

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
«ЗВЕЗДОЧКА» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ АБИНСКИЙ РАЙОН

Ротко
Валентина
Ивановна

Подписан цифровой подписью:
Ротко Валентина Ивановна
ОГН: 0-МБДОУ детский сад № 24
«Звездочка», С/И/Р/О/О
Валентина Ивановна, E-mail: valentina.ivanova@abinskii.ru
Ссылка: Я являюсь автором
этого документа
Локализация:
Дата: 2024.07.05 09:40:25+0300
Foxit PDF Reader Версия: 2023.3.0

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МБДОУ детский сад №24

В.И. Ротко

№ 98 от 01.07.2024г.



МЕНЮ ПРИГОТАВЛИВАЕМЫХ БЛЮД НА ЗИМНЕ-ВЕСЕННИЙ ПЕРИОД
Для возрастных категорий от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет

	морковь	1	15												
	лук	10	12												
	масло сливочное	2	3												
	масло растительное	2	2												
	вода	50	75												
обед:	Салат из квашеной капусты и зеленым горошком			40	60	1,11	1,48	2,32	2,47	4,30	5,70	41,00	48,00	152	орг. дет. пит.
	капуста квашеная	30	50												
	лук	5	6												
	зеленый горошек	15	20												
	масло растительное	2	2												
	Компот из сухофруктов			150	180	0,20	0,40	0,00	0,00	17,70	20,40	64,80	80,50	92	алгоритм
	сухофрукты	11	13												
	сахар	5	6												
	вода	150	180												
	Хлеб пшеничный	20	27	20	27	1,52	2,05	0,16	0,22	9,80	13,30	47,00	63,00	120	алгоритм
Хлеб ржаной	28	35	28	35	1,57	1,96	0,31	0,39	13,80	17,30	65,00	81,00	121	алгоритм	
итого за обед:					19,28	26,89	26,66	35,66	86,83	113,40	530,90	728,85			
полдник:	Булочка "Витьба"			60	70	6,00	7,00	5,20	7,82	29,12	32,60	174,00	202,00	134	азб. пит.
	мука пшеничная	32	40												
	молоко	15	20												
	яйцо	5	6												
	сахар	4	5												
	дрожжи	0,7	0,9												
	масло сливочное	2	2												
	масло растительное	1	1												
Молоко кипяченое	150	180	150	180	3,77	4,35	3,25	3,75	6,20	7,20	70,00	81,00	89	алгоритм	
итого за полдник:					9,77	11,35	8,45	11,57	35,32	39,80	244,00	283,00			
	Соль йодированная	2,25	3,75	2,25	3,75										
Итого за день:					39,23	52,23	52,40	69,99	183,36	236,29	1249,76	1554,66			

	масло растительное	4	5											
	Картофельное пюре			120	150	3,86	3,95	4,20	4,43	22,32	24,80	144,00	147,00	694 сб. рен.
	картофель													
	01.09 - 31.10	140	180											
	31.10 - 31.12	145	185											
	31.12 - 28.02	160	200											
	29.02 - 01.09	170	210											
	молоко	20	30											
	масло сливочное	3	4											
	Овощи порционные			40	60	0,27	0,38	0,03	0,05	0,57	0,84	4,57	6,00	42 орг. лет. пит.
обед:	огурцы соленые или помидоры соленые	40	60											
	Компот из свежих фруктов			150	180	0,16	0,18	0,16	0,18	11,90	14,40	51,00	61,00	90 алгоритм
	фрукты свежие	35	45											
	сахар	5	6											
	вода	150	180											
	Хлеб пшеничный	20	27	20	27	1,52	2,05	0,16	0,22	9,80	13,30	47,00	63,00	120 алгоритм
	Хлеб ржаной	28	35	28	35	1,57	1,96	0,31	0,39	13,80	17,30	65,00	81,00	121 алгоритм
итого за обед:						23,50	31,92	15,49	19,20	68,67	81,68	530,37	642,40	
	Вареники лепные с маслом, со сметаной			110/20	130/20	16,00	20,90	13,02	16,00	21,10	26,40	184,00	215,60	59 карт. блюд
	творог	80	100											
	мука пшеничная	18	20											
	яйцо	6	7											
	сахар	4	5											
	масло сливочное	3	3											
	сметана	20	20											
	Молочный продукт	150	180	150	180	3,77	4,35	3,25	3,75	6,20	7,20	70,00	81,00	89 алгоритм
итого за полдник:						19,77	25,25	16,27	19,75	27,30	33,60	254,00	296,60	
	Соль йодированная	2,25	3,75	2,25	3,75									
Итого за день:						54,40	74,12	45,03	55,65	152,31	195,79	1196,97	1438,84	

