

Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: 3-7 лет.

Приём пищи	Наименование блюда	Брутто	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
				Б	Ж	У		
<i>Неделя: первая</i>								
<i>День 1</i>								
<i>Завтрак:</i>								
	Макаронные изделия запеченные с яйцом и сыром		1\150	9.32	9.85	24.24	232.28	420,421 сб.реп.
	макаронные изделия	26		2.55	0.73	22.58	111.69	
	яйцо	24		2.74	2.48	0.15	33.90	
	молоко	32		0.57	0.38	1.49	11.77	
	масло сливочное	4		0.01	3.29	0.02	29.79	
	сыр	20		3.45	2.97	0.00	45.13	
	Хлеб пшеничный с маслом		25\5	1.92	4.33	12.84	100.10	1 сб.реп.
	хлеб пшеничный	25		1.90	0.20	12.80	62.70	
	масло сливочное	5		0.02	4.13	0.04	37.40	
	Фрукты свежие	50	1\50	0.20	0.20	4.90	23.50	847 сб.реп.
	Чай с сахаром и лимоном		1\200	0.18	0.00	7.16	30.58	56 азб. пит.
	чай заварка	0.7		0.00	0.00	0.00	0.00	
	сахар	7		0.00	0.00	7.00	28.00	
	лимон	6		0.18	0.00	0.16	2.58	
	вода	200		0.00	0.00	0.00	0.00	
<i>2-ой завтрак:</i>								
	Сок фруктовый	120	1\120	0.55	0.12	12.10	65.45	94 алгоритм
<i>Итого за завтрак:</i>								
<i>Обед:</i>								
	Свекольник с яйцом на мясном бульоне		1\200	4.89	6.32	10.14	119.11	16 кар.раск.
	мясо говядина	19		1.97	1.35	0.00	19.03	
	яйцо	13		1.51	1.04	0.08	18.8	

	Картофель	65		0.50	0.28	5.74	33.49	
	свекла	42		0.38	0.03	2.13	9.40	
	морковь	13		0.09	0.00	0.50	2.84	
	лук	12		0.12	0.00	0.70	3.02	
	томат-паста	5		0.15	0.00	0.56	3.42	
	масло сливочное	2		0.01	1.65	0.01	14.96	
	масло растительное	1		0.00	1.00	0.00	9.00	
	сметана	8		0.16	0.97	0.42	5.15	
	вода	160		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Гуляш в соусе		<b>1\70</b>	<b>14.79</b>	<b>11.69</b>	<b>3.67</b>	<b>183.25</b>	<b>591 сб.рец.</b>
	мясо говядина	85		14.23	8.15	0.00	136.97	
	морковь	6		0.03	0.00	0.20	0.84	
	лук	12		0.07	0.00	0.45	2.00	
	томат-паста	4		0.12	0.00	0.46	1.94	
	мука пшеничная	3		0.34	0.04	2.56	10.00	
	масло растительное	3.5		0.00	3.50	0.00	31.50	
	вода	10		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Каша гречневая вязкая		<b>1\130</b>	<b>3.82</b>	<b>3.47</b>	<b>21.78</b>	<b>124.51</b>	<b>681 сб.рец.</b>
	крупа гречневая	32		3.81	0.18	21.76	94.72	
	масло сливочное	4		0.01	3.29	0.02	29.79	
	вода	100		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Салат из квашеной капусты		<b>1\50</b>	<b>1.10</b>	<b>2.55</b>	<b>2.18</b>	<b>38.24</b>	<b>115 алгоритм</b>
	капуста квашеная	56		1.01	0.05	1.68	12.90	
	лук	12		0.09	0.00	0.50	2.84	
	масло растительное	2.5		0.00	2.50	0.00	22.50	
	Компот из свежих фруктов		<b>1\180</b>	<b>0.08</b>	<b>0.08</b>	<b>8.86</b>	<b>36.93</b>	<b>859 сб.рец.</b>
	свежие фрукты	22		0.08	0.08	1.86	8.93	
	сахар	7		0.00	0.00	7.00	28.00	
	вода	190		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Хлеб пшеничный	27	<b>1\27</b>	<b>2.05</b>	<b>0.22</b>	<b>13.80</b>	<b>67.60</b>	<b>120 алгоритм</b>
	Хлеб ржаной	35	<b>1\35</b>	<b>1.96</b>	<b>0.39</b>	<b>17.30</b>	<b>81.00</b>	<b>121 алгоритм</b>

<b>Итого за обед:</b>				<b>28.69</b>	<b>24.72</b>	<b>77.73</b>	<b>650.64</b>	
<b>Полдник:</b>								
	Булочка с посыпкой		<b>1\70</b>	<b>4.57</b>	<b>4.11</b>	<b>35.77</b>	<b>168.61</b>	<b>51 азбука питания</b>
	мука пшеничная	39/1		3.92	0.18	29.28	104.61	
	молоко	20		0.34	0.24	0.93	7.34	
	яйцо	5.5		0.29	0.21	0.03	3.17	
	сахар	5.5		0.00	0.00	5.50	22.00	
	дрожжи	0.9		0.01	0.00	0.01	0.09	
	масло сливочное	3		0.01	2.48	0.02	22.40	
	масло растительное	1		0.00	1.00	0.00	9.00	
	Кисломолочный продукт	180	<b>1\180</b>	<b>4.35</b>	<b>3.75</b>	<b>7.20</b>	<b>81.00</b>	<b>89 алгоритм</b>
<b>Итого за полдник:</b>				<b>8.92</b>	<b>7.86</b>	<b>42.97</b>	<b>249.61</b>	
<b>Итого за день:</b>				<b>49.78</b>	<b>47.08</b>	<b>181.94</b>	<b>1352.16</b>	





Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: 3-7 лет.

Приём пищи	Наименование блюда	Брутто	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
				Б	Ж	У		
<i>Неделя: первая</i>								
<i>День 2</i>								
<i>Завтрак:</i>								
	Каша рисовая молочная		<b>1\180</b>	<b>5.42</b>	<b>6.83</b>	<b>27.31</b>	<b>192.68</b>	<b>98 алгоритм</b>
	молоко	150		3.77	3.25	6.02	70.00	
	крупа рисовая	23		1.64	0.29	17.77	78.89	
	сахар	3.5		0.00	0.00	3.50	14.00	
	масло сливочное	4		0.01	3.29	0.02	29.79	
	вода	25		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Хлеб пшеничный с маслом		<b>25\5</b>	<b>1.92</b>	<b>4.33</b>	<b>12.84</b>	<b>100.10</b>	<b>1 сб.рец.</b>
	хлеб пшеничный	25		1.90	0.20	12.80	62.70	
	масло сливочное	5		0.02	4.13	0.04	37.40	
	Какао на молоке		<b>1\200</b>	<b>4.80</b>	<b>4.54</b>	<b>12.52</b>	<b>104.15</b>	<b>89 алгоритм</b>
	какао порошок	1.15		1.03	1.29	0.00	8.15	
	молоко	150		3.77	3.25	6.02	70.00	
	сахар	6.5		0.00	0.00	6.50	26.00	
	вода	50		0.00	0.00	0.00	0.00	
<i>2-ой завтрак:</i>								
	Фрукты свежие	100	<b>1\100</b>	<b>0.40</b>	<b>0.40</b>	<b>9.80</b>	<b>47.00</b>	<b>847 сб. рец.</b>
<b>Итого за завтрак:</b>				<b>12.54</b>	<b>16.10</b>	<b>62.47</b>	<b>443.93</b>	
<i>Обед:</i>								
	Суп картофельный на мясном бульоне		<b>1\180</b>	<b>9.24</b>	<b>8.04</b>	<b>7.49</b>	<b>139.61</b>	<b>200 сб. рец.</b>
	мясо говядина	51		8.61	4.93	0.00	82.90	
	Картофель	65		0.42	0.11	6.29	23.85	
	морковь	12		0.09	0.00	0.50	2.84	
	лук	12		0.12	0.00	0.70	3.02	
	масло растительное	3		0.00	3.00	0.00	27.00	
	бульон	130		0.00	0.00	0.00	0.00	

