		Утверждаю:
Завед	ующий М	БДОУ №10 г.Азова
	-	Н.В. Усенко
		2021
~ <	>>	2021г.

Примерное 10-дневное меню для организации питания детей от 1,5 до 7 лет МБДОУ №10 г. Азова

(разработано на основании: СанПин 2.3/2.4.3590-20; В.М. Морчук «Сборник технологических нормативов», В.Кисляковская «Питание детей раннего и дошкольного возрасту», М.И. Снигур «Питание детей», Сборник технологических нормативов — Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А.Тутельяна 2010г.)

Понедельник 1 день		Вторник 2 де	НЬ	Среда 3 ден	Среда 3 день		Четверг 4 день		Пятница 5 день	
Наименование блюда	Выход ясли/сад	Наименование блюда	Выход ясли/сад	Наименование блюда	Выход ясли/сад	Наименование блюда	Выход ясли/сад	Наименование блюда	Выход ясли/сад	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Завтрак		Завтрак		Завтрак		Завтрак		Завтрак		
Салат из моркови (с изюмом) (рецептура №34) Плов фруктовый (рецептура №261) Чай с молоком (рецептура №630) Бутерброд с сыром и сливочным маслом (рецептура №125)	40/60 130/180 150/180 40/50	Макаронные изделия с сыром (рецептура №206) Кофейный напиток на молоке (рецептура №637) Бутерброд с маслом (рецептура №126)	150/180 150/180 30/40	Вареники ленивые отварные (рецептура №293), Сметана Какао с молоком (рецептура №642) Бутерброд с маслом (рецептура №126)	120/150 20/30 150/180 30/40	Пюре картофельное (рецептура №472) Рыба вареная/Сельдь соленая (рецептура №242/83) Кофейный напиток на молоке (рецептура №637) Бутерброд с маслом (рецептура №126)	110/140 60/70 150/180 30/40	Лапшевник с творогом (рецептура №278), Сметана Молоко кипяченое (рецептура №644) Бутерброд с маслом (рецептура №126)	130/150 20/30 150/180 30/40	
Второй завтрак		Второй завтр	Второй завтрак		Второй завтрак		ак	Второй завтрак		
Сок или напиток	100/100	Сок или напиток	100/100	Сок или напиток	100/100	Сок или напиток	100/100	Сок или напиток	100/100	
Обед	ı	Обед	1	Обед		Обед		Обед		
Салат из сезонных овощей (свежие/соленые помидоры) (рецептура №24)	40/60	Салат из капусты (рецептура №20)	40/60	Салат из отварной свеклы с репчатым луком (рецептура №77)	40/60	Салат из сезонных овощей (свежие/соленые огурцы) (рецептура №24)	40/60	Борщ летний (со свеклой) (рецептура №115)	150/200	

