

на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных и муниципальных общеобразовательных учреждениях Краснооктябрьского района Волгограда в 2019 году

г. Волгоград

09.01.2019 г.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 375 Краснооктябрьского района Волгограда», именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице заведующего Тихоновой Екатерины Вениаминовны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Индивидуальный предприниматель Стрельников Александр Викторович, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», в лице Стрельникова Александра Викторовича, действующего на основании Свидетельства о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании именуемые как «Стороны», заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

### 1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключен на основании решения департамента финансов администрации Волгограда от 28.12.2018 г. № 568, в соответствии с положениями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса РФ, Бюджетного кодекса РФ, Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон), а также иных федеральных законов, законов Волгоградской области, подзаконных нормативно-правовых актов Российской Федерации и Волгоградской области, муниципальных правовых актов, действующих на момент его заключения.

1.3. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 375 Краснооктябрьского района Волгограда» на 2019 год.

1.4. Срок оказания услуг: с момента заключения контракта, но не ранее 09.01.2019 г. по 31.12.2019 г.

1.5. Место оказания услуг: 400123, г. Волгоград, ул. Триумфальная, 20

400123, г. Волгоград, ул. им. Титова, 50 А

1.6. Идентификационный код закупки: 183344203981034420100100080015629000

### 2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Контракта 9 828 057,14 (Девять миллионов восемьсот двадцать восемь тысяч пятьдесят семь ) рублей 14 коп., согласно приложению № 3 к Контракту, с учетом НДС (если исполнитель является плательщиком НДС), налогов, сборов и других обязательных платежей, единой наценки на продукцию предприятий общественного питания в образовательных учреждениях и иных расходов, которые Исполнитель может понести в ходе выполнения Контракта. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

В случае если настоящий Контракт заключается с юридическим лицом или физическим лицом, в том числе зарегистрированным в качестве индивидуального предпринимателя, сумма Контракта уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой контракта, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации заказчиком.

2.2. Оплата производится безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании выставленных счетов-фактур и актов оказанных услуг без предоплаты путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя не более чем в течение тридцати дней с момента подписания обеими сторонами Акта оказанных услуг согласно п. 2.3. настоящего Контракта.

2.3. Источниками финансирования настоящего Контракта являются средства бюджетного учреждения на 2019 год 9 828 057,14 (Девять миллионов восемьсот двадцать восемь тысяч пятьдесят семь ) рублей 14 копеек.

### 3. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

3.1. Ежедневно не позднее 14 часов Заказчик предоставляет ответственному представителю Исполнителя Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной сторонами (Приложение № 4). В день следующий после выходных и праздничных дней Заказчик предоставляет ответственному представителю Исполнителя корректировочную Заявку не позднее 8-00 по форме, согласованной сторонами (Приложение № 4).

3.1.1. Ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку (Приложение № 5). В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество питающихся на определенную дату. Корешок талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у Заказчика. Талон подписывается Заказчиком и остается у Исполнителя. Талон и Корешок талона служат отчетными документами по настоящему контракту. Заказчик ежедневно осуществляет приемку оказанных услуг у Исполнителя.

3.1.2. Не позднее 7-го числа месяца, следующего за отчетным на основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, Исполнителем составляется Акт оказанных услуг и передается Заказчику в 2-х экземплярах.

3.1.3. Акт оказанных услуг должен содержать:

- ссылку на настоящий Контракт, дату подписания акта;

- место оказания услуг;
- наименование, объем и цену оказываемых услуг;
- указание недостатков или отсутствие таковых;
- фамилии и подписи уполномоченных представителей сторон.

3.2. В течение 5 (пяти) рабочих дней после завершения каждого календарного месяца оказания Услуг (далее – отчетный месяц), Исполнитель направляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг.

3.3. Не позднее 5 (пяти) рабочих дней с даты получения Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг, Заказчик обязан подписать 2 (два) экземпляра соответствующего Акта и один его экземпляр предоставить Исполнителю, либо предоставить Исполнителю письменный мотивированный отказ от подписания такого Акта, перечень выявленных недостатков услуг с устранением недостатков в течение 2 дней со дня получения такого акта.

3.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Контрактом, в части их соответствия условиям Контракта Заказчик проводит экспертизу, а также вправе создать приёмочную комиссию. Экспертиза результатов, предусмотренных Контрактом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Контрактов, заключенных между Заказчиком и экспертом, экспертной организацией в соответствии с законом о Контрактной системе.

3.5. В случае получения от Заказчика мотивированного отказа от принятия результатов оказанных Услуг, или акта с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения, Исполнитель в течение 1 рабочего дня срок, установленный в таком акте, обязан устранить выявленные недостатки и передать Заказчику повторный подписанный Исполнителем Акт сдачи-приемки оказанных услуг в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных Услуг.

3.6. В случае устранения Исполнителем недостатков оказанных Услуг в порядке, установленном п. 3.5 настоящего контракта, Заказчик принимает оказанные Услуги и в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты получения повторного Акта сдачи-приемки услуг от Исполнителя, подписывает 2 (два) экземпляра соответствующего Акта, один из которых направляет Исполнителю.

#### 4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

##### 4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Поручить Исполнителю оказание услуг, предусмотренных настоящим контрактом, и может в любое время контролировать ход их оказания.

4.1.2. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.

4.1.3. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.4. Обеспечить оплату принятых услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.5. Передать Исполнителю договоры безвозмездного пользования объектами муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания в соответствии с п. 4.3.4. Решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда".

4.1.6. Безвозмездно предоставлять Исполнителю электроэнергию, холодную и горячую воду, канализацию, отопление, вывоз отходов в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания в соответствии с п. 4.3.5. Решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда".

4.1.7. Создавать необходимые условия для организации питания воспитанников дошкольного учреждения.

4.1.8. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непромышленных помещений с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников оператора питания.

4.1.9. Оснащать производственную зону и непромышленные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непромышленных помещениях, одновременно с общей охраной здания МДОУ.

4.1.10. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.1.11. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

4.1.12. Назначить ответственного за оказание услуг общественного питания старшую медицинскую сестру Иванову М.В.

4.1.13. Проводить работу по пропаганде гигиенических основ питания, с привлечением медицинского персонала.

4.1.14. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы учреждения, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи).

4.1.15. Создать на базе учреждения бракеражную комиссию в составе не менее 3 -х человек с включением в состав комиссии представителя Исполнителя.

4.1.16. Обеспечить выдачу готовой пищи после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля зарегистрировать в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.1.17. Осуществлять контроль за соблюдением условий Контракта и соответствием оказываемых услуг требованиям настоящего Контракта, требованиям СанПиН, регулирующих процесс организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, в том числе контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе оказания услуг.

##### 4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Оказывать услуги в соответствии с установленными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами:

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

-СанПиН 2.3.2.2399-08 «Дополнения и изменения № 1 к санитарно-эпидемиологическим правилам СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»,

-СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

4.2.2. Назначить ответственного за оказание услуг общественного питания

4.2.3. Соблюдать следующие требования к условиям оказываемых услуг:

4.2.3.1. Оказывать услуги общественного питания детей в соответствии с 20 дневным меню Заказчика, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов питания детей в дошкольных образовательных организациях в соответствии с нормами СанПиН 2.4.1.3049-13. Исполнителю следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 4 СанПиН 2.4.1.3049-13, при которой получаемая калорийность питания в учреждении должна составлять не менее 85%, а так же сборниками рецептур для детского питания п 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 (далее – сборник рецептур).

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

Допускается замена отдельных продуктов на другие в соответствии с Таблицей замены продуктов по белкам и углеводам согласно приложению № 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Обеспечить безопасным питанием всех воспитанников Заказчика.

4.2.3.2. Обеспечивать соблюдение в меню удовлетворение физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии, в суточной потребности витаминов, а также соответствие массы порционных блюд, выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае ее неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2.3.3. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо со ссылкой на рецептуру блюда в соответствии со сборником рецептур. Исполнитель вправе изменять технологическую карту строго в соответствии со сборниками рецептур.

4.2.3.4. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 при приготовлении блюд по меню с последующим уведомлением Заказчика.

4.2.3.5. Оказывать услуги в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно - эпидемиологическими требованиями.

4.2.3.6. Обеспечивать разнообразный ассортимент блюд с учетом сезонных изменений.

4.2.3.7. Организация питания должна производиться Исполнителем ежедневно по месту оказания услуг.

4.2.3.8. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые у Заказчика складские помещения для хранения продуктов питания в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями.

4.2.3.9. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм и учетом сезонных изменений.

4.2.3.10. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.2.3.11. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

4.2.3.12. Обеспечивать бесперебойное питание при возникновении кредиторской задолженности по оплате Заказчиком до 20% от цены контракта.

4.2.3.13. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуги по общественному питанию детей, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ Р, ГОСТ, ТУ, СТО.

4.2.3.14. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. Подтверждать качество используемых продуктов питания декларациями о соответствии либо документами Единой формы, подтверждающими безопасность продукции (товаров) - свидетельствами о государственной регистрации на товары.

4.2.3.15. Не допускать наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) ее отсутствия. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

4.2.3.16. Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые

блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.2.3.17. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья с регистрацией результатов контроля в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок согласно форме, утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.2.3.18. Обеспечивать ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании с регистрацией результатов контроля в журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании согласно форме, утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.2.3.19. Обеспечивать условия хранения и сроки годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.2.3.20. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.2.3.21. Осуществлять производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами.

4.2.3.22. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом Заказчика.

4.2.3.23. Обеспечивать нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

4.2.3.24. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

4.2.3.25. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг;
- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

4.2.3.26. Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

4.2.3.27. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек:

4.2.3.28. Обеспечить соблюдение работниками Исполнителя следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переноса инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки.

4.2.3.29. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями,

лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний.

4.2.3.30. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.

4.2.3.31. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

4.2.3.32. Соблюдать иные санитарные правила и нормы, предусмотренные законодательством для организаций, оказывающих данный вид услуг.

4.2.3.33. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной инспекции, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

4.2.3.34. Обеспечить соответствие своей деятельности оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

4.2.3.35. Не допускать наличия насекомых и грызунов на пищеблоке Заказчика.

4.2.3.37. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта.

4.2.3.38. Обеспечить на объекте Заказчика экономию электроэнергии, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы.

4.2.4. Незамедлительно информировать Заказчика о наступлении обстоятельств, препятствующих качественному исполнению обязательств по настоящему Контракту.

4.2.5. Обеспечить устранение недостатков, выявленных при сдаче-приемке услуг за свой счет.

4.2.6. Подписать направленные Заказчиком договоры безвозмездного пользования объектами муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания в соответствии с п. 4.3.4. Решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда".

4.2.7. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной инспекции, техническое обслуживание оборудования и инвентаря. Обеспечить безопасность эксплуатации оборудования пищеблока. По окончании срока оказания услуг по настоящему Контракту вернуть Заказчику движимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа. Выполнять требования по обеспечению безопасности на объектах Заказчика. Соблюдать требования внутриобъектного и пропускного режима на территории Заказчика.

#### **4.3. Заказчик вправе:**

4.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

4.3.2. Предоставить ответственным лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя:

- производить контрольное взвешивание блюд;

- проводить проверку муниципального имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг оказываемых в рамках контракта.

4.3.4. Проверять качество оказываемых услуг, в том числе вкусовое качество блюд, технологию их приготовления, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), срок их реализации, условия хранения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

4.3.5. В течение 3 (трех) календарных дней с момента поступления предложения об изменении меню, принять эти изменения путем подписания дополнительного соглашения к контракту.

#### **4.4. Исполнитель вправе:**

4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных услуг, согласно настоящему контракту.

4.4.2. При необходимости изменять меню в течение всего срока действия контракта. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 4 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами, при которой получаемая калорийность питания в учреждении должна составлять 85%.

4.4.3. Использовать в своей работе полуфабрикаты и/или полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, рыбные, мытые и/или очищенные овощи).

4.4.4. Исполнитель вправе привлекать к исполнению настоящего Контракта соисполнителей, заключив с ними договора соисполнения.

### **5. ОБЕСПЕЧЕНИЯ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА**

5.1. Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения Контракта в размере 5% от начальной (максимальной) цены контракта, что составляет 491 402,86 рублей в форме безотзывной банковской гарантии (безотзывная банковская гарантия, выданная банком, или внесение денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством РФ учитываются операции со средствами, поступающими заказчику).

В банковскую гарантию включается условие о праве заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

5.2. В случае если предложенная Исполнителем цена Контракта снижена на 25% и более по отношению к начальной (максимальной) цене контракта, обеспечение исполнения Контракта предоставляется в соответствии со статьей 37 Федерального закона от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд".

5.3. В случае, если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта стало недействительным или стало ненадлежащим, Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) банковских дней предоставить Заказчику иное надлежащее обеспечение исполнения Контракта.