	31.10 - 31.12	185	205												
	31.12 - 28.02	190	220												
	29.02 - 01.09	210	230												
	морковь	12	15												
	лук	12	15												
	масло сливочное	3	4												
	масло растительное	3	3												
обед:	Салат из соленых огурцов или соленых помидоров			40	60	0,40	0,60	2,00	2,10	1,00	1,60	25,00	28,00	116	алгоритм
	огурцы соленые или помидоры соленые	40	60												
	лук	7	10												
	масло растительное	2	3												
	Компот из свежих фруктов			150	180	0,16	0,18	0,16	0,18	11,90	14,40	51,00	61,00	90	алгоритм
	фрукты свежие	35	45												
	сахар	5	6												
	вода	150	180												
итого за обед:	Хлеб пшеничный	20	27	20	27	1,52	2,05	0,16	0,22	9,80	13,30	47,00	63,00	120	алгоритм
	Хлеб ржаной	28	35	28	35	1,57	1,96	0,31	0,39	13,80	17,30	65,00	81,00	121	алгоритм
						21,42	28,14	22,58	27,37	71,60	89,80	511,00	701,00		
полдник:	Запеканка творожная со сгущенным молоком			120/10	130/20	13,69	17,84	11,45	14,31	17,20	24,30	207,00	258,00	42	азб. пит.
	творог	70	90												
	крупа манная	5	10												
	яйцо	12	15												
	сахар	4	5												
	молоко	10	20												
	масло сливочное	1	2												
	сгущенное молоко	10	20												
	Какао на молоке			180	200	3,36	3,41	2,84	3,01	14,88	16,00	99,60	101,11	89	алгоритм
	какао порошок	1,2	1,5												
	сахар	5	6												
молоко	130	150													
вода	50	50													
итого за полдник:					17,05	21,25	14,29	17,32	32,08	40,30	306,60	359,11			
	Соль йодированная	2,25	3,75	2,25	3,75										
Итого за день:					45,69	58,37	48,36	56,78	156,38	196,23	1155,60	1510,67			

итого за полник:						11,22	12,33	7,43	7,96	48,37	55,66	290,80	320,24	
	Соль йодированная	2,25	3,75	2,25	3,75									
Итого за день:						38,95	50,43	46,14	60,54	99,84	237,32	1226,51	1470,03	

