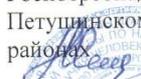
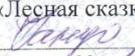


СОГЛАСОВАНО
Заместитель начальника ТО ТУ
Роспотребнадзора в
Петушинском и Собинском
районах

 Е.Ю. Подымова

«» 20 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ детский сад №19
«Лесная сказка»

 Г.Н.Фандо

Приказ № 192
от « 02 » 10 20 17 г.

**ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ
ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 3-7 ЛЕТ
МУНИЦИПАЛЬНОГО БЮДЖЕТНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ СОБИНСКОГО РАЙОНА
ДЕТСКИЙ САД № 19 «ЛЕСНАЯ СКАЗКА»
НА 2018-2021 гг.**

Примерное меню

Рацион:
Неделя 1 пн

Сезон: весна
Возрастная категория: 3-7 л.

Прием пищи	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
					Б	Ж	У			
Завтрак	Каша манная жидкая с сахаром и маслом			180	8	10	34	259	2	199
	Крупа манная	26.4	26.4							
	Сахар	4.3	4.3							
	Молоко	150.9	150.9							
	Масло сливочное	4.3	4.3							
	Соль	0.1	0.1							
	Печенье сдобное			35	2	6	24	158		
	Какао с молоком			180	4	4	16	110	1	416
	Какао	2.25	2.25							
Молоко	110	110								
Сахар	10	10								
2 Завтрак	Мандарин/Апельсин	70	50	50			4	19	19	386
Обед	Салат из свеклы вареной			70	1	4	6	66	7	34
	Свекла	-	66.0							
	- с 01.01 (25%)	88.7	-							
	- с 01.09 (20%)	83.1	-							
	Масло растительное	3.5	3.5							
	Соль	0.1	0.1							
	Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной			10/250	6	8	18	172	17	82
	крупа перловая	5	5							
	Картофель	-	75							
	- с 01.01 (35%)	115.4	-							
	- с 01.03 (40%)	125	-							
	- с 01.09 (25%)	100	-							
	- с 01.11 (30%)	107.1	-							
	Морковь	-	10							
	- с 01.01 (25%)	13.3	-							
	- с 01.09 (20%)	12.5	-							
	Лук репчатый	12	10							
	Огурцы соленые	17	15							
	Масло растительное	3	3							
	Сметана	10	10							
	Соль	2	2							
	Говядина	21.5	16							
	Гуляш из отварного мяса			100	16	13	4	194	2	293
Говядина	87.5	80.8								
Морковь	-	16.7								
- с 01.01 (25%)	22.3	-								
- с 01.09 (20%)	20.9	-								
Лук репчатый	8	6.64								
Масло сливочное	3.3	3.3								
Мука	2.5	2.5								
Соль	0.1	0.1								
Томатная паста	3.7	3.7								

	Макаронные изделия отварные			100	4	3	24	140		335
	Макаронные изделия	34	34							
	Масло сливочное	3.3	3.3							
	Соль	1	1							
	Компот из сушеных фруктов			180			22	90		394
	Сухофрукты	18	18							
	Сахар	14.4	14.4							
	Хлеб ржаной			40	3		14	72		
	Хлеб пшеничный			20	2		10	48		
Полдник	Икра морковная			60	1	3	6	56	6	55
	Морковь	-	48							
	- с 01.01 (25%)	64	-							
	- с 01.09 (20%)	60	-							
	Лук репчатый	11.8	10							
	Томатная паста	6	6							
	Масло растительное	1.2	1.2							
	Сахар	2.4	2.4							
	Соль	1	1							
	Сосиска в булочке			120	12	21	35	381		457
	Мука	35	35							
	Сахар	10	10							
	Масло сливочное	5	5							
	Молоко	5	5							
	Яйцо	0,088 шт.	3,5 г							
	Дрожжи	1	1							
	Соль	0.35	0.35							
	Сосиска	70	69							
	Чай с сахаром			180/10			10	38		411
	Чай	0.4	0.4							
	Сахар	10	10							
	Хлеб пшеничный			20	2		10	48		
	Аскорбинка									
	Соль	4.5	4.5							
Итого за день										
Итого за день					61	72	237	1851	54	

Приложение №9 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 2)

Рацион: Сезон: весна
Неделя 1 вт Возрастная категория: 3-7 л.