	Рыба тушеная в томате с овощами		<b>1\80</b>	<b>11.38</b>	<b>5.58</b>	<b>3.95</b>	<b>117.33</b>	<b>486 сб. рец.</b>
	рыба св/м минтай	186		10.77	0.54	0.00	44.29	
	морковь	32		0.23	0.02	1.98	9.30	
	лук	12		0.05	0.00	0.45	2.00	
	томат-паста	7		0.33	0.00	1.52	7.44	
	масло растительное	5		0.00	5.00	0.00	45.00	
	Картофельное пюре		<b>1\130</b>	<b>3.46</b>	<b>3.87</b>	<b>21.20</b>	<b>139.79</b>	<b>694 сб. рец.</b>
	Картофель	137		2.40	0.48	19.42	97.46	
	молоко	32		1.05	0.91	1.76	19.93	
	масло сливочное	3		0.01	2.48	0.02	22.40	
	Овощи порционные	75	<b>1\60</b>	<b>0.42</b>	<b>0.04</b>	<b>0.90</b>	<b>7.02</b>	<b>77 алгоритм</b>
	Компот из смеси сухофруктов		<b>1\180</b>	<b>0.83</b>	<b>0.04</b>	<b>15.15</b>	<b>65.00</b>	<b>868 сб.рец.</b>
	сухофрукты	13		0.83	0.04	8.15	37.00	
	сахар	7		0.00	0.00	7.00	28.00	
	вода	190		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Хлеб пшеничный	27	<b>1\27</b>	<b>2.05</b>	<b>0.22</b>	<b>13.80</b>	<b>67.60</b>	<b>120 алгоритм</b>
	Хлеб ржаной	35	<b>1\35</b>	<b>1.96</b>	<b>0.39</b>	<b>17.30</b>	<b>81.00</b>	<b>121 алгоритм</b>
<b>Итого за обед:</b>				<b>29.34</b>	<b>18.18</b>	<b>79.79</b>	<b>617.35</b>	
<b>Полдник:</b>								
	Ленивые вареники с соусом сметанным		<b>1\130\10</b>	<b>15.18</b>	<b>13.26</b>	<b>21.33</b>	<b>249.00</b>	<b>57 кар. раск., 45 аз. Пит.</b>
	творог	94		12.00	8.05	1.87	152.23	
	мука	20		2.22	0.29	14.64	35.17	
	яйцо	6.5		0.74	0.67	0.04	9.08	
	сахар	4		0.00	0.00	4.00	16.00	
	масло сливочное	3.5		0.01	2.87	0.02	25.98	
	для соуса:							
	сметана	10		0.16	0.97	0.42	5.15	
	мука	1		0.05	0.00	0.34	1.65	
	масло сливочное	0.5		0.00	0.41	0.00	3.74	
	Молоко кипяченое	180	<b>1\180</b>	<b>4.35</b>	<b>3.75</b>	<b>7.20</b>	<b>81.00</b>	<b>94 алгоритм</b>
<b>Итого за полдник:</b>				<b>19.53</b>	<b>17.01</b>	<b>28.53</b>	<b>330.00</b>	
<b>Итого за день</b>				<b>61.41</b>	<b>51.29</b>	<b>170.79</b>	<b>1391.28</b>	





Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: 3-7 лет.

Приём пищи	Наименование блюда	Брутто	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
				Б	Ж	У		
<i>Неделя: первая</i>								
<i>День 3</i>								
<i>Завтрак:</i>								
	Каша гречневая молочная		1\180	5.96	6.67	25.18	162.23	96 алгоритм
	крупa гречневая	23		2.18	0.13	15.64	48.44	
	молоко	150		3.77	3.25	6.02	70.00	
	сахар	3.5		0.00	0.00	3.50	14.00	
	масло сливочное	4		0.01	3.29	0.02	29.79	
	вода	25		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Хлеб пшеничный с маслом		25\5	1.92	4.33	12.84	100.10	1 сб.рец.
	хлеб пшеничный	25		1.90	0.20	12.80	62.70	
	масло сливочное	5		0.02	4.13	0.04	37.40	
	Кофейный напиток на молоке		1\200	5.46	5.15	13.48	122.27	57 азб.пит.
	кофе-цикорий	2.25		1.69	1.90	0.96	26.27	
	молоко	150		3.77	3.25	6.02	70.00	
	сахар	6.5		0.00	0.00	6.50	26.00	
	вода	50		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Кондитерское изделие	30	1\30	0.96	0.84	21.10	96.00	120 алгоритм
<i>2-ой завтрак:</i>								
	Сок фруктовый	110	1\110	0.50	0.10	10.10	60.00	94 алгоритм
<b>Итого за завтрак:</b>								
<i>Обед:</i>								
	Борщ зимний со сметаной на м/б.		1\200	3.52	6.64	9.47	132.81	170 сб. рец.
	мясо говядина	19		1.87	1.85	0.00	16.96	
	Картофель	68		0.58	0.14	4.84	45.07	
	свекла	35		0.05	0.01	1.18	10.46	
	капуста квашеная	28		0.36	0.02	0.60	4.60	
	морковь	15		0.11	0.00	0.62	3.55	
	лук	15		0.15	0.00	0.87	3.77	

	томат-паста	6		0.18	0.00	0.67	4.10	
	чеснок	1		0.05	0.00	0.26	1.19	
	сметана	8		0.16	0.97	0.42	5.15	
	масло сливочное	2		0.01	1.65	0.01	19.96	
	масло растительное	2		0.00	2.00	0.00	18.00	
	вода	160		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Жаркое по-домашнему		<b>1\180</b>	<b>12.91</b>	<b>11.71</b>	<b>24.34</b>	<b>243.80</b>	<b>118 орг.дет.пит.</b>
	мясо говядина	85		10.28	6.87	0.00	99.79	
	Картофель	165		2.31	0.36	22.77	95.86	
	морковь	14		0.09	0.00	0.50	2.84	
	лук	12		0.12	0.00	0.70	3.02	
	томат-паста	3		0.10	0.00	0.35	1.89	
	масло сливочное	3		0.01	2.48	0.02	22.40	
	масло растительное	2		0.00	2.00	0.00	18.00	
	Салат из квашеной капусты с зеленым горошком		<b>1\50</b>	<b>1.19</b>	<b>2.55</b>	<b>2.66</b>	<b>40.04</b>	<b>28 азбука пит. стр. 91 орг.дет.пит.</b>
	квашенная капуста	45		0.81	0.04	1.35	10.40	
	горошек зеленый	17		0.32	0.01	0.70	4.35	
	лук	7		0.06	0.00	0.61	2.79	
	масло растительное	2.5		0.00	2.50	0.00	22.50	
	Компот из свежих фруктов		<b>1\180</b>	<b>0.08</b>	<b>0.08</b>	<b>8.86</b>	<b>36.93</b>	<b>859 сб.рец.</b>
	свежие фрукты	22		0.08	0.08	1.86	8.93	
	сахар	7		0.00	0.00	7.00	28.00	
	вода	190		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Хлеб пшеничный	27	<b>1\27</b>	<b>2.05</b>	<b>0.22</b>	<b>13.80</b>	<b>67.60</b>	<b>120 алгоритм</b>
	Хлеб ржаной	35	<b>1\35</b>	<b>1.96</b>	<b>0.39</b>	<b>17.30</b>	<b>81.00</b>	<b>121 алгоритм</b>
<b>Итого за обед:</b>				<b>21.71</b>	<b>21.59</b>	<b>76.43</b>	<b>602.18</b>	
<b>Полдник:</b>								
	Омлет натуральный		<b>1\150</b>	<b>12.24</b>	<b>13.28</b>	<b>3.66</b>	<b>183.32</b>	<b>438 сб. рец.</b>
	яйцо	97		11.07	10.02	0.60	137.01	
	молоко	65		1.16	0.78	3.04	23.91	
	масло сливочное	3		0.01	2.48	0.02	22.40	

	Икра кабачковая	53	1\50	0.40	2.00	2.15	27.50	50 сб.рец.
	Хлеб пшеничный	26	1\26	1.98	0.20	13.30	65.25	120 алгоритм
	Чай с сахаром и лимоном		1\200	0.18	0.00	7.16	30.58	56 азб. пит.
	чай заварка	0.7		0.00	0.00	0.00	0.00	
	сахар	7		0.00	0.00	7.00	28.00	
	лимон	6		0.18	0.00	0.16	2.58	
	вода	200		0.00	0.00	0.00	0.00	
	<b>Итого за полдник:</b>			<b>14.80</b>	<b>15.48</b>	<b>26.27</b>	<b>306.65</b>	
	<b>Итого за день:</b>			<b>51.31</b>	<b>54.16</b>	<b>185.40</b>	<b>1449.43</b>	





Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: 3-7 лет.