Прием пищи	Наименование блюда	Брутто		Вес блюда		Пищевые вещества						Энергетическая ценность		№ рецептуры	
						Белки		Жиры		Углеводы		если	сад		
		если	сад	если	сад	если	сад	если	сад	если	сад				
Неделя 1															
День 5															
завтрак:	Омлет натуральный			100	110	8,90	11,29	10,07	12,11	3,15	3,68	160,00	182,13	438 сб. рец.	
	яйцо	58	67												
	молоко	39	43												
	масло сливочное	2	2												
	Икра кабачковая	40	50	40	50	0,72	0,95	3,56	4,45	3,12	3,90	48,00	60,00	119 сб. рец.	
	Хлеб пшеничный с маслом и сыром			20/5/6	25/5/10	2,95	4,26	5,56	6,78	9,90	12,40	102,00	128,00	3 сб. рец.	
	хлеб пшеничный	20	25												
	сыр	6	10												
	масло сливочное	5	5												
	Чай с сахаром			180	200	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	13,33	48,00	53,33	56 азб. нит.	
	чай заварка	0,45	0,55												
сахар	6	7													
вода	180	200													
второй завтрак:	Фрукты свежие	102	105	102	105	0,41	0,42	0,41	0,42	10,00	10,30	48,00	49,00	847 сб. рец.	
итого за завтрак:					12,98	16,92	19,60	23,76	38,17	43,61	406,00	472,46			
обед:	Суп рыбный с крупой			150	200	12,85	13,56	2,37	6,44	17,50	20,20	131,00	140,00	270 сб. рец.	
	картофель:														
	01.09 - 31.10	70	80												
	31.10 - 31.12	76	86												
	31.12 - 28.02	80	90												
	29.02 - 01.09	90	100												
	морковь	12	15												
	лук	12	15												
	масло сливочное	2	2												
	крупы	6	7												
	рыба свежемороженая	20	30												
	вода	130	180												
	Оладьи из мяса птицы			60	70	11,40	13,23	11,61	13,41	1,50	1,85	191,00	216,21	72 орг. дет. нит.	
	мясо птицы	80	100												
	сметана	8	12												
	лук	10	12												
	яйцо	5	6												
крахмал	7	10													
масло растительное	3	5													
Рагу из овощей			120	150	2,83	3,64	6,45	8,50	15,49	24,09	115,97	152,82	103 орг. дет. нит.		

	картофель:													
	01.09 - 31.10	80	100											
	31.10 - 31.12	85	105											
	31.12 - 28.02	100	120											
	29.02 - 01.09	110	130											
	капуста свежая	50	60											
	морковь	10	12											
	лук	10	12											
	томат-паста	10	12											
	масло сливочное	2	2											
	масло растительное	3	4											
обед:	Компот из свежих фруктов			150	180	0,16	0,18	0,16	0,18	11,90	14,40	51,00	61,00	90 алгоритм
	фрукты свежие	35	45											
	сахар	5	6											
	вода	150	180											
	Хлеб пшеничный	20	27	20	27	1,52	2,05	0,16	0,22	9,80	13,30	47,00	63,00	120 алгоритм
	Хлеб ржаной	28	35	28	35	1,57	1,96	0,31	0,39	13,80	17,30	65,00	81,00	121 алгоритм
итого за обед:					30,33	34,62	21,06	29,14	69,99	91,14	600,97	714,03		
полдник:	Каша гречневая молочная			150	200	5,30	6,40	2,80	2,90	26,70	35,20	152,10	203,42	679 сб. рец.
	крупа гречневая	15	17											
	Молоко	100	150											
	вода	50	50											
	сахар	4	5											
	масло сливочное	3	4											
	Хлеб пшеничный	15	20	15	20	1,14	1,52	0,12	0,16	7,35	9,80	35,25	47,00	120 алгоритм
	Какао на молоке			180	200	3,36	3,41	2,84	3,01	14,88	16,00	99,60	101,11	89 алгоритм
	какао порошок	1,2	1,5											
	молоко	130	150											
вода	50	50												
сахар	5	6												
итого за полдник:					9,80	11,33	5,76	6,07	48,93	61,00	286,95	351,53		
	Соль йодированная	2,25	3,75	2,25	3,75									
Итого за день:					53,11	62,87	46,42	58,97	157,09	195,75	1293,92	1538,02		

