

**Основное меню
и пищевая ценность приготовляемых блюд**

День: понедельник
Неделя: первая
Сезон: Осень - Зима
Возрастная категория: 1 - 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
Завтрак 1							
618	Каша гречневая молочная	.150	6	8	23	189	2
912	Омлет натуральный	.063	6	8	1	105	
822	Кофейный напиток на цельном молоке	.150	5	5	17	132	2
11	Печенье	.020	2	2	15	83	
	итого	0.383	19	23	57	509	4
Завтрак 2							
1.05	Сок фруктовый	.060			6	28	1
	итого	0.06			6	28	1
Обед							
520.01	Горошек зеленый отварной	.045/3	1	3	3	44	4
34	Суп рисовый с мелко нашинкованными овощами	.150	1	3	8	61	5
461	Суфле из отварной курицы	.060	10	10	3	144	1
72	Соус томатный на мясном бульоне	.030		1	2	22	1
517.01	Картофельное пюре	.130	3	4	18	126	20
88	Компот из апельсинов с изюмом	.150	1		17	72	15
11.08	Хлеб ржаной	.040	2		10	55	
11.02	Хлеб пшеничный	.025	1		5	24	
	итого	0.630	19	23	65	548	46
Полдник							
1.05	Сок фруктовый	.060			6	28	1
546.01	Запеканка овощная	.150	6	6	25	185	31
714	Соус молочный густой	.030	1	3	4	47	
821	Чай с молоком	.150	2	2	14	80	1
11.27	Хлеб пшеничный	.020	1		4	19	
	итого	0.410	10	12	52	359	33
	ВСЕГО	1.483	48	57	180	1444	84

Основное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

День: вторник
Неделя: первая
Сезон: Осень - Зима
Возрастная категория: 1 - 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
Завтрак 1							
67	Каша манная молочная	.150	5	7	22	177	2
828	Кофейный напиток на половинном молоке	.150	2	2	14	86	1
11.37	Хлеб пшеничный с маслом сливочным	.020/7	2	1	14	72	70
итого		0.327	10	10	50	335	73
Завтрак 2							
1.18	Сок фруктовый	.050	1		30	138	6
итого		0.05	1		30	138	6
Обед							
521.01	Пюре из свеклы с растительным маслом	.045	1	2	5	39	4
35	Суп гороховый на мясном бульоне	.150	3	2	9	71	3
451	Рыба по-польски	.060	10	4	1	84	
711	Соус рыбный с томатом	.030		1	2	24	1
540	Розовое пюре	.130	3	4	15	111	16
812	Компот из свежих яблок	.150			14	61	4
11.08	Хлеб ржаной	.040	2		10	55	
11.27	Хлеб пшеничный	.020	1		4	19	
итого		0.625	20	15	60	464	30
Полдник 2							
1.18	Сок фруктовый	.080	2		48	221	10
925	Пудинг из творога (запеченный)	.150	25	13	26	329	1
0	Сметана	.020	1	3	1	32	
823.01	Молоко без сахара	.150	4	5	7	90	2
11.35	Хлеб пшеничный	.020	1	1	10	52	
11.48	Печенье	.015	1	1	11	62	
итого		0.435	35	24	104	786	12
ВСЕГО		1.437	66	49	245	1723	121

