

«Утверждаю»

Директор ООО «Агроинвест»



Демьянченко Д.А.

« » 2025г



М.П.



Заведующий: М.М. Демский



« 9 » марта 2025г

10-ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Категория детей 3-7 лет

Меню разработано с учетом требований санитарно-эпидемиологических правил и норм

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1 неделя День первый							
Завтрак 1	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	74,00	№ 6 2011г
	Печенье	25	0,4	0,52	4,52	24,43	
	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	180/5	9,05	10,2	37,13	276,3	№177 2011г
	Кофейный напиток с молоком	180	2,24	2,1	25,03	118,8	№692 2004г
Завтрак 2	Сок	400	11,79	20,12	66,78	493,53	
		180	0,9	0	18,18	76,00	
Обед		180	0,9	0	18,18	76,00	
	Суп овощной на мясном бульоне со сметаной	200	5,52	4,36	10,83	104,64	№202 2005г
	Каша гречневая рассыпчатая	130	6,84	5,78	32,94	216,4	№168 2011г
	Гуляш из отварного мяса	70	8,99	7,23	2,31	130,90	№277 2011г
	Напиток из ягод с/м	180	0,1	0,1	27,2	88,7	№394 2004г
	Хлеб ржаной	45	3,3	0,5	16,7	95,6	
Уплотнённый полдник		625	24,75	17,97	89,98	636,24	
	Омлет натуральный с зеленым горошком	150/15	18,1	30,8	2,4	268	№216 2011
	Сыр порционный	10	2,32	2,95	0	36	№ 7 2011г
	Чай с низким содержанием сахара	180	0,06	0,02	9,46	37,89	№392 2011г
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	71,00	
Итого за первый день:		1590	60,22	72,06	201,6	412,89	1618,66