Прием пищи	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
					Б	Ж	У			
Завтрак	Бутерброд с маслом			25	2	4	10	85		1
	Масло сливочное	5	5							
	Хлеб пшеничный	20	20							
	Каша гречневая жидкая с сахаром и маслом			180	8	9	32	247	2	199
	Молоко	144	144							
	Крупа гречневая	34.4	34.4							
	Соль	0.5	0.5							
	Сахар	4.3	4.3							
	Масло сливочное	4.3	4.3							
	Чай с молоком			180	3	3	14	90	1	413
	Чай	0.4	0.4							
	Сахар	10	10							
Молоко	92	90								

2 Завтрак	Яблоко	95	90	90			10	43		386
Обед	Салат из квашенной капусты			60	1	3	5	52	2	45
	Капуста квашеная	69.6	48.6							
	Масло растительное	3	3							
	Лук репчатый	7.8	6							
	Сахар	3	3							
	Борщ со сметаной и мясом			10/250	5	7	10	117	21	62
	Свекла	-	40							
	- с 01.01 (25%)	53.3	-							
	- с 01.09 (20%)	50	-							
	Капуста	37.5	30							
	Морковь	-	13							
	- с 01.01 (25%)	17.3	-							
	- с 01.09 (20%)	16.3	-							
	Лук репчатый	12	10							
	Томатная паста	3	3							
	Масло растительное	3	3							
	Сахар	2.5	2.5							
	Сметана	5	5							
	Соль	2	2							
	Говядина	21.5	16							
	Котлета рыбная			80	11	4	8	118		271
	Треска	130.7	60							
	Хлеб пшеничный	14.7	14.7							
	Молоко	20	20							
	Масло сливочное	4	4							
	Соль	1	1							
	Картофель и овощи тушенные в соусе			120	3	7	19	150	21	144
Картофель	-	92								
- с 01.01 (35%)	141.5	-								
- с 01.03 (40%)	153.3	-								
- с 01.09 (25%)	122.7	-								
- с 01.11 (30%)	131.4	-								
Масло растительное	5	5								
Лук репчатый	18	15								
Морковь	-	15								
- с 01.01 (25%)	20	-								
- с 01.09 (20%)	18.8	-								
Сметана	5	5								
Соль	1	1								
Мука	1.5	1.5								
Компот из кураги			150	1		20	81	1	394	
Курага	15	15								
Сахар	12	12								
Хлеб ржаной			40	3		14	72			
Хлеб пшеничный			20	2		10	48			
Полдник	Суфле творожное с молоком сгущенным			100/30	15	19	31	360	1	365
	Творог	75	75							
	Сахар	5.8	5.8							
	Мука	8.3	8.3							
	Молоко	19.2	19.2							
	Масло сливочное	1.2	1.2							
	Яйцо	0,267 (шт)	10.668							
Молоко сгущенное	30	30								

Ряженка			150	4	4	10	93		
Ряженка	150	150							
Сахар	4.2	4.2							
Хлеб пшеничный			20	2		10	48		
Аскорбинка									
Соль	4.5	4.5							

Итого за день **60** **60** **203** **1604** **49**

Приложение №9 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд (лист 3)

Рацион:

Неделя 1 ср

Сезон: весна

Возрастная категория: 3-7 л.

Прием пищи	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
					Б	Ж	У			
Завтрак	Бутерброд с сыром и маслом			35	4	7	10	121		3
	Масло сливочное	5	5							
	Сыр	11	10							
	Хлеб пшеничный	20	20							
	Каша пшенная жидкая с сахаром и маслом			180	8	9	34	251	2	199
	Пшено	34.3	34.3							
	Сахар	4.3	4.3							
	Молоко	144	144							
	Масло сливочное	4.3	4.3							
	Соль	0.1	0.1							
	Кофейный напиток с молоком			180	3	3	15	94	1	414
	Кофейный напиток	3	3							
	Молоко	90	90							
Сахар	10	10								
2 Завтрак	Йогурт	150	150	150	8	5	5	102	1	
Обед	Икра кабачковая	78.8	75	75	1	5	6	68	5	57
	Суп картофельный с бобовыми изделиями и с мясом			10/250	11	6	35	239	11	87
	Картофель	-	48.1							
	- с 01.01 (35%)	74	-							
	- с 01.03 (40%)	80.2	-							
	- с 01.09 (25%)	64.1	-							
	- с 01.11 (30%)	68.7	-							
	Горох	19.5	19.3							
	Морковь	-	12							
	- с 01.01 (25%)	16	-							
	- с 01.09 (20%)	15	-							
	Лук репчатый	11.5	9.6							
	Масло растительное	3	3							
	Говядина	21.5	16							
	Соль	2	2							
	Шницель рубленый			80	10	9	9	159		299
	Говядина	75	69							
	Хлеб пшеничный	11	11							
	Молоко	14	14							
	Сухари панировочные	6	6							
Масло сливочное	4	4								
Соль	0.1	0.1								
Капуста тушеная			150	4	6	16	133	76	143	