Приём пищи	Наименование блюда	Брутто	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
				Б	Ж	У		
<i>Неделя: первая</i>								
<i>День 4</i>								
<i>Завтрак:</i>								
	Каша манная молочная		1\200	4.26	7.87	26.98	204.71	97 алгоритм
	крупa манная	23		0.23	0.12	16.85	86.26	
	молоко	160		4.02	4.46	6.61	74.66	
	сахар	3.5		0.00	0.00	3.50	14.00	
	масло сливочное	4		0.01	3.29	0.02	29.79	
	вода	50		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Хлеб пшеничный с маслом		25\5	1.92	4.33	12.84	100.10	1 сб.реп.
	хлеб пшеничный	25		1.90	0.20	12.80	62.70	
	масло сливочное	5		0.02	4.13	0.04	37.40	
	Чай с сахаром		1\200	0.00	0.00	7.00	28.00	94 алгоритм
	чай заварка	0.6		0.00	0.00	0.00	0.00	
	сахар	7		0.00	0.00	7.00	28.00	
	вода	200		0.00	0.00	0.00	0.00	
<i>2-ой завтрак:</i>								
	Фрукты свежие	100	1\100	0.40	0.40	9.80	47.00	847 сб.реп.
<i>Итого за завтрак:</i>				6.58	12.60	56.62	379.81	
<i>Обед:</i>								
	Суп гороховый с гренками на курином бульоне		1/200	7.00	5.84	14.15	171.26	94 орг.дет.пит.
	мясо птицы	42		3.46	2.85	0.00	50.45	
	Картофель	68		0.58	0.14	4.84	45.07	
	горох лущеный	10		2.08	0.15	3.24	33.66	
	морковь	12		0.09	0.00	0.50	2.84	
	лук	12		0.12	0.00	0.70	3.02	
	масло сливочное	2		0.01	1.65	0.01	14.96	
	масло растительное	1		0.00	1.00	0.00	9.00	
	хлеб пшеничный	13		0.66	0.05	4.86	12.26	

	вода	140		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Котлета рыбная запеченная с соусом		80\20	12.65	4.84	5.97	114.05	54 орг.дет.пит., 759 сб. рец.
	рыба св/м минтай	204		11.33	0.54	0.00	49.87	
	лук	11		0.06	0.00	0.41	1.55	
	яйцо	4		0.23	0.16	0.02	2.53	
	молоко	10		0.11	0.06	0.48	3.04	
	хлеб	6		0.45	0.04	2.37	8.53	
	мука пшеничная	1		0.11	0.01	0.67	3.29	
	масло растительное	2		0.00	2.00	0.00	18.00	
	для соуса:							
	морковь	4		0.02	0.00	0.11	0.40	
	лук	4		0.02	0.00	0.12	0.58	
	томат-паста	4		0.10	0.00	0.43	1.68	
	мука пшеничная	2		0.22	0.03	1.36	6.58	
	масло растительное	2		0.00	2.00	0.00	0.00	
	Рис отварной с овощами		1\130	2.22	3.89	31.91	133.08	112 орг.дет.пит.
	крупа рисовая	40		2.08	0.60	30.92	99.36	
	морковь	14		0.06	0.00	0.46	1.62	
	лук	14		0.07	0.00	0.51	2.31	
	масло сливочное	4		0.01	3.29	0.02	29.79	
	вода	100		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Салат из квашеной капусты со свеклой		1\50	1.04	2.55	3.17	41.20	28 азб. пит.
	капуста квашенная	42		0.75	0.04	1.26	9.66	
	свекла	22		0.24	0.01	1.47	7.04	
	лук	5		0.05	0.00	0.44	2.00	
	масло растительное	2.5		0.00	2.50	0.00	22.50	
	Компот из смеси сухофруктов		1\180	0.83	0.04	15.15	65.00	868 сб. рец.
	сухофрукты	13		0.83	0.04	8.15	37.00	
	сахар	7		0.00	0.00	7.00	28.00	
	вода	190		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Хлеб пшеничный	25	1\25	2.05	0.22	13.80	67.60	120 алгоритм
	Хлеб ржаной	35	1\35	1.96	0.39	17.30	81.00	121 алгоритм
	<b>Итого за обед:</b>			27.75	17.77	101.45	673.19	

<b>Полдник:</b>								
	Пирожок с яблоками печеный		<b>1\70</b>	<b>4.68</b>	<b>3.99</b>	<b>33.61</b>	<b>189.15</b>	<b>131 орг.дет.пит.</b>
	мука пшеничная	30\1		4.01	0.19	22.69	95.11	
	молоко	15		0.17	0.01	0.76	4.82	
	яйцо	4		0.23	0.16	0.02	2.53	
	сахар	2.5		0.00	0.00	2.50	10.00	
	масло сливочное	3		0.01	2.48	0.02	22.40	
	дрожжи	1.1		0.14	0.03	0.09	1.20	
	для начинки:							
	яблоки свежие	43		0.12	0.12	5.03	22.99	
	сахар	2.5		0.00	0.00	2.50	10.00	
	масло растительное	1		0.00	1.00	0.00	9.00	
	Кофейный напиток на молоке		<b>1\200</b>	<b>5.46</b>	<b>5.15</b>	<b>13.48</b>	<b>122.27</b>	<b>57 азб.пит.</b>
	кофе-цикорий	2.25		1.69	1.90	0.96	26.27	
	молоко	150		3.77	3.25	6.02	70.00	
	сахар	6.5		0.00	0.00	6.50	26.00	
	вода	50		0.00	0.00	0.00	0.00	
<b>Итого за полдник:</b>				<b>10.14</b>	<b>9.14</b>	<b>47.09</b>	<b>311.42</b>	
<b>Итого за день:</b>				<b>44.47</b>	<b>39.51</b>	<b>205.16</b>	<b>1364.42</b>	

Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: 3-7 лет.

