Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 24 «Радуга» с приоритетным осуществлением художественно-эстетического направления развития воспитанников» города Невинномысска

УТВЕРЖДЕНО: Приказом МБДОУ № 24 Невинномысска от 28.02.2022 г. № 59- о\д МБДОУ Ваведующий С.В. Костина

Примерное десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 года до 3 лет (теплый период)

1 день Ясли

	1 4	ень яс	JIM				
Hamanapanna	No	Drwan					
Наименование	рецептур	Выход	Хим	ический сос	тав, г	<u>Энергетич</u>	витамины
<u>блюда</u>	<u>ы</u>	<u>(r.)</u>	Б	Ж	У	еская пенность	C
Завтрак						<u> </u>	
Суп молочный с							
крупой (гречкой)	548	150	3.6	3.7	16.7	111.2	
1\2							
Яйцо отварное	424	20	2.5	2.3	0.1	31.4	
Кофейный							
напиток с молоком	1221	180	2.6	2.3	15.24	91.8	
1/2						ļ	
Хлеб пшеничный		25	- 2	0.3	10.5	50.8	
Масло сливочное		5	0.1	3.6	0.1	33.1	
Итого за завтрак		380				<b> </b>	
Второй завтрак				_			
Сок яблочный		100	0.5	0.1	10.1	1.6	2
		100	0.5	0.1	10.1	46	
Итого за второй		100					
завтрак Обед						<del>                                     </del>	<del>                                     </del>
Обед				-			
Суп картофельный	304	150	1.5	1.6	12	88	7.7
с крупой (пшено)	304	150	1.5	1.0	12	00	'.'
					l		
Рыба тушённая в	486	100	10.7	5.7	5.2	114.7	5.4
томате с овощами	100	100	1017		0.2	11,	3.4
7.6	440	0.0	1.0	2.4	7.6	50.0	10.10
Капуста тушённая	440	80	1.9	2.4	7.6	58.8	42.48
Компот из смеси	1113	150	0.4	0.1	10.7	43	
сухофруктов	1113	130	0.4	0.1	10.7	43	
Хлеб ржаной		40	2.6	0.4	16	76	
Хлеб пшеничный		10	0.8	0.1	4.2	20.3	
				J	''-	20.5	ļ
Итого за обед		530					ļ
<u>Уплотненный</u>						1	ļ
полдник	202	210	12.0	11.0	21.1	270	1.0
Плов из птицы	893-2	210	13.9	11.9	31.1	279	4.3
Капуста		20	0.2	0	0.4	2.8	4
квашенная							<del> </del>
Хлеб пшеничный		25	2	0.3	10.5	50.8	
Чай	1203	180	0	0	7.1	26.49	
Итого за							
уплотненный		415					
полдник					ļ	ļ	
<u>Ужин</u>						-	
Кефир	1227	150	4.2	4.8	6.2	89	1
Пудинг из							
творога(запечённы	467	100	15.3	3.5	16.3	163.6	0.36
й)	1			<del> </del>		1	_
Итого за ужин		250	2	1	400.00	10-1-	
Итого за день		1675	64.8	43.1	180.04	1376.79	67.24

#######

2 день Ясли

	№	CHB 710					
Наименование блюда	рецептур ы	Выход (г.)	Хим	ический сос	Энергетич еская	витаминь	
			Б	Ж	У	ценность	С
Завтрак							
Каша молочная "Геркулес" жидкая 1/2		150	4.25	5.14	17.95	132.08	1
Какао на цельном молоке	1221	150	5	5.4	14.75	130.7	1.51
Хлеб пшеничный		20	2.3	0.3	14.7	67.8	
Масло сливочное		5	0.03	4.1	0	37.5	7
Итого за завтрак		355					
Обед							
Борщ Сибирский	177	150	2.4	3.1	11.1	80.4	12.5
Сметана		6	0.2	0.9	0.2	9.6	
Биточки, рубленные из птицы	671	60	9.1	6.7	5.4	118.1	
Пюре картофельное	429	120	2.7	3.8	20.4	122.1	14.4
Хлеб ржаной		40	2.6	0.4	16	76	
Компот из смеси сухофруктов	1113	150	0.4	0.1	10.7	43	
Итого за обед		526					
Уплотненный полдник							
Омлет натуральный	588	110	11.1	13.6	2.1	17,4,6	
Капуста тушённая	470	120	2.8	3.6	11.7	88.7	63.8
Хлеб пшеничный		15	1.2	0.2	6.3	30.5	
Чай	1203	180	0	0	6.1	22.6	,
Итого за уплотненный полдник		425					
<u>Ужин</u>							
Молоко кипяченное	1226	180	5	4.5	8.5	95.4	
Хлеб пшеничный		15	1.2	0.2	6.3	30.5	
Повидло		15	0.1	0	9.7	36.7	0.1
Итого за ужин		210					
Итого за день		1516	50.38	52.04	161.9	1121.68	93.31