				_				,	
Борщ с капустой и картофелем (рецептура №110)	150/200	Суп картофельный с бобами (рецептура №138)	150/200	Суп картофельный с мясными фрикадельками (рецептура №83,121)	150/200	Суп картофельный (рецептура №136) с клёцками (рецептура №702)	130/180	Куры отварные (рецептура №439) Гарнир - тушеная	70/90
Котлета натуральная рубленная (рецептура №414)	50/80	Плов из птицы (рецептура №449)	150/220	Рыба тушеная с овощами (рецептура	60/80	Тефтели (рецептура №423),	50/60	гарнир - гушеная капуста (рецептура №482)	100/140
гарнир –крупяной вязкий (пшеничный)	100/140	Компот из смеси сухофруктов (рецептура №588)	150/180	овощами (рецентура №247) Картофель отварной	100/140	томатный соус (рецептура №540)	10/20	Компот из смеси сухофруктов (рецептура №588)	150/180
(рецептура №257) Компот из смеси	150/180	Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	40/40 40/50	с маслом (рецептура №200)		гарнир крупяной вязкий (ячневый) - (рецептура №257)	100/140	Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	40/40 40/50
сухофруктов (рецептура №588)				Компот из смеси сухофруктов (рецептура №588)	150/180	Компот из смеси сухофруктов	150/180		
Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	40/40 40/50			Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	40/40 40/50	(рецептура №588) Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	40/40 40/50		
Полдник				Полдник		Полдник		Полдник	
Кисломолочный напиток - Кефир (рецептура №645)	135/150	Кисломолочный напиток - Ряженка (рецептура №645)	135/150	Кисломолочный напиток - Кефир (рецептура №645)	135/150	Кисломолочный напиток - Ряженка (рецептура №645)	135/150	Кисломолочный напиток - Кефир (рецептура №645)	135/150
Кондитерское изделие	12/20	Булочка «Веснушка» (рецептура №473)	70/80	Кондитерское изделие	12/20	Кондитерское изделие	12/20	Кондитерское изделие	12/20
Свежие фрукты	95/100	Свежие фрукты	95/100	Свежие фрукты	95/100	Свежие фрукты	95/100	Свежие фрукты	95/100
Ужин		Ужин		Ужин		Ужин		Ужин	
Яйцо варёное (рецептура №283)	40/40	Салат фруктовый (рецептура №584)	40/60	Салат из сезонных овощей (свежие/соленые	40/60	Салат из моркови с яблоками) (рецептура №34)	40/60	Салат из свеклы с зеленым горошком (рецептура №41)	40/60
Икра овощная (свекольная/баклажанна я) (рецептура №75/73)	110/160	Каша жидкая (гречневая) (рецептура №262)	150/180	помидоры и огурцы) (рецептура №24)	120/100	Каша жидкая (крупяная)	150/180	Картофельные котлеты (рецептура	120/160
Кофейный напиток на молоке (рецептура 637)	150/180	Чай с лимоном (рецептура №629)	150/180	Омлет с сыром (рецептура №285)	120/180	«Дружба» - (рецептура №262)	150/100	№584), Томатный соус (рецептура №540)	10/20
Хлеб пшеничный	10/20	Хлеб пшеничный	10/20	Кофейный напиток на молоке (рецептура № 637)	150/180	Чай с сахаром (рецептура №628)	150/180	Кофейный напиток на молоке (рецептура	150/180
						Хлеб пшеничный	10/20	№ 637)	

				Хлеб пшеничный	10/20			Хлеб пшеничный	10/20
Понедельник 6 д	цень	Вторник 7 де	ень	Среда 8 ден	Ь	Четверг 9 де	НР	Пятница 10 д	ень
Наименование блюда	Выход ясли/сад	Наименование блюда	Выход ясли/сад	Наименование блюда	Выход ясли/сад	Наименование блюда	Выход ясли/сад	Наименование блюда	Выход ясли/сад
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Завтрак	T	Завтрак	T	Завтрак		Завтрак	1	Завтрак	T
Каша жидкая (манная) (рецептура №262) Чай с сахаром (рецептура №628)	150/180 150/180	Яйцо варёное (рецептура №283) Икра овощная(кабачковая) (рецептура №595)	40/40 110/160	Пудинг из творога с рисом (рецептура №236) Кисель густой (рецептура №595)	120/150 50/50	Картофель отварной с маслом (рецептура №200) Рыба вареная/Сельдь соленая (рецептура	100/130	Сырники с творогом (рецептура №294), Сметана Кофейный напиток на молоке (рецептура	150/180 20/30 150/180
Бутерброд с сыром и сливочным маслом (Рецептура №125)	40/50	Какао с молоком (рецептура №637) Бутерброд с маслом (рецептура №1)	150/180 30/40	Кофейный напиток на молоке (рецептура №637) Бутерброд с маслом (рецептура №1)	30/40	№242/83) Чай с сахаром (рецептура №628) Бутерброд с сыром и сливочным маслом (Рецептура №125)	150/180	на молоке (рецентура 637) Бутерброд с маслом (рецептура №1)	30/40
Второй завтра	к	Второй завтр	рак	Второй завтрак Второй завтрак		рак	Второй завтрак		
Сок или напиток	100/100	Сок или напиток	100/100	Сок или напиток	100/100	Сок или напиток	100/100	Сок или напиток	100/100
Обед		Обед		Обед		Обед		Обед	
Салат витаминный (рецептура №27) Суп картофельный с макаронными изделиями	40/60 150/200	Салат из сезонных овощей (свежих/соленых помидор) (рецептура №24)	40/60	Салат из отварной свеклы с репчатым луком (рецептура №77)	40/60	Салат из капусты (рецептура №24) Суп картофельный с бобами (рецептура	40/60 150/200	Салат из сезонных овощей (свежих/соленых огурцов) (рецептура №24)	40/60
(рецептура №139) Плов (рецептура №403)	150/220	Борщ с капустой и картофелем (рецептура №110)	150/200	Суп картофельный из круп (пшено/гречка) (рецептура №86)	150/200	№138) Оладьи из печени (рецептура №425),	140/200	Рассольник (рецептура №129)	150/200
Компот из смеси сухофруктов (рецептура №588)	150/180	Жаркое по- домашнему	150/220	Котлеты рыбные (рецептура №324)	50/80	Соус томатный (рецептура №540)	10/20	Ленивые голубцы (рецептура №298,540)	150/220
Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	40/40 40/50	(рецептура №276,540) Компот из смеси сухофруктов	150/180	гарнир - пюре картофельное (рецептура №472) Компот из смеси	150/180	Компот из смеси сухофруктов (рецептура №588) Хлеб пшеничный	150/180	Компот из смеси сухофруктов (рецептура №588)	150/180