	Капуста	207	165							
	Масло растительное	4.5	4.5							
	Морковь	-	10.5							
	- с 01.01 (25%)	14	-							
	- с 01.09 (20%)	13.1	-							
	Лук репчатый	10	7.5							
	Томатная паста	5	5							
	Мука	3	3							
	Сахар	1	1							
	Сок фруктовый			180			23	94	4	418
	Хлеб ржаной			40	3		14	72		
	Хлеб пшеничный			20	2		10	48		
Полдник	Салат из свеклы вареной с яблоками			60	1	3	7	58	4	36
	Свекла	-	40.2							
	- с 01.01 (25%)	53.6	-							
	- с 01.09 (20%)	50.3	-							
	Яблоки	17.8	15.6							
	Сахар	5	5							
	Масло растительное	3	3							
	Соль	0.1	0.1							
	Оладьи с повидлом			100/15	8	6	54	301	1	432
	Мука	56.7	56.7							
	Яйцо	0,071 шт	2,832 г.							
	Молоко	56.7	56.7							
	Дрожжи	1	1							
	Сахар	4.5	4.5							
	Соль	1.7	1.7							
	Масло растительное	3	3							
	Повидло	15	15							
Чай с сахаром			180/10			10	38		411	
Чай	0.4	0.4								
Сахар	10	10								
	аскорбинка									
Итого за день	соль	4.6	4.6							
Итого за день				63	59	248	1778	105		

Приложение №9 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 4)

Рацион:

Неделя 1чт

Сезон: весна

Возрастная категория: 3-7 л.

Прием пищи	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
					Б	Ж	У			
Завтрак	Бутерброд с маслом			25	2	4	10	85		1
	Масло сливочное	5	5							
	Хлеб пшеничный	20	20							
	Вермишель молочная			150	4	5	15	117	1	100
	Молоко	105	105							
	Масло сливочное	1.5	1.5							
	Сахар	2.2	2.2							
	Соль	0.1	0.1							
	Макаронные изделия	12	12							
	Чай с молоком			180	3	3	14	90	1	413
	Чай	0.4	0.4							
Сахар	10	10								
Молоко	92	90								
2 Завтрак	Банан	113	70	70	1		14	62	7	386

Итого за день	соль	4.5	4.5							
Итого за день				67	59	174	1506	61		

Приложение №9 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 5)

Рацион: Сезон: весна
Неделя 1 пт Возрастная категория: 3-7 л.

Прием пищи	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
					Б	Ж	У			
Завтрак	Бутерброд с маслом			25	2	4	10	85		1
	Масло сливочное	5	5							
	Хлеб пшеничный	20	20							
	Каша рисово-пшеничная жидкая с сахаром и маслом			180	7	9	32	237	2	199
	Рис	13.2	13.2							
	Пшено	17.1	17.1							
	Молоко	147.4	147.4							
	Масло сливочное	4.3	4.3							
	Соль	0.4	0.4							
	Сахар	4.3	4.3							
	Чай с молоком			180	3	3	14	90	1	413
	Чай	0.4	0.4							
Сахар	10	10								
Молоко	92	90								
2 Завтрак	Мармелад			30			24	96		
	Яблоко	95	90	90			10	43		386
Обед	Салат из квашенной капусты			60	1	3	5	52	2	45
	Капуста квашеная	69.6	48.6							
	Масло растительное	3	3							
	Лук репчатый	7.8	6							
	Сахар	3	3							
	Бульон из птицы детский с гречками			250/20	3	0	16	79	1	60
	Морковь	-	9							
	- с 01.01 (25%)	12	-							
	- с 01.09 (20%)	11.3	-							
	Лук репчатый	3.6	3							
	Соль	1	1							
	Хлеб пшеничный	37.5	31.5							
	Суфле из кур			45	7	10	2	130		327
	Цыпленок	90	31.4							
	Яйцо	0,2 шт	8							
	Масло сливочное	2	2							
	Молоко	9.2	9.2							
	Масло сливочное	2	2							
	Мука	2.5	2							
Соль	0.1	0.1								
Пюре картофельное			130	3	5	19	135	23	339	
Картофель	-	111.8								
- с 01.01 (35%)	172	-								
- с 01.03 (40%)	186.3	-								
- с 01.09 (25%)	149.1	-								
- с 01.11 (30%)	159.7	-								
Молоко	20.5	20.5								
Масло сливочное	4.6	4.6								

