

Заведующий

Приказ от 13.01.2016 № 74



Примерное 10 - дневное меню для организации питания детей от 1,5 до 7 лет

МБДОУ № 34 г. Азова

(Составлено на основании СанПин 2.4.1.3049-13 (с изм. от 27.08.2015) "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", сборника рецептов на продукцию для питания детей в ДОУ (под редакцией М. П. Могильного, 2-е издание, дополненное и переработанное, Москва, Дели плюс, 2015))

Понедельник 1 день		Вторник 2 день		Среда 3 день		Четверг 4 день		Пятница 5 день	
Наименование блюда	Выход ясли/сад	Наименование блюда	Выход ясли/сад	Наименование блюда	Выход ясли/сад	Наименование блюда	Выход ясли/сад	Наименование блюда	Выход ясли/сад
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Завтрак 1 день		Завтрак 2 день		Завтрак 3 день		Завтрак 4 день		Завтрак 5 день	
Салат из моркови (рецептура № 42)	50/50								
Каша с фруктами (рецептура № 195)	150/250	Макаронные изделия отварные с сахаром (рецептура № 335)	100/150	Лапшевник с творогом (рецептура № 226)	130/185	Суп молочный с макаронными изделиями (рецептура № 100)	180/250	Сырники из творога (рецептура № 245)	110/150
Чай с сахаром (рецептура № 411)	200/200	Кисель густой (рецептура № 401)	50/50	сметана	20/20			сметана	20/25
Бутерброд с сыром (рецептура № 3)	36/42	Кофейный напиток с молоком (рецептура № 414)	150/250	Какао с молоком (рецептура № 416)	150/250	Кофейный напиток с молоком (рецептура № 414)	150/250	Чай с сахаром (рецептура № 411)	200/250
		Бутерброд с маслом с сыром (рецептура № 3)	28/30	Бутерброд с маслом (рецептура № 1)	28/30	Бутерброд с сыром (рецептура № 3)	36/47	Бутерброд с маслом (рецептура № 1)	28/30
						Хлеб пшеничный	10/15		
Второй завтрак 1 день		Второй завтрак 2 день		Второй завтрак		Второй завтрак 4 день		Второй завтрак 5 день	
Сок или напиток	90/100	Сок или напиток	100/100	Сок или напиток	100/100	Сок или напиток	95/100	Сок или напиток	95/100

[illegible]

Полдник 1 день		Полдник 2 день		Полдник 3 день		Полдник 4 день		Полдник 5 день	
Ряженка (кефир) (рецептура № 420)	135/150	Ряженка (кефир) (рецептура № 420)	135/150	Ряженка (кефир) (рецептура № 420)	135/150	Ряженка (рецептура № 420)	135/150	Ряженка (кефир) (рецептура № 420)	135/150
Кондитерское изделие	7/20	Булочка домашняя (рецептура 452)	70/80	Кондитерское изделие	7/20	Кондитерское изделие	7/25	Кондитерское изделие	8/20
Свежие фрукты	80/ 75	Свежие фрукты	80/ 75	Свежие фрукты	60/ 60	Свежие фрукты	85/ 79	Свежие фрукты	80/ 75
Ужин 1 день		Ужин 2 день		Ужин 3 день		Ужин 4 день		Ужин 5 день	
Яйцо варёное (рецептура № 227)	35/35	Кондитерское изделие	7/20	Капуста тушенная (рецептура № 354)	50/60	Салат из свеклы (рецептура № 34)	50/50	Салат из соленых огурцов с зеленым горошком (рецептура № 20)	50/50
Икра кабачковая (рецептура №57) Гарнир- каша вязкая (рецептура № 331)	50/60 100/150	Каша пшенная молочная жидкая (рецептура № 199)	200/250	Омлет (рецептура № 229) Гарнир- каша вязкая (рецептура № 331)	50/60 80/100	Сельдь (рецептура № 83) Пюре картофельное (рецептура № 339)	45/50 140/150	Пюре картофельное (рецептура № 339)	140/150
Кофейный напиток с молоком (рецептура № 414)	200/250	Чай с сахаром (рецептура № 411)	200/250	Кофейный напиток с молоком (рецептура № 414)	150/250	Чай с сахаром (рецептура № 411)	200/250	Какао с молоком (рецептура № 416)	150/250
Хлеб пшеничный	10/20			Хлеб пшеничный	10/20			Хлеб пшеничный	10/20

