



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МДОУ ЦПРР
д/с № 20 «Родничок»
Жильцова К.В.

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

для организации питания детей возрастной группы от 1,5 до 2-х лет

в Муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении

Центр Развития Ребенка «Детский сад №20 «Родничок»

Арсеньевского городского округа

Жильцова К.В.

меню приготовляемых блюд
Возрастная категория питающихся с 1,5 до 3 лет.

1 день

приём пищи	наименование блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептуры
		вес блюда	белки	жиры	углеводы	
	каша пшененная молочная	125	3,9	5,8	20,4	149,4
	сыр (порциями)	6	1,404	1,8	0	21,816
	хлеб пшеничный	50	3,8	0,45	24,85	118,65
завтрак	чай с сахаром	180	0	0	6,9	3
итого		361	9,104	8,05	52,15	317,466
2 завтрак	апельсин	100	0,9	0	8,4	37,2
итого		100	0,9	0	8,4	37,2
	суп картофельный с горохом и гренками	160	4,9	2,8	26,5	150,8
	рагу из овощей	110	2	11	12,9	158,6
	котлета мясная	50	4,7	6,9	14,4	138,5
	томаты соленые	30	0,3	0	0,7	272
	хлеб ржано-пшеничный	40	2,8	0,44	16,12	79,64
обед	кисель из кураги	150	0,8	0	20,4	9
итого		540	15,5	21,14	91,02	616,34
	запеканка морковная с творогом, со сгущенным молоком	75	6,6	6,1	12,7	132,1
полдник	какао с молоком	150	2,1	2,5	12,3	258
итого		225	8,7	8,6	25	380
всего за день		34,204	37,79	176,57	1183,206	212,2

Утверждают Заведующий МДОБУ ЦРР Д/с №20 "Родничок"
Жильцова К.В.

меню приготовляемых блюд
Возрастная категория питающихся с 1,5 до 3 лет.

2 день

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
	омлет натуральный	105	7,3	9,8	3,2	130,2	214
Масло (порциями)		5	0,03	4,125	0,045	37,425	13
хлеб пшеничный		60	4,56	0,54	29,82	142,38	3
кофейный напиток с молоком		180	1,8	2,2	13,6	81,4	395
итого		350	13,69	16,67	46,67	391,41	
	яблоко свежее	100	0,4	0	11,3	46,8	6
итого		100	0,4	0	11,3	46,8	
	суп овощной с вермишелью и курицей	150	2,1	2,1	10,9	70,9	75
	рис отварной	110	2,7	4,4	28,3	163,6	315
	биточки рыбные с овощами запеченными	50	5	4,4	6,9	87,2	259
	салат витаминный	30	0,5	1	4,6	29,4	41
	хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,33	12,09	59,73	9
	компот из сухофруктов	150	0,5	0	22,4	91,6	402
итого		520	12,9	12,23	85,19	502,43	
	суп гречневый с курицей	150	3,5	4,7	10,2	97,1	94
	хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,33	12,09	59,73	3
	кефир	150	4,35	3,75	6	75,15	435
итого		330	9,95	8,78	28,29	231,98	
всего за день		36,94	37,68	171,45	1172,62		

Утверждают заведующий МДОБУ ЦРР Д/с №20 "Родничок"
Жильцова К.В.

меню приготовляемых блюд
возрастная категория питающихся с 1,5 до 3 лет.

3 день

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
	каша пшеничная молочная жидкая	125	3,8	5	20,3	141,4	189
	хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	19,88	94,92	3
	сыр (порциями)	5	1,17	1,5	0	18,18	14

	чай с лимоном	197	0,2	0	10,	40,8	393
итого		367	8,21	6,86	50,18	295,3	
	груша свежая	100	0,4	0	10,7	44,4	7
итого		100	0,4	0	10,7	44,4	
	суп картофельный с фрикадельками	150	5	4,6	10,8	104,6	150
	Каша перловая	110	3,32	3,83	23,46	141,59	
	Мясной гуляш	50	3,2	6,3	2,3	78,7	259
	Огурец соленый	30	0,84	0	0,39	4,92	21
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,33	12,09	59,73	9
	Кисель из сушеных яблок	150	0,2	0	24,3	98	379
итого		520	14,66	15,06	73,34	487,54	
	запеканка картофельная с курицей	80	3,9	8,2	14	145,4	299
	Ряженка	150	4,35	3,75	6,3	76,35	435
итого		230	8,25	11,95	20,3	221,75	
всего за день			31,52	33,87	154,52	1048,99	

Утверждено заведующий МДОБУ ЦПРД с №20 "Родничок"
Жильцова К.В.

