

Директор ООО «Агроинвест»

Демьяненко Д.А.



10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Kamezopua demui 1,5 до 3 лет

Меню разработано с учетом требований санитарно-эпидемиологических правил и норм

CAUTU 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

«Согласовано»



100% переплат
с 15.03.14

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
		г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1 неделя День первый							
Завтрак 1	Масло сливочное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Печенье	25	0,4	0,52	4,52	24,43	
	Каша геркулесовая молочная жидкая с маслом сливочным	145/5	7,51	8,34	30,44	207,00	№177 2011г
	Чай с сахаром и молоком	150	2,22	1,95	11,92	74,16	№394 2011г
Завтрак 2	Сок яблочный	333	10,93	16,65	46,96	364,79	
		150	0,75	0	15,15	63,33	
Обед	Суп овощной на мясном бульоне со сметаной	150	0,75	0	15,15	63,33	
	Каша гречневая рассыпчатая	150	4,14	3,27	8,12	78,48	№202 2005г
	Гуляш из отварного мяса	110	5,78	4,89	27,87	163,1	№168 2011г
	Напиток из ягод с/м	60	7,7	6,19	1,98	112,2	№277 2011г
	Хлеб ржаной	150	0,08	0,08	22,6	73,91	№394 2004г
		35	2,56	0,38	12,98	74,35	
Ужиный подник	Омлет натуральным с зеленым горошком	505	20,26	14,81	73,55	502,04	
	Сыр порционный	130/15	15,68	26,69	2,08	202,67	№216 2011
	Чай с низким содержанием сахара	10	2,32	2,95	0	36,00	№ 7 2011г
	Хлеб пшеничный	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№392 2011г
Итого за первый день:		25	1,91	0,16	12,33	59,16	
		330	19,96	29,81	22,29	359,4	
		1318	51,9	61,27	157,95	1289,56	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1 неделя День второй							
Завтрак 1	Масло сливочное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,91	0,16	12,33	59,16	
	Каша пшениная молочная жидкая с маслом сливочным	145/5	7,51	8,34	30,44	180,00	№177 2011г
	Кофейный напиток с молоком	150	1,86	1,75	20,8	99,00	№692 2004г
		333	11,36	16,09	63,65	397,36	
Завтрак 2	Сок яблочный	150	0,75	0	15,15	63,33	
		150	0,75	0	15,15	63,33	
	Суп картофельный со свиной	150	1,75	2,25	10,00	127,5	№89 2007г
	Котлета мясная	60	13,7	13,1	12,4	181,3	№282 2001г
	Картофельное пюре	110	2,87	45,14	17,36	119,3	№321 2011г
	Напиток из сухофруктов	150	0,37	0	15,85	64,95	2004г
	Хлеб ржаной	35	2,56	0,38	12,98	74,35	
		505	21,25	60,87	68,59	567,4	
Уплотняющий полдник	Запеканка творожная с фруктовым соусом	130/20	13,15	12,38	12,86	200,87	№237 2011г
	Чай с низким содержанием сахара	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№392 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,91	0,16	12,33	59,16	
		325	15,11	12,55	33,07	291,6	
	Итого за второй день:	1313	48,47	89,51	180,45	1319,69	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1 неделя День третий							
Завтрак 1	Масло сливочное порционное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,91	0,16	12,33	59,16	
	Сыр порционный	8	1,85	2,36	0	28,8	№ 7 2011г
	Суп молочный с макаронными изделиями	150	4,52	4,2	13,67	110,78	№ 93 2011г
	Какао с молоком	150	3,05	2,65	13,18	129,00	№397 2011г
Завтрак 2	Яблоко	341	11,41	15,21	39,26	386,94	