5.4. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия Контракта не менее чем на один месяц.

5.5. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе предоставить заказчику обеспечение исполнения Контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Контракта.

5.6. Денежные средства возвращаются Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех своих обязательств по настоящему Контракту в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней после подписания Сторонами окончательного документа по оказанию услуг. Денежные средства возвращаются на счет, реквизиты которого указаны в настоящем контракте.

5.7. В случае если Исполнителем в ходе исполнения контракта были нарушены обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом, Заказчик возвращает обеспечение в установленный п. 5.6. настоящего Контракта срок за вычетом суммы штрафных санкций, предусмотренных настоящим Контрактом.

## 6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему контракту Стороны несут предусмотренную действующим законодательством Российской Федерации ответственность по уплате неустоек (штрафов, пеней).

Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафов, пеней), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой Стороны.

Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пеней) за неисполнение или ненадлежащее исполнение Стороной обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Поставщик (Подрядчик, Исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

6.3. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере 1/300 действующей на день уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.4. Штрафы начисляются за ненадлежащее исполнение Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом.

6.5. Размер штрафа по каждому факту ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, устанавливается в виде фиксированной суммы в размере 5000,00 (пять тысяч) рублей 00 копеек, определяемой в соответствии с постановлением Правительства РФ от 30.08.2017 № 1042 «Об утверждении Правил определения размера штрафа, начисляемого в случае ненадлежащего исполнения заказчиком, неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом (за исключением просрочки исполнения обязательств заказчиком, поставщиком (подрядчиком, исполнителем), и размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, о внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 15.05.2017 № 570 и признании утратившим силу постановления Правительства Российской Федерации от 25.11.2013 № 1063» (далее по тексту – Постановление № 1042) в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

6.6. В случае просрочки исполнения Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) обязательств, предусмотренных Контрактом, Заказчик направляет Поставщику (Подрядчику, Исполнителю) требование об уплате неустоек (штрафов, пеней).

6.7. Пени начисляется за каждый день просрочки исполнения Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем).

6.8. Штрафы начисляются за неисполнение или ненадлежащее исполнение Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом.

6.9. Размер штрафа по каждому факту неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, устанавливается в виде



фиксированной суммы в размере 491 402,86 (четыреста девяносто одна тысяча четыреста два) рублей 86 копеек, определяемой в соответствии с Постановлением № 1042 в следующем порядке:

а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

6.10. Размер штрафа Поставщика (Подрядчика, Исполнителя) как победителя закупки (или иного участника закупки в случаях, установленных Федеральным законом № 44-ФЗ), предложившего наиболее высокую цену за право заключения контракта, по каждому факту неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, устанавливается в виде фиксированной суммы в размере 491 402,86 (четыреста девяносто одна тысяча четыреста два) рублей 86 копеек, определяемой в соответствии с Постановлением № 1042 в следующем порядке:

а) 10 процентов начальной (максимальной) цены контракта в случае, если начальная (максимальная) цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов начальной (максимальной) цены контракта в случае, если начальная (максимальная) цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

6.11. Размер штрафа по каждому факту неисполнения или ненадлежащего исполнения Поставщиком (Подрядчиком, Исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения (при наличии в контракте таких обязательств), устанавливается в виде фиксированной суммы в размере 5000,00 (пять тысяч) рублей 00 копеек, определяемой в соответствии с Постановлением № 1042 в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно).

## **7. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА**

7.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания сторонами, действует по 31.12.2019 г., а в части возмещения убытков, выплаты неустойки, исполнения гарантийных обязательств – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

## **8. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА**

8.1. Настоящий контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством в порядке, предусмотренном ч. 8 - 25 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

8.2. Изменение существенных условий контракта при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

8.2.1. если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом объем услуг не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом объема услуги Стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

8.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

8.3.1. Основания расторжения контракта в связи с односторонним отказом от исполнения контракта по инициативе Заказчика:

8.3.1.1. Оказание услуг ненадлежащего качества, если недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

8.3.1.2. Неоднократное (от двух и более раз) нарушение сроков и объемов оказания услуг, предусмотренных Контрактом.

8.3.1.3. Исполнитель не приступает к исполнению контракта в срок, установленный Контрактом, либо оказывает услуги таким образом, что в ходе их оказания становится очевидно, что они не будут оказаны в установленный Контрактом срок.

8.3.1.4. Если отступления в оказании услуг от условия Контракта или иные недостатки результата оказанных услуг в установленный заказчиком разумный срок не были устранены либо являются неустраняемыми.

8.3.1.5. В случае, если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

8.3.1.6. Если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует заявленным документацией о закупке требованиям к участникам данной закупки, или предоставил недостоверную информацию

о своем соответствии таким требованиям, позволило ему стать победителем по результатам проведения данной закупки.

8.3.1.7. В случае получения заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности Исполнителя, его помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям в соответствии с пунктом 4.2.1. настоящего Контракта.

8.3.1.8. В случае установления Заказчиком факта предоставления Исполнителем недостоверной банковской гарантии.

8.3.2. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта по инициативе Исполнителя:

8.3.2.1. Неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ Заказчика от приемки оказанных услуг. При этом необоснованным отказом считается отказ Заказчика от подписания акта приемки-сдачи услуг в срок, предусмотренный Контрактом, без письменного объяснения причин такого отказа.

8.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в единой информационной системе.

8.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через пятнадцать дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.6. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

8.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

8.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через пятнадцать дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.9. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.10. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая Сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.11. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

8.12. В случае расторжения Контракта по соглашению Сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по настоящему Контракту, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителя за фактически исполненные обязательства по настоящему Контракту.

8.13. Требование о расторжении Контракта может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Контракт либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Контракта.

8.14. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случаях, предусмотренных частью 15 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».



## 9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящий контракт составлен в двух экземплярах, по одному экземпляру для каждой из сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

9.2. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего контракта, разрешаются путём направления письменных претензий одной стороне контракта другой стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 15 дней со дня её получения. В случае недостижения согласия, либо неполучения в установленный срок ответа на претензию, спор подлежит рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Волгоградской области.

## 10. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

10.1. Приложение № 1 - Примерное 20-ти дневное меню (со свежими овощами) для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования; Примерное 20-ти дневное меню (со свежими овощами) для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования;

10.2. Приложение № 2 Примерное 20-ти дневное меню (с солеными овощами) для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования; Примерное 20-ти дневное меню (с солеными овощами) для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования;

10.3. Приложение № 3 - Расчет объема заказа и цены услуг оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных и муниципальных общеобразовательных учреждениях Краснооктябрьского района Волгограда в 2019 году

10.4. Приложение № 4 Форма заявки.

10.5. Приложение № 5 Форма Абонементной книжки.

10.6. Приложение № 6 - Информация о наличии и отсутствии обязательных производственных и складских помещений с технологическим оборудованием в пищеблоке Заказчика, необходимые для оказания услуг в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

## 11. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

Исполнитель:

муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 375 Краснооктябрьского района  
Волгограда»

400123, г. Волгоград, ул. Триумфальная, 20

ИНН 3442039810 КПП 344201001

Департамент финансов администрации Волгограда  
(МОУ Детский сад № 375)

л/с 20763001910; 21763001910

Отделение по Волгоградской области Южного главного  
управления Центрального банка Российской Федерации

р/сч 40701810900003000001

БИК 041806001

Тел.: 8(8442) 28-33-16; 8(8442)98-13-16

Заведующий  Тихонова Е.В.

Индивидуальный предприниматель  
**Стрельников Александр Викторович**  
Свидетельство серия 34 № 003698112  
от 20.04.2010г. ОГРН 310345911000018  
ИНН 344205629150 ОКПО 0171496000  
р/с 40802810301000036692 Южный филиал  
ПАО "Промсвязьбанк" г. Волгоград  
к/с 30101810100000000715 БИК 041806715  
Юридический адрес: 400105, г. Волгоград  
ул. Хользунова, д. 18/1, кв. 85



Стрельников А В

Приложение №1  
к Контракту № 4678/375  
от 09.01 2019г.

Примерное 20-ти дневное меню(со свежими овощами) для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Примерное 20-ти дневное меню(со свежими овощами) для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Приложение №2  
к Контракту № 4678/375  
от 09.01 2019г.

Примерное 20-ти дневное меню (с солеными овощами) для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Примерное 20-ти дневное меню(с солеными овощами) для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
(со свежими овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 1</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (РИСОВОЙ) №94	180/2	4,4	4,8	15,1	121,5	0,6	93
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	БУТЕРБРОД С СЫРОМ №3	30/5/10	4,4	7,2	14,6	141,6	0	3
<b>2-й Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) №324	60	0,8	2,5	5,2	47	1,3	324
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №82	150	1,8	1,8	12,1	70,9	3,9	82
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10,7	10,7	26,8	254,7	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0,4	1,2	1,7	22,5	0	354
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	КАША ЖИДКАЯ (пшениная) №185	170/5	7,8	4,4	34,8	210,4	0,8	185
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2,6	2,3	11,2	76,2	1,2	394
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	50	4,1	3,9	28,9	167,2	0	467
<b>Итого за 1 день</b>			<b>42,9</b>	<b>39,6</b>	<b>221,6</b>	<b>1425,6</b>	<b>27,2</b>	



Стрельников А.В.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
(со свежими овощами)

*для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования*

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 2</b>								
<b>Завтрак</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71,4	4,2	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	60/5	6,1	11,9	1,1	136,3	0,1	215
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
<b>2-й Завтрак</b>	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0,9	4	5	59	2,4	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ НА М/Б №80	150	1,7	1,8	10,1	64	4	80
	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА №277	60/60	18,1	18,1	4,2	252,5	0,8	277
	КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (ГРЕЧНЕВАЯ) №166	80/5	4,2	5,1	19,1	139,1	0,2	166
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	1,2	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ №240	130	17,8	16,5	18,5	299,4	1,4	240
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,2	3,3	26,2	0,1	351
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2,3	1,8	11,4	71,3	0,4	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,1	0,1	7,3	34,4	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	
<b>Итого за 2 день</b>		<b>375</b>	<b>69,7</b>	<b>76</b>	<b>208</b>	<b>1807,5</b>	<b>35,8</b>	



*Михайлова Е.В. Тихонова*



Стрельников А.В.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
(со свежими овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 3</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (МАННОЙ) №94	180/2	4,7	4,8	14,9	121,5	0,6	93
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	150	3,1	2,5	12,3	84,7	0,5	397
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
<b>2-й Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0,1	1,5	8,4	6	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ №57	150	1,2	2,9	7,6	62	5,1	57
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	70/5	11,6	16,5	11,3	239	0,1	282
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	150	3,2	5,1	21,4	143,9	10,3	321
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	150	0,3	0,1	25,3	104,8	9,1	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	70/5	11,8	10,3	2,9	152,6	0,1	268
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	160	2,8	6,8	15,5	142,4	12,5	344
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,1	0,1	7,3	34,4	0	
	БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473	50	4	3	29,6	160,7	0	473
<b>Итого за 3 день</b>			<b>50,4</b>	<b>61,3</b>	<b>209,5</b>	<b>1598,6</b>	<b>46,8</b>	



*И. В. Тихонова*



Стрельников А.В.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
(со свежими овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 4</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ВЯЗКАЯ (гречневая) №168	170/5	9	4,7	35,1	219	0,7	168
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2,2	2,9	0	35,3	0	7
<b>2-й Завтрак</b>	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19	91,2	8	368
<b>Обед</b>	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	14,4	15	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	150	1,6	2,2	11,7	72,7	5,7	77
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №298	160/30	14,4	14,4	13,5	245	18,1	298
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ №233	130	18,9	16,1	27,8	335,5	0,8	233
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,2	3,3	26,2	0,1	351
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5,6	4,9	7,8	102,8	0,6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	0	
<b>Итого за 4 день</b>			<b>60,2</b>	<b>48,7</b>	<b>184,3</b>	<b>1435,6</b>	<b>49</b>	



Стрельников А.В.



