

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 10-дневное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 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. Чай с сахаром 4. Хлеб | 1. Масло (порциями) 2. Каша овсяная 3. Кофейный напиток 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. Чай с сахаром 4. Хлеб | 1. Масло (порциями) 2. Горюшек 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 | | | | | | | | | |
| Мандарин свежий | | | | | | | | | |
| Сок яблочный | | | | | | | | | |
| Биоюгурт | | | | | | | | | |
| Группа 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 порангоовски 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 курой и сметаной 3. Жаркое домашнему 4. Компот из яблок с витамином «С» 6. Хлеб ржано-пшеничный | 1. Винегрет овощной с 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 говяжьих 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 3. Котлеты рубленые из говяжьих 4. Овонги тушеные 5. Компот из чернослива с витамином «С» 6. Хлеб ржано-пшеничный | 1. Помидор свежий 2. Борщ с капустой, картофелем, говяжьей и сметаной с добавлением морской капусты 3. Тефтели рыбные 4. Картофельное пюре 3. Компот из свежих яблок с витамином С 6. Хлеб ржано-пшеничный | 1. Салат «свеколка» 2. Рассольник с говяжьей и сметаной 3. Голубцы ленивые 3. Компот из смеси сухофруктов с витамином «С» 4. 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. 3. Печенье | 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. Зефир | 1. Молоко кипяченое 2. Сдоба обыкновенная | 1. Запеканка рисовая с творогом с соусом яблочным 2. Кофейный напиток 3. Зефир | 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 3. Чай с молоком 4. Печенье |
| Калорийность всего за день (ккал): | | | | | | | | | |
| 1484,78 | 1733,1 | 1712,9 | 1530,2 | 1587,6 | 1551,1 | 1613,9 | 1501,7 | 1670,2 | 1518,5 |

6 день

| Сборник рецептов | № технологической карты | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность ккал | Витамины | | | | Минеральные вещества | | | |
|---|-------------------------|--|--------------|------------------|---------------|--------------|------------------------------|--------------|---------------|-------------|--------------|----------------------|--------------|---------------|------------|
| | | | | Белки г | Жиры г | Углеводы г | | В1 мг | С мг | А мг | Е мг | Са мг | Mg мг | P мг | Fe мг |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2008 | 14 | СЫР (ПОРЦИЯМИ) | 10 | 2,31 | 2,98 | 0 | 36,52 | 0 | 0,03 | 0,07 | 88,44 | 3,69 | 50,25 | 0,1 | |
| 2008 | 190 | КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА «ДРУЖБА» | 200 | 6,2 | 8,1 | 26,8 | 204,5 | 0,1 | 0,8 | 0,4 | 159,3 | 29,1 | 143,7 | 0,6 | |
| к/к | к/к | ЧАЙ С САХАРОМ | 180 | 0,1 | 0 | 11,5 | 46,5 | 0 | 0 | 0 | 2,5 | 2 | 3,7 | 0,4 | |
| к/к | к/к | ХЛЕБ | 50 | 3,8 | 1,5 | 25,7 | 131 | 0,1 | 0 | 0 | 9,5 | 6,5 | 32,5 | 0,5 | |
| Итого за прием пищи: | | | | 12,41 | 12,58 | 64 | 418,52 | 0,21 | 0,8 | 0,03 | 0,47 | 259,74 | 41,29 | 230,15 | 1,6 |
| II Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2008 | 442 | СОК ЯБЛОЧНЫЙ | 180 | 0,9 | 0,18 | 17,71 | 76,9 | 0,02 | 3,58 | 0 | 12,52 | 7,15 | 12,52 | 2,5 | |
| Итого за прием пищи: | | | | 0,9 | 0,18 | 17,71 | 76,9 | 0,02 | 3,58 | 0 | 12,52 | 7,15 | 12,52 | 2,5 | |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2008 | 52 | ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ С СЕЛЬДЬЮ | 60/20 | 3,4 | 1,7 | 0 | 29 | 0 | 0 | 0,2 | 16 | 8 | 54 | 0,2 | |
| 2008 | 99 | СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ | 250/10 | 7,3 | 5,2 | 30,3 | 197,7 | 0,3 | 4,6 | 0,2 | 39,7 | 35,2 | 91,3 | 2,2 | |
| 2008 | 110 | КУРИЦА ОТВАРНАЯ | 80 | 17,808 | 11,368 | 0 | 185,976 | 0,096 | 1,072 | 0 | 13,52 | 0 | 0 | 0,988 | |
| 2008 | 131 | КАПУСТА ТУШЕНАЯ | 150 | 3,2 | 4,1 | 14,6 | 109,7 | 0 | 28,3 | 0,1 | 72,0 | 26,1 | 51,3 | 1,6 | |
| 2008 | 442 | КОМПОТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПЛОДОВ | 200 | 0,48 | 0,18 | 32,44 | 133,4 | 0 | 1,98 | 0,1 | 15,98 | 21,6 | 27 | 1,46 | |
| к/к | к/к | ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ | 40 | 2,6 | 0,4 | 17 | 81,6 | 0,1 | 0 | 0,9 | 7,2 | 7,6 | 34,8 | 1,6 | |
| Итого за прием пищи: | | | | 34,788 | 22,948 | 94,34 | 737,376 | 0,496 | 35,952 | 0,4 | 8,1 | 98,5 | 258,4 | 8,048 | |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2008 | 464 | СДЮБА ОБЫКНОВЕННАЯ | 60 | 5,0 | 4,0 | 42,3 | 224,0 | 0,1 | 0 | 1,0 | 11,2 | 7,1 | 39,3 | 0,4 | |
| 2008 | 434 | МОЛОКО КИПАЧЕНОЕ | 180 | 5 | 4,4 | 8,3 | 94,3 | 0,1 | 0,9 | 0 | 183,6 | 20,2 | 129,6 | 0,2 | |
| Итого за прием пищи: | | | | 10 | 8,4 | 50,6 | 318,3 | 0,2 | 0,9 | 0 | 194,8 | 27,3 | 168,9 | 0,6 | |
| Всего за день: | | | | 58,1 | 44,1 | 226,7 | 1551,1 | 0,9 | 41,2 | 0,4 | 467 | 188,1 | 689,7 | 13,9 | |
| Среднедневная сбалансированность | | | | | | | | | | | | | | | |