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1 неделя День второй*							
Завтрак 1	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	74,00	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	71,00	
	Каша геркулесовая молочная жидкая с маслом сливочным	180/5	9,05	10,2	37,13	276,3	№177 2011г
Завтрак 2	Чай с сахаром и молоком	180	2,67	2,34	14,31	89,00	№394 2011г
	Кисломолочный продукт	405	14,12	20,04	66,34	510,3	
		180	5,22	4,5	7,2	95,4	
		180	5,22	4,5	7,2	95,4	
	Борщ с картофелем и сметаной	200	4,7	6,1	10,1	114,22	№57 2011 г
	Котлета мясная	70	13,7	13,1	12,4	221,3	№282 20011г
	Макаронные изделия отварные	130	4,69	8,69	29,5	205,19	№204 2011г
	Напиток из сухофруктов	180	0,45	0	19,03	77,94	2004г
	Хлеб ржаной	45	3,3	0,5	16,7	95,6	
		625	26,84	28,39	87,73	714,25	
Уплотнённый полдник	Залепанка творожная с фруктовым соусом	140/30	17,54	16,51	17,15	334,5	№237 2011г
	Чай с низким содержанием сахара	180	0,06	0,02	9,46	37,89	№392 2011г
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	71,00	
		380	19,9	16,73	41,41	443,39	
	Итого за второй день:	1590	66,08	69,66	202,68	1763,34	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1 неделя День третий							
Завтрак 1	Масло сливочное порционное	10	0,1	7,3	0,1	74,00	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	71,00	
	Каша манная молочная с маслом сливочным	180/5	6,21	7,47	25,09	192,00	№179 2011г
	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	154,8	№397 2011г
	Яйцо вареное	40	2,39	2,16	0,13	29,64	
Завтрак 2		445	14,67	20,32	55,94	521,44	
	Фрукт	100	0,4	0,4	9,8	44,00	
		100	0,4	0,4	9,8	44,00	
Обед	Щи с картофелем на мясном бульоне со сметаной	200	8,32	19,83	10,08	104,4	№61 2011
	Запеканка картофельная с отварным мясом и свежими овощами	200/30	12,97	16,13	27,07	305,27	№69 2003г
	Напиток из изюма	180	0,34	0,08	16,35	67,98	№401 2008г
	Хлеб ржаной	45	3,3	0,5	16,7	95,6	
			655	24,93	36,54	70,2	573,25
Уплотнённый полдник	Рис отварной	100	3,6	4,6	40,2	213,00	№168 2011г
	Котлета рыбная	70	10,59	6,47	4,17	117,00	№248 2011г
	Чай с низким содержанием сахара	180	0,06	0,02	9,46	37,89	№392 2011г
	Булочка домашняя	50	3,64	6,26	26,96	178,00	№469 2011г
		400	17,89	17,35	80,79	545,89	
Итого за третий день:			57,89	74,61	216,73	1684,58	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
1 неделя День четвёртый							
Завтрак 1	Масло сливочное порционное	10	0,1	7,3	0,1	74,00	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	71,00	
	Сыр порционный	10	2,32	2,95	0	36,00	№ 7 2011г
	Суп молочный с макаронными изделиями	180	5,43	5,04	16,41	132,94	№ 93 2011г
	Чай с сахаром и молоком	180	2,67	2,34	14,31	89,00	№394 2011г
		410	12,82	17,83	45,62	402,94	
Завтрак 2	Сок	180	0,9	0	18,18	76,00	
		180	0,9	0	18,18	76,00	
Обед	Рассольник Ленинградский со сметаной	200	1,59	4,08	13,53	128,8	№76 2011г
	Печень тушеная в сметане	70	13,94	4,18	5,22	147,7	2003г
	Каша гречневая рассыпчатая	130	6,84	5,78	32,94	216,4	№168 2011г
	Напиток из ягод с/м	180	0,1	0,1	27,2	88,7	№394 2004г
	Хлеб ржаной	45	3,3	0,5	16,7	95,6	ту
		625	25,77	14,64	95,59	677,2	
		140/30	17,54	16,51	17,15	334,5	№237 2011 г
Уплотнённый полдник	Запеканка творожная с фруктовым соусом	180	0,12	0,02	10,2	41	№393 2011г
	Чай с низким содержанием сахара	30	2,3	0,2	14,8	71	ту
	Хлеб пшеничный	380	19,96	16,73	42,15	446,5	
Итого за четвёртый день:		1595	59,45	49,2	201,51	1602,64	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход	Пищевые вещества	Энерг.	№ рецептуры
------------	--------------------	-------	------------------	--------	-------------