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
(со свежими овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 5</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	180/5	7,8	5,5	29,1	197,7	0,8	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ №213	45	5,5	5	0,3	68,6	0	213
<b>2-й Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ №134	60	1,2	2,3	6,4	52,4	2,6	134
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	150	1,2	3	5,5	53,9	7,4	67
	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ №305	60	9,9	10	9,7	167,2	0,1	305
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	15	0,2	0,6	0,8	11,2	0	354
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	100/5	3,8	4,5	24	151,1	0	205
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0,1	0	21,1	84,8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
	<b>Полдник</b>	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	60	1,3	2,9	6,8	60,9	3,2
	РЫБА ОТВАРНАЯ №242	70/5	13,9	4,8	0,5	101,2	0,2	242
	КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ №151	130	3,2	5,7	18	141,5	7,5	151
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2,3	1,8	11,4	71,3	0,4	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	0	
<b>Итого за 5 день</b>	<b>Всего за день:</b>		<b>63,3</b>	<b>52,6</b>	<b>203</b>	<b>1549,3</b>	<b>24,6</b>	



Стрельников А.В.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
(со свежими овощами)

*для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования*

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 6</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (пшенная) №185	170/5	7,8	4,4	34,8	210,4	0,8	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3,6	3	15	101,9	0,6	397
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,3	3	0	36,4	0,1	7
<b>2-й Завтрак</b>								
2-й Завтрак	ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЮМОМ	110	0,7	0,5	32,9	140,9	4	388
<b>Обед</b>								
Обед	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71,4	4,2	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ №57	150	1,2	2,9	7,5	61,8	5,1	57
	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ №288	70/70	12	14,9	10,8	230,2	0,8	288
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ №322	150	2,9	4,9	19,2	133,2	8,9	322
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>								
Полдник	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	14,4	15	
	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ №249	70	11,4	4,3	1,8	92,1	0	249
	КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (ГРЕЧНЕВАЯ) №166	80/5	4,2	5,1	19,1	139,1	0,2	166
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	68,9	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	
<b>Итого за 6 день</b>			<b>57,5</b>	<b>52,8</b>	<b>238,9</b>	<b>1674,2</b>	<b>40,8</b>	

*Маш. Е. В. Тихонова*



Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 7</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	180/2	5,1	4,9	16,7	131,4	0,6	94
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2,6	2,3	11,2	76,2	1,2	394
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
<b>2-й Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0,1	1,5	8,4	6	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА М/Б №77	150	2	2,3	11,7	75,8	5,8	77
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №276	200	23,4		22,5	383,7	11,4	276
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	1,2	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ С ТВОРОГОМ №154	120	11,8	11,5	19,6	229,7	1,6	154
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,2	3,3	26,2	0,1	351
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №303	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	50	3,4	6,3	27,3	179,9	0	470
<b>Итого за 7 день</b>			<b>55,4</b>	<b>37,8</b>	<b>190,9</b>	<b>1525</b>	<b>29,3</b>	



*Мисс Е. В. Тихонова*



Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 8</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	170/5	7,4	5,3	27,5	186,8	0,8	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2,3	8,3	14,7	141,5	0	1
<b>2-й Завтрак</b>	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19	91,2	8	368
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0,9	4	5	59	2,4	33
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	150	1,2	3	5,4	53,7	7,4	67
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	70/70	11,1	14,2	15,1	237,3	1,5	286
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	100/5	3,8	4,5	24	151,1	0	205
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	150	0,3	0,1	25,3	104,8	9,1	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ №256	70/5	9,2	6,9	4,5	118	0,5	256
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	160	3,5	6	15,3	131,4	33,3	336
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2,3	1,8	11,4	71,3	0,4	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
<b>Итого за 8 день</b>			<b>53,3</b>	<b>60,4</b>	<b>208,6</b>	<b>1603,5</b>	<b>64,4</b>	



Стрельников А.В.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
(со свежими овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 9</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (пшеничная) №185	170/5	7,8	3,9	34	202,8	0,8	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3,6	3	15	101,9	0,6	397
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2,3	3	0	36,4	0,1	7
<b>2-й Завтрак</b>								
	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>								
	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	14,4	15	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ №85	150	1,5	2,2	8,8	60,3	2,7	85
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10,7	10,7	26,8	254,7	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0,4	1,2	1,7	22,5	0	354
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0,1	0	21,1	84,8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>								
	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) №235	100	15,3	11,2	24,3	263	0,2	235
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,1	3	22,9	0	351
	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ №135	60	0,9	0,6	7,7	42,3	2,3	135
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5,6	4,9	7,8	102,8	0,6	401
<b>Итого за 9 день</b>			<b>55,2</b>	<b>43,4</b>	<b>202,6</b>	<b>1444,1</b>	<b>41,7</b>	



Стрельников А.В.

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>День 10</b>								
<b>Завтрак</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71,4	4,2	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	60/5	6,1	11,9	1,1	136,3	0,1	215
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2,6	2,3	11,2	76,2	1,2	394
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
<b>2-й Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) №324	60	0,8	2,5	5,2	47	1,3	324
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА К/Б №82	150	2,3	1,8	12,7	75,1	4	82
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ №304	180	34,5	37,9	29,8	598,1	1,9	304
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	КАША ВЯЗКАЯ С ИЗЮМОМ №176	170	7,1	6,5	44,7	266,2	0,6	176
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	50	3,5	5,3	26,8	168,8	0	478
<b>Итого за 10 день</b>			<b>65,4</b>	<b>75,1</b>	<b>217,6</b>	<b>1807,7</b>	<b>14,7</b>	



Стрельников А.В.



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
(со свежими овощами)  
для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 11</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (РИСОВОЙ) №94	170/2	4,1	4,6	14,2	115,1	0,6	93
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2,3	1,8	11,4	71,3	0,4	395
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,2	2,9	0	35,3	0	7
<b>2-й Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	14,4	15	
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	150	1,2	3	5,5	54,2	7,4	67
	МАКАРОННИК С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №292	150/5	15,1	12,6	31,5	312,7	7,7	292
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	1,2	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ №245	70/5	13,1	4,8	0,2	96,5	0,1	245
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	160	2,8	6,8	15,5	142,4	12,5	344
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	50	3,5	5,3	26,8	168,8	0	478
<b>Итого за 11 день</b>			<b>53,4</b>	<b>43,7</b>	<b>200</b>	<b>1430,5</b>	<b>47,4</b>	



Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 12</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (манная) №185	170/5	7,1	4	31,1	187,3	0,8	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
<b>2-й Завтрак</b>	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19	91,2	8	368
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0,9	4	5	59	2,4	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	150	1,6	1,8	11,7	68,3	5,7	77
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	60/5	10	14,5	9,6	208,4	0,1	282
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	160	3,5	6	15,3	131,4	33,3	336
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0,1	0	21,1	84,8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №237	150	26,8	18,6	25,6	383,5	0,3	237
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,2	3,3	26,2	0,1	351
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5,6	4,9	7,8	102,8	0,6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Итого за 12 день</b>			<b>69</b>	<b>69,7</b>	<b>200,7</b>	<b>1721,1</b>	<b>52,3</b>	



*В.Ихорова*



Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 13</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	180/2	5,1	4,9	16,9	132,4	0,6	94
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2,6	2,3	11,2	76,2	1,2	394
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
<b>2-й Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	60	1,3	2,9	6,8	60,9	3,2	54
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №82	150	1,8	1,8	12,1	70,9	3,9	82
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	70/70	11,1	14,2	15,1	237,3	1,5	286
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ №322	150	3	4,9	19,4	134,6	9	322
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	70/5	11,8	10,3	2,9	152,6	0,1	268
	КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ №166	80/5	1,8	4,3	18,8	121,3	0,2	166
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	0	
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	50	4,1	3,9	28,9	167,2	0	467
<b>Итого за 13 день</b>			50	51,1	213,6	1522	21,1	



Стрельников А.В.

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 14</b>								
<b>Завтрак</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71,4	4,2	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	60/5	6,1	11,9	1,1	136,3	0,1	215
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	150	3,1	2,5	12,3	84,7	0,5	397
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
<b>2-й Завтрак</b>	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
<b>Обед</b>	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0,1	1,5	8,4	6	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б №57	150	1,7	3	7,5	65,3	5,2	57
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №276	200	23,4	22,2	22,5	383,7	11,4	276
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	1,2	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	170/5	7,4	5,3	27,5	186,8	0,8	185
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	75	10,2	5,4	33,8	226,3	0	458
<b>Итого за 14 день</b>			<b>63,3</b>	<b>65,8</b>	<b>222,1</b>	<b>1741,8</b>	<b>50,5</b>	



Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 15</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94	180/2	5,3	5,2	15,2	128,6	0,6	
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2,2	2,9	0	35,3	0	7
<b>2-й Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0,9	3,6	4,9	54,9	2,3	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ НА К/Б №80	150	1,8	1,7	10,7	65,1	4	80
	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	180	16,8	15,7	17,8	282,8	8,3	302
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0,1	0	21,1	84,8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ №245	70/5	13,1	4,8	0,2	96,5	0,1	245
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	150	3,2	5,1	21,4	143,9	10,3	321
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2,3	1,8	11,4	71,3	0,4	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
<b>Итого за 15 день</b>			<b>59,4</b>	<b>47,4</b>	<b>177,2</b>	<b>1374,3</b>	<b>28,4</b>	



Стрельников А.В.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
(со свежими овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 16</b>								
<b>Завтрак</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71,4	4,2	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	60/5	6,1	11,9	1,1	136,3	0,1	215
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №292	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
<b>2-й Завтрак</b>	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19	91,2	8	368
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0,9	4	5	59	2,4	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	150	1,6	2,2	11,7	72,7	5,7	77
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №298	160/30	14,4	14,4	13,5	245	18,1	298
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	КАША ЖИДКАЯ (пшениная) №185	170/5	7,8	4,4	34,8	210,4	0,8	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473	50	4	3	29,5	160,3	0	473
<b>Итого за 16 день</b>			49,7	60	197,2	1535,4	40,3	

*Маш. Е.В. Тихонова*



Стрельников А.В.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 17</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94	170/2	5	4,9	14,2	121,6	0,6	
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2,6	2,3	11,2	76,2	1,2	394
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2,2	2,9	0	35,3	0	7
<b>2-й Завтрак</b>								
	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>								
	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0,1	1,5	8,4	6	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ №92	150/15	1,4	1,7	10,4	62,3	5,1	83
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10,7	10,7	26,8	254,7	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0,4	1,2	1,7	22,5	0	354
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0,1	0	21,1	84,8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>								
	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ №135	60	0,9	0,6	7,7	42,3	2,3	135
	ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ №212	130/5	11,7	11,1	27,7	259,4	0,1	212
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5,6	4,9	7,8	102,8	0,6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
<b>Итого за 17 день</b>			<b>49,2</b>	<b>42,1</b>	<b>195,3</b>	<b>1376,6</b>	<b>35,3</b>	



детский сад №375  
Ильин И.В. Тихонова



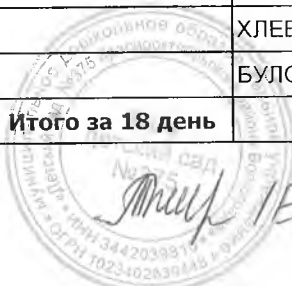
Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 18</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	170/5	7,4	5,3	26,5	182,9	0,8	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3,6	3	15	101,9	0,6	397
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
<b>2-й Завтрак</b>								
	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
<b>Обед</b>								
	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,7	0,1	2,3	14,4	15	
	БОРЩ №56	150	1,1	2,9	6	55	5,1	56
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	70/70	11,1	14,2	15,1	237,3	1,5	286
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	150	3,2	5,1	21,5	144,6	10,4	321
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	1,2	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>								
	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	70/5	11,8	10,3	2,9	152,6	0,1	268
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	160	3,5	6	15,3	131,4	33,3	336
	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №398	180	0,6	0,3	18,1	88,3	79,2	398
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	50	3,5	5,3	26,8	168,8	0	478
<b>Итого за 18 день</b>			<b>56,8</b>	<b>55,1</b>	<b>256,4</b>	<b>1772,2</b>	<b>167,2</b>	



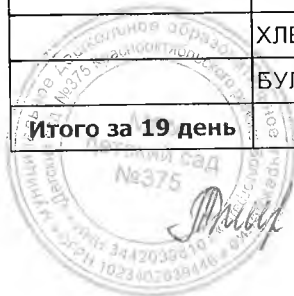
Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>День 19</b>								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №93	200/2	5,8	5,2	19,7	149,9	0,7	93
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
<b>2-й Завтрак</b>								
	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>								
	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71,4	4,2	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ №80	150	1,3	1,7	10,1	60,9	3,9	80
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	60/5	10	14,5	9,6	208,4	0,1	282
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	160	2,8	6,8	15,5	142,4	12,5	344
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>								
	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №237	130	23,2	16	21,8	329,4	0,2	237
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	20	0,4	0,9	2,3	17,4	0	351
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	50	3,4	6,3	27,3	179,9	0	470
<b>Итого за 19 день</b>			<b>61,2</b>	<b>70,8</b>	<b>201,4</b>	<b>1701,2</b>	<b>25,1</b>	



Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

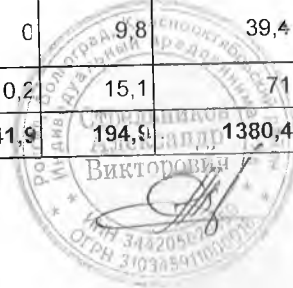
(со свежими овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 20</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	180/2	5,1	4,9	16,9	132,4	0,6	94
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2,3	1,8	11,4	71,3	0,4	395
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2,2	2,9	0	35,3	0	7
<b>2-й Завтрак</b>	ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЮМОМ	110	0,7	0,5	32,9	140,9	4	388
<b>Обед</b>	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ №134	60	1,2	2,3	6,4	52,4	2,6	134
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА К/Б №67	150	1,8	3	6,1	59	7,5	67
	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	180	16,8	15,7	17,8	282,8	8,3	302
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	150	0,3	0,1	25,3	104,8	9,1	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0,1	1,5	8,4	6	
	РЫБА ОТВАРНАЯ №242	70/5	13,9	4,8	0,5	101,2	0,2	242
	КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ №166	80/5	1,8	4,3	18,8	121,3	0,2	166
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
<b>Итого за 20 день</b>			<b>53,9</b>	<b>41,9</b>	<b>194,9</b>	<b>1380,4</b>	<b>38,9</b>	



*М.И. Е. В. Тихонова*



*Викторов*

г. Грельников А.В.