	эдг	эк анз	JIVI				
	No				, , , , , , , , , , , ,		
Наименование блюда	рецептур ы	Выход (г.)	Хими	ический сост	ав, г	Энергетич еская	витамины
			Б	Ж	У	ценность	С
Завтрак							
Суп молочный с крупой пшенной 1/2	385	150	3.5	3.7	16.8	111.8	
кофеиныи напиток с	1221	180	2.6	2.3	10.4	73.1	
Хлеб пшеничный		25	2	0.3	10.5	50.8	
Масло сливочное		5	0.03	4.1	0	37.5	
Итого за завтрак		360					
Второй завтрак		1			-		
Сок яблочный		100	0.5	0.1	10.1	46	2
итого за второй		100					
Обед							
Суп картофельный с макаронными изделиями	307	150	1.7	2.1	14.4	80	7.7
Котлета рубленая из птицы	667	60	9.6	7.3	9.7	135.3	
Свекла тушенная	442	110	2.2	3.6	13.3	92	12.3
Хлеб ржаной		40	2.6	0.4	16	76	
Компот из смеси сухофруктов	1113	150	0.4	0.1	10.7	43	
Итого за обед		510					
<u>Уплотненный</u> <u>полдник</u>					,		
Картофельное пюре	429	120	2.7	3.8	20.4	122.1	14.4
Рыба тушённая в томате с овощами	486	100	10.7	5.7	5.2	114.7	5.4
Соус томатный	1029	20	0.3	1	1.9		
Хлеб пшеничный		20	2.3	0.3	14.7	67.8	
Чай	1203	150	0	0	6.1	22.6	
Итого за уплотненный полдник		410					
Ужин							
Кефир	1227	180	5.4	4.5	7.2	91.8	1.3
Печенье		28	2.8	1.4	11.2	105.2	
Итого за ужин		208					
Итого за день	<u> </u>	1588	49.33	40.7	178.6	1269.7	43.1

		MID MC	/VIII				
	No						
Наименование блюда	рецептур ы	Выход (г.)	Химі	ический сос	Энергетич еская	витамины	
-			Б	Ж	У	ценность	С
Завтрак							
Каша молочная рисовая 1/2	385	150	4.7	5.5	22	155.1	
Яйцо отварное	424	20	2.5	2.3	0.1	31.4	
Кофейный напиток с молоком	1221	180	2.6	2.3	10.24	73.1	
Хлеб пшеничный	<u> </u>	25	2	0.3	10.5	50.8	
Масло сливочное		5	0.03	4.1	0	37.5	
Итого за завтрак		380					
<u>Обед</u>							
Борщ с картофелем	263	150	1.4	2.2	10.5	69	9.7
Сметана		6	0.2	0.9	0.2	9.6	
Жаркое по- домашнему	820	180	14.5	10.9	24.4	248.2	19.7
Хлеб пшеничный		10	0.8	0.1	4.2	20.3	
Хлеб ржаной		40	2.6	0.4	16	76	
Компот из смеси сухофруктов	1113	150	0.4	0.1	10.7	43	
Итого за обед		536					
Уплотненный полдник							
Пудинг из творога (запечённый)	467	180	27.6	6.3	29.4	294.5	0.6
Соус сметанный	1044	30	0.4	2.2	2	29.4	_
Хлеб пшеничный		10	0.8	0.1	4.2	20.3	
Чай	1203	180	0	0	7.1	26.49	
Итого за							
уплотненный		400	!				
полдник	-						<del>                                     </del>
Ужин	1006	100		A F	0.5	05.4	<del>                                     </del>
Молоко кипяченное	1226	180 15	5 1.2	4.5 0.2	8.5 6.3	95.4 30.5	
Хлеб пшеничный Повидло		15	0.1	0.2	9.7	36.7	0.1
Итого за ужин		210			7.1	30.7	0.1
Итого за ужин		1526	66.73	42.4	176.04	1347.29	30