Приём пищи	Наименование блюда	Брутто	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
				Б	Ж	У		
<i>Неделя: первая</i>								
<i>День 5</i>								
<i>Завтрак:</i>								
	Лапшевник с творогом и сгущенным молоком		130\20	14.08	10.83	20.18	224.26	42 азб. Пит.
	творог	93		12.00	6.53	1.79	101.28	
	макаронные изделия	15		0.72	0.15	6.73	30.62	
	яйцо	6.5		0.64	0.67	0.04	9.08	
	сахар	3.5		0.00	0.00	3.50	14.00	
	сметана	4		0.05	0.15	0.05	1.66	
	масло сливочное	4		0.01	3.29	0.02	29.79	
	хлеб пшеничный	2		0.10	0.00	0.39	2.39	
	сгущенное молоко	20		0.56	0.04	7.66	35.44	
	Хлеб пшеничный с маслом		25\5	1.92	4.33	12.84	100.10	1 сб.рец.
	хлеб пшеничный	25		1.90	0.20	12.80	62.70	
	масло сливочное	5		0.02	4.13	0.04	37.40	
	Фрукты свежие	30	1\30	0.12	0.12	2.94	14.10	847 сб.рец.
	Какао на молоке		1\200	4.80	4.54	12.52	104.15	89 алгоритм
	какао порошок	1.15		1.03	1.29	0.00	8.15	
	молоко	150		3.77	3.25	6.02	70.00	
	сахар	6.5		0.00	0.00	6.50	26.00	
	вода	50		0.00	0.00	0.00	0.00	
<i>2-ой завтрак</i>								
	Сок фруктовый	110	1\110	0.50	0.10	10.10	60.00	94 алгоритм
<i>Итого за завтрак:</i>				21.42	19.92	58.58	502.61	
<i>Обед:</i>								
	Суп лапша домашняя на курином бульоне		1\200	1.99	4.11	15.56	96.31	112 методич.сб. 1066 сб.рец.
	Картофель	64		0.42	0.11	6.29	23.85	
	морковь	13		0.09	0.00	0.50	2.84	
	лук	12		0.12	0.00	0.70	3.02	

	масло сливочное	2		0.01	1.65	0.01	14.96	
	масло растительное	2		0.00	2.00	0.00	18.00	
	бульон	150		0.00	0.00	0.00	0.00	
	для лапши:							
	мука пшеничная	11		1.18	0.23	8.05	31.74	
	яйцо	3		0.17	0.12	0.01	1.90	
	вода	2.5		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Куриные оладьи		1\80	13.23	14.90	9.75	216.21	113 методич.сб.
	мясо птицы	105		12.50	10.30	0.00	134.35	
	кефир	15		0.39	0.39	1.44	9.38	
	лук	11		0.05	0.00	0.41	1.83	
	яйцо	5		0.29	0.21	0.03	3.17	
	крахмал	10		0.00	0.00	7.87	31.48	
	масло растительное	4		0.00	4.00	0.00	36.00	
	Рагу из овощей		1\130	4.02	3.67	16.44	108.16	321 сб.рец.
	Картофель	74		0.71	0.12	7.47	28.48	
	капуста	62		0.68	0.05	2.10	10.96	
	морковь	21		0.12	0.00	0.79	3.76	
	лук	12		0.05	0.01	0.43	1.60	
	фасоль	40		2.26	0.01	4.91	25.65	
	чеснок	1		0.05	0.00	0.26	1.19	
	томат-паста	4		0.14	0.00	0.47	2.52	
	масло сливочное	2		0.01	1.48	0.01	16.00	
	масло растительное	2		0.00	2.00	0.00	18.00	
	Компот из свежих фруктов		1\180	0.08	0.08	8.86	36.93	859 сб.рец.
	свежие фрукты	22		0.08	0.08	1.86	8.93	
	сахар	7		0.00	0.00	7.00	28.00	
	вода	190		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Хлеб пшеничный	27	1\27	2.05	0.22	13.80	67.60	120 алгоритм
	Хлеб ржаной	35	1\35	1.96	0.39	17.30	81.00	121 алгоритм
	<b>Итого за обед:</b>			<b>23.33</b>	<b>23.37</b>	<b>81.71</b>	<b>606.21</b>	
	<b>Полдник:</b>							
	Кондитерское изделие	70	1\70	2.24	1.96	52.36	228.41	120 алгоритм
	Чай с молоком		1\200	3.77	3.25	13.02	98.00	95 алгоритм
	чай заварка	0.6		0.00	0.00	0.00	0.00	

	молоко	150		3.77	3.25	6.02	70.00	
	сахар	7		0.00	0.00	7.00	28.00	
	вода	50		0.00	0.00	0.00	0.00	
<b>Итого за полдник:</b>				<b>6.01</b>	<b>5.21</b>	<b>65.38</b>	<b>326.41</b>	
<b>Итого за день:</b>				<b>50.76</b>	<b>48.50</b>	<b>205.67</b>	<b>1435.23</b>	

Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: 3-7 лет.

Приём пищи	Наименование блюда	Брутто	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
				Б	Ж	У		
<i>Неделя: вторая</i>								
<i>День 6</i>								
<i>Завтрак:</i>								
	Каша гречневая с соусом красным		1\125\25	4.05	5.43	21.10	146.25	384, 759 сб.рец.
	крупa гречневая	31		3.79	0.13	21.08	92.51	
	масло сливочное	4		0.01	3.29	0.02	29.79	
	вода	100		0.00	0.00	0.00	0.00	
	для соуса:							
	морковь	4		0.02	0.00	0.11	0.40	
	лук	4		0.02	0.00	0.12	0.58	
	томат-пастa	4		0.10	0.00	0.43	1.68	
	мука пшеничная	1		0.11	0.01	0.68	3.29	
	масло растительное	2		0.00	2.00	0.00	18.00	
	Икра кабачковая	63	1\60	0.48	2.40	2.58	33.00	50 сб.рец.
	Хлеб пшеничный с маслом, сыром		25\5\15	5.40	6.73	12.84	154.70	3 сб. рец.
	хлеб пшеничный	25		1.90	0.20	12.80	62.70	
	масло сливочное	5		0.02	4.13	0.04	37.40	
	сыр	15		3.48	2.40	0.00	54.60	
	Чай с сахаром и лимоном		1\200	0.18	0.00	7.16	30.58	56 азб. пит.
	чай заварка	0.7		0.00	0.00	0.00	0.00	
	сахар	7		0.00	0.00	7.00	28.00	
	лимон	6		0.18	0.00	0.16	2.58	
	вода	200		0.00	0.00	0.00	0.00	
<i>2-ой завтрак:</i>								
	Фрукты свежие	100	1\100	0.40	0.40	9.80	47.00	847 сб.рец.

<b>Итого за завтрак:</b>				<b>10.51</b>	<b>14.96</b>	<b>53.48</b>	<b>411.53</b>	
<b>Обед:</b>								
	Борщ с фасолью и со сметаной на м/б		<b>1\200</b>	<b>4.51</b>	<b>7.47</b>	<b>8.65</b>	<b>132.04</b>	<b>175 сб. рец.</b>
	мясо говядины	19		1.87	1.85	0.00	16.96	
	Картофель	68		0.58	0.14	3.04	26.97	
	капуста	30		0.85	0.02	1.23	13.22	
	свекла	25		0.03	0.01	0.23	6.65	
	морковь	15		0.11	0.00	0.62	3.55	
	лук	15		0.15	0.00	0.87	3.77	
	фасоль	15		0.52	0.00	1.29	10.08	
	томат-паста	6		0.18	0.00	0.67	4.10	
	чеснок	1		0.05	0.00	0.26	1.19	
	сметана	8		0.16	0.97	0.42	5.15	
	масло сливочное	2		0.01	2.48	0.02	22.40	
	масло растительное	2		0.00	2.00	0.00	18.00	
	вода	160		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Мясо тушеное		<b>1\70</b>	<b>14.65</b>	<b>13.04</b>	<b>4.21</b>	<b>182.71</b>	<b>586 сб.рец.</b>
	мясо говядины	85		14.23	8.15	0.00	148.49	
	морковь	12		0.04	0.00	0.50	1.78	
	лук	12		0.06	0.00	0.55	2.00	
	томат-паста	4		0.09	0.00	0.60	2.44	
	масло растительное	2		0.00	2.00	0.00	18.00	
	мука пшеничная	3		0.23	0.04	2.56	10.00	
	вода	10		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Макаронны отварные с маслом		<b>1\90</b>	<b>3.20</b>	<b>2.85</b>	<b>20.42</b>	<b>120.40</b>	<b>414 сб. рец.</b>
	макаронные изделия	29		2.97	2.81	17.86	110.00	
	масло сливочное	3		0.23	0.04	2.56	10.00	
	Капуста тушеная		<b>1\50</b>	<b>1.08</b>	<b>2.55</b>	<b>3.33</b>	<b>41.44</b>	<b>68 алгоритм</b>
	капуста свежая	65		0.99	0.12	2.84	16.56	
	морковь	8		0.03	0.00	0.20	0.87	