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал	С
Итого за период	1139,2	1095,3	4143,8	31427	880,8
Среднее значение за период	57,0	54,8	207,2	1571,3	44,0

Источник рецептуры:

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.



Стрельников А.В.

20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 1</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПКОЙ (РИСОВОЙ) №94	220	5,3	5,5	18,4	145,1	0,8	93
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3,5	4,4	0	54,6	0,1	7
<b>2-й завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) №324	80	1,1	3,3	6,8	62,5	1,8	324
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №82	200	2,3	2,2	16,2	94,4	5,3	82
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10,7	11,7	26,8	265,1	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0,4	1,2	1,7	22,5	0	354
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0,44	0,2	27,77	113	0,4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	СОСИСКИ ОТВАНЫЕ №275	50	5,3	15,6	0,2	162,9	0	275
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	180	4,4	6	17,9	145,5	38,7	336
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2,5	15,6	97,3	1,3	394
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	60	4,9	4,7	34,7	200,7	0	467
<b>Итого за 1 день</b>			<b>52,44</b>	<b>59,4</b>	<b>260,17</b>	<b>1801,9</b>	<b>67,8</b>	



*Министр Е. В. Рыжкова*

Стрельников А.Б.





**20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ**  
(со свежими овощами)

*для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования*

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 2</b>								
<b>Завтрак</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1,5	7,1	6,2	95,2	5,6	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	80/5	8,1	14,5	1,5	168,7	0,1	215
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
<b>2-й завтрак</b>	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1,2	5	6,7	75,5	3,1	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ НА М/Б №80	200	2,3	2,2	13,7	85,2	5,4	80
	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА №277	70/70	21,2	20,6	4,8	289,7	1,3	277
	КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (ГРЕЧНЕВАЯ) №166	150/5	8,1	6	36,8	234,4	0,5	166
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0,2	0,2	23,2	95,6	1,6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
<b>Полдник</b>	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ №240	170	23,7	18,9	25,3	373,1	1,8	240
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,2	3,3	26,2	0,1	351
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3,1	2,4	17,1	103,1	0,5	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	68,9	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3,9	29,8	166,8	0	
<b>Итого за 2 день</b>			<b>89,3</b>	<b>89,4</b>	<b>270,9</b>	<b>2259,8</b>	<b>41</b>	



Стрельников А.В.

**20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ**  
(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 3</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (МАННОЙ) №94	220/2	5,8	5,5	17,9	144,4	0,8	93
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	200	3,9	3,3	16,6	112,7	0,6	397
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
<b>2-й завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	80	0,6	0,1	2	11,2	8	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ №57	200/5	1,6	4,8	10,2	92,5	6,6	57
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	70/5	11,7	16,6	10,8	239,3	0,1	282
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	180	3,8	6,2	25,6	172,8	12,5	321
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	200	0,5	0,1	33	137	12	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	80/5	13,6	12,1	3,4	176,1	0,1	268
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	180	3,2	7,9	18	162,2	14	344
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
	БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473	50	4	3	29,6	160,7	0	473
<b>Итого за 3 день</b>			<b>57,8</b>	<b>68,9</b>	<b>246,4</b>	<b>1845,1</b>	<b>57,2</b>	



Стрельников А.В.



**20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ**  
(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 4</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ВЯЗКАЯ (гречневая) №168	200/5	10,6	5,5	40,1	252,6	0,8	168
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ДРОЖЖАМИ №202	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40/5/15	6,4	8,6	19,5	182,3	0	3
<b>2-й завтрак</b>	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19	91,2	8	368
<b>Обед</b>	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	80	0,9	0,2	3	19,2	20	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	200	1,9	2,3	15,6	90,6	7,7	77
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №298	160/30	14,4	14,4	13,5	245	18,1	298
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0,44	0,2	27,77	113	0,4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ №233	150	21,7	18,3	31,8	384,2	0,9	233
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,2	3,3	26,2	0,1	351
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5,6	4,9	7,8	102,8	0,6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	0	
	ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	0	
<b>Итого за 4 день</b>			<b>72,04</b>	<b>58,1</b>	<b>265,37</b>	<b>1895,4</b>	<b>56,6</b>	



*Исполн. / Е.В. Тихонова*



Стрельников А.Б.



**20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ**

*(со свежими овощами)*

*для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования*

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 6</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (пшенная) №185	200/5	9,3	5,2	40,2	244	0,9	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3,6	3	15	101,9	0,6	397
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3,5	4,4	0	54,6	0,1	7
<b>2-й завтрак</b>	ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЮМОМ	110	0,7	0,5	32,9	140,9	4	388
<b>Обед</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1,5	7,1	6,2	95,2	5,6	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ №57	200/5	1,6	4,8	10,2	92,5	6,6	57
	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ №288	70/70	11,9	14,8	10,7	227,6	0,8	288
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ №322	180	3,5	6	23,2	160,3	10,8	322
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0,44	0,2	27,77	113	0,4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ №249	80	12,9	5,4	2,5	111,5	0	249
	КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (ГРЕЧНЕВАЯ) №166	150/5	8,1	6	36,8	234,4	0,5	166
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,2	19,5	91,9	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	
<b>Итого за 6 день</b>			<b>68,94</b>	<b>61,9</b>	<b>299,37</b>	<b>2040,8</b>	<b>31,4</b>	



Стрельников А.В.



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 7</b>								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	220/2	6,1	5,6	20,5	157,7	0,8	94
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2,5	15,6	97,3	1,3	394
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
Обед	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	80	0,6	0,1	2	11,2	8	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) НА М/Б №81	200	5,2	4,5	15,2	121,9	3,8	81
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №276	200	23,7	22,6	20,2	379,8	10,4	276
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0,2	0,2	23,2	95,6	1,6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
Полдник	ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ С ТВОРОГОМ №154	170	17,1	16,4	27,8	331,7	2,2	154
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	50	0,9	2	5,6	43,7	0,1	351
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	50	3,4	6,3	27,3	179,9	0	470
<b>Итого за 7 день</b>			<b>66,9</b>	<b>69,3</b>	<b>221,3</b>	<b>1781,1</b>	<b>29,6</b>	



*Мих. Е. В. Тихонов*



Стрельников А.В.

20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 8</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	200/5	8,6	6,1	31,6	217,4	0,9	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8	0	
<b>2-й завтрак</b>	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19	91,2	8	368
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1,2	5	6,7	75,5	3,1	33
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ №67	200/5	1,6	4,8	7,4	81,6	9,8	67
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	70/70	11,2	15,9	14,5	251,1	1,5	286
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	120/5	4,5	4,5	28,7	174	0	205
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	200	0,5	0,1	33	137	12	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ №256	80/5	10,5	8,1	5	135,1	0,7	256
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	180	4,4	6	17,9	145,5	38,7	336
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3,1	2,4	17,1	103,1	0,5	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	0	
<b>Итого за 8 день</b>			<b>62,9</b>	<b>61,5</b>	<b>280</b>	<b>1946,3</b>	<b>76,2</b>	



Стрельников А.В.



**20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ**  
 (со свежими овощами)  
 для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 9</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (пшеничная) №185	200/5	9,3	4,6	39,2	235,1	0,9	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3,6	3	15	101,9	0,6	397
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	15	3,5	4,4	0	54,6	0,1	7
<b>2-й завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	80	0,9	0,2	3	19,2	20	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ №85	200	1,9	3,2	11,7	83	3,7	85
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №204	160/5	10,7	11,7	26,8	265,1	18	291
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	200	0,1	0	28,4	113,9	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>								
	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) №235	130	20,1	14,3	30,9	338,1	0,2	235
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,1	3	22,9	0	351
	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ №135	80	1,3	1	10,6	57,5	2,9	135
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5,6	4,9	7,8	102,8	0,6	401
<b>Итого за 9 день</b>			<b>66,2</b>	<b>50,3</b>	<b>245,6</b>	<b>1722</b>	<b>48,4</b>	



Стрельников А.В.





**20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ**  
(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 10</b>								
<b>Завтрак</b>	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО №10	40	1,2	2	2,4	32,4	1,7	10
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	80/5	8,1	14,5	1,5	168,7	0,1	215
	СОСИСКИ ОТВАНЫЕ №275	50	5,3	15,6	0,2	162,9	0	275
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2,5	15,6	97,3	1,3	394
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
<b>2-й завтрак</b>	СОК ТОМАТНЫЙ №399	180	1,7	0,2	5	31,4	7,2	399
<b>Обед</b>	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) №324	80	1,1	3,3	6,8	62,5	1,8	324
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА К/Б №22	200	3	2,2	17	99,9	5,4	82
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ №304	210	40,9	44,5	35,5	706,1	2,9	304
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0,44	0,2	27,77	113	0,4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	КАША ВЯЗКАЯ С ИЗЮМОМ №176	205	8,6	8	54,3	323,9	0,8	176
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №222	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	60	4,3	6,1	32,1	201,1	0	478
<b>Итого за 10 день</b>			<b>87,94</b>	<b>100,7</b>	<b>274,37</b>	<b>2359,9</b>	<b>21,6</b>	



Стрельников А.В.

20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 11</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (РИСОВОЙ) №94	220	5,3	5,5	18,4	145,1	0,8	93
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3,1	2,4	17,1	103,1	0,5	395
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3,4	4,3	0	53	0	7
<b>2-й завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	80	0,9	0,2	3	19,2	20	
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ №27	200/5	1,6	4,8	7,4	81,6	9,8	67
	МАКАРОННИК С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №292	200/5	19,8	15,1	42,1	398,9	9,9	292
	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	0,5	2,5	3,3	38,3	0,9	348
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0,2	0,2	23,2	95,6	1,6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ №245	80/5	15,1	4,9	0,2	106	0,1	245
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	180	3,2	7,9	18	162,2	14	344
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	60	4,3	6,1	32,1	201,1	0	478
<b>Итого за 11 день</b>			<b>68,6</b>	<b>56</b>	<b>259,1</b>	<b>1844,7</b>	<b>60,1</b>	



Стрельников А.Е.



**20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ**  
(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 12</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (манная) №185	200/5	8,2	4,6	35,7	217,2	0,9	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
<b>2-й завтрак</b>	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19	91,2	8	368
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1,2	5	6,7	75,5	3,1	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	200	1,9	2,3	15,6	90,6	7,7	77
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	70/5	11,7	16,6	10,8	239,3	0,1	282
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	180	4,4	6	17,9	145,5	38,7	336
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	200	0,1	0	28,4	113,9	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
<b>Полдник</b>	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №237	170	30,3	21,2	29,6	437,6	0,3	237
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,2	3,3	26,2	0,1	351
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5,6	4,9	7,8	102,8	0,6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,2	19,5	91,9	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	
<b>Итого за 12 день</b>			81,3	79,5	262,3	2109,4	60,5	



М.П. / Е.В. Тихонов



Стрельников А.Е.

**20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ**  
(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 13</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	220/2	6,1	5,6	20,5	157,7	0,8	94
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2,5	15,6	97,3	1,3	394
	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ №2	30/5/20	2,3	4,2	27,4	156,7	0	2
<b>2-й завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	80	1,8	4	9	80,1	4,1	54
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №82	200	2,3	2,2	16,2	94,4	5,3	82
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	80/80	12,6	17,4	16,4	279,4	1,5	286
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ №322	180	3,5	6	23,2	160,3	10,8	322
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0,44	0,2	27,77	113	0,4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
<b>Полдник</b>	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	80/5	13,6	12,1	3,4	176,1	0,1	268
	КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ №166	155	4,1	4,6	41,1	221,6	0,5	166
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №393	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	0	
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	60	4,9	4,7	34,7	200,7	0	467
<b>Итого за 13 день</b>			<b>62,04</b>	<b>64,3</b>	<b>304,07</b>	<b>2048,5</b>	<b>26,2</b>	



Стрельников А.В.