	блюда	Белки, Жиры, Углеводы,			ценность, ккал						
		г	г	г							
1 неделя День пятый											
Завтрак 1	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	74,00	№ 6 2011г				
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	71,00					
	Кофейный напиток	180	2,24	2,1	25,03	118,8	№692 2004г				
	Каша «Дружба» молочная с маслом сливочным	180/5	6,03	8,82	24,39	200,7	№84 2004г				
		405	8,43	18,42	64,32	464,5					
Завтрак 2	Сок	180	0,9	0	18,18	76,00	№399 2011г				
		180	0,9	0	18,18	76,00					
Обед	Суп картофельный со свиной	200	2,13	2,7	12,01	153,00	№89 2007г				
	Котлета куриная	70	9,52	9,52	2,73	136,5	№496 2004г				
	Картофельное пюре	130	3,4	53,35	20,52	152,5	№321 2011г				
	Напиток из смеси сухофруктов	180	0,45	0	19,03	77,94	№639 2004				
	Хлеб ржаной	45	3,3	0,5	16,7	95,6					
		625	18,8	66,07	70,99	615,54					
	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	180	9,05	10,2	37,13	276,3	№177 2011г				
Уплотнённый полдник	Манник	50	3,6	7,04	20,62	133,5	№274 2004г				
	Чай с низким содержанием сахара	180	0,06	0,02	9,46	37,89	№392 2011г				
		410	12,71	17,26	67,21	447,69					
Итого за пятый день:						1620	46,41	58,2	227,35	1612,04	
Итого среднее за первую неделю:						1598	60,61	67,42	207,50	1672,50	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
2 неделя День первый •							
Завтрак 1	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	74	№ 6 2011г
	Печенье	25	0,4	0,52	4,52	24,43	
	Каша гречневая молочная жидкая с маслом сливочным	180/5	9,05	10,2	37,13	276,3	№177 2011г
	Чай с сахаром и молоком	180	2,67	2,34	14,31	89,00	№394 2011г
		400	12,22	86,06	56,06	463,73	
Завтрак 2	Сок	180	0,9	0	18,18	76,00	№399 2011г
		180	0,9	0	18,18	76,00	
Обед	Суп вермишелевый с курой	200	2,2	4,6	11,00	152,2	
	Плов со свиной	170	18,36	10,03	32,13	292,4	№443 2004г
	Икра свекольная	30	0,27	1,41	1,77	20,88	№54 2011г
	Компот из ягод с/м	180	0,1	0,1	27,2	88,7	№394 2004г
	Хлеб ржаной	45	3,3	0,5	16,7	95,6	
		625	24,23	16,64	88,8	649,78	
Уплотнённый полдник	Омлет натуральный с зеленым горошком	150/15	18,1	30,8	2,4	268,00	№216 2011
	Сыр порционный	10	2,32	2,95	0	36,00	№ 7 2011г
	Чай с низким содержанием сахара	180	0,06	0,02	9,46	37,89	№392 2011г
	Хлеб пшеничный	10	2,3	0,2	14,8	71,00	
		365	22,78	33,97	26,66	412,89	
Итого за первый день:		1570	60,13	136,67	189,7	1602,4	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
2 неделя День второй							
Завтрак 1	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	74	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	71	
	Каша манная молочная с маслом сливочным	180/5	6,21	7,47	25,09	192,00	№179 2011г
	Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	154,8	№397 2011г
Завтрак 2	Кисломолочный продукт	405	12,28	18,16	55,81	491,8	
		180	5,22	4,5	7,2	95,4	№401 2011г
Обед	Щи с картофелем и сметаной	180	5,22	4,5	7,2	95,4	
	Жаркое по-домашнему с соевым огурцом	200	8,32	19,83	10,08	104,4	№61 2011г
	Напиток из смеси сухофруктов	200/30	10,93	15,00	20,91	349,50	№66 2003г
	Хлеб ржаной	180	0,45	0	19,03	77,94	№639 2004
		45	3,3	0,5	16,7	95,6	
Уплотнённый полдник	Макаронные изделия отварные	655	23,00	35,33	66,72	627,44	
	Тефтели мясные с соусом	100	4,26	7,9	26,8	186,53	№204 2011г
	Чай с низким содержанием сахара	50/20	6,02	6,16	5,67	137,34	№286 2012г
	Булочка домашняя	180	0,06	0,02	9,46	37,89	№392 2011г
		50	3,64	6,26	26,96	178,00	№469 2011г
Итого за второй день:		400	13,98	20,34	68,89	539,76	
		1640	54,48	78,33	198,62	1754,4	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
	2 неделя День третий •						
Завтрак 1	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	74,00	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	71,00	
	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	180/5	6,84	10,8	34,67	263,00	№172 2011г
	Чай с низким содержанием сахара	180	0,06	0,02	9,46	37,89	№392 2011г
		405	9,3	18,32	59,03	445,89	