	Соль	1.7	1.7							
	Сок фруктовый			200			26	104	4	418
	Хлеб ржаной			40	3		14	72		
	Хлеб пшеничный			20	2		10	48		
Полдник	Винегрет овощной			90	1	6	8	87	9	46
	Картофель	-	22.5							
	- с 01.01 (35%)	34.6	-							
	- с 01.03 (40%)	37.5	-							
	- с 01.09 (25%)	30	-							
	- с 01.11 (30%)	32.1	-							
	Свекла	-	18							
	- с 01.01 (25%)	24	-							
	- с 01.09 (20%)	22.5	-							
	Морковь	-	13.5							
	- с 01.01 (25%)	18	-							
	- с 01.09 (20%)	16.9	-							
	Огурцы соленые	22.5	18							
	Лук репчатый	16.1	13.5							
	Масло растительное	5.4	5.4							
	Соль	1	1							
	Булочка" Творожная"			50	6	5	26	172		470
	Мука	30.9	30.9							
	Сахар	4.2	4.2							
	Масло сливочное	1	1							
	Яйцо	0,138 шт	5,52 г							
	Молоко	8.6	8.6							
	Творог	13.27	13.27							
	Дрожжи	1.25	1.25							
	Соль	0.3	0.3							
Чай с сахаром			180/10			10	38		411	
Чай	0.4	0.4								
Сахар	10	10								
Хлеб пшеничный			20	2		10	48			
	аскорбинка									
Итого за день	соль	4.5	4.5							
Итого за день				40	45	236	1516	42		

Приложение №9 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 6)

Рацион:

Неделя 2 пн

Сезон: весна

Возрастная категория: 3-7 л.

Прием пищи	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
					Б	Ж	У			
Завтрак	Макароны с сыром			100/15	7	8	22	185		219
	Макаронные изделия	34	34							
	Масло сливочное	3.5	3.5							
	Соль	0.8	0.8							
	Сыр	16.5	15							
	Пряник			40	3	3	27	149		
	Чай с молоком			180	3	3	14	90	1	413
	Чай	0.4	0.4							
	Сахар	10	10							
	Молоко	92	90							
2 Завтрак	Мандарин/Апельсин	70	50	50			4	19	19	386
Обед	Салат из свеклы вареной			70	1	4	6	66	7	34
	Свекла	-	66.0							

