



Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 3 до 7 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация (сборник)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
1 день							
I Завтрак							
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	205	2008	189	7,23	8,26	32	230
Бутерброд с маслом	30(25/5)	2008	1	2,11	0,98	12,26	66,3
Какао с молоком	180	2016	416	3,67	3,19	15,82	107
Итого завтрак:	415			13,01	12,43	60,08	403,30
II Завтрак							
Сок фруктовый*	100	2008	442	0,5	0,1	9,9	43
Итого 2-ой завтрак:	100			0,50	0,10	9,90	43,00
Обед							
Салат из свеклы отварной с маслом растительным*	50	2016	34	0,75	5	4,5	66
Суп картофельный с вермишелью	200	2008	100	3,12	2,24	16	96,8
Котлета рубленая из птицы	70	2016	322	11	9,8	9,2	180
Каша гречневая рассыпчатая	130	2008	323	3,13	4	32,9	179
Компот из сухофруктов	180	2008	402	0,54	0,09	28,6	118
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	670			21,26	21,45	108,20	729,80
Полдник							
Сырники творожные со сгущенным молоком	120 (100/20)	2008	219	19,1	15,2	13,5	267
Кефир	200	2008	435	6	0,2	8	62
Печенье	30	к/к	к/к	2,25	2,94	22,32	125
Итого:	355			27,35	18,34	43,82	454,00
Итого за день:	1540			62,12	52,32	222,00	1630,10

* Возможна замена продуктов на сезонные овощи и фрукты.





Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 3 до 7 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
2 день							
I Завтрак							
Каша молочная пшеничная с тыквой и маслом сливочным	205	2008	185	7	8	37	248
Бутерброд с сыром	30(20/10)	2008	3	3,9	3,15	9,7	83
Кофейный напиток с молоком	180	2016	414	2,85	2,41	14,36	90,5
Итого:	415			13,75	13,56	61,06	421,50
II Завтрак							
Яблоко*	100	2016	386	0,4	0,4	9,8	47
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
Огурец соленый кусочком*	50	к/к	к/к	0,16	0	3,6	6,5
Борщ с картофелем и сметаной	205	2008	77	2,78	4,86	12,6	105
Рис отварной	130	2008	325	7,4	2,4	5,2	71,9
Котлеты(биточки) рыбные	70	2016	271	11,1	6,68	2,14	113
Напиток апельсиновый	180	2008	436	0,18	0	23,13	94,5
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	675			24,34	14,26	63,67	480,90
Полдник							
Макароны запеченные с сыром	150	2008	211	8,73	7,25	34,7	246
Пряники	30	к/к	к/к	1,7	1,5	22,5	108,6
Молоко кипяченое	200	2008	434	6,1	5,2	10,09	113
Итого:	380			16,53	13,95	67,29	467,60
Итого за день:	1570			55,02	42,17	201,82	1417,00

* Возможна замена продуктов на сезонные овощи и фрукты.





Двухнедельное меню для организации питания

обучающихся возрастной категории от 3 до 7 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
3 день							
I Завтрак							
Каша гречневая молочная с маслом сливочным	205	2008	184	7,4	7,9	30	221
Бутерброд с повидлом	40	2008	2	1,74	0,24	23,2	97,2
Чай с сахаром и лимоном	200/5	2008	431	0,05	0,1	10,1	41,6
Итого:	450			9,19	8,24	63,30	359,80
II Завтрак							
Сок фруктовый*	100	2008	442	0,5	0,1	9,9	43
Итого:	100			0,50	0,10	9,90	43,00
Обед							
Икра свекольная*	50	2008	56	2,1	4,05	6,06	65
Рассольник ленинградский со сметаной	205	2008	91	2,29	4,19	13,62	101,7
Жаркое по-домашнему из птицы	200	2008	258	22,50	21,50	17,90	354,7
Компот из сухофруктов	180	2008	402	0,54	0,09	28,6	118
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	675			30,15	30,15	83,18	729,40
Полдник							
Запеканка из творога с морковью и стуженным молоком	130/30	2017	224	16,7	15,8	52,3	418,32
Молоко кипяченое	200	2008	434	6,1	5,2	10,09	113
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	к/к	к/к	1,98	0,23	12,08	59
Итого:	415			24,78	21,23	74,47	590,32
Итого за день:	1640			64,62	59,72	230,85	1722,52

* Возможна замена продуктов на сезонные овощи и фрукты.





Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 3 до 7 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
4 день							
I Завтрак							
Каша манная молочная с маслом сливочным	205	2008	189	6,2	6,56	27,67	194,5
Бутерброд с сыром	30(20/10)	2008	3	3,9	3,15	9,7	83
Какао с молоком	180	2016	416	3,67	3,19	15,82	107
Итого:	415			13,77	12,90	53,19	384,50
II Завтрак							
Мандарин*	90	к/к	к/к	0,72	0,18	6,8	34,2
Итого:	90			0,72	0,18	6,80	34,20
Обед							
Икра морковная*	50	2008	56	0,8	3,8	3,4	53,3
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	205	2008	84	2,48	4,48	6,4	82
Печеночные оладьи	80	2008	290	14,24	13,6	9,92	219,2
Пюре картофельное	130	2008	335	2,7	4,7	17,7	122,7
Компот из свежих яблок	180	2008	394	0,14	0,14	21,5	87,8
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	685			23,08	27,04	75,92	655,00
Полдник							
Голубцы ленивые	180	2008	306	15,8	19,23	9,15	285
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	к/к	к/к	1,98	0,23	12,08	59
Булочка "Домашняя" молочная	50	2016	452	3,64	6,26	22	159
Кефир	200	2008	435	6	0,2	8	62
Итого:	635			27,42	25,92	51,23	565,00
Итого за день:	1825			64,99	66,04	187,14	1638,70



"СОГЛАСОВАНО"

Директор _____
 _____ / _____
 _____ 20 ____ г.



Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 3 до 7 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
5 день							
I Завтрак							
Макароны запеченные с сыром	180	2008	211	10,47	8,7	41,6	295
Бутерброд с повидлом	40	2008	2	1,74	0,24	23,2	97,2
Кофейный напиток с молоком	180	2016	414	2,85	2,41	14,36	90,5
Итого:	400			15,06	11,35	79,16	482,70
II Завтрак							
Сок фруктовый*	100	2008	442	0,5	0,1	9,9	43
Итого:	100			0,50	0,10	9,90	43,00
Обед							
Салат из моркови и яблок*	50	2016	41	0,43	0,05	3,94	41,3
Суп овощной со сметаной	205	2008	95	1,62	4,26	6,4	80
Плов из филе птицы	180	2008	311	18,6	20,9	33,2	389
Компот из сухофруктов	180	2008	402	0,54	0,09	28,6	118
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	655			23,91	25,62	89,14	718,30
Полдник							
Тефтели (1-й вариант)	70	2008	283	10,4	12,2	7,7	182,5
Пюре картофельное	130	2008	335	2,7	4,7	17,7	122,7
Кефир	200	2008	435	6	0,2	8	62
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	к/к	к/к	1,98	0,23	12,08	59
Итого:	425			21,08	17,33	45,48	426,20
Итого за день:	1580			60,55	54,40	223,68	1670,20

* Возможна замена продуктов на сезонные овощи и фрукты.





Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 3 до 7 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
6 день							
I Завтрак							
Каша "Дружба" молочная жидкая с маслом сливочным	205	2008	190	6,41	10,3	27,7	228
Бутерброд с сыром	30(20/10)	2008	3	3,9	3,15	9,7	83
Чай с сахаром и лимоном	200/5	2008	431	0,05	0,1	10,1	41,6
Итого:	440			10,36	13,55	47,50	352,60
II Завтрак							
Яблоко*	100	2016	386	0,4	0,4	9,8	47
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
Салат из зеленого горошка с луком*	50	2016	10	1,45	3,1	3,2	46
Рассольник ленинградский со сметаной	205	2008	91	2,29	4,19	13,62	101,7
Котлета рубленая из птицы	70	2016	322	11	9,8	9,2	180
Пюре картофельное	130	2008	335	2,7	4,7	17,7	122,7
Напиток апельсиновый	180	2008	436	0,18	0	23,13	94,5
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	675			20,34	22,11	83,85	634,90
Полдник							
Сырники творожные со сгущенным молоком	120 (100/20)	2008	219	19,1	15,2	13,5	267
Молоко кипяченое	200	2008	434	6,1	5,2	10,09	113
Печенье	30	к/к	к/к	2,25	2,94	22,32	125
Итого:	350			27,45	23,34	45,91	505,00
Итого за день:	1565			58,55	59,40	187,06	1539,50

* Возможна замена продуктов на сезонные овощи и фрукты.





Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 3 до 7 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
7 день							
I Завтрак							
Каша гречневая молочная с маслом сливочным	205	2008	184	7,4	7,9	30	221
Бутерброд с маслом	30(25/5)	2008	1	2,11	0,98	12,26	66,3
Какао с молоком	180	2016	416	3,67	3,19	15,82	107
Итого:	415			13,18	12,07	58,08	394,30
II Завтрак							
Сок фруктовый*	100	2008	442	0,5	0,1	9,9	43
Итого:	100			0,50	0,10	9,90	43,00
Обед							
Огурец соленый кусочком*	50	к/к	к/к	0,16	0	3,6	6,5
Борщ с картофелем и сметаной	205	2008	77	2,78	4,86	12,6	105
Запеканка картофельная с отварным мясом	180	2008	299	15,55	21,03	29,38	368,64
Компот из свежих яблок	180	2008	394	0,14	0,14	21,5	87,8
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	655			21,35	26,35	84,08	657,94
Полдник							
Омлет натуральный	150	2008	214	14,5	21	2,9	286
Булочка "Домашняя" молочная	50	2016	452	3,64	6,26	22	159
Кефир	200	2008	435	6	0,2	8	62
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	к/к	к/к	1,98	0,23	12,08	59
Итого:	605			26,12	27,69	44,98	566,00
Итого за день:	1775			61,15	66,21	197,04	1661,24

* Возможна замена продуктов на сезонные овощи и фрукты.





Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 3 до 7 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
8 день							
I Завтрак							
Каша рисовая молочная с маслом сливочным	205	2008	189	5,2	8,4	28,6	211
Бутерброд с сыром	30(20/10)	2008	3	3,9	3,15	9,7	83
Кофейный напиток с молоком	180	2016	414	2,85	2,41	14,36	90,5
Итого:	415			11,95	13,96	52,66	384,50
II Завтрак							
Апельсин*	90	к/к	к/к	0,8	0,18	7,3	38,7
Итого:	90			0,80	0,18	7,30	38,70
Обед							
Салат из свеклы отварной с маслом растительным*	50	2016	34	0,75	5	4,5	66
Суп картофельный с горохом	200	2008	99	4,75	3,74	15,2	115,48
Гренки пшеничные	20	2008	73	2,2	0,2	15,8	74
Жаркое по-домашнему (кур филе)	200	2008	258	22,50	21,50	17,90	354,7
Компот из сухофруктов	180	2008	402	0,54	0,09	28,6	118
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	690			33,46	30,85	99,00	818,18
Полдник							
Печень по строгановски	50/50	2008	256	13,6	8,6	6,3	163
Рис отварной	130	2008	325	7,4	2,4	5,2	71,9
Молоко кипяченое	200	2008	434	6,1	5,2	10,09	113
Вафли	30	к/к	к/к	2,25	1,54	22,47	113
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	к/к	к/к	1,98	0,23	12,08	59
Итого:	490			31,33	17,97	56,14	519,90
Итого за день:	1685			77,54	62,96	215,10	1761,28

* Возможна замена продуктов на сезонные овощи и фрукты.





Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 3 до 7 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход	Технологическая и нормативная документация (сборник	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
9 день							
I Завтрак							
Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" со сливочным маслом	205	2008	184	6,8	10	25,1	217
Бутерброд с маслом	30(25/5)	2008	1	2,11	0,98	12,26	66,3
Чай с сахаром и лимоном	200/5	2008	431	0,05	0,1	10,1	41,6
Итого:	440			8,96	11,08	47,46	324,90
II Завтрак							
Сок фруктовый*	100	2008	442	0,5	0,1	9,9	43
Итого:	100			0,50	0,10	9,90	43,00
Обед							
Икра морковная*	50	2008	56	0,8	3,8	3,4	53,3
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	205	2008	84	2,48	4,48	6,4	82
Плов из филе птицы	180	2008	311	18,6	20,9	33,2	389
Компот из сухофруктов	180	2008	402	0,54	0,09	28,6	118
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	655			25,14	29,59	88,60	732,30
Полдник							
Макароны запеченные с сыром	150	2008	211	8,73	7,25	34,7	246
Пряники	30	к/к	к/к	1,7	1,5	22,5	108,6
Кефир	200	2008	435	6	0,2	8	62
Итого:	380			16,43	8,95	65,20	416,60
Итого за день:	1575			51,03	49,72	211,16	1516,80

* Возможна замена продуктов на сезонные овощи и фрукты.





Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 3 до 7 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
10 день							
I Завтрак							
Каша манная молочная с маслом сливочным	205	2008	189	6,2	6,56	27,67	194,5
Бутерброд с повидлом	40	2008	2	1,74	0,24	23,2	97,2
Кофейный напиток с молоком	180	2016	414	2,85	2,41	14,36	90,5
Итого:	425			10,79	9,21	65,23	382,20
II Завтрак							
Яблоко*	100	2016	386	0,4	0,4	9,8	47
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
Икра свекольная*	50	2008	56	2,1	4,05	6,06	65
Суп овощной со сметаной	205	2008	95	1,62	4,26	6,4	80
Голубцы ленивые	180	2008	306	15,8	19,23	9,15	285
Компот из свежих яблок	180	2008	394	0,14	0,14	21,5	87,8
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	655			22,38	28,00	60,11	607,80
Полдник							
Котлеты(биточки) рыбные	70	2016	271	11,1	6,68	2,14	113
Пюре картофельное	130	2008	335	2,7	4,7	17,7	122,7
Молоко кипяченое	200	2008	434	6,1	5,2	10,09	113
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	к/к	к/к	1,98	0,23	12,08	59
Итого:	430			21,88	16,81	42,01	407,70
Итого за день:	1610			55,45	54,42	177,15	1444,70

* Возможна замена продуктов на сезонные овощи и фрукты.





Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 1 года до 3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
1 день							
I Завтрак							
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	155	2008	189	5,6	6,4	24,8	179
Бутерброд с маслом	30(25/5)	2008	1	2,11	0,98	12,26	66,3
Какао с молоком	180	2016	416	3,67	3,19	15,82	107
Итого завтрак:	365			11,38	10,57	52,88	352,30
II Завтрак							
Сок фруктовый*	100	2008	442	0,5	0,1	9,9	43
Итого 2-ой завтрак:	100			0,50	0,10	9,90	43,00
Обед							
Салат из свеклы отварной с маслом растительным*	50	2016	34	0,75	5	4,5	66
Суп картофельный с вермишелью	200	2008	100	3,12	2,24	16	96,8
Котлета рубленая из птицы	70	2016	322	11	9,8	9,2	180
Каша гречневая рассыпчатая	130	2008	323	3,13	4	32,9	179
Компот из сухофруктов	180	2008	402	0,54	0,09	28,6	118
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	670			21,26	21,45	108,20	729,80
Полдник							
Сырники творожные со сгущенным молоком	120 (100/20)	2008	219	19,1	15,2	13,5	267
Кефир	200	2008	435	6	0,2	8	62
Печенье	30	к/к	к/к	2,25	2,94	22,32	125
Итого:	355			27,35	18,34	43,82	454,00
Итого за день:	1490			60,49	50,46	214,80	1579,10





Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 1 года до 3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
2 день							
I Завтрак							
Каша молочная пшеничная с тыквой и маслом сливочным	155	2008	185	5,4	6,2	28,8	192
Бутерброд с сыром	30(20/10)	2008	3	3,9	3,15	9,7	83
Кофейный напиток с молоком	180	2016	414	2,85	2,41	14,36	90,5
Итого:	365			12,15	11,76	52,86	365,50
II Завтрак							
Яблоко*	100	2016	386	0,4	0,4	9,8	47
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
Огурец соленый кусочком*	50	к/к	к/к	0,16	0	3,6	6,5
Борщ с картофелем и сметаной	205	2008	77	2,78	4,86	12,6	105
Рис отварной	130	2008	325	7,4	2,4	5,2	71,9
Котлеты(биточки) рыбные	70	2016	271	11,1	6,68	2,14	113
Напиток апельсиновый	180	2008	436	0,18	0	23,13	94,5
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	675			24,34	14,26	63,67	480,90
Полдник							
Макароны запеченные с сыром	150	2008	211	8,73	7,25	34,7	246
Пряники	30	к/к	к/к	1,7	1,5	22,5	108,6
Молоко кипяченое	200	2008	434	6,1	5,3	10,1	113
Итого:	380			16,53	14,05	67,30	467,60
Итого за день:	1520			53,42	40,47	193,63	1361,00

* Возможна замена продуктов на сезонные овощи и фрукты.





Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 1 года до 3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
3 день							
I Завтрак							
Каша гречневая молочная с маслом сливочным	155	2008	184	6,7	7,1	26,9	199
Бутерброд с повидлом	40	2008	2	1,74	0,24	23,2	97,2
Чай с сахаром и лимоном	200/5	2008	431	0,05	0,1	10,1	41,6
Итого:	400			8,49	7,44	60,20	337,80
II Завтрак							
Сок фруктовый*	100	2008	442	0,5	0,1	9,9	43
Итого:	100			0,50	0,10	9,90	43,00
Обед							
Икра свекольная*	50	2008	56	2,1	4,05	6,06	65
Рассольник ленинградский со сметаной	205	2008	91	2,29	4,19	13,62	101,7
Жаркое по-домашнему из птицы	200	2008	258	22,50	21,50	17,90	354,7
Компот из сухофруктов	180	2008	402	0,54	0,09	28,6	118
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	675			30,15	30,15	83,18	729,40
Полдник							
Запеканка из творога с морковью и сгущенным молоком	130/30	2017	224	16,7	15,8	52,3	418,32
Молоко кипяченое	200	2008	434	6,1	5,3	10,1	113
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	к/к	к/к	1,98	0,23	12,08	59
Итого:	415			24,78	21,33	74,48	590,32
Итого за день:	1590			63,92	59,02	227,76	1700,52

* Возможна замена продуктов на сезонные овощи и фрукты.





Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 1 года до 3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
4 день							
I Завтрак							
Каша манная молочная с маслом сливочным	155	2008	189	4,6	6,2	20,7	157
Бутерброд с сыром	30(20/10)	2008	3	3,9	3,15	9,7	83
Какао с молоком	180	2016	416	3,67	3,19	15,82	107
Итого:	365			12,17	12,54	46,22	347,00
II Завтрак							
Мандарин*	90	к/к	к/к	0,72	0,18	6,8	34,2
Итого:	90			0,72	0,18	6,80	34,20
Обед							
Икра морковная*	50	2008	56	0,8	3,8	3,4	53,3
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	205	2008	84	2,48	4,48	6,4	82
Печеночные оладьи	80	2008	290	14,24	13,6	9,92	219,2
Пюре картофельное	130	2008	335	2,7	4,7	17,7	122,7
Компот из свежих яблок	180	2008	394	0,14	0,14	21,5	87,8
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	685			23,08	27,04	75,92	655,00
Полдник							
Голубцы ленивые	180	2008	306	15,8	19,23	9,15	285
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	к/к	к/к	1,98	0,23	12,08	59
Булочка "Домашняя" молочная	50	2016	452	3,64	6,26	22	159
Кефир	200	2008	435	6	0,2	8	62
Итого:	635			27,42	25,92	51,23	565,00
Итого за день:	1775			63,39	65,68	180,17	1601,20





Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 1 года до 3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
5 день							
I Завтрак							
Макароны запеченные с сыром	180	2008	211	10,47	8,7	41,6	295
Бутерброд с повидлом	40	2008	2	1,74	0,24	23,2	97,2
Кофейный напиток с молоком	180	2016	414	2,85	2,41	14,36	90,5
Итого:	400			15,06	11,35	79,16	482,70
II Завтрак							
Сок фруктовый*	100	2008	442	0,5	0,1	9,9	43
Итого:	100			0,50	0,10	9,90	43,00
Обед							
Салат из моркови и яблок*	50	2016	41	0,43	0,05	3,94	41,3
Суп овощной со сметаной	205	2008	95	1,62	4,26	6,4	80
Плов из филе птицы	180	2008	311	18,6	20,9	33,2	389
Компот из сухофруктов	180	2008	402	0,54	0,09	28,6	118
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микроуриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	655			23,91	25,62	89,14	718,30
Полдник							
Тефтели (1-й вариант)	70	2008	283	10,4	12,2	7,7	182,5
Пюре картофельное	130	2008	335	2,7	4,7	17,7	122,7
Кефир	200	2008	435	6	0,2	8	62
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	к/к	к/к	1,98	0,23	12,08	59
Итого:	425			21,08	17,33	45,48	426,20
Итого за день:	1580			60,55	54,40	223,68	1670,20

* Возможна замена продуктов на сезонные овощи и фрукты.





Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 1 года до 3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
6 день							
I Завтрак							
Каша "Дружба" молочная жидкая с маслом сливочным	155	2008	190	4,81	7,7	20,77	171
Бутерброд с сыром	30(20/10)	2008	3	3,9	3,15	9,7	83
Чай с сахаром и лимоном	200/5	2008	431	0,05	0,1	10,1	41,6
Итого:	390			8,76	10,95	40,57	295,60
II Завтрак							
Яблоко*	100	2016	386	0,4	0,4	9,8	47
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
Салат из зеленого горошка с луком*	50	2016	10	1,45	3,1	3,2	46
Рассольник ленинградский со сметаной	205	2008	91	2,29	4,19	13,62	101,7
Котлета рубленая из птицы	70	2016	322	11	9,8	9,2	180
Пюре картофельное	130	2008	335	2,7	4,7	17,7	122,7
Напиток апельсиновый	180	2008	436	0,18	0	23,13	94,5
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	675			20,34	22,11	83,85	634,90
Полдник							
Сырники творожные со стуженным молоком	120 (100/20)	2008	219	19,1	15,2	13,5	267
Молоко кипяченое	200	2008	434	6,1	5,2	10,09	113
Печенье	30	к/к	к/к	2,25	2,94	22,32	125
Итого:	350			27,45	23,34	45,91	505,00
Итого за день:	1515			56,95	56,80	180,13	1482,50

* Возможна замена продуктов на сезонные овощи и фрукты.

Заведующий производством _____



Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 1 года до 3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
	г			г	г		
7 день							
I Завтрак							
Каша гречневая молочная с маслом сливочным	155	2008	184	6,8	7,1	26,9	199
Бутерброд с маслом	30(25/5)	2008	1	2,11	0,98	12,26	66,3
Какао с молоком	180	2016	416	3,67	3,19	15,82	107
Итого:	365			12,58	11,27	54,98	372,30
II Завтрак							
Сок фруктовый*	100	2008	442	0,5	0,1	9,9	43
Итого:	100			0,50	0,10	9,90	43,00
Обед							
Огурец соленый кусочком*	50	к/к	к/к	0,16	0	3,6	6,5
Борщ с картофелем и сметаной	205	2008	77	2,78	4,86	12,6	105
Запеканка картофельная с отварным мясом	180	2008	299	15,55	21,03	29,38	368,64
Компот из свежих яблок	180	2008	390	0,14	0,14	21,5	87,8
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	655			21,35	26,35	84,08	657,94
Полдник							
Омлет натуральный	150	2008	214	14,5	21	2,9	286
Булочка "Домашняя" молочная	50	2016	452	3,64	6,26	22	159
Кефир	200	2008	435	6	0,2	8	62
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	к/к	к/к	1,98	0,23	12,08	59
Итого:	605			26,12	27,69	44,98	566,00
Итого за день:	1725			60,55	65,41	193,94	1639,24

* Возможна замена продуктов на сезонные овощи и фрукты.





Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 1 года до 3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
8 день							
I Завтрак							
Каша рисовая молочная с маслом сливочным	155	2008	189	3,9	6,3	21,5	159
Бутерброд с сыром	30(20/10)	2008	3	3,9	3,15	9,7	83
Кофейный напиток с молоком	180	2016	414	2,85	2,41	14,36	90,5
Итого:	365			10,65	11,86	45,56	332,50
II Завтрак							
Апельсин*	90	к/к	к/к	0,8	0,18	7,3	38,7
Итого:	90			0,80	0,18	7,30	38,70
Обед							
Салат из свеклы отварной с маслом растительным*	50	2016	34	0,75	5	4,5	66
Суп картофельный с горохом	200	2008	99	4,75	3,74	15,2	115,48
Гренки пшеничные	20	2008	73	2,2	0,2	15,8	74
Жаркое по-домашнему из птицы	200	2008	258	22,50	21,50	17,90	354,7
Компот из сухофруктов	180	2008	402	0,54	0,09	28,6	118
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	690			33,46	30,85	99,00	818,18
Полдник							
Печень по-строгановски	50/50	2008	256	13,6	8,6	6,3	163
Рис отварной	130	2008	325	7,4	2,4	5,2	71,9
Молоко кипяченое	200	2008	434	6,1	5,3	10,1	113
Вафли	30	к/к	к/к	2,25	1,54	22,47	113
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	к/к	к/к	1,98	0,23	12,08	59
Итого:	490			31,33	18,07	56,15	519,90
Итого за день:	1635			76,24	60,96	208,01	1709,28

* Возможна замена продуктов на сезонные овощи и фрукты.

Заведующий производством _____



Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 1 года до 3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
9 день							
I Завтрак							
Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" со сливочным маслом	155	2008	184	5,1	7,5	18,9	163
Бутерброд с маслом	30(25/5)	2008	1	2,11	0,98	12,26	66,3
Чай с сахаром и лимоном	200/5	2008	431	0,05	0,1	10,1	41,6
Итого:	390			7,26	8,58	41,26	270,90
II Завтрак							
Сок фруктовый*	100	2008	442	0,5	0,1	9,9	43
Итого:	100			0,50	0,10	9,90	43,00
Обед							
Икра морковная*	50	2008	56	0,8	3,8	3,4	53,3
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	205	2008	84	2,48	4,48	6,4	82
Плов из филе птицы	180	2008	311	18,6	20,9	33,2	389
Компот из сухофруктов	180	2008	402	0,54	0,09	28,6	118
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	655			25,14	29,59	88,60	732,30
Полдник							
Макароны запеченные с сыром	150	2008	211	8,73	7,25	34,7	246
Пряники	30	к/к	к/к	1,7	1,5	22,5	108,6
Кефир	200	2008	435	6	0,2	8	62
Итого:	380			16,43	8,95	65,20	416,60
Итого за день:	1525			49,33	47,22	204,96	1462,80

* Возможна замена продуктов на сезонные овощи и фрукты.





Двухнедельное меню для организации питания обучающихся возрастной категории от 1 года до 3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
	г			г	г		
10 день							
I Завтрак							
Каша манная молочная с маслом сливочным	155	2008	189	4,6	6,2	20,7	157
Бутерброд с повидлом	40	2008	2	1,74	0,24	23,2	97,2
Кофейный напиток с молоком	180	2016	414	2,85	2,41	14,36	90,5
Итого:	375			9,19	8,85	58,26	344,70
II Завтрак							
Яблоко*	100	2016	386	0,4	0,4	9,8	47
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
Икра свекольная*	50	2008	56	2,1	4,05	6,06	65
Суп овощной со сметаной	205	2008	95	1,62	4,26	6,4	80
Голубцы ленивые	180	2008	306	15,8	19,23	9,15	285
Компот из свежих яблок	180	2008	394	0,14	0,14	21,5	87,8
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	655			22,38	28,00	60,11	607,80
Полдник							
Котлеты(биточки) рыбные	70	2016	271	11,1	6,68	2,14	113
Пюре картофельное	130	2008	335	2,7	4,7	17,7	122,7
Молоко кипяченое	200	2008	434	6,1	5,3	10,1	113
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	к/к	к/к	1,98	0,23	12,08	59
Итого:	430			21,88	16,91	42,02	407,70
Итого за день:	1560			53,85	54,16	170,19	1407,20