		100	0,4	0,4	9,8	44,00	
Обед	При с картофелем со сметаной	100	0,4	0,4	9,8	44,00	
	Рис отварной	150	6,93	16,52	7,56	87,00	№61 2011
	Котлета рыбная	110	3,96	5,06	44,22	234,00	№168 2011г
	Напиток из клюквы	60	10,59	6,47	4,17	117,00	№248 2011г
	Хлеб ржаной	150	0,28	0,06	13,62	56,65	№401 2008г
	Овощи свежие	35	2,56	0,38	12,98	74,35	
		30	0,24	0,03	0,75	4,20	
		545	24,56	28,52	83,3	600,20	
	Рагу овощное со свиной						
	Чай с низким содержанием сахара	170	3,30	6,71	15,97	242,19	№331 2011г
Уплотняющий полдник	Булочка домашняя	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№392 2011г
		50	3,64	6,26	26,96	178,00	№469 2011г
		370	6,99	12,98	50,81	451,76	
Итого за третий день:		1373	43,36	57,11	183,17	1482,9	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1 неделя День четвёртый							
Завтрак 1	Масло сливочное порционное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,91	0,16	12,33	59,16	
	Каша манная молочная с маслом сливочным	145/5	5,17	6,22	20,9	160,00	№179 2011г
	Йогурт куриное варёное	40	2,39	2,16	0,13	29,64	
	Чай с сахаром и молоком	150	2,22	1,95	11,92	74,16	№394 2011г
Завтрак 2	Сок яблочный	366	11,77	16,33	45,36	382,16	
		150	0,75	0	15,15	63,33	
		150	0,75	0	15,15	63,33	
	Рассольник Ленинградский со сметаной	150	1,9	3,06	10,14	96,6	№76 2011г
	Печень тушеная в сметане	60	11,94	3,58	4,47	126,6	2003г
Обед	Каша гречневая рассыпчатая	110	5,78	4,89	27,87	183,1	№168 2011г
	Напиток из ягод см	150	0,08	0,08	22,6	73,91	№394 2004г
	Хлеб ржаной	35	2,56	0,38	12,98	74,35	ту
		505	22,26	11,99	78,06	554,56	
	Запеканка творожная с фруктовым соусом	130/20	13,15	12,38	12,86	250,87	№237 2011г
Уплотняющий поплатник	Чай с низким содержанием сахара	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№393 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,91	0,16	12,33	59,16	ту
		325	15,11	12,55	33,07	341,6	
Итого за четвёртый день:		1316	49,89	40,87	171,64	1341,65	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1 неделя День пятый							
Завтрак 1	Масло сливочное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,91	0,16	12,33	59,16	
	Кофейный напиток	150	1,86	1,75	20,8	99,00	№692 2004г
	Каша «Дружба» молочная с маслом сливочным	145/5	5,02	7,35	20,32	167,25	№84 2004г
Завтрак 2	Сок яблочный	333	8,87	15,1	53,53	384,61	
		150	0,75	0	15,15	63,33	№399 2011г
		150	0,75	0	15,15	63,33	
	Солонка по домашнему с курой	150	1,8	3,45	14,46	99,00	№157 2004г
Обед	Птица (кура) тушеная в сметанном соусе	60	9,00	3,00	2,4	93,69	
	Макаронные изделия отварные	110	4,69	8,69	29,5	205,19	№204 2011г
	Напиток из смеси сухофруктов	150	0,37	0	15,85	64,95	№639 2004
	Хлеб ржаной	35	2,56	0,38	12,98	74,35	
Удобоупотребляемый полдник	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	505	18,42	15,52	75,19	537,18	
		145/5	7,51	8,34	30,44	227,00	№177 2011г
	Манник	50	3,6	7,04	20,54	133,5	№274 2004г
	Чай с низким содержанием сахара	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№392 2011г
Итого за пятый день:		350	11,16	15,39	58,86	392,07	
Итого среднее за первую неделю:		1348	39,2	56,01	202,73	1377,19	