- с 01.01 (25%)	88.7	-							
- с 01.09 (20%)	83.1	-							
Масло растительное	3.5	3.5							
Соль	0.1	0.1							
Щи из свежей капусты с картофелем с мясом и сметаной			10/250	5	6	9	109	30	73
Капуста	63	50							
Картофель	-	30							
- с 01.01 (35%)	46.2	-							
- с 01.03 (40%)	50	-							
- с 01.09 (25%)	40	-							
- с 01.11 (30%)	42.9	-							
Морковь	-	12.5							
- с 01.01 (25%)	16.7	-							
- с 01.09 (20%)	15.6	-							
Лук репчатый	12	10							
Томатная паста	1	1							
Масло растительное	2	2							
Соль	1	1							
Говядина	21.5	16							
Сметана	5	5							
Бефстроганов из отварного мяса			100	16	14	3	200		294
Говядина	87.5	80.8							
Сметана	12.5	12.5							
Мука	3.7	3.7							
Соль	0.1	0.1							
Пюре картофельное			150	3	6	22	156	26	339
Картофель	-	129							
- с 01.01 (35%)	198.5	-							
- с 01.03 (40%)	215	-							
- с 01.09 (25%)	172	-							
- с 01.11 (30%)	184.3	-							
Молоко	23.7	23.7							
Масло сливочное	5.3	5.3							
Соль	2	2							
Компот из кураги и яблок			150	1		22	90	1	394
Курага	15	15							
Яблоки	15	17							
Сахар	12	12							
Хлеб ржаной			40	3		14	72		
Хлеб пшеничный			20	2		10	48		
Салат овощной			60	1	3	5	54	7	23
Картофель	-	42							
- с 01.01 (35%)	64.6	-							
- с 01.03 (40%)	70	-							
- с 01.09 (25%)	56	-							
- с 01.11 (30%)	60	-							
Морковь	-	12							
- с 01.01 (25%)	16	-							
- с 01.09 (20%)	15	-							
Лук репчатый	11.4	6							
Масло растительное	1.8	1.8							
Соль	0.1	0.1							
Суфле из рыбы			80	14	9	4	148		284
Треска	115	73							

Полдник

	Молоко	20	20							
	Масло сливочное	4	4							
	Мука	4	4							
	Яйцо	0,25 шт	10							
	Масло растительное	3	3							
	Ряженка			150	4	4	10	93		
	Ряженка	150	150							
	Сахар	4.2	4.2							
	Хлеб пшеничный			20	2		10	48		
	аскорбинка									
Итого за день	соль	4.5	4.5							
Итого за день					65	60	182	1527	91	

Приложение №9 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 7)

Рацион: Сезон: весна
Неделя 2 вт Возрастная категория: 3-7 л.

Прием пищи	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
					Б	Ж	У			
Завтрак	Бутерброд с маслом			25	2	4	10	85		1
	Масло сливочное	5	5							
	Хлеб пшеничный	20	20							
	Каша геркулесовая жидкая с сахаром и маслом			180	7	10	25	216	2	199
	Крупа овсяная	26.4	26.4							
	Сахар	4.3	4.3							
	Молоко	150.8	150.8							
	Масло сливочное	2.6	2.6							
	Соль	0.1	0.1							
	Кофейный напиток с молоком			180	3	3	15	94	1	414
	Кофейный напиток	3	3							
	Молоко	90	90							
Сахар	10	10								
2 Завтрак	Груша	95	90	90			10	38	5	386
Обед	Икра кабачковая	78.8	75	75	1	5	6	68	5	57
	Суп из овощей и с мясом			10/250	5	9	12	153	21	135
	Капуста	25	20							
	Картофель	-	50							
	- с 01.01 (35%)	76.9	-							
	- с 01.03 (40%)	83.3	-							
	- с 01.09 (25%)	66.7	-							
	- с 01.11 (30%)	71.4	-							
	Лук репчатый	12	10							
	Морковь	-	10							
	- с 01.01 (25%)	13.3	-							
	- с 01.09 (20%)	12.5	-							
	Зеленый горошек	12	8							
	Масло сливочное	5	5							
	Сметана	10	10							
	Говядина	21.5	16							
	Соль	2	2							
	Запеканка картофельная с мясом			125	13	13	22	263	24	308
Говядина	57	53								

	Масло сливочное	7	7							
	Картофель	-	115							
	- с 01.01 (35%)	176.9	-							
	- с 01.03 (40%)	191.7	-							
	- с 01.09 (25%)	153.3	-							
	- с 01.11 (30%)	164.3	-							
	Лук репчатый	13.75	11							
	Яйцо	0,083 шт.	3,32 г.							
	Сухари панировочные	3	3							
	Соль	1.1	1.1							
	Сок фруктовый			180			23	94	4	418
	Хлеб ржаной			40	3		14	72		
	Хлеб пшеничный			20	2		10	48		
Полдник	Винегрет овощной			90	1	6	8	87	9	46
	Картофель	-	22.5							
	- с 01.01 (35%)	34.6	-							
	- с 01.03 (40%)	37.5	-							
	- с 01.09 (25%)	30	-							
	- с 01.11 (30%)	32.1	-							
	Свекла	-	18							
	- с 01.01 (25%)	24	-							
	- с 01.09 (20%)	22.5	-							
	Морковь	-	13.5							
	- с 01.01 (25%)	18	-							
	- с 01.09 (20%)	16.9	-							
	Огурцы соленые	22.5	18							
	Лук репчатый	16.1	13.5							
	Масло растительное	5.4	5.4							
	Соль	1	1							
	Булочка домашняя			50	4	7	30	198		452
	Мука	33.77	33.77							
	Сахар	7.1	7.1							
	Масло сливочное	7.43	7.43							
	Яйцо	0,024 шт	0,95 г							
	Соль	0.3	0.3							
	Дрожжи	0.85	0.85							
	Чай с сахаром			180/10			10	38		411
	Чай	0.4	0.4							
	Сахар	10	10							
	Хлеб пшеничный			20	2		10	48		
	аскорбинка									
Итого за день	соль	4.5	4.5							
Итого за день					43	57	205	1502	71	

