



Согласовано  
 М.П. Д.С. 1238  
 [Handwritten signature]

**ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ**

Зима-Осень

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

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Неделя 3</b>								
<b>Вариант 15</b>								
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) ТТК №106	150	4,4	4,1	12,5	106,5	ТТК №106	2011
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2,3	1,8	11,4	71,3	395	
	БАТОН	45	3,4	1,3	23,1	117,9		
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	5	1,2	1,5	0	17,7	7	
<b>Итого за завтрак</b>		350	11,3	8,7	47	313,4		
<b>2. Завтрак</b>								
<b>Итого за 2 завтрак</b>	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН, МАНДАРИН) №371	200	0,8	0,8	19,0	91,2	371	2011
		200	0,8	0,8	19,0	91,2		
<b>Обед</b>								
	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	30	0,6	2,7	2,3	35,7		2011
	СУП С КРУПОЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №44	150	1,8	1,8	10,1	64,2	ТТК №44	
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	130	10,9	15,9	36,5	291,9	ТТК №67	
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0,1	0	21,1	84,8	383	
	ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46		
<b>Итого за обед</b>		500	16,2	20,7	88,5	564,8		
<b>Уплотненный полдник</b>								
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ ТТК №61	50	6,3	8,5	15,1	144,96	ТТК №61	2011
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	110	2	4,3	10,8	97,7	344	
	ЧАЙ С ЛИМОННОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	393	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46		
	БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473	50	4	3	29,6	160,9	473	2011
<b>Итого за Уплотненный полдник</b>		427	14	15,9	72,7	500,86		
<b>Всего за день:</b>			42,3	46,1	227,2	1470,26		

Повар  
 [Handwritten signature]

Согласовано *А. Ю. З. Д. с. н. д. З.*  
*Заведующий*  
*Т. С.*

МОУ СОШ № 22  
 г. Новоград-Волынский



Утверждено: **ООО Алеко**  
**Ковалева А.В.**

### ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Зима-Осень

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

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
<b>Неделя 3 Вариант 15</b>		180	5,3	4,8	15,1	125,3	ТТК №106	2011	
			10	3,0	0,0	36,4	7		
			200	3,1	2,4	17,1	103,1		395
			40	3,0	1,2	20,6	104,8		
			430	13,7	11,4	52,8	369,6		
<b>Завтрак</b>	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПой (ГРЕЧЕВОЙ) СЫР (ПОРЦИЯМИ) КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ БАТОН	200	0,8	0,8	19,0	91,2	371	2011	
<b>Итого за завтрак</b>	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН, МАНДАРИН)	200	0,8	0,8	19,0	91,2			
<b>Обед</b>	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ СУП С КРУПой НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ ХЛЕБ ПЕКЛЕВАНЫЙ ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	1,0	4,5	3,9	59,5			
<b>Итого за обед</b>		180	2,2	1,9	12,9	78,0	ТТК №44	2011	
			150	28,9	31,2	24,8	499,1		ТТК №67
			180	0,1	0,0	25,7	102,6		383
			50	3,3	0,4	21,2	102,0		
			20	1,5	0,1	9,7	46,0		
630	37,0	38,1	98,2	887,2					
<b>Уплотненный полдник</b>	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) ЧАЙ С ЛИМОНОМ ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	70	11,6	15,2	11,0	234,5	ТТК №61		
<b>Итого за Уплотненный полдник</b>		150	2,8	5,9	14,9	134,6	344	2011	
			180/10/7	0,2	0,0	10,0	41,7		393
			30	2,3	0,2	15,1	71,0		
447	16,9	21,3	51,0	481,8					
<b>Всего за день:</b>		68,4	71,6	221,0	1 829,8				

Повар *Ковалева А.В.*