**20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ**  
(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 14</b>								
<b>Завтрак</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1,5	7,1	6,2	95,2	5,6	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	80/5	8,1	14,5	1,5	168,7	0,1	215
	СОСИСКИ ОТВАННЫЕ №275	50	5,3	15,6	0,2	162,9	0	275
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3,6	3	15	101,9	0,6	397
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
<b>2-й завтрак</b>	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
<b>Обед</b>	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	80	0,6	0,1	2	11,2	8	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б №57	200	2,1	4,2	10	87,2	6,7	57
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №276	200	23,7	22,6	20,2	379,8	10,4	276
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0,2	0,2	23,2	95,6	1,6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	200/5	8,6	6,1	31,6	217,4	0,9	185
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	75	10,2	5,4	33,8	226,3	0	458
<b>Итого за 14 день</b>			<b>75,7</b>	<b>81,3</b>	<b>251,7</b>	<b>2052,5</b>	<b>55</b>	



Стрельников А.Е.



**20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ**  
(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 15</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94	220/2	6,4	6	18,5	153,9	0,8	
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2,2	2,9	0	35,3	0	7
<b>2-й завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1,1	4,8	6,5	72,8	3	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ НА К/Б №80	200	2,4	2,1	14,5	86,6	5,4	80
	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	230	21,9	20,7	22,4	369,9	10,5	302
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	200	0,1	0	28,4	113,9	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ №245	80/5	15,1	4,9	0,2	106	0,1	245
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	180	3,8	6,2	25,6	172,8	12,5	321
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	180	3,3	2,6	16,3	102,8	0,6	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	0	
<b>Итого за 15 день</b>			<b>73,7</b>	<b>58,2</b>	<b>249,2</b>	<b>1823,9</b>	<b>35,3</b>	



*Министр / Е. В. Тихонова*

Стрельников А.Б.



## 20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 16</b>								
<b>Завтрак</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1,5	7,1	6,2	95,2	5,6	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	80/5	8,1	14,5	1,5	168,7	0,1	215
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №292	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
<b>2-й завтрак</b>	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19	91,2	8	368
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1,1	4,8	6,5	72,8	3	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) №81	200	4,6	4,4	15,2	117,8	3,7	81
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №298	160/30	14,4	14,4	13,5	245	18,1	298
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0,44	0,2	27,77	113	0,4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	КАША ЖИДКАЯ (пшениная) №185	200/5	9,3	5,2	40,2	244	0,9	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473	60	4,9	3,5	35,4	192,2	0	473
<b>Итого за 16 день</b>			60,34	69	246,67	1848,9	40,8	



**20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ**

*(со свежими овощами)*

*для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования*

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 17</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94	220/2	6,4	6	18,5	153,9	0,8	
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2,5	15,6	97,3	1,3	394
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	15	3,4	4,3	0	53	0	7
<b>2-й завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	80	0,6	0,1	2	11,2	8	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ №83	200/25	7,3	6,9	14,3	148,7	7,2	83
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №201	160/5	10,7	11,7	26,8	265,1	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0,4	1,2	1,7	22,5	0	354
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	200	0,1	0	28,4	113,9	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
<b>Полдник</b>	ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ №212	200/5	18,2	14,7	43,3	384,1	0,1	212
	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ №135	80	1,3	1	10,6	57,5	2,9	135
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5,6	4,9	7,8	102,8	0,6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	
<b>Итого за 17 день</b>			<b>68,8</b>	<b>58,2</b>	<b>265,9</b>	<b>1888</b>	<b>40,3</b>	



Стрельников А.В.





20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность.	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 18</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	200/5	8,6	6,1	31,6	217,4	0,9	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3,6	3	15	101,9	0,6	397
	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ №2	30/5/20	2,3	4,2	27,4	156,7	0	2
	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ №213	45	5,5	5	0,3	68,6	0	213
<b>2-й завтрак</b>	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
<b>Обед</b>	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	80	0,9	0,2	3	19,2	20	
	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ №56	200/5	1,4	4,7	8	82,7	6,7	56
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	80/80	12,6	17,4	16,4	279,4	1,5	286
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	180	3,8	6,2	25,6	172,8	12,5	321
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0,2	0,2	23,2	95,6	1,6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	80/5	13,6	12,1	3,4	176,1	0,1	268
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	180	4,4	6	17,9	145,5	38,7	336
	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №398	180	0,6	0,3	18,1	88,3	79,2	398
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	60	4,3	6,1	32,1	201,1	0	478
<b>Итого за 18 день</b>			<b>71,9</b>	<b>73,2</b>	<b>310</b>	<b>2216,3</b>	<b>181,8</b>	



Стрельников А.В.



**20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ**  
 (со свежими овощами)  
 для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 19</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №93	250/2	7,1	6,2	24,4	183	0,9	93
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
<b>2-й завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1,5	7,1	6,2	95,2	5,6	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ №80	200	1,7	2,1	13,7	81,1	5,3	80
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	70/5	11,7	16,6	10,8	239,3	0,1	282
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	180	3,2	7,9	18	162,2	14	344
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0,44	0,2	27,77	113	0,4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
<b>Полдник</b>	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №237	170	30,3	21,2	29,6	437,6	0,3	237
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,2	3,3	26,2	0,1	351
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	60	4,1	7,7	32,7	215,8	0	470
				74,44	84,3	249,57	2068,8	30,2
<b>Итого за 19 день</b>								



*Мир / Е. В. Тихонова*

Стрельников А.В.



## 20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 20</b>								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	220/2	6,1	5,6	20,5	157,7	0,8	94
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3,1	2,4	17,1	103,1	0,5	395
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	15	3,4	4,3	0	53	0	7
<b>2-й завтрак</b>								
	ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЮМОМ	110	0,7	0,5	32,9	140,9	4	388
<b>Обед</b>								
	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ №134	80	1,5	3,3	8,3	70,9	3,5	134
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА К/Б №67	200	2,3	4	8,1	78	9,9	67
	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	230	21,9	20,7	22,4	369,9	10,5	302
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	200	0,5	0,1	33	137	12	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
<b>Полдник</b>								
	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	80	0,6	0,1	2	11,2	8	
	РЫБА ОТВАРНАЯ №242	80/5	15,8	4,9	0,6	110,6	0,3	242
	КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ №166	155	4,1	4,6	41,1	221,6	0,5	166
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	0	
<b>Итого за 20 день</b>			<b>60,6</b>	<b>53,3</b>	<b>275,9</b>	<b>1877,3</b>	<b>50</b>	

*Мини Е. В. Михонова!*

Стрельников А.В.



*20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ  
(со свежими овощами)  
для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования*

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ**

Итого	б	ж	уг	ккал	С
Итого за период	1407,58	1358,8	5300,59	39363,8	1041,7
Среднее значение за период	70,4	67,9	265,0	1968,2	52,1

**Источник рецептуры:**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.



Стрельников А.И.



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
(с солеными овощами)

*для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования*

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 1</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (РИСОВОЙ) №94	180/2	4,4	4,8	15,1	121,5	0,6	93
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	БУТЕРБРОД С СЫРОМ №3	30/5/10	4,4	7,2	14,6	141,6	0	3
<b>2-й Завтрак</b>								
	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>								
	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) №324	60	0,8	2,5	5,2	47	1,3	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №92	150	1,8	1,8	12,1	70,9	3,9	82
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10,7	10,7	26,8	254,7	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0,4	1,2	1,7	22,5	0	354
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>								
	КАША ЖИДКАЯ (пшениная) №185	170/5	7,8	4,4	34,8	210,4	0,8	185
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2,6	2,3	11,2	76,2	1,2	394
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	50	4,1	3,9	28,9	167,2	0	467
<b>Итого за 1 день</b>			<b>42,9</b>	<b>39,6</b>	<b>221,6</b>	<b>1425,6</b>	<b>27,2</b>	



Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 2</b>								
<b>Завтрак</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71,4	4,2	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	60/5	6,1	11,9	1,1	136,3	0,1	215
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
<b>2-й Завтрак</b>								
	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
<b>Обед</b>								
	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0,9	4	5	59	2,4	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ НА М/Б №80	150	1,7	1,8	10,1	64	4	80
	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА №277	60/60	18,1	18,1	4,2	252,5	0,8	277
	КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (ГРЕЧНЕВАЯ) №166	80/5	4,2	5,1	19,1	139,1	0,2	166
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	1,2	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>								
	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ №240	130	17,8	16,5	18,5	299,4	1,4	240
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,2	3,3	26,2	0,1	351
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2,3	1,8	11,4	71,3	0,4	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,1	0,1	7,3	34,4	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	
<b>Итого за 2 день</b>			<b>69,7</b>	<b>76</b>	<b>208</b>	<b>1807,5</b>	<b>35,8</b>	

Итого за 2 день

МОУ  
детский сад  
№375

*Мих. Е. В. Тихонова*



Стрельников А.В.

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность.	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 3</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (МАННОЙ) №94	180/2	4,7	4,8	14,9	121,5	0,6	93
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	150	3,1	2,5	12,3	84,7	0,5	397
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
<b>2-й Завтрак</b>								
	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>								
	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1	7,8	3	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ №57	150	1,2	2,9	7,6	62	5,1	57
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	70/5	11,6	16,5	11,3	239	0,1	282
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	150	3,2	5,1	21,4	143,9	10,3	321
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	150	0,3	0,1	25,3	104,8	9,1	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>								
	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	70/5	11,8	10,3	2,9	152,6	0,1	268
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	160	2,8	6,8	15,5	142,4	12,5	344
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,1	0,1	7,3	34,4	0	
	БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473	50	4	3	29,6	160,7	0	473
<b>Итого за 3 день</b>			<b>50,4</b>	<b>61,3</b>	<b>209</b>	<b>1598</b>	<b>43,8</b>	



Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 4</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ВЯЗКАЯ (гречневая) №168	170/5	9	4,7	35,1	219	0,7	168
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2,2	2,9	0	35,3	0	7
<b>2-й Завтрак</b>								
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19	91,2	8	368
<b>Обед</b>								
	ПОМИДОРЫ СОЛЕНЫЕ	60	0,7	0	1,4	8,1	2,4	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	150	1,6	2,2	11,7	72,7	5,7	77
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №298	160/30	14,4	14,4	13,5	245	18,1	298
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>								
	СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ №233	130	18,9	16,1	27,8	335,5	0,8	233
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,2	3,3	26,2	0,1	351
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5,6	4,9	7,8	102,8	0,6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	0	
<b>Итого за 4 день</b>			<b>60,2</b>	<b>48,6</b>	<b>183,4</b>	<b>1429,3</b>	<b>36,4</b>	



Стрельников А.В.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 5</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	180/5	7,8	5,5	29,1	197,7	0,8	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ №213	45	5,5	5	0,3	68,6	0	213
<b>2-й Завтрак</b>								
	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>								
	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ №134	60	1,2	2,3	6,4	52,4	2,6	134
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	150	1,2	3	5,5	53,9	7,4	67
	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ №305	60	9,9	10	9,7	167,2	0,1	305
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	15	0,2	0,6	0,8	11,2	0	354
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	100/5	3,8	4,5	24	151,1	0	205
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0,1	0	21,1	84,8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>								
	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	60	1,3	2,9	6,8	60,9	3,2	54
	РЫБА ОТВАРНАЯ №242	70/5	13,9	4,8	0,5	101,2	0,2	242
	КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ №151	130	3,2	5,7	18	141,5	7,5	151
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2,3	1,8	11,4	71,3	0,4	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	0	
<b>Итого за 5 день</b>	<b>Всего за день:</b>		<b>63,3</b>	<b>52,6</b>	<b>203</b>	<b>1549,3</b>	<b>24,6</b>	



Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 6</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (пшениная) №185	170/5	7,8	4,4	34,8	210,4	0,8	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3,6	3	15	101,9	0,6	397
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,3	3	0	36,4	0,1	7
<b>2-й Завтрак</b>	ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЮМОМ	110	0,7	0,5	32,9	140,9	4	388
<b>Обед</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71,4	4,2	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ №57	150	1,2	2,9	7,5	61,8	5,1	57
	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ №288	70/70	12	14,9	10,8	230,2	0,8	288
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ №322	150	2,9	4,9	19,2	133,2	8,9	322
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	60	0,7	0	1,4	8,1	2,4	
	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ №249	70	11,4	4,3	1,8	92,1	0	249
	КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (ГРЕЧНЕВАЯ) №166	80/5	4,2	5,1	19,1	139,1	0,2	166
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	68,9	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	
<b>Итого за 6 день</b>			<b>57,5</b>	<b>52,7</b>	<b>238</b>	<b>1667,9</b>	<b>28,2</b>	



Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 7</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	180/2	5,1	4,9	16,7	131,4	0,6	94
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2,6	2,3	11,2	76,2	1,2	394
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
<b>2-й Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	60	0,5	0,1	1	7,8	3	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА М/Б №77	150	2	2,3	11,7	75,8	5,8	77
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №276	200	23,4	22,2	22,5	383,7	11,4	276
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	1,2	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ С ТВОРОГОМ №154	120	11,8	11,5	19,6	229,7	1,6	154
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,2	3,3	26,2	0,1	351
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОРИШКОМ №302	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	50	3,4	6,3	27,3	179,9	0	470
<b>Итого за 7 день</b>			<b>55,4</b>	<b>60</b>	<b>190,4</b>	<b>1524,4</b>	<b>26,3</b>	



Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 8</b>								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	170/5	7,4	5,3	27,5	186,8	0,8	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2,3	8,3	14,7	141,5	0	1
<b>2-й Завтрак</b>								
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19	91,2	8	368
<b>Обед</b>								
	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0,9	4	5	59	2,4	33
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	150	1,2	3	5,4	53,7	7,4	67
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	70/70	11,1	14,2	15,1	237,3	1,5	286
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	100/5	3,8	4,5	24	151,1	0	205
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	150	0,3	0,1	25,3	104,8	9,1	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>								
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ №256	70/5	9,2	6,9	4,5	118	0,5	256
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	160	3,5	6	15,3	131,4	33,3	336
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2,3	1,8	11,4	71,3	0,4	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
<b>Итого за 8 день</b>			<b>53,3</b>	<b>60,4</b>	<b>208,6</b>	<b>1603,5</b>	<b>64,4</b>	



Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 9</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (пшеничная) №185	170/5	7,8	3,9	34	202,8	0,8	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3,6	3	15	101,9	0,6	397
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2,3	3	0	36,4	0,1	7
<b>2-й Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	60	0,7	0	1,4	8,1	2,4	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ №85	150	1,5	2,25	8,8	60,3	2,7	85
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10,7	10,7	26,8	254,7	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0,4	1,2	1,7	22,5	0	354
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0,1	0	21,1	84,8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) №235	100	15,3	11,2	24,3	263	0,2	235
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,1	3	22,9	0	351
	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ №135	60	0,9	0,6	7,7	42,3	2,3	135
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5,6	4,9	7,8	102,8	0,6	401
<b>Итого за 9 день</b>			<b>55,2</b>	<b>43,35</b>	<b>201,7</b>	<b>1437,8</b>	<b>29,1</b>	



Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>День 10</b>								
<b>Завтрак</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71,4	4,2	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	60/5	6,1	11,9	1,1	136,3	0,1	215
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2,6	2,3	11,2	76,2	1,2	394
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
<b>2-й Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ПЮРЕ ИЗ МОРКОИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) №324	60	0,8	2,5	5,2	47	1,3	324
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА К/Б №82	150	2,3	1,8	12,7	75,1	4	82
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ №304	180	34,5	37,9	29,8	598,1	1,9	304
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	КАША ВЯЗКАЯ С ИЗЮМОМ №176	170	7,1	6,5	44,7	266,2	0,6	176
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	50	3,5	5,3	26,8	168,8	0	478
<b>Итого за 10 день</b>			<b>65,4</b>	<b>75,1</b>	<b>217,6</b>	<b>1807,7</b>	<b>14,7</b>	



Стрельников А.И.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 11</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (РИСОВОЙ) №94	170/2	4,1	4,6	14,2	115,1	0,6	93
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2,3	1,8	11,4	71,3	0,4	395
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2,2	2,9	0	35,3	0	7
<b>2-й Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	60	0,7	0	1,4	8,1	2,4	
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	150	1,2	3	5,5	54,2	7,4	67
	МАКАРОННИК С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №292	150/5	15,1	12,6	31,5	312,7	7,7	292
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	1,2	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ №245	70/5	13,1	4,8	0,2	96,5	0,1	245
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	160	2,8	6,8	15,5	142,4	12,5	344
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	50	3,5	5,3	26,8	168,8	0	478
<b>Итого за 11 день</b>			<b>53,4</b>	<b>43,6</b>	<b>199,1</b>	<b>1424,2</b>	<b>34,8</b>	



Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 12</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (манная) №185	170/5	7,1	4	31,1	187,3	0,8	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
<b>2-й Завтрак</b>	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19	91,2	8	368
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0,9	4	5	59	2,4	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	150	1,6	1,8	11,7	68,3	5,7	77
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	60/5	10	14,5	9,6	208,4	0,1	282
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	160	3,5	6	15,3	131,4	33,3	336
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0,1	0	21,1	84,8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №237	150	26,8	18,6	25,6	383,5	0,3	237
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,2	3,3	26,2	0,1	351
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5,6	4,9	7,8	102,8	0,6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Итого за 12 день</b>			69	69,7	200,7	1721,1	52,3	



Стрельников А.В.



## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 13</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	180/2	5,1	4,9	16,9	132,4	0,6	94
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2,6	2,3	11,2	76,2	1,2	394
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
<b>2-й Завтрак</b>								
	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>								
	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	60	1,3	2,9	6,8	60,9	3,2	54
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №82	150	1,8	1,8	12,1	70,9	3,9	82
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	70/70	11,1	14,2	15,1	237,3	1,5	286
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ №322	150	3	4,9	19,4	134,6	9	322
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>								
	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	70/5	11,8	10,3	2,9	152,6	0,1	268
	КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ №166	80/5	1,8	4,3	18,8	121,3	0,2	166
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	10	47,4	0	
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	50	4,1	3,9	28,9	167,2	0	467
<b>Итого за 13 день</b>			<b>50</b>	<b>51,1</b>	<b>213,6</b>	<b>1522</b>	<b>21,1</b>	



Стрельников А.В.



## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 15</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94	180/2	5,3	5,2	15,2	128,6	0,6	
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2,2	2,9	0	35,3	0	7
<b>2-й Завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0,9	3,6	4,9	54,9	2,3	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ НА К/Б №80	150	1,8	1,7	10,7	65,1	4	80
	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	180	16,8	15,7	17,8	282,8	8,3	302
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0,1	0	21,1	84,8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ №245	70/5	13,1	4,8	0,2	96,5	0,1	245
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	150	3,2	5,1	21,4	143,9	10,3	321
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2,3	1,8	11,4	71,3	0,4	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
<b>Итого за 15 день</b>			<b>59,4</b>	<b>47,4</b>	<b>177,2</b>	<b>1374,3</b>	<b>28,4</b>	



*Министр (Е.В. Пихонова)*



Стрельников А.В.

# ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 16</b>								
<b>Завтрак</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71,4	4,2	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	60/5	6,1	11,9	1,1	136,3	0,1	215
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОРИВЛОМ №302	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
<b>2-й Завтрак</b>								
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19	91,2	8	368
<b>Обед</b>								
	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0,9	4	5	59	2,4	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	150	1,6	2,2	11,7	72,7	5,7	77
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №298	160/30	14,4	14,4	13,5	245	18,1	298
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>								
	КАША ЖИДКАЯ (пшенная) №185	170/5	7,8	4,4	34,8	210,4	0,8	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473	50	4	3	29,5	160,3	0	473
<b>Итого за 16 день</b>			<b>49,7</b>	<b>60</b>	<b>197,2</b>	<b>1535,4</b>	<b>40,3</b>	



Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 17</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94	170/2	5	4,9	14,2	121,6	0,6	
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2,6	2,3	11,2	76,2	1,2	394
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2,2	2,9	0	35,3	0	7
<b>2-й Завтрак</b>								
	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>								
	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0,5	0,1	1	7,8	3	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ №92	150/15	1,4	1,7	10,4	62,3	5,1	83
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10,7	10,7	26,8	254,7	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0,4	1,2	1,7	22,5	0	354
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0,1	0	21,1	84,8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>								
	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ №135	60	0,9	0,6	7,7	42,3	2,3	135
	ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ №212	130/5	11,7	11,1	27,7	259,4	0,1	212
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5,6	4,9	7,8	102,8	0,6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
<b>Итого за 17 день</b>			<b>49,2</b>	<b>42,1</b>	<b>194,8</b>	<b>1376</b>	<b>32,3</b>	



*Минц Е.В. Тихонова*



Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 18</b>								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	170/5	7,4	5,3	26,5	182,9	0,8	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3,6	3	15	101,9	0,6	397
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
2-й Завтрак	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
Обед	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	60	0,7	0	1,4	8,1	2,4	
	БОРЩ №56	150	1,1	2,9	6	55	5,1	56
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	70/70	11,1	14,2	15,1	237,3	1,5	286
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	150	3,2	5,1	21,5	144,6	10,4	321
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	1,2	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
Полдник	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	70/5	11,8	10,3	2,9	152,6	0,1	268
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	160	3,5	6	15,3	131,4	33,3	336
	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №398	180	0,6	0,3	18,1	88,3	79,2	398
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	50	3,5	5,3	26,8	168,8	0	478
<b>Итого за 18 день</b>			<b>56,8</b>	<b>55</b>	<b>255,5</b>	<b>1765,9</b>	<b>154,6</b>	



Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>День 19</b>								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №93	200/2	5,8	5,2	19,7	149,9	0,7	93
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
2-й Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
Обед	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71,4	4,2	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ №80	150	1,3	1,7	10,1	60,9	3,9	80
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	60/5	10	14,5	9,6	208,4	0,1	282
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	160	2,8	6,8	15,5	142,4	12,5	344
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
Полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №237	130	23,2	16	21,8	329,4	0,2	237
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	20	0,4	0,9	2,3	17,4	0	351
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	50	3,4	6,3	27,3	179,9	0	470
<b>Итого за 19 день</b>			<b>61,2</b>	<b>70,8</b>	<b>201,4</b>	<b>1701,2</b>	<b>25,1</b>	

МОУ  
Детский сад  
№371  
*Тихонова Е.В.*

Стрельников  
Александр  
Викторович  
*А.В.*

Стрельников А.В.

## ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углевод			
<b>День 20</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	180/2	5,1	4,9	16,9	132,4	0,6	94
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2,3	1,8	11,4	71,3	0,4	395
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2,2	2,9	0	35,3	0	7
<b>2-й Завтрак</b>	ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЮМОМ	110	0,7	0,5	32,9	140,9	4	388
<b>Обед</b>	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ №134	60	1,2	2,3	6,4	52,4	2,6	134
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА К/Б №67	150	1,8	3	6,1	59	7,5	67
	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	180	16,8	15,7	17,8	282,8	8,3	302
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	150	0,3	0,1	25,3	104,8	9,1	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
<b>Полдник</b>	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	60	0,5	0,1	1	7,8	3	
	РЫБА ОТВАРНАЯ №242	70/5	13,9	4,8	0,5	101,2	0,2	242
	КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ №166	80/5	1,8	4,3	18,8	121,3	0,2	166
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
<b>Итого за 20 день</b>			<b>53,9</b>	<b>41,9</b>	<b>194,4</b>	<b>1379,8</b>	<b>35,9</b>	



Детский сад  
№ 11  
*Триф. Е.В. Тихонова*



Стрельников А.В.



*ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ  
(с солеными овощами)*

*для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования*

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ**

<b>Итого</b>	<b>б</b>	<b>ж</b>	<b>уг</b>	<b>ккал</b>	<b>С</b>
<b>Итого за период</b>	<b>1139,2</b>	<b>1117,1</b>	<b>4136,8</b>	<b>31392</b>	<b>802,8</b>
<b>Среднее значение за период</b>	<b>57,0</b>	<b>55,9</b>	<b>206,8</b>	<b>1569,6</b>	<b>40,1</b>

**Источник рецептуры:**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.



Стрельников А.В.