	лук	7		0.03	0.00	0.18	1.03	
	томат	1		0.03	0.00	0.11	0.48	
	масло растительное	2.5		0.00	2.50	0.00	22.50	
	Компот из смеси сухофруктов		1\180	0.83	0.04	15.15	65.00	868 сб.рец.
	сухофрукты	13		0.83	0.04	8.15	37.00	
	сахар	7		0.00	0.00	7.00	28.00	
	вода	190		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Хлеб пшеничный	27	1\27	2.05	0.22	13.80	67.60	120 алгоритм
	Хлеб ржаной	35	1\35	1.96	0.39	17.30	81.00	121 алгоритм
<b>Итого за обед:</b>				<b>28.28</b>	<b>26.56</b>	<b>82.86</b>	<b>690.19</b>	
<b>Полдник:</b>								
	Булочка домашняя		1\70	4.37	4.46	36.27	170.61	51 азб.пит.
	мука пшеничная	39\1		3.72	0.53	29.28	104.61	
	молоко	20		0.34	0.24	0.93	7.34	
	яйцо	5.5		0.29	0.21	0.03	3.17	
	сахар\ для отделки	5\1		0.00	0.00	6.00	24.00	
	дрожжи	0.9		0.01	0.00	0.01	0.09	
	масло сливочное	2.5		0.01	2.48	0.02	22.40	
	масло растительное	1		0.00	1.00	0.00	9.00	
	Кисломолочный продукт	180	1\180	4.35	3.75	7.20	81.00	89 алгоритм
<b>Итого за полдник:</b>				<b>8.72</b>	<b>8.21</b>	<b>43.47</b>	<b>251.61</b>	
<b>Итого за день:</b>				<b>47.51</b>	<b>49.73</b>	<b>179.81</b>	<b>1353.33</b>	

Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: 3-7 лет.

Приём пищи	Наименование блюда	Брутто	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
				Б	Ж	У		
<i>Неделя: вторая</i>								
<i>День 7</i>								
<i>Завтрак:</i>								
	Каша пшеничная молочная		1\180	5.45	6.67	26.99	195.76	98 алгоритм
	крупa пшеничная	23		1.67	0.13	17.45	81.97	
	молоко	150		3.77	3.25	6.02	70.00	
	сахар	3.5		0.00	0.00	3.50	14.00	
	масло сливочное	4		0.01	3.29	0.02	29.79	
	вода	25		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Хлеб пшеничный с маслом		25\5	1.92	4.33	12.84	100.10	1 сб.рец.
	хлеб пшеничный	25		1.90	0.20	12.80	62.70	
	масло сливочное	5		0.02	4.13	0.04	37.40	
	Фрукты свежие	30	1\30	0.12	0.12	2.94	14.10	847 сб.рец.
	Кофейный напиток на молоке		1\200	5.46	5.15	13.48	122.27	57 азб.пит.
	кофе-цикорий	2.25		1.69	1.90	0.96	26.27	
	молоко	150		3.77	3.25	6.02	70.00	
	сахар	6.5		0.00	0.00	6.50	26.00	
	вода	50		0.00	0.00	0.00	0.00	
<i>2-ой завтрак:</i>								
	Сок фруктовый	110	1\110	0.50	0.10	10.10	60.00	94 алгоритм
<i>Итого за завтрак:</i>				13.45	16.37	66.35	492.23	
<i>Обед:</i>								
	Суп с зеленым горошком и яйцом		1\200	4.93	6.78	8.93	117.83	59 алгоритм
	мясо говядина	19		1.97	1.35	0.00	19.03	
	Картофель	72		0.60	0.42	6.38	28.85	
	морковь	15		0.11	0.00	0.62	3.55	

	лук	15		0.15	0.00	0.87	3.77	
	горошек зеленый	15		0.42	0.02	0.83	5.18	
	яйцо	13		1.51	1.04	0.08	18.8	
	сметана	8		0.16	0.30	0.14	5.65	
	масло сливочное	2		0.01	1.65	0.01	15.00	
	масло растительное	2		0.00	2.00	0.00	18.00	
	вода	160		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Голубцы ленивые с сметано-томатным соусом		1\220	14.70	17.70	16.65	289.90	14 азб. Пит. 130 орг.дет.пит.
	мясо говядина	85		11.19	12.06	0.00	172.48	
	крупа рисовая	10		0.68	0.08	10.18	35.85	
	капуста	180		2.10	0.40	3.92	24.78	
	лук	10		0.11	0.01	0.64	3.41	
	масло растительное	3		0.00	3.00	0.00	27.00	
	для соуса:							
	томат-паста	3		0.09	0.00	0.23	1.35	
	сметана	13		0.21	0.48	0.07	4.37	
	мука	2		0.22	0.02	1.60	5.66	
	масло сливочное	2		0.01	1.65	0.01	15.00	
	Овощи порционные	75	1\60	0.42	0.04	0.90	7.02	77 алгоритм
	Компот из свежих фруктов		1\180	0.08	0.08	8.86	36.93	859 сб.рец.
	свежие фрукты	22		0.08	0.08	1.86	8.93	
	сахар	7		0.00	0.00	7.00	28.00	
	вода	190		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Хлеб пшеничный	27	1\27	2.05	0.22	13.80	67.60	120 алгоритм
	Хлеб ржаной	35	1\35	1.96	0.39	17.30	81.00	121 алгоритм
<b>Итого за обед:</b>				24.14	25.21	66.44	600.28	
<b>Полдник:</b>								
	Пудинг из творога со сгущенным молоком		120\30	14.76	8.02	37.84	255.73	467 сб. рец.
	творог	90		10.67	3.78	1.77	84.22	

	мука	17		2.12	0.28	12.44	29.10	
	яйцо	5.5		0.29	0.21	0.03	3.17	
	сахар	3.5		0.00	0.00	3.50	14.00	
	курага	15		0.83	0.04	8.15	37.00	
	масло сливочное	2		0.01	1.65	0.01	14.96	
	масло растительное	2		0.00	2.00	0.00	18.00	
	молоко сгущенное	30		0.84	0.06	11.94	55.28	
	Кисломолочный продукт	180	1\180	4.35	3.75	7.20	81.00	89 алгоритм
<b>Итого за полдник:</b>				<b>19.11</b>	<b>11.77</b>	<b>45.04</b>	<b>336.73</b>	
<b>Итого за день:</b>				<b>56.70</b>	<b>53.35</b>	<b>177.83</b>	<b>1429.24</b>	

Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: 3-7 лет.

Приём пищи	Наименование блюда	Брутто	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
				Б	Ж	У		
<i>Неделя: вторая</i>								
<i>День 8</i>								
<i>Завтрак:</i>								
	Каша из крупы геркулес молочная		<b>1/180</b>	<b>4.76</b>	<b>7.27</b>	<b>24.58</b>	<b>192.78</b>	<b>96 алгоритм</b>
	крупа геркулесовая	23		0.98	0.73	15.04	78.99	
	молоко	150		3.77	3.25	6.02	70.00	
	сахар	3.5		0.00	0.00	3.50	14.00	
	масло сливочное	4		0.01	3.29	0.02	29.79	
	вода	25		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Хлеб пшеничный с маслом		<b>25/5</b>	<b>1.92</b>	<b>4.33</b>	<b>12.84</b>	<b>100.10</b>	<b>1 сб.рец.</b>
	хлеб пшеничный	25		1.90	0.20	12.80	62.70	
	масло сливочное	5		0.02	4.13	0.04	37.40	
	Какао на молоке		<b>1/200</b>	<b>4.80</b>	<b>4.54</b>	<b>12.52</b>	<b>104.15</b>	<b>89 алгоритм</b>
	какао порошок	1.15		1.03	1.29	0.00	8.15	
	молоко	150		3.77	3.25	6.02	70.00	
	сахар	6.5		0.00	0.00	6.50	26.00	
	вода	50		0.00	0.00	0.00	0.00	
<i>2-ой завтрак:</i>								
	Фрукты свежие	100	<b>1/100</b>	<b>0.40</b>	<b>0.40</b>	<b>9.80</b>	<b>47.00</b>	<b>847 сб.рец.</b>
<i>Итого за завтрак:</i>								
<i>Обед:</i>								
	Щи из свежей капусты		<b>1/200</b>	<b>3.00</b>	<b>6.11</b>	<b>9.74</b>	<b>107.35</b>	<b>187 сб.рец.</b>
	мясо говядины	19		1.95	1.35	0.00	12.49	
	Картофель	68		0.44	0.11	6.02	35.15	
	капуста	38		0.05	0.03	1.11	9.05	

