



«Утверждаю»  
 Директор ООО «Славия»  
 «СЛАВИЯ» / Ю.М. Озрокова  
 «28» / для документов / 2024 г.



«Согласовываю»  
 Заведующий МБДОУ «ГДС «Сказка»  
 Омарова / Н.Б. Омарова  
 «29» / 01 / 2024 г.

10-ти дневное меню для обеспечения горячим питанием детей дошкольного  
 возраста 3-7 лет, 12ч режим функционирования.

**Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12-ти часовой режим функционирования**

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ (ГЕРКУЛЕСОВАЯ) №168	160	6.0	6.5	27.1	195.9	168	2011
ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0.0	10.0	41.7	393	2011
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) №6	5	0.0	3.6	0.0	37.4	6	2011
БАТОН	40	3.1	1.2	20.6	104.8		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>402</b>	<b>9.3</b>	<b>11.3</b>	<b>57.7</b>	<b>379.8</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №338	150	0.6	0.6	14.3	68.4	338	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0.6</b>	<b>0.6</b>	<b>14.3</b>	<b>68.4</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	50	0.8	0.2	4.5	21.5	ТТК № 1,2,3,4,5	
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ №135	200	1.5	3.0	8.8	71.7	135	2004
ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (2 ВАРИАНТ) №287	70	9.3	10.9	8.5	173.0	287	2011
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	130	4.9	4.1	31.1	185.5	205	2011
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0.0	0.0	15.5	61.9	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17.0	81.6	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>730</b>	<b>22.2</b>	<b>18.8</b>	<b>105.5</b>	<b>689.9</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
ИКРА КАБАЧКОВАЯ №57	80	1.0	3.8	6.2	62.0	57	2015
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ № 229	80	7.5	23.5	1.5	157.0	229	2015
ЧАЙ С САХАРОМ №392	190/10	0.1	0.0	9.8	39.4	392	2011
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ №466	50	4.6	1.0	26.1	132.0	466	2015
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>450</b>	<b>16.3</b>	<b>28.5</b>	<b>63.7</b>	<b>485.1</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>48.4</b>	<b>59.2</b>	<b>241.2</b>	<b>1,623.2</b>		

**Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12-ти часовой режим функционирования**

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ №174	160	4.4	7.7	33.0	227.6	174	2011
СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	5	1.2	1.5	0.0	17.7	7	2011
ЧАЙ С САХАРОМ №392	190/10	0.1	0.0	9.8	39.4	392	2011
БАТОН	35	2.7	1.1	18.0	91.7		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>8.4</b>	<b>10.3</b>	<b>60.8</b>	<b>376.4</b>		
<b>II Завтрак</b>							
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	180	0.1	0.1	20.9	86.0	372	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>180</b>	<b>0.1</b>	<b>0.1</b>	<b>20.9</b>	<b>86.0</b>		
<b>Обед</b>							
ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (свекла) №324	50	0.8	1.8	5.3	43.1	324	2011
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	180	1.3	3.6	6.4	64.5	67	2011
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ №256	70	9.2	7.0	4.2	125.0	256	2011
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ ИЛИ КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ №321,318	130	5.6	3.7	33.1	191.9	321.318	2014
КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №381	200	0.2	0.1	27.5	112.0	381	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1.3	0.2	8.5	40.8	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>690</b>	<b>21.5</b>	<b>16.6</b>	<b>105.1</b>	<b>672.0</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94	200	5.8	5.2	16.7	139.4	94	2011
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	30/5/20	2.0	4.5	27.6	163.5	2	2011
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ (ИЗЮМ) №376	200	0.5	0.1	28.3	116.4	376	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>455</b>	<b>8.3</b>	<b>9.8</b>	<b>72.6</b>	<b>419.3</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>38.3</b>	<b>36.8</b>	<b>259.4</b>	<b>1,553.7</b>		

**Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12-ти часовой режим функционирования**

**3 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ №175	160	4.3	5.0	28.0	178.5	175	2011
СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	5	1.2	1.5	0.0	17.7	7	2011
ЧАЙ С МОЛОКОМ №394	200	2.9	2.5	15.7	97.5	394	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	35	2.6	0.2	17.1	80.4	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>11.0</b>	<b>9.2</b>	<b>60.8</b>	<b>374.1</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ФРУКТОВЫЙ №399	200	1.0	0.2	19.6	85.5	399	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>1.0</b>	<b>0.2</b>	<b>19.6</b>	<b>85.5</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	50	0.8	0.2	4.5	21.5	ТТК №1,2,3,4,5	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ (перловой) №80	180	1.8	2.0	12.2	74.3	80	2011
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ №289	200	16.2	21.0	18.2	327.1	289	2011
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0.1	0.1	23.2	95.6	372	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1.3	0.2	8.5	40.8	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>690</b>	<b>23.3</b>	<b>23.7</b>	<b>86.7</b>	<b>654.0</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ №212	150	13.9	8.3	32.7	263.1	212	2011
СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	60	1.1	2.1	6.8	54.2	351	2011
ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180//10/7	3.9	3.3	16.6	112.1	393	2011
БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	50	3.5	5.7	27.2	180.5	470	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>457</b>	<b>22.4</b>	<b>19.4</b>	<b>83.3</b>	<b>609.9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>57.7</b>	<b>52.5</b>	<b>250.4</b>	<b>1,723.5</b>		

**Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12-ти часовой режим функционирования**

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ (МАННАЯ) №185	160	4.9	2.2	25.1	139.7	185	2011
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3.1	2.4	17.0	102.5	395	2011
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) №6	5	0.0	3.6	0.0	37.4	6	2011
БАТОН	40	3.1	1.2	20.6	104.8		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>405</b>	<b>11.1</b>	<b>9.4</b>	<b>62.7</b>	<b>384.4</b>		
<b>II Завтрак</b>							
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	180	0.1	0.1	20.9	86.0	372	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>180</b>	<b>0.1</b>	<b>0.1</b>	<b>20.9</b>	<b>86.0</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	50	0.8	0.2	4.5	21.5	ТТК № 1,2,3,4,5	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	200	1.9	2.3	15.6	90.6	77	2011
ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ №304	180	21.2	23.4	30.4	424.4	304	2011
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0.0	0.0	15.5	112.0	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2.0	0.3	12.7	61.2	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>700</b>	<b>29.0</b>	<b>26.4</b>	<b>98.8</b>	<b>754.3</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	50	0.9	1.9	5.7	44.8	351	2011
МАКАРОННИК №207	150	4.6	16.3	23.2	173.5	207	2011
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №398	200	0.7	0.3	20.2	98.1	398	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2.0	0.3	12.7	61.2	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>470</b>	<b>11.3</b>	<b>19.0</b>	<b>81.9</b>	<b>472.3</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>51.5</b>	<b>54.9</b>	<b>264.3</b>	<b>1,997.0</b>		

**Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12-ти часовой режим функционирования**

**5 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №93	200/2	5.8	5.1	19.7	149.9	93	2011
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	30/8/20	2.3	5.8	27.5	178.4	2	2011
ЧАЙ С САХАРОМ №392	190/10	0.1	0.0	9.8	39.4	392	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>460</b>	<b>8.2</b>	<b>10.9</b>	<b>57.0</b>	<b>367.7</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ФРУКТОВЫЙ №399	200	1.0	0.2	19.6	85.5	399	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>1.0</b>	<b>0.2</b>	<b>19.6</b>	<b>85.5</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	50	0.8	0.2	4.5	21.5	ТТК №1,2,3,4,5	
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ №57	180	1.4	3.6	8.8	74.3	57	2011
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	150	12.3	11.4	15.2	216.9	302	2011
КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №381	200	0.2	0.1	27.5	112.0	381	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17.0	81.6	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>660</b>	<b>20.4</b>	<b>15.9</b>	<b>93.1</b>	<b>601.1</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ №174	200	5.7	9.8	41.2	284.5	174	2011
СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2.2	2.9	0.0	35.3	7	2011
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) №6	10	0.1	7.3	0.1	74.8	6	2011
ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0.0	10.0	41.7	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>457</b>	<b>11.3</b>	<b>20.2</b>	<b>71.4</b>	<b>531.0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>40.9</b>	<b>47.2</b>	<b>241.1</b>	<b>1,585.3</b>		

**Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12-ти часовой режим функционирования**

**6 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ С МАСЛОМ	160	4.3	5.0	28.0	178.5	175	2011
СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	5	1.2	1.5	0.0	17.7	7	2011
ЧАЙ С МОЛОКОМ №394	200	3.0	2.5	15.6	97.3	394	2011
БАТОН	35	2.7	1.1	18.0	91.7		
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>11.2</b>	<b>10.1</b>	<b>61.6</b>	<b>385.2</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ФРУКТОВЫЙ №399	200	1.0	0.2	19.6	85.5	399	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>1.0</b>	<b>0.2</b>	<b>19.6</b>	<b>85.5</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	50	0.8	0.2	4.5	21.5	ТТК №1,2,3,4,5	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ №85	200/20	1.8	3.1	11.7	82.7	85	2011
ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ №308	70	12.5	1.0	6.2	84.0	308	2011
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ №165	130	7.3	4.8	33.0	208.3	165	2011
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0.1	0.1	23.2	95.6	372	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1.3	0.2	8.5	40.8	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>730</b>	<b>26.9</b>	<b>9.6</b>	<b>107.2</b>	<b>627.6</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ №137	200	5.8	10.2	21.5	212.4	137	2014
ЧАЙ С САХАРОМ №392	190/10	0.1	0.0	9.8	39.4	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.6	0.1	10.1	47.4	ТТК №6	
БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	30	2.1	3.4	10.3	16.3	470	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>450</b>	<b>9.6</b>	<b>13.7</b>	<b>51.7</b>	<b>315.5</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>48.7</b>	<b>33.6</b>	<b>240.1</b>	<b>1,413.8</b>		

**Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12-ти часовой режим функционирования**

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ (МАННАЯ) №185	200	6.1	2.9	31.0	173.8	185	2011
ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0.0	10.0	41.7	393	2011
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) №6	8	0.0	5.8	0.1	59.8	6	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.0	0.2	19.5	91.9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>445</b>	<b>9.3</b>	<b>8.9</b>	<b>60.6</b>	<b>367.2</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №338	150	0.6	0.6	14.3	68.4	338	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0.6</b>	<b>0.6</b>	<b>14.3</b>	<b>68.4</b>		
<b>Обед</b>							
ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (свекла) №324	50	0.8	1.8	5.3	42.8	324	2011
ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	200	1.5	4.0	7.2	71.6	67	2011
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ №305	70	11.5	11.6	11.5	197.7	305	2011
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	130	4.9	4.1	31.1	185.5	205	2011
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0.0	0.0	15.5	61.9	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	3.8	0.3	25.1	118.4	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17.0	81.6	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>745</b>	<b>25.1</b>	<b>22.2</b>	<b>112.7</b>	<b>759.5</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94	200	5.8	5.4	16.9	141.7	94	2011
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	40/10/40	3.3	7.3	45.2	267.5	2	2011
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3.1	2.4	17.0	102.5	395	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>490</b>	<b>12.2</b>	<b>15.1</b>	<b>79.1</b>	<b>511.7</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>47.2</b>	<b>46.8</b>	<b>266.7</b>	<b>1,706.8</b>		



**Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12-ти часовой режим функционирования**

**8 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ (ГЕРКУЛЕСОВАЯ) №168	170	6.4	7.0	28.9	208.8	168	2011
СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	5	1.2	1.5	0.0	17.7	7	2011
ЧАЙ С САХАРОМ №392	190/10	0.1	0.0	9.8	39.4	392	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.0	0.2	19.5	91.9	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>415</b>	<b>10.7</b>	<b>8.7</b>	<b>58.2</b>	<b>357.8</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ФРУКТОВЫЙ №399	200	1.0	0.2	19.6	85.5	399	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>1.0</b>	<b>0.2</b>	<b>19.6</b>	<b>85.5</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	50	0.8	0.2	4.5	21.5	ТТК №1,2,3,4,5	
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ №135	180	1.4	2.7	7.9	64.5	135	2004
ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	180	14.8	13.7	18.3	260.3	302	2011
КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА №383	180	0.1	0.0	25.5	101.7	383	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17.0	81.6	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>22.8</b>	<b>17.2</b>	<b>93.3</b>	<b>624.3</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
ИКРА КАБАЧКОВАЯ №57	80	1.0	3.8	6.2	62.0	57	2015
ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ № 229	80	7.5	23.5	1.5	157.0	229	2015
ЧАЙ С САХАРОМ №392	190/10	0.1	0.0	9.8	39.4	392	2011
БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ №466	50	4.6	1.0	26.1	132.0	466	2015
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>450</b>	<b>16.3</b>	<b>28.5</b>	<b>63.7</b>	<b>485.1</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>50.8</b>	<b>54.6</b>	<b>234.8</b>	<b>1,552.7</b>		

**Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12-ти часовой режим функционирования**

**9 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА ДРУЖБА С МАСЛОМ №175	170	4.6	5.3	29.6	189.0	175	2011
БУТЕРБРОД С ПОВИДЛОМ №2	20/5/5	1.5	3.6	12.9	95.2	2	2011
ЧАЙ С МОЛОКОМ №394	200	2.9	2.5	15.7	97.5	394	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>9.0</b>	<b>11.4</b>	<b>58.2</b>	<b>377.1</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ФРУКТОВЫЙ №399	200	1.0	0.2	19.6	85.5	399	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>200</b>	<b>1.0</b>	<b>0.2</b>	<b>19.6</b>	<b>85.5</b>		
<b>Обед</b>							
Овощи по сезону (огурец свежий, помидор свежий, капуста квашеная, огурец соленый, помидор соленый, свекла отварная)	50	0.8	0.2	4.5	21.5	ТТК №1,2,3,4,5	
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ №85	200/20	1.8	3.1	11.7	82.7	85	2011
РАГУ ИЗ ПТИЦЫ №289	180	14.6	18.9	16.4	294.4	289	2011
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №398	200	0.7	0.3	20.1	98.1	398	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	10.0	47.4	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1.3	0.2	8.5	40.8	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>650</b>	<b>23.1</b>	<b>23.4</b>	<b>70.1</b>	<b>598.0</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ №212	150	13.9	8.3	32.7	263.1	212	2011
СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	50	0.9	1.9	5.7	44.8	351	2011
КАКАО С МОЛОКОМ №397	200	3.9	3.3	16.6	112.1	397	2011
БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	50	3.5	5.7	27.2	180.5	470	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>450</b>	<b>22.2</b>	<b>19.2</b>	<b>82.2</b>	<b>600.5</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>55.3</b>	<b>54.2</b>	<b>230.1</b>	<b>1,661.1</b>		

**Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12-ти часовой режим функционирования**

**10 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №93	180/2	5.2	4.6	17.7	134.6	93	2011
БУТЕРБРОД С СЫРОМ №3	30/5/10	4.4	6.7	14.6	141.6	3	2011
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	180	2.8	2.2	15.2	92.1	395	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>407</b>	<b>12.4</b>	<b>13.5</b>	<b>47.5</b>	<b>368.3</b>		
<b>II Завтрак</b>							
ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №338	150	0.6	0.6	14.3	68.4	338	2011
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>150</b>	<b>0.6</b>	<b>0.6</b>	<b>14.3</b>	<b>68.4</b>		
<b>Обед</b>							
ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	50	1.1	2.4	5.7	50.4	54	2011
БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ №57	180	1.4	3.6	8.8	74.3	57	2011
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ №255	70	9.5	4.0	6.7	103.9	255	2011
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ ИЛИ КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ №321,318	130	5.6	3.7	33.1	191.9	321.318	2014
КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	180	0.0	0.0	15.5	61.9	376	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	ТТК №6	
ХЛЕБ РЖАНОЙ	20	1.3	0.2	8.5	40.8	ТТК №7	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>670</b>	<b>22.0</b>	<b>14.1</b>	<b>98.4</b>	<b>617.9</b>		
<b>Уплотненный полдник</b>							
КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ РИСОВАЯ №174	200	5.7	9.8	41.2	284.5	174	2011
СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2.2	2.9	0.0	35.3	7	2011
ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0.0	10.0	41.7	393	2011
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	45	3.4	0.3	22.6	106.6	ТТК №6	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>452</b>	<b>11.5</b>	<b>18.8</b>	<b>73.9</b>	<b>527.9</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>46.5</b>	<b>47.0</b>	<b>234.1</b>	<b>1,582.5</b>		

**Примерное 10-ти дневное меню для обеспечения бесплатным питанием детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12-ти часовой режим функционирования**

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ**

<b>Итого</b>	<b>б</b>	<b>ж</b>	<b>уг</b>	<b>ккал</b>
<b>Итого за период</b>	<b>485.0</b>	<b>486.8</b>	<b>2,462.2</b>	<b>16,399.6</b>
<b>Среднее значение за период</b>	<b>48.5</b>	<b>48.7</b>	<b>246.2</b>	<b>1640.0</b>

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2011. - 584с.

Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / Под ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2004. - 640с.

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи принт, 2008. - 276с. Скурихин И.М., Тутельян В.А.