меню приготовляемых блюд
Возрастная категория питающихся с 1,5 до 3 лет.
4 день

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	Углеводы		
	Суп Ессентуки (с горошком и яйцом)	150	5	5,2	5,7	89,6	95
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,45	24,85	118,65	3
завтрак	Кафеа с молоком	150	2,1	2,5	12,3	80,1	397
итого		350	10,9	8,15	42,85	288,35	
2 завтрак	Кефир	150	4,35	3,75	6	75,15	435
	Вафли	17	0,54	0,48	13,6	60,88	50
итого		167	4,89	4,23	19,6	136,03	
	Свекольник с говядиной и сметаной	150	3,3	3,1	13	93,1	62
	Жаркое по домашнему	160	8	17,6	14,8	249,6	258
	Сельдь малосоленая с луком	30	3,2	6,1	0,7	70,5	521

обед	хлеб ржано-пшеничный	40	2,8	0,44	16,12	79,64	9
	компот из смеси сухофруктов	150	0,5	0	10,7	44,8	402
итого		530	17,8	27,24	55,32	537,64	
	сырники с морковью	65	6,6	6,5	13,8	140,1	233
	кисель из кураги	150	0,8	0	18,4	76,8	380
полдник	яблоко свежее	95	0,38	0	10,735	44,46	6
итого		310	7,78	6,5	42,935	261,36	
всего за день		41,37	46,12	160,705		1223,38	

Утверждают Заведующий МДОУ ЦРР Д/с №20 "Родничок"
Жильцова К.В.

меню приготовляемых блюд
Возрастная категория питающихся с 1,5 до 3 лет.

5 день

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества	энергетическая ценность	№ рецептуры
	каша геркулесовая	125	3,1	5,5	17,4
	масло (порциями)	5	0,03	4,125	0,045
	хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	19,88
завтрак	чай с сахаром	180	0	0	8,2
		350	6,17	9,985	45,525
итого		100	0,4	0	10,7
2 завтрак	груша свежая	100	0,4	0	10,7
		150	5,1	7,6	8,1
	рассольник на мясном бульоне	110	2,65	3,39	27,79
	каша гречневая рассыпчатая	50	6,95	7,23	1,69
	биточки куриные	30	0,4	1,6	2,3
	икра кабачковая	40	2,8	0,44	16,12
	хлеб ржано-пшеничный	150	0,1	0	10,1
обед	лимонный напиток	530	18	20,26	66,1
итого					518,74
	крем-суп с зеленым горошком	150	1,8	3,1	8,6
	круトン	10	1,2	0,1	6
полдник	компот из кураги с вит. С	150	0,7	0	12,7

итого	310	3,7	3,2	27,3	152,8
всего за день	28,27	33,445	149,625		1012,585

средние значения за 1-5 день

средние значения за 1-5 день						% соотношение между САНПИ
6	Ж	У	ЭН			
34,46	37,78	162,57	1128,16	пр. пищи	норма	
31-35,2	34,7-39,4	149,8-170	1032,9-1172,5	ЗАВТРАК	21	
				2 ЗАВТРАК	5,25	
				ОБЕД	36,75	
				ПОЛДНИК	15,75	

Утверждено Заведующий МДОБУ ЦПР Д/с №20 "Родничок"
Жильцова К.В.

Возможна категория гипотез шахмат с 15 до 3 по меню приготовляемых блюд.