	морковь	15		0.11	0.00	0.62	3.55	
	лук	15		0.15	0.00	0.87	3.77	
	томат-паста	6		0.08	0.00	0.45	3.00	
	чеснок	1		0.05	0.00	0.24	1.19	
	сметана	8		0.16	0.97	0.42	5.15	
	масло сливочное	2		0.01	1.65	0.01	16.00	
	масло растительное	2		0.00	2.00	0.00	18.00	
	бульон	160		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Бефстроганов в томатном соусе		1\70	10.16	9.70	2.78	153.24	89 алгоритм, 759 сб.рец.
	мясо говядина	97		9.80	7.67	0.00	126.00	
	морковь	4		0.02	0.00	0.11	0.40	
	лук	4		0.02	0.00	0.12	0.58	
	томат-паста	4		0.10	0.00	0.43	1.68	
	мука	2		0.22	0.03	2.12	6.58	
	масло растительное	2		0.00	2.00	0.00	18.00	
	Каша пшеничная вязкая		1\150	4.47	3.51	25.18	130.92	681 сб. рец.
	крупа пшеничная	37		4.46	0.22	25.16	101.13	
	масло сливочное	4		0.01	3.29	0.02	29.79	
	вода	120		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Овощи консервированные	75	1\60	0.33	0.03	0.72	5.54	50 сб.рец.
	Компот из смеси сухофруктов		1\180	0.83	0.04	15.15	65.00	868 сб.рец.
	сухофрукты	13		0.83	0.04	8.15	37.00	
	сахар	7		0.00	0.00	7.00	28.00	
	вода	190		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Хлеб пшеничный	27	1\27	2.05	0.22	13.80	67.60	120 алгоритм
	Хлеб ржаной	35	1\35	1.96	0.39	17.30	81.00	121 алгоритм
	<b>Итого за обед:</b>			<b>22.80</b>	<b>20.00</b>	<b>75.78</b>	<b>610.65</b>	
	<b>Полдник:</b>							

	Картофель запеченный в сметанном соусе		<b>1\150</b>	<b>3.59</b>	<b>4.33</b>	<b>19.74</b>	<b>134.29</b>	<b>346, 798 сб. рец.</b>
	Картофель	170		1.27	0.83	16.90	73.02	
	лук	19		0.28	0.00	1.69	7.52	
	мука пшеничная	2		0.22	0.00	0.36	5.58	
	сметана	13		0.21	0.00	0.79	5.37	
	сыр	10		1.61	0.00	0.00	11.30	
	масло растительное	4		0.00	3.50	0.00	31.50	
	Хлеб пшеничный	26	<b>1\26</b>	<b>1.98</b>	<b>0.20</b>	<b>13.30</b>	<b>65.25</b>	<b>120 алгоритм</b>
	Сок фруктовый	180	<b>1\180</b>	<b>0.81</b>	<b>0.18</b>	<b>18.14</b>	<b>98.17</b>	<b>94 алгоритм</b>
<b>Итого за полдник:</b>				<b>6.38</b>	<b>4.71</b>	<b>51.18</b>	<b>297.71</b>	
<b>Итого за день:</b>				<b>41.06</b>	<b>41.25</b>	<b>186.70</b>	<b>1352.39</b>	





Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: 3-7 лет.

Приём пищи	Наименование блюда	Брутто	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
				Б	Ж	У		
<i>Неделя: вторая</i>								
<i>День 9</i>								
<i>Завтрак:</i>								
	Омлет натуральный		1\150	12.24	13.28	3.66	183.32	438 сб.реп.
	яйцо	97		11.07	10.02	0.60	137.01	
	молоко	65		1.16	0.78	3.04	23.91	
	масло сливочное	3		0.01	2.48	0.02	22.40	
	Икра кабачковая	53	1\50	0.40	2.00	2.15	27.50	50 сб.реп.
	Хлеб пшеничный с маслом		25\5	1.92	4.33	12.84	100.10	1 сб.реп.
	хлеб пшеничный	25		1.90	0.20	12.80	62.70	
	масло сливочное	5		0.02	4.13	0.04	37.40	
	Чай с сахаром		1\180	0.00	0.00	7.00	28.00	94 алгоритм
	чай заварка	0.7		0.00	0.00	0.00	0.00	
	сахар	7		0.00	0.00	7.00	28.00	
	вада	180		0.00	0.00	0.00	0.00	
<i>2-ой завтрак:</i>								
	Сок фруктовый	120	1\120	0.55	0.12	12.10	65.45	94 алгоритм
<i>Итого за завтрак:</i>								
<i>Обед:</i>								
	Суп картофельный с крупой и отварной рыбой		1\200\70	12.71	3.95	6.79	136.92	204, 471 сб.руц.
	рыба св\м минтай	186		11.33	0.54	0.00	49.87	
	Картофель	72		0.58	0.14	4.84	45.07	
	морковь	12		0.09	0.00	0.50	2.84	
	лук	12		0.12	0.00	0.70	3.02	
	крупа перловая	10		0.58	0.00	0.74	3.12	
	масло растительное	2		0.00	2.00	0.00	18.00	
	масло сливочное	2		0.01	1.27	0.01	15.00	
	бульон	140		0.00	0.00	0.00	0.00	

	Котлета мясная запеченная в соусе томатном		<b>1\80</b>	<b>11.35</b>	<b>14.31</b>	<b>7.30</b>	<b>182.76</b>	<b>84 алгоритм, 759 сб.рец.</b>
	мясо говядины	90		10.37	6.87	0.00	119.12	
	лук	11		0.06	0.00	0.49	1.34	
	молоко	10		0.11	0.06	0.59	2.96	
	хлеб пшеничный	6		0.45	0.04	3.09	14.10	
	масло растительное	2		0.00	2.00	0.00	18.00	
	для соуса:							
	морковь	4		0.02	0.00	0.11	0.40	
	лук	4		0.02	0.00	0.12	0.58	
	томат-паста	4		0.10	0.00	0.43	1.68	
	мука	2		0.22	0.03	1.36	6.58	
	масло растительное	2		0.00	2.00	0.00	18.00	
	Картофель отварной		<b>1\130</b>	<b>1.31</b>	<b>4.14</b>	<b>17.13</b>	<b>103.79</b>	<b>692 сб.рец.</b>
	Картофель	174		1.29	0.84	17.10	73.87	
	масло сливочное	4		0.02	3.30	0.03	29.92	
	Икра свекольная		<b>1\50</b>	<b>0.76</b>	<b>2.28</b>	<b>4.32</b>	<b>43.37</b>	<b>126 сб.рец</b>
	свекла	56		0.56	0.05	3.30	18.87	
	лук	6		0.05	0.00	0.32	1.64	
	томат-паста	3		0.09	0.00	0.44	1.45	
	чеснок	1		0.05	0.00	0.26	1.19	
	масло сливочное	1.5		0.01	1.23	0	11.22	
	масло растительное	1		0.00	1.00	0.00	9.00	
	Компот из свежих фруктов		<b>1\180</b>	<b>0.08</b>	<b>0.08</b>	<b>8.86</b>	<b>36.93</b>	<b>859 сб.рец.</b>
	свежие фрукты	22		0.08	0.08	1.86	8.93	
	сахар	7		0.00	0.00	7.00	28.00	
	вода	190		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Хлеб пшеничный	27	<b>1\27</b>	<b>2.05</b>	<b>0.22</b>	<b>13.80</b>	<b>67.60</b>	<b>120 алгоритм</b>
	Хлеб ржаной	35	<b>1\35</b>	<b>1.96</b>	<b>0.39</b>	<b>17.30</b>	<b>81.00</b>	<b>121 алгоритм</b>
	<b>Итого за обед:</b>			<b>30.22</b>	<b>25.37</b>	<b>75.50</b>	<b>652.37</b>	
	<b>Полдник:</b>							
	Пирожок с творогом		<b>1\70</b>	<b>9.10</b>	<b>6.11</b>	<b>30.05</b>	<b>192.88</b>	<b>1052,1095 сб.рец</b>
	мука\ на подпыл	30\1		4.01	0.19	22.69	95.11	
	молоко	16		0.17	0.01	0.76	4.82	