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 1</b>								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (РИСОВОЙ) №94	220	5,3	5,5	18,4	145,1	0,8	93
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №292	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3,5	4,4	0	54,6	0,1	7
<b>2-й завтрак</b>								
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>								
Обед	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) №324	80	1,1	3,3	6,8	62,5	1,8	324
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №82	200	2,3	2,2	16,2	94,4	5,3	82
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10,7	11,7	26,8	265,1	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0,4	1,2	1,7	22,5	0	354
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0,44	0,2	27,77	113	0,4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>								
Полдник	СОСИСКИ ОТВАНЫЕ №275	50	5,3	15,6	0,2	162,9	0	275
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	180	4,4	6	17,9	145,5	38,7	336
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2,5	15,6	97,3	1,3	394
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	60	4,9	4,7	34,7	200,7	0	467
<b>Итого за 1 день</b>			<b>52,44</b>	<b>59,4</b>	<b>260,17</b>	<b>1801,9</b>	<b>67,8</b>	



Стрельников А.В.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
(с солеными овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 2</b>								
<b>Завтрак</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1,5	7,1	6,2	95,2	5,6	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	80/5	8,1	14,5	1,5	168,7	0,1	215
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
<b>2-й завтрак</b>	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1,2	5	6,7	75,5	3,1	33
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА М/Б №76	200	2,5	4,3	13,2	102,2	5,5	76
	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА №277	70/70	21,2	20,6	4,8	289,7	1,3	277
	КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (ГРЕЧНЕВАЯ) №166	150/5	8,1	6	36,8	234,4	0,5	166
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0,2	0,2	23,2	95,6	1,6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
<b>Полдник</b>	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ №240	170	23,7	18,9	25,3	373,1	1,8	240
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,2	3,3	26,2	0,1	351
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3,1	2,4	17,1	103,1	0,5	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,2	0,2	14,6	68,9	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3,9	29,8	166,8	0	
<b>Итого за 2 день</b>			<b>89,5</b>	<b>91,5</b>	<b>270,4</b>	<b>2276,8</b>	<b>41,1</b>	



Стрельников А.В.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**

*(с солеными овощами)*

*для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования*

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность.	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 3</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (МАННОЙ) №94	220/2	5,8	5,5	17,9	144,4	0,8	93
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	200	3,9	3,3	16,6	112,7	0,6	397
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
<b>2-й завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	80	0,6	0,1	1,4	10,4	4	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ №57	200/5	1,6	4,8	10,2	92,5	6,6	57
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	70/5	11,7	16,6	10,8	239,3	0,1	282
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	180	3,8	6,2	25,6	172,8	12,5	321
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	200	0,5	0,1	33	137	12	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	80/5	13,6	12,1	3,4	176,1	0,1	268
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	180	3,2	7,9	18	162,2	14	344
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
	БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473	50	4	3	29,6	160,7	0	473
<b>Итого за 3 день</b>			<b>57,8</b>	<b>68,9</b>	<b>245,8</b>	<b>1844,3</b>	<b>53,2</b>	



Стрельников А.В.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
(с солеными овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 4</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ВЯЗКАЯ (гречневая) №168	200/5	10,6	5,5	40,1	252,6	0,8	168
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №202	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40/5/15	6,4	8,6	19,5	182,3	0	3
<b>2-й завтрак</b>								
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19	91,2	8	368
<b>Обед</b>								
	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	80	0,9	0	1,8	10,9	3,2	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	200	1,9	2,3	15,6	90,6	7,7	77
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №298	160/30	14,4	14,4	13,5	245	18,1	298
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0,44	0,2	27,77	113	0,4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>								
	СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ №233	150	21,7	18,3	31,8	384,2	0,9	233
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,2	3,3	26,2	0,1	351
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5,6	4,9	7,8	102,8	0,6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	0	
	ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	0	
<b>Итого за 4 день</b>			<b>72,04</b>	<b>57,9</b>	<b>264,17</b>	<b>1887,1</b>	<b>39,8</b>	



Стрельников А.В.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
(с солеными овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 5</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	200/5	8,6	6,1	31,6	217,4	0,9	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ №213	45	5,5	5	0,3	68,6	0	213
<b>2-й завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ №134	80	1,5	3,3	8,3	70,9	3,5	134
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	200	1,5	4	7,2	71,6	9,8	67
	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ №305	80	13,2	13,6	13,1	226,5	0,1	305
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0,4	1,2	1,7	22,5	0	354
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	150/5	5,6	4,7	36,3	210	0	205
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	200	0,1	0	28,4	113,9	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	80	1,8	4	9	80,1	4,1	54
	РЫБА ОТВАРНАЯ №242	80/5	15,8	4,9	0,6	110,6	0,3	242
	КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ №151	180	3,8	6,1	22	161,3	10,2	151
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3,1	2,4	17,1	103,1	0,5	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
<b>Итого за 5 день</b>			<b>76,8</b>	<b>62</b>	<b>264</b>	<b>1934</b>	<b>31,8</b>	

*Министр / Е. В. Тихонова*

Стрельников А.В.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**

*(с солеными овощами)*

*для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования*

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 6</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (пшенная) №185	200/5	9,3	5,2	40,2	244	0,9	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3,6	3	15	101,9	0,6	397
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3,5	4,4	0	54,6	0,1	7
<b>2-й завтрак</b>	ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЮМОМ	110	0,7	0,5	32,9	140,9	4	388
<b>Обед</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1,5	7,1	6,2	95,2	5,6	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ №57	200/5	1,6	4,8	10,2	92,5	6,6	57
	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ №288	70/70	11,9	14,8	10,7	227,6	0,8	288
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ №322	180	3,5	6	23,2	160,3	10,8	322
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0,44	0,2	27,77	113	0,4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ №249	80	12,9	5,4	2,5	111,5	0	249
	КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (ГРЕЧНЕВАЯ) №166	150/5	8,1	6	36,8	234,4	0,5	166
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,2	19,5	91,9	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	
<b>Итого за 6 день</b>			<b>68,94</b>	<b>61,9</b>	<b>299,37</b>	<b>2040,8</b>	<b>31,4</b>	



Стрельников А.В.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**

*(с солеными овощами)*

*для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования*

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 7</b>								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	220/2	6,1	5,6	20,5	157,7	0,8	94
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2,5	15,6	97,3	1,3	394
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
Обед	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	80	0,6	0,1	1,4	10,4	4	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) НА М/Б №81	200	5,2	4,5	15,2	121,9	3,8	81
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №276	200	23,7	22,6	20,2	379,8	10,4	276
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0,2	0,2	23,2	95,6	1,6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
Полдник	ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ С ТВОРОГОМ №154	170	17,1	16,4	27,8	331,7	2,2	154
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	50	0,9	2	5,6	43,7	0,1	351
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	50	3,4	6,3	27,3	179,9	0	470
<b>Итого за 7 день</b>			<b>66,9</b>	<b>69,3</b>	<b>220,7</b>	<b>1780,3</b>	<b>25,6</b>	



*И. В. Тихонова*



Стрельников А.В.



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**

*(с солеными овощами)*

*для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования*

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 8</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	200/5	8,6	6,1	31,6	217,4	0,9	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8	0	
<b>2-й завтрак</b>	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19	91,2	8	368
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1,2	5	6,7	75,5	3,1	33
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ №67	200/5	1,6	4,8	7,4	81,6	9,8	67
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	70/70	11,2	15,9	14,5	251,1	1,5	286
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	120/5	4,5	4,5	28,7	174	0	205
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	200	0,5	0,1	33	137	12	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
	<b>Полдник</b>	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ №256	80/5	10,5	8,1	5	135,1	0,7
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	180	4,4	6	17,9	145,5	38,7	336
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3,1	2,4	17,1	103,1	0,5	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	0	
<b>Итого за 8 день</b>			<b>62,9</b>	<b>61,5</b>	<b>280</b>	<b>1946,3</b>	<b>76,2</b>	



Стрельников А.Б.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
(с солеными овощами)  
для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность.	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 9</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (пшеничная) №185	200/5	9,3	4,6	39,2	235,1	0,9	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3,6	3	15	101,9	0,6	397
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	15	3,5	4,4	0	54,6	0,1	7
<b>2-й завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	80	0,9	0	1,8	10,9	3,2	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ №85	200	1,9	3,2	11,7	83	3,7	85
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №394	160/5	10,7	11,7	26,8	265,1	18	291
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	200	0,1	0	28,4	113,9	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>								
	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) №235	130	20,1	14,3	30,9	338,1	0,2	235
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,1	3	22,9	0	351
	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ №135	80	1,3	1	10,6	57,5	2,9	135
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5,6	4,9	7,8	102,8	0,6	401
<b>Итого за 9 день</b>			<b>66,2</b>	<b>50,1</b>	<b>244,4</b>	<b>1713,7</b>	<b>31,6</b>	



Стрельников А.В.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
(с солеными овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 10</b>								
<b>Завтрак</b>	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО №10	40	1,2	2	2,4	32,4	1,7	10
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	80/5	8,1	14,5	1,5	168,7	0,1	215
	СОСИСКИ ОТВАННЫЕ №275	50	5,3	15,6	0,2	162,9	0	275
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2,5	15,6	97,3	1,3	394
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
<b>2-й завтрак</b>	СОК ТОМАТНЫЙ №399	180	1,7	0,2	5	31,4	7,2	399
<b>Обед</b>	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) №324	80	1,1	3,3	6,8	62,5	1,8	324
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА К/Б №82	200	3	2,2	17	99,9	5,4	82
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ №304	210	40,9	44,5	35,5	706,1	2,9	304
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0,44	0,2	27,77	113	0,4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	КАША ВЯЗКАЯ С ИЗЮМОМ №176	205	8,6	8	54,3	323,9	0,8	176
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №302	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	60	4,3	6,1	32,1	201,1	0	478
<b>Итого за 10 день</b>			<b>87,94</b>	<b>100,7</b>	<b>274,37</b>	<b>2359,9</b>	<b>21,6</b>	

*Мисс Е.В. Тихонова*



Стрельников А.В.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
(с солеными овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 11</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПКОЙ (РИСОВОЙ) №94	220	5,3	5,5	18,4	145,1	0,8	93
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3,1	2,4	17,1	103,1	0,5	395
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3,4	4,3	0	53	0	7
<b>2-й завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	80	0,9	0	1,8	10,9	3,2	
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ №67	200/5	1,6	4,8	7,4	81,6	9,8	67
	МАКАРОНИК С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №292	200/5	19,8	15,1	42,1	398,9	9,9	292
	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	0,5	2,5	3,3	38,3	0,9	348
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0,2	0,2	23,2	95,6	1,6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ №245	80/5	15,1	4,9	0,2	106	0,1	245
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	180	3,2	7,9	18	162,2	14	344
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	60	4,3	6,1	32,1	201,1	0	478
<b>Итого за 11 день</b>			<b>68,6</b>	<b>55,8</b>	<b>257,9</b>	<b>1836,4</b>	<b>43,3</b>	



Стрельников А.В.

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 12</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (манная) №185	200/5	8,2	4,6	35,7	217,2	0,9	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
<b>2-й завтрак</b>								
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19	91,2	8	368
<b>Обед</b>								
	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1,2	5	6,7	75,5	3,1	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	200	1,9	2,3	15,6	90,6	7,7	77
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	70/5	11,7	16,6	10,8	239,3	0,1	282
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	180	4,4	6	17,9	145,5	38,7	336
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	200	0,1	0	28,4	113,9	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
<b>Полдник</b>								
	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №237	170	30,3	21,2	29,6	437,6	0,3	237
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,2	3,3	26,2	0,1	351
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5,6	4,9	7,8	102,8	0,6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0,2	19,5	91,9	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	
<b>Итого за 12 день</b>			<b>81,3</b>	<b>79,5</b>	<b>262,3</b>	<b>2109,4</b>	<b>60,5</b>	



Минер Е.В. Тихонова



Стрельников А.Е.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**

*(с солеными овощами)*

*для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования*

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 13</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	220/2	6,1	5,6	20,5	157,7	0,8	94
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2,5	15,6	97,3	1,3	394
	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ №2	30/5/20	2,3	4,2	27,4	156,7	0	2
<b>2-й завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	80	1,8	4	9	80,1	4,1	54
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №82	200	2,3	2,2	16,2	94,4	5,3	82
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	80/80	12,6	17,4	16,4	279,4	1,5	286
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ №322	180	3,5	6	23,2	160,3	10,8	322
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0,44	0,2	27,77	113	0,4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
<b>Полдник</b>	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	80/5	13,6	12,1	3,4	176,1	0,1	268
	КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ №166	155	4,1	4,6	41,1	221,6	0,5	166
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7	0	
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	60	4,9	4,7	34,7	200,7	0	467
<b>Итого за 13 день</b>			<b>62,04</b>	<b>64,3</b>	<b>304,07</b>	<b>2048,5</b>	<b>26,2</b>	



*Мисс / Е.В. Мухомова /*



Стрельников А.В.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**

*(с солеными овощами)*

*для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования*

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 14</b>								
<b>Завтрак</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1,5	7,1	6,2	95,2	5,6	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	80/5	8,1	14,5	1,5	168,7	0,1	215
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3,6	3	15	101,9	0,6	397
	СОСИСКИ ОТВАНЫЕ №275	50	5,3	15,6	0,2	162,9	0	275
	БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0	
<b>2-й завтрак</b>	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
<b>Обед</b>	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	80	0,6	0,1	1,4	10,4	4	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б №57	200	2,1	4,2	10	87,2	6,7	57
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №276	200	23,7	22,6	20,2	379,8	10,4	276
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0,2	0,2	23,2	95,6	1,6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	200/5	8,6	6,1	31,6	217,4	0,9	185
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	75	10,2	5,4	33,8	226,3	0	458
<b>Итого за 14 день</b>			<b>75,7</b>	<b>81,3</b>	<b>251,1</b>	<b>2051,7</b>	<b>51</b>	



*Мисс (Е.В. Дихонова)*



Стрельников А.В.