5 день

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
каша гречневая молочная		130	3,4	5,3	15,6	123,7	184
сыр (порциями)		6	1,404	1,8	0	21,816	14
хлеб пшеничный		40	3,04	0,36	19,88	94,92	3
завтрак	чай с сахаром	180	0	0	5	20	392
итого		356	7,844	7,46	40,48	260,436	
2 завтрак	груша свежая	100	0,4	0	10,7	44,4	7
итого		100	0,4	0	10,7	44,4	
суп с рыбными консервами		150	5,4	2	9,9	79,2	87
мясо тушеное с овощами в соусе		180	9	13,1	14,9	213,5	274
салат "Свеколька"		30	0,7	1,2	5,8	36,8	50
хлеб ржано-пшеничный		40	2,8	0,44	16,12	79,64	9
напиток из шиповника		150	0,5	0	12,1	50,4	397
итого		550	18,4	16,74	58,82	459,54	

	зразы из творога с черносливом	65	7,5	7,9	17,6	171,5	233
	соус молочный	20	0,3	1	2,7	21	351
	какао с молоком	150	2,1	2,5	9,4	68,5	441
итого		235	9,9	11,4	29,7	261	
всего за день			36,544	35,6	139,7	1025,376	

Утверждено Заведующий МДОБУ ЦПРР Д/с №20 "Родничок"
Жильцова К.В.

меню приготовляемых блюд
Возрастная категория питающихся с 1,5 до 3 лет.

7 день

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	Углеводы		
	каша рисовая молочная	125	2,5	4,3	17,4	118,3	189
	масло (порциями)	5	0,03	4,125	0,045	37,425	13
	хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	19,88	94,92	3
завтрак	чай с лимоном	197	0,2	0	5,2	21,6	393
итого		367	5,77	8,785	42,525	272,245	
	ряженка	150	4,35	3,75	6,3	76,35	435
	печенье	10	1,07	1,562	3,47	32,218	52
итого		160	5,42	5,312	9,77	108,568	
	щи с квашенной капусты с картофелем и сметаной	153	2,6	4,2	4,1	64,6	88
	пюре картофельное	110	1,8	3,4	14,8	97	335
	печеночные оладьи	60	4,2	11,2	10,1	158	290
	соус сметанный	20	0,28	0,79	1,27	13,31	371
	томаты соленые	30	0,3	0	0,7	4	20
	хлеб ржано-пшеничный	40	2,8	0,44	16,12	79,64	9
	компот из смеси сухофруктов	150	0,5	0	9,8	41,2	432
итого		563	12,48	20,03	56,89	457,75	
	суп овощной с вермишелью и с курицей	150	2,1	2,1	10,9	70,9	82
	помпушки с чесноком	20	2,3	2,4	14,7	89,6	471
	апельсин свежий	95	0,855	0	7,98	35,34	1

	кофейный напиток	150	1,1	0,98	14,5	71,22	402
итого		415	6,355	5,48	48,08	267,06	
всего за день		30,025	39,607	157,265	1105,623		

Утверждено Заведующий МДОБУ ЦРР Д/с №20 "Родничок"
Жильцова К.В.

меню приготовляемых блюд
Возрастная категория питающихся с 1,5 до 3 лет.

приём пищи	наименование блюда	вес блюда	пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы		
	Макароны с сыром	150	8,1	8,3	32,1	235,5	210
	хлеб пшеничный	20	1,52	0,18	9,94	47,46	3
	чай с сахаром	180	0	0	6,9	27,6	392
итого		350	9,62	8,48	48,94	310,56	
	груша свежая	100	0,4	0	10,7	44,4	7
итого		100	0,4	0	10,7	44,4	
	суп овощной с курицей и сметаной	165	3,2	5	7,8	89	56
	плов по-узбекски	160	8,1	22,4	31,7	360,8	266
	винегрет овощной	30	0,4	2,5	2,2	32,9	51
	хлеб ржано-пшеничный	40	2,8	0,44	16,12	79,64	9
	компот из свежих яблок	150	0,3	0,1	20,6	84,5	397
итого		545	14,8	30,44	78,42	646,84	
	каша манная молочная жидкая	130	2,9	5	17,9	128,2	35
	хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	71,19	3
	какао с молоком	150	2,1	2,5	12,3	80,1	438
итого		310	7,28	7,77	45,11	279,49	
всего за день		32,1	46,69	183,17	1281,29		

Утверждено Заведующий МДОБУ ЦРР Д/с №20 "Родничок"
Жильцова К.В.