	э де	<u>нь яс</u>	ЛИ		_		
	№						
Наименование блюда	рецептур ы	Выход (г.)	Хим	ический сос	гав, г	Энергетич еская	витамины
	]		Б	Ж	У	ценность	С
Завтрак							
Каша манная молочная жидкая 1/2		150	3.5	6.4	23.4	168.5	-
Кофейный напиток с молоком 1/2		180	4.3	3.9	15.2	111.3	0.8
Хлеб пшеничный		20	2.3	0.3	14.7	67.8	
Масло сливочное		5	0.03	4.1	0	37.5	
Итого за завтрак		355					
Второй завтрак						1	
Сок яблочный		100	0.5	0.1	10.1	46	2
Итого за второй завтрак		100	0.3	0.1	10.1	40	
Обед							
Суп картофельный	299	150	1.6	3.1	14.4	88	11.1
Котлера рубленная из птицы	667	60	9.6	7.3	9.7	135.3	0.6
Ьакароны отварные	566	90	3.3	1.3	23.8	117.1	
Соус томатный	1029	20	0.3	1	1.9	18.7	2.4
Хлеб ржаной		40	2.6	0.4	16	76	
Компот из смеси сухофруктов	1113	150	0.4	0.1	10.7	43	
Итого за обед		510					
Уплотненный полдник				_			
Шницель рыбный натуральный	511	70	107	4.2	6.4	104.6	1.2
Пюре картофельное	429	120	2.7	3.8	20.4	122.1	14.4
Яйцо отварное	424	20	2.5	2.3	0.1	31.4	
Хлеб пшеничный		20	1.6	0.2	8.4	40.6	
Чай	1203	180	0	0	6.1	22.6	
Итого за уплотненный полдник		410					
Ужин							
Кефир	1227	180	5.4	4.5	7.2	91.8	1.3
Печенье		28	2.8	1.4	11.2	105.2	
Итого за ужин		208					
Итого за день		1583	150.43	44.4	199.7	1427.5	33.2

	No	EMB AC					
Наименование блюда	рецептур ы	Выход (г.)	Хим	ический сос	тав, г	Энергетич еская	витамины
			Б	Ж	У	ценность	С
Завтрак							
Суп молочный с крупой (гречкой) 1/2	548	150	3.6	3.7	16.7	111.2	
Кофейный напиток без молока	1221	180	0.1	0	6	25.4	
Хлеб пшеничный		25	2	0.3	10.5	50.8	
Яйцо отварное	424	20	2.5	2.3	0.1	31.4	
Масло сливочное		5	0.03	4.1	0	37.5	
Итого за завтрак		380				1	
Второй завтрак						1	
Сок яблочный		100	0.5	0.1	10.1	46	2
итого за второи		100					
Обед							
Суп картофельный с рисом	304	150	1.3	1.5	12.2	65.2	7.7
Фрикадельки рыбные в томатном соусе	517	60	7.7	7.2	4	110.4	
Каша вязкая пшённая	384	100	3	1.2	17.3	96.8	53.1
Соус томатный	1029	20	0.3	1	1.9	18.7	2.4
Хлеб ржаной		40	2.6	0.4	16	76	
Компот из смеси сухофруктов	1113	150	0.4	0.1	10.7	43	
Итого за обед		520					
Уплотненный полдник							
Птица тушённая в coyce	643	75	18.8	13.2	0.4	195.8	
Макароны отварные	566	100	3.6	1.5	26.3	129.4	
Соус красный основной	1011	30	0.3	0.4	2.5	14.8	1.6
Хлеб пшеничный		20	2.3	0.3	14.7	67.8	
Чай	1203	180	0	0	7.1	26.49	
Итого за уплотненный полдник		405					
Ужин							
Кефир	1227	150	4.2	4.8	6.2	89	1
Пудинг из творога(запечённый)	467	100	15.3	3.5	16.3	163.6	0.36
Итого за ужин		250					
Итого за день		1655	68.53	45.6	179	1399.29	68.16