Прием пищи	Наименование блюда	Брутто		Вес блюда		Пищевые вещества						Энергетическая ценность		№ рецептуры	
						Белки		Жиры		Углеводы					
		ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад		
Неделя 2	День 6														438 сб. рец.
завтрак:	Омлет натуральный			100	110	8,90	11,29	10,07	12,11	3,15	3,68	160,00	182,13	99 рецептура 3 сб. рец.	
	яйцо	58	67												
	молоко	39	43												
	масло сливочное	2	2												
	Зеленый горошек	66	55	40	50	0,60	1,00	0,04	0,07	1,27	2,11	17,79	21,99		
	Хлеб пшеничный с маслом и сыром			20/5/6	25/5/10	2,95	4,26	5,56	6,78	9,90	12,40	102,00	128,00		
	хлеб пшеничный	20	25												
	масло сливочное	5	5												
	сыр	6	10												
	Чай с сахаром			180	200	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	13,33	48,00	53,33		56 заб. пит.
чай заварка	0,45	0,55													
сахар	6	7													
вода	180	200													
второй завтрак:	Сок фруктовый	120	120	120	120	0,55	0,55	0,11	0,11	11,02	11,02	65,46	65,46	437 кар. блюд.	
итого за завтрак:					13,00	17,10	15,78	19,07	37,34	42,54	393,25	450,91			
обед:	Борщи с фасолью на мясном бульоне			150	200	1,92	3,01	6,12	7,55	12,60	15,70	140,00	166,20	175 сб. рец.	
	мясо	15	16												
	картофель														
	01.09 - 31.10	60	70												
	31.10 - 31.12	66	76												
	31.12 - 28.02	70	80												
	29.02 - 01.09	80	90												
	квашеная капуста	30	30												
	свекла	20	30												
	морковь	12	15												
	лук	12	15												
	фасоль консервированная	16	19												
	томат-паста	5	6												
	масло сливочное	2	2												
	масло растительное	2	2												
	вода	110	150												
	Субпродукты по-строгановски			60	80	8,60	11,52	3,47	4,62	33,00	44,00	102,10	130,21		50 рецептура
	субпродукты	75	95												
уксус лимонный	2	2													
морковь	13	17													

	вода	30	40											
	масло растительное	3	3											
	Вермишель отварная с маслом			110	130	1,67	2,44	2,65	3,46	12,60	15,50	94,00	120,25	414 ед. рел.
	макаронные изделия	28	45											
	масло сливочное	2	3											
	Салат из квашеной капусты со свеклой и зеленым горошком			40	60	1,11	1,48	2,32	2,47	4,30	5,70	41,00	48,00	152 орг. дет. пит.
	капуста квашеная	20	30											
	свекла	12	18											
	лук	5	6											
	зеленый горошек	15	22											
	масло растительное	2	3											
	Компот из сухофруктов			150	180	0,20	0,20	0,00	0,00	17,70	20,40	64,80	80,50	92 алгоритм
	сухофрукты	11	13											
	сахар	5	6											
	вода	150	180											
	Хлеб пшеничный	20	27	20	27	1,52	2,05	0,16	0,22	9,80	13,30	47,00	63,00	120 алгоритм
	Хлеб ржаной	28	35	28	35	1,57	1,96	0,31	0,39	13,80	17,30	65,00	81,00	121 алгоритм
итого за обед:						16,59	22,66	15,03	18,71	103,80	131,90	553,90	689,16	
	Булочка с "посыпкой"			60	70	5,00	5,73	3,38	3,58	22,20	26,20	145,00	189,00	85 орг. дет. пит.
	мука пшеничная	35	45											
	молоко	15	20											
	яйцо	4	5											
	сахар	4	5											
	дрожжи	0,7	0,9											
	масло сливочное	2	2											
	масло растительное	1	1											
	Молочный продукт	150	180	150	180	3,77	4,35	3,25	3,75	6,20	7,20	70,00	81,00	89 алгоритм
итого за полдник:						8,77	10,08	6,63	7,33	28,40	33,40	215,00	270,00	
	Соль йодированная	2,25	3,75	2,25	3,75									
Итого за день:						38,36	49,84	37,44	45,11	169,54	207,84	1162,15	1410,07	