	яйцо	4		0.23	0.16	0.02	2.53	
	сахар	2.5		0.00	0.00	2.50	10.00	
	дрожжи	1.1		0.14	0.03	0.09	1.20	
	масло сливочное	2		0.00	2.00	0.00	18.00	
	для начинки:							
	творог	23		4.55	2.72	0.96	40.22	
	сахар	3		0.00	0.00	3.00	12.00	
	масло растительное	1		0.00	1.00	0.00	9.00	
	Кофейный напиток на молоке		1\200	5.46	5.15	13.48	122.27	57 азб.пит.
	кофе-цикорий	2.25		1.69	1.90	0.96	26.27	
	молоко	150		3.77	3.25	6.02	70.00	
	сахар	6.5		0.00	0.00	6.50	26.00	
	вода	50		0.00	0.00	0.00	0.00	
	<b>Итого за полдник:</b>			<b>14.56</b>	<b>11.26</b>	<b>43.53</b>	<b>315.15</b>	
	<b>Итого за день:</b>			<b>59.89</b>	<b>56.36</b>	<b>156.78</b>	<b>1371.89</b>	

Сезон: зимне-весенний

Возрастная категория: 3-7 лет.

Приём пищи	Наименование блюда	Брутто	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры
				Б	Ж	У		
<b>Неделя: вторая</b>								
<b>День 10</b>								
<b>Завтрак:</b>								
	Суп молочный с вермишелью		1\200	7.39	7.10	20.14	186.27	101 алгоритм
	макаронные изделия	20		3.61	0.56	10.60	72.48	
	молоко	150		3.77	3.25	6.02	70.00	
	сахар	3.5		0.00	0.00	3.50	14.00	
	масло сливочное	4		0.01	3.29	0.02	29.79	
	вода	30		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Хлеб пшеничный с маслом		25\5	1.92	4.33	12.84	100.10	3 сб. рец.
	хлеб пшеничный	25		1.90	0.20	12.80	62.70	
	масло сливочное	5		0.02	4.13	0.04	37.40	
	Какао на молоке		1\200	4.80	4.54	12.52	104.15	89 алгоритм
	какао порошок	1.05		0.14	1.24	0.00	7.74	
	молоко	150		3.77	3.25	6.02	70.00	
	сахар	6.5		0.00	0.00	6.50	26.00	
	вода	50		0.00	0.00	0.00	0.00	
<b>2-ой завтрак:</b>								
	Фрукты свежие	100	1\100	0.40	0.40	9.80	47.00	847 сб.рец.
<b>Итого за завтрак:</b>				<b>14.51</b>	<b>16.37</b>	<b>55.30</b>	<b>437.52</b>	
<b>Обед:</b>								
	Суп с клецками на курином бульоне		1\200	2.40	3.85	16.00	98.67	213,1065 сб рец.
	Картофель	68		0.60	0.17	6.73	32.95	
	морковь	13		0.09	0.00	0.50	2.84	
	лук	12		0.12	0.00	0.70	3.02	
	масло сливочное	1		0.00	0.72	0.00	7.00	
	масло растительное	1,5		0.00	1.50	0.00	16.50	
	бульон	150		0.00	0.00	0.00	0.00	
	для клецок:							
	мука пшеничная	11		1.21	0.16	8.05	16.67	

	масло сливочное	2		0.01	1.05	0.01	15.00	
	яйцо	3		0.37	0.25	0.01	4.69	
	вода	25		0.00	0.00	0.00		
	Плов с куриным мясом		<b>1\180</b>	<b>11.63</b>	<b>10.29</b>	<b>30.33</b>	<b>252.89</b>	<b>114 методич.сб.</b>
	мясо птицы	123		9.20	6.32	0.00	101.48	
	крупа рисовая	35		2.05	0.30	27.05	103.34	
	морковь	23		0.17	0.01	1.55	7.11	
	лук	17		0.20	0.01	1.72	7.96	
	вода	70		0.00	0.00	0.00	0.00	
	масло сливочное	2		0.01	1.65	0.01	15.00	
	масло растительное	2		0.00	2.00	0.00	18.00	
	Капуста тушеная		<b>1\50</b>	<b>1.08</b>	<b>2.55</b>	<b>3.33</b>	<b>41.44</b>	<b>151 орг.дет.пит.</b>
	капуста свежая	65		0.99	0.12	2.84	16.56	
	морковь	8		0.03	0.00	0.20	0.87	
	лук	7		0.03	0.00	0.18	1.03	
	томат	1		0.03	0.00	0.11	0.48	
	масло растительное	2.5		0.00	2.50	0.00	22.50	
	Кисель из кураги		<b>1\180</b>	<b>0.84</b>	<b>0.04</b>	<b>22.97</b>	<b>96.30</b>	<b>874 сб.рец.</b>
	курага	13		0.83	0.04	8.10	37.00	
	сахар	7		0.00	0.00	7.00	28.00	
	крахмал	10		0.01	0.00	8.00	31.30	
	вода	190		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Хлеб пшеничный	27	<b>1\27</b>	<b>2.05</b>	<b>0.22</b>	<b>13.80</b>	<b>67.60</b>	<b>120 алгоритм</b>
	Хлеб ржаной	35	<b>1\35</b>	<b>1.96</b>	<b>0.39</b>	<b>17.30</b>	<b>81.00</b>	<b>121 алгоритм</b>
<b>Итого за обед:</b>				<b>19.96</b>	<b>17.34</b>	<b>103.73</b>	<b>637.90</b>	
<b>Полдник:</b>								
	Яйцо отварное	45	<b>1\41</b>	<b>5.08</b>	<b>4.60</b>	<b>0.28</b>	<b>63.80</b>	<b>112 алгоритм</b>
	Салат из свеклы и зеленого горошка		<b>1\60</b>	<b>0.96</b>	<b>3.78</b>	<b>4.52</b>	<b>56.52</b>	<b>152 ор.пит.</b>
	свекла	50		0.54	0.77	3.20	20.70	
	горошек зеленый	17		0.35	0.01	0.71	6.02	
	лук	7		0.07	0.00	0.61	2.80	
	растительное масло	3		0.00	3.00	0.00	27.00	
	Хлеб ржаной	30	<b>1\30</b>	<b>1.68</b>	<b>0.33</b>	<b>14.80</b>	<b>70.00</b>	<b>121 алгоритм</b>
	Чай с сахаром		<b>1\200</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>7.00</b>	<b>28.00</b>	<b>94 алгоритм</b>

	чай заварка	0.7		0.00	0.00	0.00	0.00	
	сахар	7		0.00	0.00	7.00	28.00	
	вода	200		0.00	0.00	0.00	0.00	
	Кондитерское изделие	50	1\50	1.60	1.40	37.40	163.15	120 алгоритм
<b>Итого за полдник:</b>				<b>9.32</b>	<b>10.11</b>	<b>64.00</b>	<b>381.47</b>	
<b>Итого за день:</b>				<b>43.79</b>	<b>43.82</b>	<b>223.03</b>	<b>1456.89</b>	
<b>Итого за 10 дней:</b>				<b>506.68</b>	<b>485.05</b>	<b>1873.11</b>	<b>13956.26</b>	
<b>Среднее за 10 дней:</b>				<b>50.67</b>	<b>48.51</b>	<b>187.31</b>	<b>1395.63</b>	