10 день

| Сборник рецептов | № технологической карты | Прием пищи, наименование блюда | Масса порции | Пищевые вещества | | | Энергетическая ценность ккал | Витамины | | | | Минеральные вещества | | | | |
|---|-------------------------|---|--------------|------------------|--------------|---------------|------------------------------|--------------|--------------|-------------|-------------|----------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| | | | | Белки г | Жиры г | Углеводы г | | В1 мг | С мг | А мг | Е мг | Са мг | Mg мг | P мг | Fe мг | |
| Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2008 | 13 | МАСЛО (ПОРЦИЯМИ) | 5 | 0,05 | 4,15 | 0,05 | 37,5 | 0 | 0 | 0,04 | 0,05 | 0,5 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| 2008 | 189 | КАША МАННАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ | 200 | 5,9 | 6,7 | 29,7 | 202,9 | 0 | 0,5 | 0 | 0,9 | 114,8 | 17,2 | 97,8 | 0,4 | 0,4 |
| к/к | к/к | ЧАЙ С ЛИМОНОМ | 180/5 | 0,1 | 0 | 11,7 | 48,1 | 0 | 0,8 | 0 | 0 | 10,7 | 3,9 | 4,7 | 0,5 | 0,5 |
| к/к | к/к | ХЛЕБ | 50 | 3,8 | 1,5 | 25,7 | 131 | 0,1 | 0 | 0 | 0 | 9,5 | 6,5 | 32,5 | 0,5 | 0,5 |
| Итого за прием пищи: | | | | 9,85 | 12,35 | 67,15 | 419,5 | 0,1 | 1,3 | 0,04 | 0,95 | 135,5 | 27,6 | 136,0 | 1,4 | 1,4 |
| II Завтрак | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2008 | 442 | СОК АБРИКОСОВЫЙ | 180 | 0,9 | 0 | 22,9 | 99 | 0 | 7,2 | 0,5 | 0 | 36 | 18 | 32,4 | 0,4 | 0,4 |
| Итого за прием пищи: | | | | 0,9 | 0 | 22,9 | 99 | 0 | 7,2 | 0,5 | 0 | 36 | 18 | 32,4 | 0,4 | 0,4 |
| Обед | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2008 | 50 | САЛАТ «СВЕКОЛКА» | 60 | 4,8 | 2,06 | 9,12 | 110,4 | 0,02 | 4,2 | 0,02 | 2,88 | 2,88 | 16,8 | 33,6 | 1,14 | 1,14 |
| 2008 | 89 | РАССОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ | 250/15/5 | 4,6 | 7,8 | 9,8 | 130,2 | 0,1 | 4,8 | 0,2 | 0,3 | 35,0 | 22,4 | 70,6 | 1,3 | 1,3 |
| 2008 | 306 | ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ | 200 | 14,5 | 9,8 | 14,5 | 250,1 | 0 | 23,3 | 0 | 2,6 | 69,8 | 36,3 | 153,8 | 2,9 | 2,9 |
| к/к | к/к | КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ «С» | 180 | 0 | 0 | 14 | 55,8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7,4 | 1,6 | 0 | 0 | 0 |
| к/к | к/к | ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ | 40 | 2,6 | 0,4 | 1,7 | 81,6 | 0,1 | 0 | 0 | 0,9 | 7,2 | 7,6 | 34,8 | 1,6 | 1,6 |
| Итого за прием пищи: | | | | 26,5 | 20,06 | 64,42 | 628,1 | 0,22 | 32,3 | 0,22 | 6,68 | 122,28 | 84,7 | 292,8 | 6,94 | 6,94 |
| Полдник | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2008 | 249 | РЫБА ЗАПЕЧЕНАЯ В ОМЛЕТЕ | 80 | 14,184 | 3,696 | 2,336 | 98,664 | 0,064 | 0,824 | 0 | 0 | 43,464 | 0 | 0 | 0,864 | 0,864 |
| к/к | к/к | ЧАЙ С МОЛОКОМ | 180 | 2,6 | 2,2 | 19,0 | 106,4 | 0 | 0,5 | 0 | 0 | 97,6 | 12,8 | 68,5 | 0,5 | 0,5 |
| к/к | к/к | ЛЕЧЕНЬЕ | 40 | 3 | 3,9 | 29,8 | 166,8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 11,6 | 8 | 36 | 0,8 | 0,8 |
| Итого за прием пищи: | | | | 19,784 | 9,796 | 51,136 | 371,964 | 0,064 | 1,324 | 0 | 0 | 152,664 | 20,8 | 104,5 | 2,164 | 2,164 |
| Всего за день: | | | | 57,1 | 42,2 | 205,6 | 1518,5 | 0,4 | 41,6 | 1,5 | 8,6 | 374 | 151,8 | 518,8 | 10,8 | 10,8 |
| Среднедневная сбалансированность | | | | 1 | 0,8 | 4 | | | | | | | | | | |

Примечание

Детям-аллергикам необходимо производить замену в установленном порядке, в зависимости от медицинских показаний. Справка о наличии заболевания у ребенка предоставляется руководителю учреждения или медицинскому работнику дошкольного образовательного учреждения.