	No						
Наименование блюда	рецептур ы	Выход (г.)	Химический состав, г			Энергетич еская	витамины
			Б	Ж	У	ценность	C
Завтрак_							
Суп молочный с макаронами 1/2	548	150	3.3	2.8	16.5	102.5	
Какао на цельном молоке	1221	180	5.3	4.7	14.8	122.4	
Хлеб пшеничный	1	15	2.3	0.3	14.7	67.8	
Масло сливочное		5	0.03	4.1	0	37.5	
Итого за завтрак		350					
Обед							
Щи из свежей капусты	187	150	1.1	3	6.1	54.9	18.6
Сметана		6	0.2	0.9	0.2	9.6	
Свекла тушенная	442	100	2.1	3.3	12.1	83.6	12.1
Котлета рубленная из птицы	667	60	9.6	7.3	9.7	135.3	
Яйцо отварное	424	20	2.5	2.3	0.1	31.4	
Хлеб ржаной		40	2.6	0.4	16	76	
Компот из смеси сухофруктов	1113	150	0.4	0.1	10.7	43	
Итогот за обед		526					
Уплотненный полдник							
<u>полдник</u> Картофель запечённый с яйцом	347	150	7.2	7.4	38	238.2	29.3
Икра кабачковая		80	1.6	7.2	6.8	100	5.6
Хлеб пшеничный		20	2.3	0.3	14.7	67.8	
Чай	1203	150	1		10.02	41	0.05
Итого за уплотненный полдник		400	' 				
Ужин					<del>                                     </del>	<del>                                     </del>	
Молоко кипяченное	1226	180	5	4.5	8.5	95.4	
Хлеб пшеничный		100	0.8	0.1	4.2	20.3	
Повидло		10	0.1	0	6.5	24.5	0.1
Итого за ужин		200				=	
Итого за день		1476	47.33	48.7	189.62	1351.2	65.65

	оді	N dny	JIEL				
	No	•					
Наименование блюда	рецептур ы	Выход (г.)	Химі	ический сос	гав, г	Энергетич еская	витамины
		, ,	Б	Ж	У	ценность	С
Завтрак							,
Каша молочная манная жидкая ½	548	150	4.45	6.4	22.84	169.5	0.7
Хлеб пшеничный		20	2.3	0.3	14.7	67.8	
Масло сливочное		5	0.03	4.1	0	37.5	
кофеиный налиток с	1221	180	2.6	2.3	10.24	73.1	
Итого за затрак		355					
Второй завтрак							
Сок яблочный итого за второи		100 100	0.1	10.1	46	2	
Обед							
Суп овощной	300	150	1.2	3	7.9	62	11.9
Сметана		_ 6	0.2	0.9	0.2	9.6	
Биточки	841	60	14.3	11.2	13.3	208.7	0.6
Капуста тушённая	440	100	2.4	3	9.6	73.6	53.1
Хлеб ржаной		40	2.6	0.4	16	76	
Хлеб пшеничный		10	0.8	0.1	4.2	20.3	
Компот из смеси сухофруктов	1113	150	0.4	0.1	10.7	43	
Итого за обед		516					
Уплотненный полдник				:			
Рагу из овощей	445	180	3.6	3.8	23.4	137.4	45.5
Яйцо отварное	424	20	2.5	2.3	0.1	31.4	
Хлеб пшеничный		25	1.5	0.18	9.8	45.2	
Чай	1203	180	0	6	7.1	26.49	:
Итого за уплотненный полдник		405				:	
Ужин	155-	100	4 -	7.0	01.0	1.0	0.17
Кефир	1227	180	4.5	7.2	91.8	1.3	0.45
Печенье		28	1.4	11.2	105.2	-	
Итого за ужин		208	105.11	72.70	202.00	100400	112.25
Итого за день		1584	125.11	72.58	393.08	1084.89	112.25