Приложение №9 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Примерное меню и пищевая ценностьготавливаемых блюд (лист 8)

Рацион: Сезон: весна
Неделя 2ср Возрастная категория: 3-7 л.

Прием пищи	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
					Б	Ж	У			
Завтрак	Бутерброд с сыром и маслом			35	4	7	10	121		3
	Масло сливочное	5	5							
	Сыр	11	10							
	Хлеб пшеничный	20	20							
	Каша рисовая жидкая с сахаром и маслом			180	6	9	30	223	2	199

	Рис	26.4	26.4							
	Сахар	4.3	4.3							
	Молоко	150.8	150.8							
	Масло сливочное	4.3	4.3							
	Соль	0.5	0.5							
	Какао с молоком			180	4	4	16	110	1	416
	Какао	2.25	2.25							
	Молоко	110	110							
	Сахар	10	10							
2 Завтрак	Яблоко	95	90	90			10	43		386
Обед	Салат из квашенной капусты			60	1	3	5	52	2	45
	Капуста квашеная	69.6	48.6							
	Масло растительное	3	3							
	Лук репчатый	7.8	6							
	Сахар	3	3							
	Суп с макаронными изделиями и мясом			10/180	8	2	11	95	1	94
	Макаронные изделия	14.4	14.4							
	Лук репчатый	8.6	7.2							
	Морковь	-	5							
	- с 01.01 (25%)	6.7	-							
	- с 01.09 (20%)	6.3	-							
	Масло растительное	0.1	0.1							
	Соль	1.9	1.9							
	Говядина	21.5	16							
	Голубцы ленивые			190	16	14	14	241	48	315
	Капуста	126.7	101.3							
	Говядина	69	63.3							
	Рис	8.4	8.4							
	Лук репчатый	16.9	14.1							
	Масло сливочное	4.2	4.2							
Яйцо	0,141 шт.	5.628								
Сметана	5.3	5.3								
Мука	1.4	1.4								
соль	2	2								
Томатная паста	1.4	1.4								
Чай с лимоном			180/10/7			10	40	3	411	
Чай	0.4	0.4								
Сахар	10	10								
Лимон	8	7								
Хлеб ржаной			40	3		14	72			
Хлеб пшеничный			20	2		10	48			
Полдник	Сырники из творога с морковью и молоком сгущенным			100/30	8	14	11	204		247
	Творог	71	70							
	Морковь	-	17							
	- с 01.01 (25%)	22.7	-							
	- с 01.09 (20%)	21.3	-							
	Масло сливочное	2	2							
	Крупа манная	3	3							
	Яйцо	0,1 шт	4 г							
	Сахар	8	8							
	Мука	12	12							
Масло растительное	6	6								
Молоко сгущенное	30	30								

	Йогурт	150	150	150	8	5	5	102	1	
	Хлеб пшеничный			20	2		10	48		
	аскорбинка									
Итого за день	соль	4.5	4.5							
Итого за день					62	58	156	1399	58	

Приложение №9 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 9)

Рацион:

Неделя 2 чт

Сезон: весна

Возрастная категория: 3-7 л.