Завтрак 2	Фрукт	100	0,4	0,4	9,8	44,00	
		100	0,4	0,4	9,8	44,00	
Обед	Рассольник ленинградский со сметаной	200	1,59	4,08	13,53	128,8	№76 2011г
	Печень тушенная в сметане	70	13,94	4,18	5,22	147,7	2003г
	Каша гречневая рассыпчатая	130	6,84	5,78	32,94	216,4	№168 2011г
	Напиток из изюма	180	0,34	0,08	16,35	67,98	№401 2008г
	Хлеб ржаной	45	3,3	0,5	16,7	95,6	
		625	26,01	14,62	84,74	656,48	
	Пюре картофельное	100	2,60	41,03	15,78	117,54	№321 2011г
	Котлета рыбная	70	13,7	13,1	12,4	221,3	№282 2011г
	Чай с низким содержанием сахара	180	0,06	0,02	9,46	37,89	№392 2011г
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	71,00	
	380	18,66	54,35	52,44	447,73		
Итого за третий день:							
		1510	54,37	87,69	206,01	1594,10	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
2 неделя День четвёртый							
Завтрак 1	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	74,00	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	71,00	ту
	Каша ячневая молочная жидкая с маслом сливочным	180/5	6,84	10,8	34,67	263,00	№172 2011г
	Кофейный напиток	180	2,24	2,1	25,03	118,8	№692 2004г
Завтрак 2		405	11,48	20,4	74,6	526,8	
	Сок	180	0,9	0	18,18	76,00	
Обед		180	0,9	0	18,18	76,00	
	Суп картофельный с яйцом	200	9,2	4,48	14,24	149,00	№140 2004г
	Ежики мясные с соусом	120/50	14,3	15,7	32,1	284,00	№450 1996г
	Напиток из ягод с/м	180	0,1	0,1	27,2	88,7	№394 2004г
	Хлеб ржаной	45	3,3	0,5	16,7	95,6	ту
Уплетённый полдник		595	26,9	20,78	90,24	617,3	
	Запеканка творожная с фруктовым соусом	140/30	17,54	16,51	17,15	334,5	№237 2011 г
	Чай с низким содержанием сахара	180	0,12	0,02	10,2	41,00	№393 2011г
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	71,00	
	Итого за четвёртый день:	1560	59,24	57,91	225,17	1666,6	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
2 неделя День пятый							
Завтрак 1	Масло сливочное	10	0,1	7,3	0,1	74,00	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	71,00	
	Сыр порционный	10	2,32	2,95	0	36,00	№ 7 2011г
	Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным	180/5	9,05	10,2	37,13	276,3	№177 2011г
	Чай с сахаром и молоком	180	2,67	2,34	14,31	89,00	№394 2011г
Завтрак 2		415	16,44	22,99	56,34	546,3	
	Сок	180	0,9	0	18,18	76,00	
Обед		180	0,9	0	18,18	76,00	
	Суп картофельный с горохом	200	6,09	1,68	16,9	124,15	№66 2003г
	Котлета куриная	70	9,52	9,52	2,73	136,5	№496 2004г
	Капуста тушеная	130	5,33	10,90	4,75	138,51	№534
	Напиток из смеси сухофруктов	180	0,45	0	19,03	77,94	№639 2004
	Хлеб ржаной	45	3,3	0,5	16,7	95,6	ту
		625	24,69	22,6	60,11	572,7	
Уплотнённый полдник	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	180	9,05	10,2	37,13	276,3	№177 2011г
	Чай с низким содержанием сахара	180	0,06	0,02	9,46	37,89	№392 2011г
	Манник	50	3,6	7,04	20,62	133,5	№274 2004г
Итого за пятый день:							
		1630	54,74	63,19	201,84	1642,69	
Итого среднее за вторую неделю:							
			56,59	84,2	204,26	1653,83	

- Нормативная документация :
- 2.3/2.4.3590-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 584 с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 86
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного, 2007 г
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. Коровка Л.С., доц. Добросердова И.И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004г
- Азбука питания. Методические рекомендации по организации и контролю качества питания в дошкольных образовательных учреждениях. Составитель Н.А.Таргонская. –М.: ЛИНКА –ПРЕСС, 2002.
- Организация детского питания в дошкольных учреждениях: Методические материалы / Под ред. И.Я.Кона –М.: АРКТИ –МИПКРО, 2003.
- Н.В. Злобина Н.А. Киселева. Алгоритм разработки перспективного меню при приготовлении питания детей в дошкольных образовательных учреждениях/ РИЦ «Мир Кубани» г.Краснодар, 2007г – 182 с
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков Санкт- Петербурга – СПб ; Речь, 2008 – 800с