТАНОЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	250/10/5	1,8	4,9	12,7	105,1	0	8,0	0,2	0,3	52,5	31,2	50,6	2,0
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	80	17,4	13,9	10,9	147,8	0,1	0,8	0	2,2	31,1	31,5	209,8	0,8
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	2,7	5,0	17,7	126,8	0,1	8,5	0	0,2	33,5	24,4	72,2	1
к/к	к/к	НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ	180	0	0	0	0	0	0	0	0	7,3	1,6	0	0
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	35	2,3	0,3	14,8	71,4	0,1	0	0	0,8	6,3	6,7	30,5	1,4
Итого за пр	ием пищи:			24,9	24,2	58,4	465,6	0,3	32,4	0,3	3,7	139,1	107,5	378,8	5,8
					Пол	дник									
2008	212	ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ	200	17,18	15,04	40,26	365,16	0,12	0,16	0,1	0,9	128,9	22,6	188,8	1,6
K/K	к/к	КАКАО С МОЛОКОМ	180	5,4	4,5	19,2	138,9	0,1	0,8	0	0	169,0	30,1	134,9	0,8
к/к	κ/κ	ХЛЕБ	50	3,8	1,5	25,7	131	0,1	0	0	0	9,5	6,5	32,5	0,5
Итого за пр	ием пищи:			26,38	21,04	85,16	635,06	0,32	0,96	0,1	0,9	307,4	59,2	356,2	2,9
Всего за ден	іь:			70,8	64	223,8	1670,2	1,2	35,3	0,4	4,9	967,6	237	1159,2	10
Среднеднев	ная сбалансированн	юсть		1,3	1,1	4									

					10,	день									
C6	N₂			Пи	щевые вец	<b>Гества</b>	Энергетическая		Витам	1ИНЫ		М	инеральн	ые вещест	B2
Сборник рецептур	технологической карты	Прием пищи. наименование блюда	Масса порции	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ценность ккал	B <sub>I</sub>	С мг	<b>А</b> мг	E MF	Са мг	Mg мг	Р мг	Fe мг
					Зав	трак									
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0,05	4,15	0,05	37,5	0	0	0,04	0,05	0,5	0	1	0
2008	189	КАНРОЛОМ КАННАМ АШАЯ КАЗДИЖ	200	5,9	6,7	29,7	202,9	0	0,5	0	0,9	114,8	17,2	97,8	0,4
ĸ/ĸ	к/к	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/5	0,1	0	11,7	48,1	0	0,8	0	0	10,7	3,9	4,7	0,5
ĸ/ĸ	к/к	ХЛЕБ	50	3,8	1,5	25,7	131	0,1	0	0	0	9,5	6,5	32,5	0,5
Итого за пр	ием пищи:			9,85	12,35	67,15	419,5	0,1	1,3	0,04	0,95	135,5	27,6	136,0	1,4
					II 3a	втрак									
2008	442	СОК АБРИКОСОВЫЙ	180	0,9	0	22,9	99	0	7,2	0,5	0	36	18	32,4	0,4
Итого за пр	ием пищи:			0,9	0	22,9	99	0	7,2	0,5	0	36	18	32,4	0,4
					O	бед					- 15		_		
											7.5		4,77,00		
2008	50	САЛАТ «СВЕКСЛКА»	60	4,8	2,06	9,12	110,4	0,02	4.2	0,02	2,88	2,88	16,8	33,6	1,14
2008	89	РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250/15/5	4,6	7,8	9,8	130,2	0,1	4,8	0,2	0,3	35,0	22,4	70,6	1,3
2008	306	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	200	14,5	9,8	14,5	250,1	0	23,3	0	2,6	69,8	36,3	153,8	2,9
к/к	к/к	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ «С»	180	0	0	14	55,8	0	0	0	0	7,4	1,6	0	0
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0,1	0	0	0,9	7,2	7,6	34,8	1,6
Итого за пр	ием пищи:		_	26,5	20,06	64,42	628,1	0,22	32,3	0,22	6,68	122,28	84,7	292,8	6,94
					Пол	дник								_	
2008	249	РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ В ОМЛЕТЕ	80	14,184	3,696	2,336	98,664	0,064	0,824	0	0	43,464	0	0	0,864
к/к	к/к	чай с молоком	180	2,6	2,2	19,0	106,4	0	0,5	0	0	97,6	12,8	68,5	0,5
к/к	к/к	ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3,9	29,8	166,8	0	0	0	0	11,6	8	36	0,8
Итого за пр	ием пищи:			19,784	9,796	51,136	371,864	0,064	1,324	0	0	152,664	20,8	104,5	2,164
Всего за ден				57,1	42,2	205,6	1518,5	0,4	41,6	1,5	8,6	374	151,8	518,8	10,8
Среднеднев	ная сбалансированн	ность		1	0,8	4									

Примечание

## Примечание!

- 1) \* Сезонные блюда.
- 2) Детям-аллергикам необходимо производить замену в установленном порядке, в зависимости от медицинских показаний. Справка о наличии заболевания у ребенка предоставляется руководителю учреждения или медицинскому работнику дошкольного образовательного учреждения.