Прём пици	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
2 неделя День первый							
Завтрак 1	Масло сливочное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Печенье	25	0,4	0,52	4,52	24,43	
	Каша гречневая молочная жидкая с маслом сливочным	145/5	7,51	8,34	30,44	227,00	№177 2011г
	Чай с сахаром и молоком	150	2,22	1,95	11,92	74,16	№394 2011г
	Сок яблочный	333	10,21	16,65	46,96	384,79	
Завтрак 2		150	0,75	0	15,15	63,33	№399 2011г
		150	0,75	0	15,15	63,33	
Обед	Суп картофельный с горохом	150	4,56	1,26	12,67	93,11	№66 2003г
	Плов со свиной	170	18,36	10,03	32,13	292,4	№443 2004г
	Икра свекольная	30	0,18	0,94	1,18	13,92	№54 2011г
	Компот из ягод см	150	0,08	0,08	22,6	73,91	№394 2004г
	Хлеб ржаной	35	2,56	0,38	12,98	74,35	
		535	25,74	12,69	81,56	547,69	
Уплотнённый полдник	Омлет натуральный с зеленым горошком	130/15	15,68	26,69	2,08	232,67	№216 2011
	Сыр порционный	10	2,32	2,95	0	36,00	№ 7 2011г
	Чай с низким содержанием сахара	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№392 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,91	0,16	12,33	59,16	
Итого за первый день:		330	19,96	29,81	22,39	359,4	
		1348	56,66	59,15	165,96	1355,21	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
2 недели День второй							
Завтрак 1	Масло сливочное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,91	0,16	12,33	59,16	
	Каша манная молочная с маслом сливочным	145/5	5,17	6,22	20,9	160,00	№179 2011г
	Какао с молоком	150	3,05	2,65	13,18	129,00	№397 2011г
Завтрак 2		333	10,21	14,87	46,49	407,36	
	Сок яблочный	150	0,75	0	15,15	63,33	№399 2011г
		150	0,75	0	15,15	63,33	
	Борщ с картофелем и сметаной	150	3,52	4,57	7,57	85,66	№57 2011 г
Обед	Макаронные изделия отварные	100	4,26	7,9	26,8	186,53	№204 2011г
	Тфтели мясные с соусом	50/10	6,02	6,16	5,67	137,34	№286 2012г
	Напиток из смеси сухофруктов	150	0,37	0	15,85	64,95	№639 2004
	Хлеб ржаной	35	2,56	0,38	12,98	74,35	
Успокоительный подник		495	16,73	19,01	68,87	348,83	
	Жаркое по-домашнему	170	9,29	12,75	17,77	207,00	№66 2003г
	Отупец соевый порционный	30	0,84		0,9	3,6	
	Чай с низким содержанием сахара	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№392 2011г
Итого за второй день:	Булочка домашняя	50	3,64	6,26	26,96	178,00	№469 2011г
		400	13,82	19,02	53,51	420,17	
		1378	41,51	52,9	184,02	1439,69	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
2 недели День третий							
Завтрак 1	Масло сливочное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,91	0,16	12,33	59,16	
	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	145/5	5,7	9,06	28,90	220,0	№172 2011г
	Чай с сахаром	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№392 2011г
		333	7,74	15,07	49,19	369,93	
Завтрак 2		100	0,4	0,4	9,8	44,00	
	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	44,00	
Обед	Рассольник ленинградский со сметаной	150	1,9	3,06	10,14	96,6	№76 2011г
	Печень тушенная в сметане	60	11,94	3,58	4,47	126,6	2003г
	Каша гречневая рассыпчатая	110	5,78	4,89	27,87	183,1	№168 2011г
	Напиток из изюма	150	0,28	0,06	13,62	56,65	№401 2008г
	Хлеб ржаной	35	2,56	0,38	12,98	74,35	
		505	22,46	11,97	69,08	537,3	
	Пюре картофельное	110	2,60	41,03	15,78	117,54	№321 2011г
Уплотнительный подлик	Суфле рыбное	60	14,29	8,4	4,13	188,2	№282 2011г
	Чай с низким содержанием сахара	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№392 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,91	0,16	12,33	59,16	
Итого за третий день:		1293	49,45	76,94	168,19	1347,7	