	Nº	ень яс	J11/1				
Наименование блюда	л <u>∘</u> рецептур	Выход	Химический состав, г		Энергетич	витамины	
	ы	(г.)	Б	Ж	У	еская ценность	С
Завтрак_							
Каша рисовая молочная 1/2	548	150	3.6	5.6	24.1	156.2	
Масло сливочное		5	0.03	4.1	0	37.5	
Хлеб пшеничный		15	1.2	0.2	6.3	30.5	
Кофейный напиток с молоком на 1/2	1221	180	4.3	3.8	15.1	111.4	
Итого за завтрак		350					
<u>Обед</u>							
Суп с рыбными фрикадельками	210	30/150	2.01	13.7	94	11.2	9.7
Сметана		6	0.2	0.9	0.2	9.6	
Каша рассыпчатая гречневая	378	100	6	2.7	32.6	171.1	
Котлета	841	60	14.3	11.2	13.3	208.7	0.6
Соус красный основной	1011	20	0.2	0.3	1.5	9.5	1
Хлеб ржаной		40	2.6	0.4	16	76	
Компот из смеси сухофруктов	1113	150	0.4	0.1	10.7	43	
Итого за обед		556					
Уплотненный полдник							
Капуста тушенная	440	120	2.8	3.6	11.7	88.7	63.8
Омлет натуральный	588	110	11.1	13.6	2.1	174.6	
Хлеб пшеничный		15	1.2	0.2	6.3	30.5	
Чай	1203	180	0	0	7.1	26.49	
Итого за уплотненный полдник		425					
Ужин	_						
Молоко кипяченное	1226	180	5	4.5	8.5	95.4	
Хлеб пшеничный		15	0.8	0.1	4.2	20.3	
Повидло		10	0.1	0	6.5	24.5	0.1
Итого за ужин		205				<del> </del>	
Итого за день		1536	55.84	65	260.2	1325.19	75.2

	10 Д	(ЕНЬ ЯС	СЛИ				
	No						
Наименование блюда	рецептур ы	Выход (г.)	Химя	ический сос	гав, г	Энергетич еская	витамины
		, ,	Б	Ж	У	ценность	С
Завтрак							
Каша молочная жидкая "Геркулес" 1/2	548	150	4.8	6.7	21.7	162.6	
Масло сливочное	•	5	0.03	4.1	0	37.5	
Хлеб пшеничный		25	2	0.3	10.5	50.8	
Чай	1203	180	0	0	7.1	26.49	
<b>Итого за завтрак</b>		355					
Второй завтрак							
Сок яблочный		100	0.5	0.1	10.1	46	2
Итого за второй завтрак		100					
<u>Обед</u>							
Борщ с картофелем	263	150	1.4	2.2	10.5	69	9.7
Сметана		6	2	0.9	0.2	9.6	
Биточки	841	60	14.3	11.2	13.3	208.7	0.6
Птица тушённая с овощами	909	160	11	10.7	26.3	234.3	20.6
Соус красный основной	1011	20	0.2	0.3	1.5	9.5	1
Хлеб ржаной		40	2.6	0.4	16	76	
Компот из смеси сухофруктов	1113	150	0.4	0.1	10.7	43	
Итого за обед		586					
Уплотненный полдник							
Фрикадельки рыбные в томатном соусе	517	60	7.7	7.2	4	110.4	
Капуста тушённая	440	100	2.4	3	9.6	73.6	53.1
Соус томатный	1029	20	0.3	1	1.9	18.7	2.4
Яйцо отварное	424	20	2.5	2.3	0.1	31.4	<del>                                     </del>
Хлеб пшеничный	<b> </b>	25	2	0.3	10.5	50.8	
Кофейный напиток без молока	1221	180	0	6	25.4	41	
Итого за уплотненный полдник		405					
<u>Ужин</u>							
Кефир	1227	180	4.5	7.2	91.8	1.3	0.45
Печенье		28	2.8	1.4	11.2	105.2	
Итого за ужин	ļ	208	64 :-	<i>(7.7.)</i>	000.1	1407.00	00.05
Итого за день	<u></u>	1654	61.43	65.4	282.4	1405.89	89.85

И СКРЕПЛЕНО ПЕЧАТЬЮ

*одиннадцать*) листов(а)

Заведующий МБДОУ № 24 гственинномысска

С.В. Костина