меню приготовляемых блюд
Возрастная категория питающихся с 1,5 до 3 лет.

9 день

приём пищи	наименование блюда	вес пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептуры
		белка	жиры	Углеводы		
	каша ячневая жидкая	130	2,8	5	14,6	114,6
	масло (порциями)	5	0,03	4,125	0,045	37,425
	хлеб пшеничный	40	3,04	0,36	19,88	94,92
	кофейный напиток с молоком	180	1,3	1,5	9,9	58,3
завтрак	итого	355	7,17	10,985	44,425	305,245
	варенец	150	4,35	3,75	6,15	75,75
2 завтрак	пряник	17	0,54	0,48	13,6	60,88
	итого	167	4,89	4,23	19,75	136,63
	суп по-далньевосточному	150	4,9	5,2	5,2	87,2
	каша гречневая рассыпчатая	110	6,2	3,2	28,1	166
	мясо тушеное	50	3,95	8,2	3,1	102
	огурец соленый	30	0,84	0	0,39	4,92
	хлеб ржано-пшеничный	40	2,8	0,44	16,12	79,64
обед	компот из изюма	150	0,3	0	15,5	63,2
	итого	530	18,99	17,04	68,41	502,96
	вареники ленивые	80	9,5	3,3	19,8	146,9
	кисель из кураги	150	0,8	0	17	71,2
	яблоко свежее	95	0,38	0	10,735	44,46
	итого	325	10,68	3,3	47,535	262,56
	Всего за день		41,73	35,555	180,12	1207,395

Утверждают Заведующий МДОБУ ЦРР Д/С №20 "Родничок"

Жильцова К.В.

Меню приготовляемых блюд
Возрастная категория питающихся с 1,5 до 3 лет.

10 день

приём пищи	наименование блюда	вес пищевые вещества			энергетическая ценность	№ рецептуры
		блюда	белки	жиры		
	суп с рыбными консервами	140	5,1	1,8	9,3	73,8
	сыр (порциями)	5	1,17	1,5	0	18,18

	хлеб пшеничный	50	3,8	0,45	24,85	18,18	3
	чай с лимоном	155	0	0	7	28	393
итого		350	10,07	3,75	41,15	238,63	
	апельсин свежий	100	0,9	0	8,4	37,2	1
итого		100	0,9	0	8,4	37,2	
	борщ с капустой и картофелем	180	2,09	2,95	8,42	68,59	76
	пюре гороховое	110	7,6	1,6	15,8	108	335
	котлета мясная	50	4,5	8	7,5	120	272
	хлеб ржано-пшеничный	40	2,8	0,44	16,12	79,64	9
	салат витаминный	40	0,5	1,3	6,1	38,1	41
обед	чай с сахаром	150	0	0	6,9	27,6	397
итого		570	17,49	14,29	60,84	441,93	
	солянка сборная с курицей	110	2,7	6,6	14,4	127,8	131
	хлеб ржано-пшеничный	30	2,1	0,33	12,09	59,73	9
	какао с молоком	150	2,1	2,5	12,3	80,1	392
итого		290	6,9	9,43	38,79	267,63	
	всего за день		35,36	27,47	149,18	985,39	

средние значения за 5-6 день				% соотношение между Г САНПИ	
6	Ж	У	ЭН		
35,15	36,98	161,89	1121,01	пр. пищи	норма
31-35,2	34,7-39,4	149,8-170	1032,9-1172,5	ЗАВТРАК	21
				2 ЗАВТРАК	5,25
				ОБЕД	36,75
				ПОЛДНИК	15,75

средние значения за 1-10 день				% соотношение между Г САНПИ	
6	Ж	У	ЭН		
34,81	37,38	162,23	1124,59	пр. пищи	норма
31-35,2	34,7-39,4	149,8-170	1032,9-1172,5	ЗАВТРАК	21
				2 ЗАВТРАК	5,25