**Основное меню
и пищевая ценность приготовляемых блюд**

День: среда
Неделя: первая
Сезон: Осень - Зима
Возрастная категория: 1 - 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
Завтрак 1							
64	Каша рисовая молочная	.150	5	7	26	193	2
822.01	Кофейный напиток на цельном молоке	.150	4	4	17	122	1
11.33	Хлеб пшеничный с сыром	.030/5	4	3	15	101	
итого		0.335	14	14	58	416	3
Завтрак 2							
1.03	Сок овощной	.050			1	5	
итого		0.50			1	5	
Обед							
519.01	Пюре морковное	.045	1	2	4	31	3
39.01	Щи из свежей капусты со сметаной на мясокостном бульоне	.150/5	1	4	5	60	18
459	Тефтели мясо-крупяные из говядины	.060	10	9	7	148	1
72	Соус томатный на мясном бульоне	.030		1	2	22	1
523.13	Капуста тушеная в томатном соусе	.100	2	2	7	57	42
84	Кисель из яблочного сока	.150			21	86	1
11.28	Хлеб ржаной	.020	1		7	40	
11.27	Хлеб пшеничный	.030	1		6	28	
итого		0.585	16	19	58	472	66
Полдник							
0.21	Сок фруктовый	.126	1		13	58	3
452	Рыба под омлетом	.060	9	4	1	71	
517.01	Картофельное пюре	.130	3	4	18	126	20
821	Чай с молоком	.150	2	2	14	80	1
11.08	Хлеб ржаной	.020	1		5	28	
итого		0.486	16	10	51	363	24
ВСЕГО		1.456	46	43	168	1256	93

**Основное меню
и пищевая ценность приготавливаемых блюд**

День: четверг
Неделя: первая
Сезон: Осень - Зима
Возрастная категория: 1 - 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энерге- тическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
Завтрак 1							
629	Каша из разных круп (гречка, манка, рис)	.150	5	6	20	157	1
822	Кофейный напиток на цельном молоке	.150	5	5	17	132	2
11.26	Хлеб пшеничный с сыром	.020/6	2	2	4	41	
	итого	0.36	13	14	61	444	3
Завтрак 2							
1.18	Сок фруктовый	.050	1		30	138	6
	итого	0.05	1		30	138	6
Обед							
523.01	Капуста тушенная в томатном соусе	.045	0,9	1,4	3,2	30	18
1015	Пампушки с чесноком	.027/8	2	3	15	94	
319	Борщ украинский	.150	1	4	10	81	15
432	Плов с отварным мясом на растительном масле	.160	11	14	24	270	3
89	Компот из апельсинов с изюмом	.150			18	75	14
11.08	Хлеб ржаной	.040	2		10	55	
11.35	Хлеб пшеничный	.020	1	1	10	52	
	итого	0.592	20	23,4	91,2	657	50
Полдник							
1.18	Сок фруктовый	.080	2		48	221	10
613	Макароны запеченные с яйцом	.150	8	7	35	233	
714	Соус молочный густой	.030	1	3	4	47	
823.01	Молоко без сахара	.150	4	5	7	90	2
11.35	Хлеб пшеничный	.020	1	1	10	52	
11.51	Печенье	.015	1	1	11	63	
	итого	0.445	18	17	116	706	12
	ВСЕГО	1.447	52	54,4	298,2	1945	71

Основное меню и пищевая ценность приготавливаемых блюд

День: пятница
Неделя: первая
Сезон: Осень - Зима
Возрастная категория: 1 - 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
Завтрак 1							
622	Суп молочный с макаронными изделиями	.150	5	7	22	175	2
912	Омлет натуральный	.063	6	8	1	105	
828	Кофейный напиток на половинном молоке	.150	2	2	14	86	1
11.33	Хлеб пшеничный с сыром	.030/5	4	3	15	101	
	итого	0.393	18	20	53	467	3
Завтрак 2							
1.05	Сок фруктовый	.060			6	28	1
	итого	0.06			6	28	1
Обед							
520.01	Горошек зеленый отварной	.045/3	1	3	3	44	4
322	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	.150	6	4	9	94	11
448	Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски	.060	10	10	4	144	3
73	Соус молочный для запекания	.030	1	2	3	37	
511.03	Свекла тушеная в сметане	.120	2	4	11	89	13
834	Компот из изюма	.150	0,3	0,07	18	74	
11.08	Хлеб ржаной	.040	2		10	55	
11.13	Хлеб пшеничный	.025	1		7	34	
	итого	0.62	23,3	24,07	64	571	31
Полдник							
0.21	Сок фруктовый	.126	1		13	58	3
106	Пирожки с капустой печеные	.077	6	8	25	194	12
819	Чай с сахаром	.150			10	40	
	итого	0.353	7	8	48	292	14
	ВСЕГО	1.466	49	53	190	1473	450