	лук	8	9											
	томат-паста	4	5											
	масло растительное	1	1											
	Картофельное пюре			120	150	3,86	3,95	4,20	4,43	22,32	24,80	144,00	147,00	694 сб. рец.
	картофель:													
	01.09 - 31.10	140	180											
	31.10 - 31.12	145	185											
	31.12 - 28.02	160	200											
	29.02 - 01.09	170	210											
	молоко	20	30											
	масло сливочное	3	4											
обед:	Салат из свеклы с зеленым горошком			40	60	0,60	0,80	2,10	2,10	3,80	5,10	37,00	53,00	152 орг. лет. пит.
	свекла	30	50											
	зеленый горошек	15	20											
	лук	7	10											
	масло растительное	2	3											
	Компот из сухофруктов			150	180	0,20	0,20	0,00	0,00	17,70	20,40	64,80	80,50	92 алгоритм
	сухофрукты	11	13											
	сахар	5	6											
	вода	150	180											
	Хлеб пшеничный	20	27	20	27	1,52	2,05	0,16	0,22	9,80	13,30	47,00	63,00	120 алгоритм
	Хлеб ржаной	28	35	28	35	1,57	1,96	0,31	0,39	13,80	17,30	65,00	81,00	121 алгоритм
итого за обед:						30,96	33,87	22,14	29,39	90,92	106,40	662,80	767,50	
	Кондитерское изделие	50	70	50	70	6,25	7,98	6,68	9,01	37,65	40,99	114,30	167,80	120 алгоритм
	Чай с сахаром			180	200	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	13,33	48,00	53,33	56 азб. пит.
полдник:	чай заварка	0,45	0,55											
	сахар	6	7											
	вода	180	200											
	Фрукты свежие	102	105	102	105	0,41	0,42	0,41	0,42	10,00	10,30	48,00	49,00	847 сб. рец.
итого за полдник:						6,66	8,40	7,09	9,43	59,65	64,62	210,30	270,13	
	Соль йодированная	2,25	3,75	2,25	3,75									
Итого за день:						49,99	56,49	43,58	56,16	206,27	237,24	1315,16	1546,20	
Среднее значение за период:						44,408	57,223	44,144	55,419	170,736	211,268	1214,552	1487,799	

Прием пищи	Наименование блюда	Брутто		Вес блюда		Пищевые вещества						Энергетическая ценность		№ рецептуры	
		вели	свл	вели	свл	Белки		Жиры		Углеводы		вели	свл		
						вели	свл	вели	свл	вели	свл				
завтрак:	Каша пшеничная молочная			150	200	3,40	6,90	5,80	6,90	28,60	35,20	175,00	237,33	384 сб. рец.	
	крупка пшеничная	15	17												
	молоко	100	150												
	сахар	4	5												
	масло сливочное	3	4												
	вода	50	50												
	Хлеб пшеничный с маслом			20/5	25/5	1,60	2,40	4,60	4,60	9,90	14,90	87,00	111,00		1 сб. рец.
	хлеб пшеничный	20	25												
	масло сливочное	5	5												
	завтрак:	Чай с сахаром			180	200	0,00	0,00	0,00	0,00	12,00	13,33	48,00		53,33
чай заварка		0,45	0,55												
сахар		6	7												
вода		180	200												
второй завтрак:	Сок фруктовый	110	110	110	110	0,50	0,50	0,10	0,10	10,10	10,10	60,00	60,00	437 карт. блюдо	
итого за завтрак:					5,50	9,80	10,50	11,60	60,60	73,53	370,00	461,66			
обед:	Суп с крупой на мясном бульоне			150	200	4,42	5,48	2,51	5,20	14,20	17,70	128,00	154,00	62 алгоритм	
	мясо	15	16												
	крупка	6	8												
	картофель:														
	01.09 - 31.10	70	80												
	31.10 - 31.12	76	86												
	31.12 - 28.02	80	90												
	29.02 - 01.09	90	100												
	морковь	12	15												
	лук	12	15												
	масло сливочное	1	2												
	масло растительное	2	3												
	вода	150	200												
	Рыба по-Польски			60	80	17,01	22,50	9,52	11,88	3,90	5,20	135,70	216,00		503 сб. рец.
	рыба свежемороженая	80	90												
	яйцо	20	30												
	молоко	10	20												
масло сливочное	2	2													
масло растительное	1	2													
лук	12	15													
Икра свекольная			110	130	0,89	1,21	3,50	4,82	4,90	6,60	50,00	54,00	380 карт. блюдо		

