

Утверждаю:
Директор МБОУ «Илезская СОШ»
А.Н.Шумихин
«01» сентября 2020г.



*Структурное подразделение
детский сад «Воробышек»*

**МБОУ «Илезская средняя общеобразовательная школа»
«10 дневное меню для детей от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет»**

Примерное цикличное меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, посещающих с 10,5 часовым пребыванием ДОУ «Воробышек», в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
Завтрак									
1. Масло (порциями) 2. Каша кукурузная 3. Какао с молоком 4. Хлеб	1. Сыр (порциями) 2. Каша пшеничная 3. Какао с молоком 4. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Каша овсяная 3. «Геркулес» жидкая 4. Хлеб	1. Сыр (порциями) 2. Каша пшеничная 3. Какао с молоком 4. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Каша гречневая 3. Кофейный напиток 4. Хлеб	1. Сыр (порциями) 2. Каша молочная 3. «Дружба» 4. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Горюшек зеленый отварной 3. Омлет натуральный 4. Напиток лимонный 5. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Каша ячневая 3. Чай с сахаром 4. Хлеб	1. Сыр (порциями) 2. Каша рисовая 3. Кофейный напиток 4. Хлеб	1. Масло (порциями) 2. Каша манная 3. Чай с лимоном 4. Хлеб
II Завтрак									
Яблоко свежее	Биоюгурт	Сок яблочный	Биоюгурт	Мандарин свежий	Сок яблочный	Биоюгурт	Груша свежая	Биоюгурт	Сок абрикосовый
Обед									
1. Огурец свежий 2. Щи из свежей капусты с курой и сметаной 3. Рыба запеченная 4. Картофельное пюре 5. Компот из кураги с витамином «С» 6. Хлеб ржано-пшеничный	1. Помидор свежий 2. Суп картофельный с мясными фрикадельками 3. Печень по-строгановски 4. Вермишель с маслом 5. Сок яблочный 6. Хлеб ржано-пшеничный	1. Огурец свежий 2. Суп из овощей с курой и сметаной 3. Гуляш из отварного мяса 4. Рис отварной 5. Компот из свежих фруктов с витамином «С» 6. Хлеб ржано-пшеничный	1. Помидор свежий 2. Суп картофельный с макаронными и говяжьей 3. Хлебцы рыбные 4. Рагу овощное 5. Компот из смеси сухофруктов с витамином «С» 6. Хлеб ржано-пшеничный	1. Икра кабачковая консервированная 2. Рассольник домашний с сметаной 3. Жаркое по-домашнему 4. Компот из изюма с витамином «С» 6. Хлеб ржано-пшеничный	1. Салат из свеклы с маслом растительным и сельдью 2. Суп картофельный с горохом и гречками 3. Курица отварная 4. Капуста тушеная 5. Компот из консервированных плодов 6. Хлеб ржано-пшеничный	1. Огурец свежий 2. Щи из квашеной капусты с картофелем, говяжьей и сметаной 3. Тефтели из говядины 4. Макароны изделия с маслом 5. Компот из свежих яблок с витамином «С» 6. Хлеб ржано-пшеничный	1. Помидор свежий 2. Суп картофельный с клецками и говяжьей (курой) 3. Котлеты рубленые из говядины 4. Овощи тушеные 5. Компот из чернославя с витамином «С» 6. Хлеб ржано-пшеничный	1. Помидор свежий 2. Борщ с капустой, картофелем, говяжьей и сметаной с добавлением морской капусты 3. Биточек рыбный 4. Картофельное пюре 5. Компот из свежих фруктов с витамином «С» 6. Хлеб ржано-пшеничный	1. Салат «свеколка» 2. Рассольник с говядиной и сметаной 3. Голубцы ленивые 4. Компот из смеси сухофруктов с витамином «С» 5. Хлеб ржано-пшеничный
Полдник									
1. Биточки манные с повидлом 2. Чай с сахаром 3. Печенье	1. Запеканка из творога с джемом 2. Какао с молоком	1. Икра кабачковая консервированная 2. Омлет натуральный 3. Чай с лимоном	1. Булочка домашняя 2. Молоко кипяченое	1. Макароны, запеченные с сыром, с маслом сливочным 2. Чай с молоком 3. Пряник	1. Молоко кипяченое 2. Сдоба обыкновенная	1. Запеканка рисовая с творогом 2. Кофейный напиток 3. Пряник	1. Запеканка манная с яблоком 2. Чай с молоком 3. Вафли	1. Лапшевник с творогом 2. Какао с молоком 3. Хлеб	1. Рыба, запеченная в омлете 2. Чай с молоком 3. Чай с молоком 4. Печенье
Калорийность всего за день (ккал):									
1191,36	1211,9	1290,1	1143,1	1274,4	1306,3	1115,8	1104,7	1441,9	1239,7

Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал	Витамины				Минеральные вещества			
				Белки г	Жиры г	Углеводы г		В ₁ мг	С мг	А мг	Е мг	Са мг	Mg мг	P мг	Fe мг
9 день															
Завтрак															
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,31	2,98	0	36,32	0,01	0	0,03	0,07	88,44	3,69	50,25	0,1
2008	189	КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ	130	3,6	5,5	19,9	144,1	0	0,4	0	0,2	84,9	17,9	83,3	0,3
к/к	к/к	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	150	3,5	2,8	15,7	102,9	0	0,6	0	0	123,0	15,7	89,0	0,2
к/к	к/к	ХЛЕБ	35	2,6	1	18	91,7	0	0	0	0	6,7	4,6	22,8	0,4
Итого за прием пищи:				12,01	12,28	53,6	375,22	0,01	1,0	0,03	0,27	303,04	41,89	245,35	1,0
II Завтрак															
к/к	к/к	БИЙОГУРТ	100-125	3,2	2,7	5,8	60	0	0,7	0	0	120	14	95	0
Итого за прием пищи:				3,2	2,7	5,8	60	0	0,7	0	0	120	14	95	0
Обед															
к/к	к/к	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	30	0,3	0,1	1,1	7,2	0	7,6	0,1	0,1	4,2	6	7,9	0,3
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ МОРСКОЙ КАПУСТЫ	150/15/5	5,7	6,9	7,7	118,4	0	5,3	0,1	0,2	34,7	23,5	68,1	1,8
2008	245	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ	60	12,9	6,7	8,2	117,0	0,1	0,6	0	2,0	24,1	23,4	157,0	0,6
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,3	5,2	21,6	146,5	0,2	10,4	0	0,2	42,2	29,7	88,2	1,2
к/к	к/к	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ «С»	150	0	0	12,8	51,9	0	0,5	0	0,1	7,8	2,3	1,2	0,3
к/к	к/к	ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ	30	2	0,3	12,7	61,2	0,1	0	0,20	0,7	5,4	5,7	26,1	1,2
Итого за прием пищи:				24,2	19,2	64,1	502,2	0,4	24,4	0,4	3,3	118,4	90,6	348,5	5,4
Полдник															
2008	212	ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ	150	12,885	11,28	30,195	273,87	0,09	0,12	0,1	0,9	96,675	22,6	188,8	1,245
к/к	к/к	КАКЛО С МОЛОКОМ	180	5,4	4,5	19,2	138,9	0,1	0,8	0	0	169,0	30,1	134,9	0,8
к/к	к/к	ХЛЕБ	35	2,6	1	18	91,7	0	0	0	0	6,7	4,6	22,8	0,4
Итого за прием пищи:				20,885	16,78	67,395	504,47	0,19	0,92	0,1	0,9	272,375	57,3	346,5	2,445
Всего за день:				60,4	51	190,9	1441,9	0,6	27	0,5	4,5	813,8	203,8	1035,4	8,8
Среднедневная сбалансированность				1,3	1,1	4									
Сборник рецептур	№ технологической карты	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, Ккал	Витамины				Минеральные вещества			