**Основное меню
и пищевая ценность приготовляемых блюд**

День: понедельник

Неделя: вторая

Сезон: Осень - Зима

Возрастная категория: 1 - 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
Завтрак 1							
64	Каша рисовая молочная	.150	5	7	26	193	2
822	Кофейный напиток на цельном молоке	.150	5	5	17	132	2
11.25	Печенье	.025	2	2	19	104	
	итого	0.325	12	14	62	429	4
Завтрак 2							
1.05	Сок фруктовый	.060			6	28	1
	итого	0.06			6	28	1
Обед							
335	Суп-харчо	.150	1	2	9	63	2
44	Котлеты куриные	.060	13	11	5	172	3
517.01	Картофельное пюре	.130	3	4	18	126	20
814	Компот из изюма	.150	0,3	0,07	18	74	
11.08	Хлеб ржаной	.040	2		10	55	
11.27	Хлеб пшеничный	.030	1		6	28	
	итого	0.560	20,3	19,07	65	518	24
Полдник							
0.21	Сок фруктовый	.126	1		13	58	3
913	Омлет с отварным картофелем	.130	7	9	12	160	14
823.01	Молоко без сахара	.150	4	5	7	90	2
11.02	Хлеб пшеничный	.025	1		5	24	
	итого	0.431	13	14	37	332	18
	ВСЕГО	1.376	45,3	47,07	170	1307	47

**Основное меню
и пищевая ценность приготовляемых блюд**

День: вторник
Неделя: вторая
Сезон: Осень - Зима
Возрастная категория: 1 - 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
Завтрак 1							
66.00	Каша молочная из геркулеса	.150	6	9	21	190	2
821	Чай с молоком	.150	2	2	14	80	1
11.37	Хлеб пшеничный с маслом сливочным	.020/6	2	1	14	72	70
	итого	0.326	10	12	49	391	73
Завтрак 2							
1.05	Сок фруктовый	.060			6	28	1
	итого	0.06			6	28	1
Обед							
520.01	Горошек зеленый отварной	.045/3	1	3	3	44	4
315	Суп картофельный с макаронными изделиями вегетарианский	.150	1	3	11	77	8
413	Суфле рыбное	.060	14	5	3	113	
714	Соус молочный густой	.030	1	3	4	47	
61	Рис отварной	.100	2	3	25	135	
846	Компот из апельсинов	.150			15	64	22
11.08	Хлеб ржаной	.040	2		10	55	
11.35	Хлеб пшеничный	.020	1	1	10	52	
	итого	0.595	24	18	80	587	35
Полдник							
1.18	Сок фруктовый	.080	2		48	221	10
91.02	Запеканка творожная с морковью	.150/15	24	13	22	309	2
823.01	Молоко без сахара	.150	4	5	7	90	2
11.35	Хлеб пшеничный	.020	1	1	10	52	
	итого	0.4	32	19	87	672	13
	ВСЕГО	1.381	68	51	227	1676	122

**Основное меню
и пищевая ценность приготавливаемых блюд**

День: среда
Неделя: вторая
Сезон: Осень - Зима
Возрастная категория: 1 - 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
Завтрак 1							
67	Каша манная молочная	.150	5	7	22	177	2
828	Кофейный напиток на половинном молоке	.150	2	2	14	86	1
11.26	Хлеб пшеничный с сыром	.020/6	2	2	4	41	
итого		0.326	10	11	40	304	3
Завтрак 2							
1.19	Сок овощной	.060	1		8	34	2
итого		0.06	1		8	34	2
Обед							
521.01	Пюре свекольное	.045	1	2	5	39	4
39.01	Щи из свежей капусты со сметаной на мясокостном бульоне	.150/5	1	4	5	60	18
460	Суфле из отварного мяса запеченное	.060	12	14	4	189	
72	Соус томатный на мясном бульоне	.030		1	2	22	1
523.13	Капуста тушеная в томатном соусе	.100	2	2	7	57	42
811	Кисель из повидла или джема	.150			28	110	
11.08	Хлеб ржаной	.040	2		10	55	
11.35	Хлеб пшеничный	.020	1	1	10	52	
итого		0.595	20	24	71	584	65
Полдник							
0.21	Сок фруктовый	.126	1		13	58	3
520.01	Горошек зеленый отварной	.045/3	1	3	3	44	4
912.1	Омлет натуральный	.095	9	12	2	150	
823.01	Молоко без сахара	.150	4	5	7	90	2
11.35	Хлеб пшеничный	.020	1	1	10	52	
итого		0.436	17	20	35	394	9
ВСЕГО		1.417	47	55	154	1316	79