[illegible]

Обед 6 день		Обед 7 день		Обед 8 день		Обед 9 день		Обед 10 день	
Салат из белокочанной капусты (тушенной) (рецептура № 21) (рецептура № 354)	50/50	Салат из соленых огурцов с луком (рецептура № 20)	50/50	Салат из свеклы с зеленым горошком (рецептура № 35)	50/50	Салат из соленых помидор и зеленым горошком (рецептура № 20)	50/50	Салат из свеклы с огурцами солеными (рецептура № 37)	50/50
Суп картофельный с макаронными изделиями (рецептура № 88)	150/250	Борщ с капустой и картофелем (рецептура № 63)	150/250	Суп картофельный с бобовыми (рецептура № 87)	150/250	Борщ с капустой и картофелем (рецептура № 63)	150/250	Рассольник на мясном бульоне (рецептура № 80)	150/250
Птица отварная (рецептура № 317)	60/70	Гуляш из отварного мяса (рецептура № 293)	50/70	Рыба припущенная (рецептура № 259)	50/55	Тефтели из печени с рисом (рецептура № 301)	70/90	Бефстроганов из отварного мяса (рецептура № 294) Сосиска отварная (рецептура № 99)	50 70
гарнир – каша вязкая (рецептура № 331)	140/150	гарнир – каша вязкая (рецептура № 331)	100/150	гарнир - пюре картофельное (рецептура № 339)	140/150	гарнир – каша вязкая (рецептура № 331)	100/150	гарнир - пюре картофельное (рецептура № 339)	140/150
Компот из сушеных фруктов (рецептура № 394)	150/200	Компот из сушеных фруктов (рецептура № 394)	150/200	Компот из сушеных фруктов (рецептура № 394)	150/200	Компот из сушеных фруктов (рецептура № 394)	150/200	Компот из сушеных фруктов (рецептура № 394)	150/200
Хлеб пшеничный	35/39	Хлеб пшеничный	30/45	Хлеб пшеничный	30/40	Хлеб пшеничный	30/40	Хлеб пшеничный	30/40
Хлеб ржаной	40/50	Хлеб ржаной	40/50	Хлеб ржаной	40/50	Хлеб ржаной	40/50	Хлеб ржаной	40/50
Полдник 6 день		Полдник 7 день		Полдник 8 день		Полдник 9 день		Полдник 10 день	
Ряженка (кефир) (рецептура № 645)	135/150	Ряженка (рецептура № 645)	135/150	Ряженка (кефир) (рецептура № 645)	135/150	Ряженка (кефир) (рецептура № 645)	135/150	Ряженка (кефир) (рецептура № 645)	135/150
Кондитерское изделие	7/20	Кондитерское изделие	7/20	Кондитерское изделие	7/20	Выпечка (рецептура 685)	70/80	Кондитерское изделие	7/20
Свежие фрукты	80/ 80	Свежие фрукты	80/ 80	Свежие фрукты	80/ 75	Свежие фрукты	80/ 75	Свежие фрукты	60/ 60

Ужин 6 день		Ужин 7 день		Ужин 8 день		Ужин 9 день		Ужин 10 день	
Рагу из овощей (рецептура № 148)	160/200	Оладьи с повидлом (рецептура № 432)	100/150	Салат из белокочанной капусты (рецептура № 21)	50/50	Рыба отварная (рецептура № 256)	60/60	Голубцы ленивые (рецептура № 315)	160/200
Кофейный напиток с молоком (рецептура № 637)	200/250	Чай с сахаром (рецептура № 411)	200/250	Омлет натуральный (рецептура № 229) гарнир – каша вязкая (рецептура № 331)	50/60 80/100	Картофель отварной (рецептура № 336)	110/150	Соус томатный с овощами (рецептура № 349)	20/20
		Хлеб пшеничный	10/25	Какао с молоком (рецептура № 416)	200/250	Кисель из сока натурального (рецептура № 400)	200/250	Кофейный напиток с молоком (рецептура № 414)	200/250
				Хлеб пшеничный	10/25			Хлеб пшеничный	10/20

СанПиН 2.4.1.3049-13

15.18.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.