		(рецептура №588) Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	40/40 40/50	сухофруктов (рецептура 588) Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	40/40 40/50	Хлеб ржаной	40/50	Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	40/40 40/50
Полдник				Полдник		Полдник		Полдник	
Кисломолочный напиток - Кефир (рецептура №645)	135/150	Кисломолочный напиток - Ряженка (рецептура 645)	135/150	Кисломолочный напиток - Кефир (рецептура №645)	135/150	Кисломолочный напиток - Ряженка (рецептура 645)	135/150	Кисломолочный напиток - Кефир (рецептура №645)	135/150
Кондитерское изделие	12/20 95/100	Кондитерское изделие	12/20	Кондитерское изделие	12/20	Кондитерское изделие	12/20	Крендель сахарный (рецептура №460)	70/80
Свежие фрукты	93/100	Свежие фрукты	95/100	Свежие фрукты	95/100	Свежие фрукты	95/100	Свежие фрукты	95/100
Ужин		Ужин		Ужин		Ужин		Ужин	
Салат из сезонных овощей (свежих/соленых огурцов) (рецептура	40/60	Салат фруктовый (рецептура №584)	40/60	Салат из моркови с яблоками)	40/60	Салат из сезонных овощей	40/60	Салат из моркови (с изюмом) (рецептура	40/60
№24) Рагу из овощей (рецептура №215)	150/200	Блины/Оладьи из муки (рецептура №674/449) Повидло яблочное Кофейный напиток	100/150 20/30 150/180	(рецептура №34) Каша жидкая (овсяная) (рецептура №262) Чай с лимоном	150/180	(свежих/соленых помидор) (рецептура №24) Омлет с зеленым горошком (рецептура №285)	150/200	№34) Суп молочный с макаронными изделиями (рецептура №161)	150/180
№24) Рагу из овощей	150/200 150/180	муки (рецептура №674/449)		Каша жидкая (овсяная) (рецептура №262)	150/180 150/180 10/20	помидор) (рецептура №24) Омлет с зеленым	150/200 150/180	Суп молочный с макаронными изделиями	150/180

Для приготовления салатов, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами для ДОУ, из сырых овощей допускается использовать овощи урожая предыдущего года только до марта.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575931

Владелец Усенко Наталья Викторовна

Действителен С 27.04.2021 по 27.04.2022