**Основное меню
и пищевая ценность приготавливаемых блюд**

День: четверг
Неделя: вторая
Сезон: Осень - Зима
Возрастная категория: 1 - 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
Завтрак 1							
622	Суп молочный с макаронными изделиями	.150	5	7	22	175	2
822	Кофейный напиток на цельном молоке	.150	5	5	17	132	2
11.26	Хлеб пшеничный с сыром	.020/6	2	2	4	41	
	итого	0.326	13	14	44	348	4
Завтрак 2							
1.05	Сок фруктовый	.060			6	28	1
	итого	0.06			6	28	1
Обед							
519.01	Пюре морковное	.045	1	2	4	31	3
1015	Пампушки с чесноком	.027/8	2	3	15	94	
36	Борщ на мясокостном бульоне со сметаной	.150	1	2	7	56	15
433.12	Запеканка картофельная с отварным протертым мясом	.150	16	16	25	312	27
714	Соус молочный густой	.030	1	3	4	47	
88	Компот из апельсинов с курагой	.150	1		17	72	15
11.08	Хлеб ржаной	.040	2		10	55	
11.35	Хлеб пшеничный	.020	1	1	10	52	
	итого	0.612	25	27	93	719	59
Полдник							
1.18	Сок фруктовый	.080	2		48	221	10
925	Пудинг из творога (запеченный)	.150	25	13	26	329	1
0	Сметана	.020	1	3	1	32	
821	Чай с молоком	.150	2	2	14	80	1
11.35	Хлеб пшеничный	.020	1	1	10	52	

итого	0.42	31	19	100	714	11
ВСЕГО	1.452	70	61	261	1923	475

Основное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд

День: пятница
Неделя: вторая
Сезон: Осень - Зима
Возрастная категория: 1 - 3 лет

№ рецептур	Наименование блюд	Выход блюда (кг)	Пищевые вещества				
			Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С (мг)
1	2	3	4	5	6	7	8
Завтрак 1							
912	Омлет натуральный	.063	6	8	1	105	
618	Каша гречневая молочная	.150	6	8	23	189	2
822	Кофейный напиток на цельном молоке	.150	5	5	17	132	2
11.33	Хлеб пшеничный с сыром	.030/5	4	3	15	101	
итого		0.398	21	24	56	527	4
Завтрак 2							
1.05	Сок фруктовый	.060			6	28	1
итого		0.06			6	28	1
Обед							
311	Суп рыбный с картофелем	.150	8	3	3	68	4
459	Тефтели мясо-крупяные из говядины	.060	10	9	7	148	1
72	Соус томатный на мясном бульоне	.030		1	2	22	1
517.01	Картофельное пюре	.130	3	4	18	126	20
818	Компот из чернослива	.150			21	86	
11.08	Хлеб ржаной	.040	2		10	55	
11.12	Хлеб пшеничный	.030	1		6	29	
итого		0.590	23	18	67	534	27
Полдник							
0.21	Сок фруктовый	.126	1		13	58	3
1013.1	Булочка на сливочном масле	.084	7	8	41	265	
819	Чай с сахаром	.150			10	40	
итого		0.36	8	8	64	363	3

ВСЕГО	1.408	52	50	193	1452	35
-------	-------	----	----	-----	------	----