Прием пищи	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
					Б	Ж	У			
Завтрак	Бутерброд с маслом			25	2	4	10	85		1
	Масло сливочное	5	5							
	Хлеб пшеничный	20	20							
	Омлет с сыром.			125	14	18	2	225	1	230
	Яйцо	2,1 шт	84г							
	Молоко	36	36							
	Масло растительное	4	4							
	Соль	0.2	0.2							
	Сыр	11	10							
	Чай с молоком			180	3	3	14	90	1	413
	Чай	0.4	0.4							
	Сахар	10	10							
Молоко	92	90								
2 Завтрак	Груша	95	90	90			10	38	5	386
Обед	Салат из свеклы вареной			70	1	4	6	66	7	34
	Свекла	-	66.0							
	- с 01.01 (25%)	88.7	-							
	- с 01.09 (20%)	83.1	-							
	Масло растительное	3.5	3.5							
	Соль	0.1	0.1							
	Суп картофельный на курином бульоне со сметаной и клецками			250/25	2	5	15	117	12	91
	Картофель	-	50							
	- с 01.01 (35%)	76.9	-							
	- с 01.03 (40%)	83.3	-							
	- с 01.09 (25%)	66.7	-							
	- с 01.11 (30%)	71.4	-							
	Морковь	-	10							
	- с 01.01 (25%)	13.3	-							
	- с 01.09 (20%)	12.5	-							
	Лук репчатый	12	10							
	Масло растительное	2	2							
	Мука	7.7	7.7							
	Масло сливочное	1	1							
	Яйцо	0,055 шт	2.2							
	Соль	2	2							
	сметана	5	5							
Птица, тушенная в соусе с овощами			90	14	15	5	212	5	319	
Цыпленок	90	69								
Сметана	6.8	6.8								
Мука	0.1	0.1								
Лук репчатый	29	24								

	Масло сливочное	0.5	0.5							
	Томатная паста	1	1							
	Морковь	-	32							
	- с 01.01 (25%)	42.7	-							
	- с 01.09 (20%)	40	-							
	соль	0.4	0.4							
	Каша гречневая рассыпчатая			150	8	6	38	242		330
	Крупа гречневая	60.9	60.9							
	Масло сливочное	5.1	5.1							
	Соль	1	1							
	Сок фруктовый			180			23	94	4	418
	Хлеб ржаной			40	3		14	72		
	Хлеб пшеничный			20	2		10	48		
Полдник	Икра морковная			60	1	3	6	56	6	55
	Морковь	-	48							
	- с 01.01 (25%)	64	-							
	- с 01.09 (20%)	60	-							
	Лук репчатый	11.8	10							
	Томатная паста	6	6							
	Масло растительное	1.2	1.2							
	Сахар	5	5							
	Соль	0.6	0.6							
	Вареники ленивые с молоком сгущенным			75/30	12	14	27	283		244
	Творог	59.6	59.6							
	Мука	7.5	7.5							
	Сахар	5.75	5.75							
	Яйцо	0,107 шт	4,26 г							
	Соль	0.1	0.1							
	Молоко сгущенное	30	30							
	Снежок			150	4	4	16	119		
	Хлеб пшеничный			20	2		10	48		
	аскорбинка									
Итого за день	соль	4.5	4.5							
Итого за день					68	76	206	1795	41	

Приложение №9 к СанПиН 2.4.1.3049-13

Примерное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд (лист 10)

Рацион:

Неделя 2 пт

Сезон: весна

Возрастная категория: 3-7 л.

Прием пищи	Наименование блюда	Брутто, г	Нетто, г	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
					Б	Ж	У			
Завтрак	Бутерброд с маслом			25	2	4	10	85		1
	Масло сливочное	5	5							
	Хлеб пшеничный	20	20							
	Каша пшенная жидкая с сахаром и маслом			180	8	9	34	251	2	199
	Пшено	34.3	34.3							
	Сахар	4.3	4.3							
	Молоко	144	144							
	Масло сливочное	4.3	4.3							
	Соль	0.1	0.1							
	Кофейный напиток с молоком			180	3	3	15	94	1	414
Кофейный напиток	3	3								

	Мука	4	4						
	Яйцо	0,74 шт	29,6 г						
	Молоко	12	12						
	Масло сливочное	3	3						
	Соль	0.3	0.3						
	Чай с сахаром			180/10			10	38	411
	Чай	0.4	0.4						
	Сахар	10	10						
	Хлеб пшеничный			20	2		10	48	
	аскорбинка								
Итого за день	соль	4.5	4.5						
Итого за день					52	50	204	1482	58

Составил _____

Утвердил _____