Используемая литература:

Рецептуры блюд и кулинарных изделий в соответствии

1. Организация детского питания в дошкольных учреждениях: методические материалы и рекомендации авт., составитель И.Я.Конь, Л.И.Басова, С.А.Дмитриева, Л.Я.Каневская, М.М.Цапенко. Под общ. ред. Академика РАЕН, д.м.н., проф И.Я.Коня-2006
2. Алгоритм разработки перспективного меню при организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Практическое пособие для работников дошкольных образовательных учреждений под редакцией Н.В. Злобина, Н.А.Киселева, Краснодар 2007 г.
3. Азбука питания методические рекомендации по организации и контролю качества питания в дошкольных образовательных учреждениях. Составитель Н.А.Таргонская-2002 г
4. Сборник карточек-раскладок блюд ежедневного рациона питания- Анапа 2001г. Составлялось с использованием рекомендаций «Настольной книги медсестры детского сада В.Н.Обижштейн, В.Н.Касаткиной, С.М.Чечекушиной» издание «Линка-Пресс», Москва, 1998 г.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: в учебных заведениях/Авт.-сост. А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. ООО "Издательство Арий" 2010 г.
6. Материалы из опыта работы системы дошкольного образования Краснодарского края (Методический сборник по дошкольному образованию), авт., состовитель Т.П.Хлопова, Н.П.Легких, И.Н.Гусарова, С.К.Фоменко- Краснодар 2005г.
7. Для расчета химического состава и энергетической ценности некоторых блюд использован справочник "Химический состав российских пищевых продуктов", профессора И.М. Скурихина и академика РАМН, профессора В.А.Тутельяна, 2002 г.

**Сводная по набору пищевых продуктов используемые для приготовления блюд и напитков, для детей в возрасте 3-7 лет (в нетто на 1 ребенка в сутки)**

	Ед. из	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Всего за 10 дней	Норма
Молоко	мл.	232	512	380	335	320	200	510	300	241	300	3380	3380
Сгущенка	мл.					20		30					
Творог	гр.		94			93		90		23		300	300
Сметана	гр.	8	10	8		4	8	21	21			80	80
Сыр	гр.	20					15		10			45	45
Мясо говядина	гр.	93	46	93			93	93	104	81		603	603
Птица	гр.				37	63					80	180	180
<b>Рыба:</b>	гр.												
Минтай	гр.		93		94					93		280	280
Скумбрия	гр.		93		94					93		280	280
Горбуша	гр.		93		94					93		280	280
Треска	гр.		93		94					93		280	280
Яйцо	гр.	39	6	87	7	13	5	17		90.5	43.5	308	308
Картофель	гр.	49	152	175	51	104	51	54	179	184	51	1050	1050
Овощи	гр.	126	122	198.8	112	136.8	243.3	249	146.8	139.8	175.5	1650	1650
Фрук. свежие	гр.	74	100	24	130	49	105	49	100	19	100	750	750
Сухофрукты	гр.		13		13		13	15	13		13	80	80
Сок фруктов.	мл.	120		110		110		110	180	120		750	750
Хлеб пшенич.	гр.	52	52	78	71	55	52	52	78	58	52	600	600
Хлеб ржаной	гр.	35	35	35	35	35	35	35	35	35	65	380	380
Крупы/горох	гр.	32	23	23	73		31	33	60	10	35	320	320
Макароны	гр.	26				15	29				20	90	90
Мука	гр.	43	21	11	34		44	19	4	33	11	220	220
Масло сливоч.	гр.	18	16	17	18	13	16.5	15	15	17.5	14	160	160
Масло растит.	гр.	8	8	6.5	8.5	8	9.5	7.5	8	7	9	80	80
Сахар	гр.	19.5	21	24	29	24	20	20.5	17	26	24	225	225
Кондитер. изд.	гр.			30		70					50	150	150



	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
<b>Завтрак</b>	Макароны запеченные с яйцом и сыром	Каша рисовая молочная	Каша гречневая молочная	Каша манная молочная	Лапшевник с творогом и сгущенным молоком	Каша гречневая с соусом красным	Каша пшенная молочная	Каша из крупы геркулес молочная	Омлет натуральный	Суп молочный с вермишелью
						Икра кабачковая			Икра кабачковая	
	Хлеб пшеничный с маслом	Хлеб пшеничный с маслом	Хлеб пшеничный с маслом	Хлеб пшеничный с маслом	Хлеб пшеничный с маслом	Хлеб пшеничный с маслом и сыром	Хлеб пшеничный с маслом	Хлеб пшеничный с маслом	Хлеб пшеничный с маслом	Хлеб пшеничный с маслом
	Фрукты свежие		Кондитерское изделие		Фрукты свежие		Фрукты свежие			
	Чай с сахаром и лимоном	Какао на молоке	Кофейный напиток на молоке	Чай с сахаром	Какао на молоке	Чай с сахаром и лимоном	Кофейный напиток на молоке	Какао на молоке	Чай с сахаром	Какао на молоке
<b>10 часов</b>	Сок фруктовый	Фрукты свежие	Сок фруктовый	Фрукты свежие	Сок фруктовый	Фрукты свежие	Сок фруктовый	Фрукты свежие	Сок фруктовый	Фрукты свежие
<b>Обед</b>	Свекольник с яйцом на мясном бульоне	Суп картофельный на м\б.	Суп лапша домашняя на к\б	Суп гороховый с гречками на к\б	Борщ зимний со сметаной на м\б	Борщ с фасолью на м\б.	Суп с яйцом и зеленым горошком	Суп с клецками на к\б.	Суп рыбный с перловой крупой	Щи
	Гуляш в соусе	Рыба, тушеная с овощами	Куриные оладьи	Котлета рыбная запеченная с соусом	Жаркое по-домашнему	Мясо тушеное	Голубцы ленивые	Плов с куриным мясом	Котлета мясная запеченная в соусе томатном	Бефстроганов в соусе
	Каша гречневая вязкая	Картофельное пюре	Рагу из овощей	Каша рисовая с овощами		Макароны отварные		Капуста тушенная	Картофель отварной	Каша пшеничная вязкая
	Салат из кв. капусты с луком	Овощи порционные		Салат из квашеной капусты со свеклой	Салат из квашеной капусты с зеленым горошком	Капуста тушенная	Овощи порционные		Икра свекольная	Овощи консервированные
	Компот из св. фруктов	Компот из сухофруктов	Компот из св. фруктов	Компот из сухофруктов	Компот из св. фруктов	Компот из сухофруктов	Компот из св. фруктов	Кисель из кураги	Компот из св. фруктов	Компот из сухофруктов
	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный	Хлеб пшеничный
	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной	Хлеб ржаной
<b>Полдник</b>	Булочка с посыпкой	Ленивые вареники с сл.маслом	Омлет натуральный	Пирожок с яблоками печеный	Кондитерское изделие	Булочка домашняя	Пудинг из творога со сгущенным молоком	Картофель запеченный в сметанном соусе	Пирожок с творогом	Салат из свеклы и зеленого горошка
			Икра кабачковая							Яйцо отварное
	Кисломолочный продукт	Молоко кипяченое	Чай с сахаром и лимоном	Кофейный напиток на молоке	Чай с молоком	Кисломолочный продукт	Кисломолочный продукт	Сок фруктовый	Кофейный напиток на молоке	Чай с сахаром
										Кондитерское изделие

			Хлеб пшеничный					Хлеб пшеничный		Хлеб пшеничный
--	--	--	----------------	--	--	--	--	----------------	--	----------------