	томат-паста	6	10											
	масло сливочное	1	2											
	масло растительное	1	2											
обед:	Компот из сухофруктов			150	180	0,20	0,20	0,00	0,00	17,70	20,40	64,80	80,50	92 алгоритма
	сухофрукты	11	13											
	сахар	5	6											
	вода	150	180											
	Хлеб веницианский	20	27	20	27	1,52	2,05	0,16	0,22	9,80	13,30	47,00	63,00	120 алгоритма
Хлеб ржаной	28	35	28	35	1,57	1,96	0,31	0,39	13,80	17,30	65,00	81,00	121 алгоритма	
итого за обед:					25,61	33,40	16,00	22,51	64,30	80,50	490,50	648,50		
полдник:	Пирожок с повидлом			60	70	10,37	12,88	5,40	6,48	22,40	25,70	152,70	197,67	89 рецептура
	мука пшеничная	30	37											
	молоко	14	17											
	яйцо	5	7											
	сахар	2	3											
	дрожжи	0,8	0,9											
	масло растительное	2	3											
	масло сливочное	2	2											
	повидло	20	30											
	Кофейный напиток на молоке			180	200	4,52	4,83	3,91	4,18	17,04	19,11	122,40	134,44	57 азб. лит.
кофейный напиток	1,8	2,25												
молоко	130	150												
сахар	5	6												
вода	50	50												
итого за полдник:					14,89	17,71	9,31	10,66	39,44	44,81	275,10	332,11		
Итого за день:					46,00	60,91	35,81	44,77	164,34	198,84	1135,60	1442,27		

обед:	крупа гречневая	30	40											
	вода	60	70											
	масло сливочное	2	2											
	Овощи порционные			40	60	0,27	0,38	0,03	0,05	0,57	0,84	4,57	6,00	42 орг. дет. пит.
	огурцы соленые или помидоры соленые	40	60											
	Компот из сухофруктов			150	180	0,20	0,20	0,00	0,00	17,70	20,40	64,80	80,50	92 алгоритм
	сухофрукты	11	13											
	сахар	5	6											
	вода	150	180											
Хлеб пшеничный	20	27	20	27	1,52	2,05	0,16	0,22	9,80	13,30	47,00	63,00	120 алгоритм	
Хлеб ржаной	28	35	28	35	1,57	1,96	0,31	0,39	13,80	17,30	65,00	81,00	121 алгоритм	
итого за обед:					20,74	27,84	24,61	30,12	68,17	81,39	590,13	666,96		
полдник:	Яйцо отварное	40	40	40	40	2,08	2,08	2,60	2,60	0,21	0,21	43,00	43,00	77 рецептура
	Икра кабачковая	40	50	40	50	0,72	0,95	3,56	4,45	3,12	3,90	48,00	60,00	119 сб. рец.
	Хлеб ржаной	20	30	20	30	1,12	1,68	0,22	0,33	9,90	10,90	46,00	56,00	121 алгоритм
	Сок фруктовый	150	180	150	180	0,75	0,90	0,15	0,90	20,12	23,95	100,25	115,50	437 кар. блюд
	Кондитерское изделие	20	50	20	50	4,35	6,25	4,98	6,68	20,60	37,65	56,40	114,30	120 алгоритм
итого за полдник:					9,02	11,86	11,51	14,96	53,95	76,61	293,65	388,80		
	Соль йодированная	2,25	3,75	2,25	3,75									
Итого за день:					40,19	53,65	50,87	63,88	181,96	230,61	1268,18	1553,20		
Среднее значение за период:					44,408	57,223	44,144	55,419	170,736	211,268	1214,552	1487,799		

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 324087357327968961775297076797709129534246061592

Владелец Ротко Валентина Ивановна

Действителен с 27.09.2024 по 27.09.2025