Приём пищи	Наименование Блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
2 недели День четвертый							
Завтрак 1	Масло сливочное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,91	0,16	12,33	59,16	ту
	Каша ячневая молочная жидкая с маслом сливочным	145/5	5,70	9,06	28,90	220,0	№172 2011г
	Кофейный напиток	150	1,86	1,75	20,8	99,00	№692 2004г
	Сок яблочный	333	9,55	16,81	62,11	437,36	
Завтрак 2		150	0,75	0	15,15	63,33	
		150	0,75	0	15,15	63,33	
		150	0,75	0	15,15	63,33	
	Суп картофельный с яйцом	150	6,9	3,36	10,68	111,75	№140 2004г
	Ежики мясные с соусом	100/50	12,61	13,85	28,32	250,58	№450 1996г
Обед	Напиток из ягод с/м	150	0,08	0,08	22,6	73,91	№394 2004г
	Хлеб ржаной	35	2,56	0,38	12,98	74,35	ту
		485	22,15	17,67	74,58	510,59	
	Запеканка творожная с фруктовым соусом	130/20	13,15	12,38	12,86	250,87	№237 2011 г
	Чай с низким содержанием сахара	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№393 2011г
Уплотнительный подлик	Хлеб пшеничный	25	1,91	0,16	12,33	59,16	
		325	15,11	12,55	33,07	341,60	
Итого за четвертый день:		1293	47,56	47,03	184,91	1352,88	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
2 недели День пятый							
Завтрак 1	Масло сливочное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,91	0,16	12,33	59,16	
	Сыр порционный	8	1,85	2,36	0	28,8	№ 7 2011г
	Каша пшенная молочная жидкая с маслом сливочным	145/5	7,51	8,34	30,44	227,00	№177 2011г
	Чай с сахаром и молоком	150	2,22	1,95	11,92	74,16	№394 2011г
Завтрак 2	Сок яблочный	341	13,57	18,65	54,77	448,32	
		150	0,75	0	15,15	63,33	
Обед	Суп вермишелевый с курой	150	0,75	0	15,15	63,33	
	Капустя тушеная с курой	170	1,65	3,45	8,25	114,15	
	Напиток из смеси сухофруктов	150	4,91	17,35	3,40	233,75	№534
	Хлеб ржаной	35	0,37	0	15,85	64,95	№639 2004
		505	2,56	0,38	12,98	74,35	ту
Удотопенный подлик	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	145/5	7,51	8,34	30,44	227,00	№177 2011г
	Чай с низким содержанием сахара	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№392 2011г
	Манник	50	3,6	7,04	20,54	133,5	№274 2004г
Итого за пятый день:		350	11,16	15,54	58,86	392,07	
		1346	34,94	55,37	177,02	1390,92	

- Нормативные документы
- 2.3.2.1.:390-20-С/АП/А/Н/Д - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Морозового и Г.В. Тучева. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Заболот, В.А.Цыганков, М.И.Пересыпкин. – К.: А.С.К., 2005. с. 86
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. Коровак Л.С., доц. Добросердова И.И. и др., Уралский региональный центр питания, 2004г.
- Абдука питания. Методические рекомендации по организации и контролю качества питания в дошкольных образовательных учреждениях. Составитель Н.А.Таронская. –М.: ДИНА-ПРЕСС, 2002.
- Организация детского питания в дошкольных учреждениях. Методические материалы / Под ред. И.И.Кона. –М.: АРКТИ-МИПКО, 2003
- И.В. Заболот, Н.А. Киселева. Алгоритм разработки перспективного меню при приготовлении питания детей в дошкольных образовательных учреждениях ГПЦ «Мир Кубани» г.Краснодар, 2007г. – 182 с
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков Санкт-Петербурга – СПб.: Речь, 2008 – 80с