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с соевыми овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 15</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94	200	0,4	0	18,5	153,9	0,8	
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	3,0	4,0	9,3	104,8	1	400
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2,9	2,0	0	35,3	0	7
<b>2-й завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,3	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1,1	4,8	0,5	72,8	3	33
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА К/Б №76	200	2,0	4,1	14	103,8	5,5	76
	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	300	21,5	20,7	22,4	360,0	10,5	302
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	300	0	0	28,4	113,9	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	80	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,4	0,1	9,1	46	0	
<b>Полдник</b>	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ №245	100	10,1	4,3	0,1	150	0,1	245
	ЛЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	180	3,4	3,1	23,1	124,6	13,5	321
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	180	4,1	3,4	15,1	104,6	0,6	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	1,4	0,1	10,1	41	0	
	ВАФЛИ	40	2,3	0,1	21,1	108,1	0	
<b>Итого за 15 день</b>			19,3	18,1	248,7	1811,1	38,4	



Степанов А.В.



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**

*(с солеными овощами)*

*для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования*

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 16</b>								
<b>Завтрак</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1,5	7,1	6,2	95,2	5,6	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	80/5	8,1	14,5	1,5	168,7	0,1	215
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №202	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
<b>2-й завтрак</b>	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ ( ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19	91,2	8	368
<b>Обед</b>	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1,1	4,8	6,5	72,8	3	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) №81	200	4,6	4,4	15,2	117,8	3,7	81
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №298	160/30	14,4	14,4	13,5	245	18,1	298
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0,44	0,2	27,77	113	0,4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	КАША ЖИДКАЯ (пшенная) №185	200/5	9,3	5,2	40,2	244	0,9	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473	60	4,9	3,5	35,4	192,2	0	473
<b>Итого за 16 день</b>			<b>60,34</b>	<b>69</b>	<b>245,57</b>	<b>1848,9</b>	<b>40,8</b>	



*Мисс (Е.В. Михонова)*



Стрельников А.В.

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 17</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94	220/2	6,4	6	18,5	153,9	0,8	
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2,5	15,6	97,3	1,3	394
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	15	3,4	4,3	0	53	0	7
<b>2-й завтрак</b>								
	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>								
	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	80	0,6	0,1	1,4	10,4	4	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ №83	200/25	7,3	6,9	14,3	148,7	7,2	83
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №204	160/5	10,7	11,7	26,8	265,1	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0,4	1,2	1,7	22,5	0	354
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	200	0,1	0	28,4	113,9	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
<b>Полдник</b>								
	ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ №212	200/5	18,2	14,7	43,3	384,1	0,1	212
	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ №135	80	1,3	1	10,6	57,5	2,9	135
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5,6	4,9	7,8	102,8	0,6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2,3	2,9	22,3	125,1	0	
<b>Итого за 17 день</b>			<b>68,8</b>	<b>58,2</b>	<b>265,3</b>	<b>1887,2</b>	<b>36,3</b>	



Стрельников А.В.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**

*(с солеными овощами)*

*для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования*

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 18</b>								
<b>Завтрак</b>	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	200/5	8,6	6,1	31,6	217,4	0,9	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3,6	3	15	101,9	0,6	397
	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ №2	30/5/20	2,3	4,2	27,4	156,7	0	2
	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ №213	45	5,5	5	0,3	68,6	0	213
<b>2-й завтрак</b>	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
<b>Обед</b>	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	80	0,9	0	1,8	10,9	3,2	
	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ №56	200/5	1,4	4,7	8	82,7	6,7	56
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	80/80	12,6	17,4	16,4	279,4	1,5	286
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	180	3,8	6,2	25,6	172,8	12,5	321
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0,2	0,2	23,2	95,6	1,6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
<b>Полдник</b>	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	80/5	13,6	12,1	3,4	176,1	0,1	268
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	180	4,4	6	17,9	145,5	38,7	336
	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №398	180	0,6	0,3	18,1	88,3	79,2	398
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	60	4,3	6,1	32,1	201,1	0	478
<b>Итого за 18 день</b>			<b>71,9</b>	<b>73</b>	<b>308,8</b>	<b>2208</b>	<b>165</b>	

МОУ  
Бюджетный суд  
№375  
*М.П. Е.В. Тихонова*

Россия, Волгоградская область, г. Волгоград  
Индивидуальный предприниматель  
**Стрельников Александр Викторович**  
*А.В. Стрельников*

Стрельников А.В.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**  
(с солеными овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 19</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №93	250/2	7,1	6,2	24,4	183	0,9	93
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
<b>2-й завтрак</b>	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
<b>Обед</b>								
	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1,5	7,1	6,2	95,2	5,6	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ №80	200	1,7	2,1	13,7	81,1	5,3	80
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	70/5	11,7	16,6	10,8	239,3	0,1	282
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	180	3,2	7,9	18	162,2	14	344
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0,44	0,2	27,77	113	0,4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
<b>Полдник</b>								
	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №237	170	30,3	21,2	29,6	437,6	0,3	237
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0,5	1,2	3,3	26,2	0,1	351
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	0,7	46	0	
	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	60	4,1	7,7	32,7	215,8	0	470
<b>Итого за 19 день</b>			<b>74,44</b>	<b>84,3</b>	<b>249,57</b>	<b>2068,8</b>	<b>30,2</b>	



Стрельников А.В.

**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**

*(с солеными овощами)*

*для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования*

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность,	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы			
<b>День 20</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	220/2	6,1	5,6	20,5	157,7	0,8	94
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3,1	2,4	17,1	103,1	0,5	395
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	15	3,4	4,3	0	53	0	7
<b>2-й завтрак</b>	ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЮМОМ	110	0,7	0,5	32,9	140,9	4	388
<b>Обед</b>	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ №134	80	1,5	3,3	8,3	70,9	3,5	134
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА К/Б №67	200	2,3	4	8,1	78	9,9	67
	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	230	21,9	20,7	22,4	369,9	10,5	302
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	200	0,5	0,1	33	137	12	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
<b>Полдник</b>	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	80	0,6	0,1	1,4	10,4	4	
	РЫБА ОТВАРНАЯ №242	80/5	15,8	4,9	0,6	110,6	0,3	242
	КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ №166	155	4,1	4,6	41,1	221,6	0,5	166
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0,1	0	9,8	39,4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	0	
<b>Итого за 20 день</b>			<b>69,5</b>	<b>53,3</b>	<b>275,3</b>	<b>1876,5</b>	<b>46</b>	



*М.П. И. В. Тихонов*



Стрельников А.В.

*ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ  
(с солеными овощами)  
для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования*

**ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ**

Итого	б	ж	уг	ккал	С
Итого за период	1407,98	1362,1	5291,99	39361,6	954,8
Среднее значение за период	70,4	68,1	264,6	1968,1	47,7

**Источник рецептуры:**

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.



Стрельников А.В.



**ОБОСНОВАНИЕ НАЧАЛЬНОЙ (МАКСИМАЛЬНОЙ) ЦЕНЫ КОНТРАКТА**

на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Краснооктябрьского района Волгограда в 2019 году

Во исполнение статьи 22 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», муниципальные общеобразовательные учреждения Краснооктябрьского района Волгограда произвели расчет объема заказа и цены услуг

Заказчик № 30 МОУ детский сад № 375											
Наименование категории	Общее кол-во дето-дней	КП № 1 вх № 1/1 от 08.11.2017 г. (руб.)	КП № 2 вх № 2/1 от 08.11.2017 г. (руб.)	КП № 3 вх № 3/1 от 08.11.2017 г. (руб.)	Стоимость питания в день на одного воспитанника, (руб.)	Коэффициент вариации	Затраты на продукты питания в соответствии с Решением ВГД от 16.07.2013 № 79/2437 ( ред. от 09.11.2016) (руб.)	Затраты на организацию услуг (руб.)	Объем заказа на организацию услуг питания (руб.)	Объем заказа для организации питания воспитанников (руб.)	Всего затрат на организацию питания (руб.)
1	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	15
Дети возраста до 3-х лет (ясли) 12 часов	9 855,30	118,79	118,79	118,79	118,79	5,89%	104,20	14,59	143 788,83	1 026 922,26	1 170 711,09
Дети возраста 3-7 лет (сад) 12 часов	59 329,40	135,00	146,00	156,75	145,92	5,89%	128,00	17,92	1 063 182,85	7 594 163,20	8 657 346,05
<b>ИТОГО:</b>	<b>69 184,70</b>								<b>1 206 971,68</b>	<b>8 621 085,46</b>	<b>9 828 057,14</b>

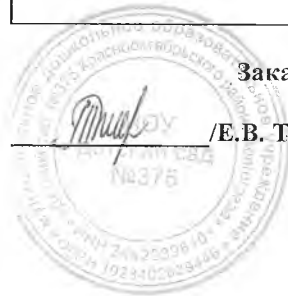


Стрельников А.В.

Форма Заявки.

Заявка на "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 201\_\_г

Номер (наименование) группы	Дети в возрасте до 3 лет в учреждении с пребыванием		Дети в возрасте от 3 до 7 лет в учреждении с пребыванием		
	12 часов	5 часов с 1 приемом пищи	8-10 часов	12 часов	24 часа
Итого					



Заказчик:

/Е.В. Тихонова



Исполнитель:

Стрельников А.В.



Форма Абонементной книжки

<p>Абонементная книжка</p> <p>Корешок талона</p> <p>Дата оказания услуг " ____ " _____ 20 ____ г.</p> <p>Заказчик: _____</p> <p>Исполнитель: _____</p> <p>Услуги выполнены полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик не имеет, в том числе:</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма</p> <p>Итого оказано услуг на сумму:</p> <p>_____ цифрами _____ прописью</p> <p>_____</p> <p>Представитель Исполнителя _____ подпись</p> <p>М.П. (Штамп) _____ Стрельников А.В.</p>	<p>Абонементная книжка</p> <p>Талон</p> <p>Дата оказания услуг " ____ " _____ 20 ____ г.</p> <p>Заказчик: _____</p> <p>Исполнитель: _____</p> <p>Услуги выполнены полностью, претензий по объему, качеству и срокам оказания услуг Заказчик не имеет, в том числе:</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма</p> <p>Комплект _____ руб. _____ кол-во цена сумма</p> <p>Итого оказано услуг на сумму:</p> <p>_____ цифрами _____ прописью</p> <p>_____</p> <p>Представитель Заказчика _____ подпись</p> <p>М.П. _____</p>
--	--



Информация о наличии и отсутствии обязательных производственных и складских помещений с технологическим оборудованием в пищеблоке Заказчика, необходимые для оказания услуг в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

№ п/п	Назначение помещения	поу д/с № 375	поу д/с № 375/1
1	<b>склады</b>	+	+
	стеллажи(не менее 2-х)	+	+
	Подтоварники (не менее 2-х)	-	-
	Среднетемпературные холодильные шкафы (не менее 2-х)	+	+
	Низкотемпературные холодильные шкафы не менее 2-х)	-	-
2	<b>Овощной цех (первичной обработки овощей)</b>	-	-
	производственные столы ( не менее 2-х)	-	-
	Картофелеочистительная машина	+	+
	Овощерезательная машина	+	-
	Моечные ванны( не менее 2-х)	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-
3	<b>Овощной цех (вторичной обработки овощей)</b>	-	-
	Производственные столы(не менее 2-х)	-	-
	Моечная ванна	-	-
	Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-
4	<b>Холодный цех</b>	-	-
	Производственные столы (не менее 2-х)	-	-
	Контрольные весы	-	-
	Среднетемпературные холодильные шкафы( не менее 2-х)	-	-
	Универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	-	-

	Бактерицидная установка для обезвреживания воздуха	-	-
	Моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов	-	-
	Раковина для мытья рук	-	-
<b>5</b>	<b>Мясо-рыбный цех</b>	-	-
	Производственные столы ( не менее 2-х)	-	-
	Контрольные весы	+	+
	Среднетемпературные холодильные шкафы ( не менее 2-х)	-	-
	Низкотемпературные холодильные шкафы( не менее 2-х)	-	-
	Электромясорубка	+	+
	Моечные ванны( не менее 2-х)	+	+
	Раковина для мытья рук	-	-
<b>10</b>	<b>Горячий цех</b>	+	+
	Производственные столы (для сырой продукции)	+	+
	Производственные столы (для готовой продукции)	+	+
	Электрическая плита	+	+
	Электрическая сковорода	-	-
	Духовой (жарочный) шкаф	-	-
	Электропривод для готовой продукции	+	+
	Электрочотел	-	-
	Контрольные весы	+	+
	Раковина для мытья рук	+	+
<b>11</b>	<b>Моечная кухонной посуды</b>	-	-
	Производственный стол	-	-
	Моечные ванны ( не менее 2-х)	+	+
	Стеллаж	+	+
	Раковина для мытья рук	+	+
<b>12</b>	<b>Моечная тары</b>	-	-
	Моечная ванна	-	-



Стрельников А.В.