

Утверждаю
Заведующий МБДОУ «Детский сад
№ 134»



Утверждаю
И. В. Захарова

_____ 2022г.

Согласовано
Директор департамента образования
г. Нижнего Новгорода



Согласовано
В. П. Радченко

_____ 2022г.

**Примерное 10-ти дневное меню
для организации питания детей
1-3 года
дошкольные образовательные учреждения
города Нижнего Новгорода
с 12-ти часовым пребыванием**

Первый день

№ рецептуры по Сборнику рецептов блюд 2014 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
Завтрак							
3	Бутерброд с сыром	10/5/25	4,3	7,0	14,3	138	0,1
215	Омлет натуральный	80	7,5	9,9	1,4	124	0,2
394	Чай с молоком	150	2,7	2,3	11,3	77	1,2
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	44	10,0
	Итого	370	14,9	19,6	36,8	383	11,4
2-й завтрак							
401	Кисломолочный напиток «Снежок»	100	2,6	2,5	11,0	77	0,9
	Итого	100	2,6	2,5	11,0	77	0,9
Обед							
33	Салат из свёклы	60	0,9	3,7	5,0	56	2,2
67	Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне, со сметаной	150/5	2,0	3,7	5,3	68	11,0
276	Жаркое по-домашнему	150	15,6	1,9	16,4	154	7,3
376	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	16,8	69	0,3
	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,0	86	0,0
	Итого	555	21,6	9,7	61,5	433	20,8
Уплотнённый полдник							
449	Оладьи со сгущённым молоком	60/15	5,2	4,8	27,9	176	0,1
400	Молоко кипяченое	150	4,6	4,1	7,6	85	2,1
	Вафли	30	2,0	9,4	17,3	158	0,0
	Итого	255	11,7	18,3	52,8	419	2,2
	ВСЕГО	1280	50,8	50,0	162,1	1312	35,3

Второй день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
	Завтрак						
2	Бутерброд с джемом	20/5/25	2,1	4,1	28,6	160	0,5
185	Каша молочная жидкая манная с маслом	150/5	2,4	3,8	16,1	108	0,0
397	Какао с молоком	150	3,2	2,7	13,0	89	1,2
368	Фрукты свежие (бананы)	100	1,5	0,5	21,0	95	10,0
	Итого	455	9,2	11,1	78,7	452	11,7
	2-й завтрак						
	Биолакт	100	2,8	3,2	8,6	74	0,0
	Итого	100	2,8	3,2	8,6	74	0,0
	Обед						
45	Винегрет овощной	60	0,8	3,7	5,1	57	6,2
82	Суп картофельный с вермишелью с мясными фрикадельками (фарш домашний)	10/150	3,6	4,5	12,6	105	10,0
276/2015	Рулет мясной с яйцом (фарш домашний)	60	8,7	6,5	4,9	115	0,1
315	Рис отварной	120	2,9	4,3	29,4	168	0,0
ТТК 206	Компот из ягод замороженных	150	0,2	0,1	9,0	38	3,4
	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,0	86	0,0
	Итого	590	19,0	19,5	79,0	569	19,7
	Уплотнённый полдник						
252	Рыба запечённая в сметанном соусе (филе горбуши)	80	12,7	8,6	1,9	136	0,4
318	Картофель отварной	120	2,3	3,5	18,4	114	16,8
399	Сок фруктовый	150	0,8	-	15,2	63	3,0
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	375	17,7	12,6	49,8	383	20,2
	ВСЕГО	1520	48,7	46,4	216,1	1478	51,6

Третий день

№ рецептуры по Сборнику рецептов блюд 2014 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
Завтрак							
1	Бутерброд с маслом	10/25	2,0	7,7	14,4	136	0,0
237	Запеканка из творога со сгущённым молоком	80/20	14,0	11,0	22,7	246	0,3
394	Чай с молоком	150	2,7	2,3	11,3	77	1,2
	Итого	285	18,7	21,0	48,4	459	1,5
2-й завтрак							
401	Ряженка с сахарным сиропом	100/10	2,9	4,0	10,7	91	0,7
	Итого	110	2,9	4,0	10,7	91	0,7
Обед							
81	Суп картофельный с горохом	150	3,3	3,2	9,8	81	3,5
271/2015	Котлеты домашние (фарш домашний)	60	8,7	6,6	6,8	127	0,2
313	Каша гречневая рассыпчатая	120	6,8	4,9	29,6	189	0,0
71/2015	Помидоры свежие (доп. гарнир)	40	0,4	0,1	1,5	9	10,0
376	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	16,8	69	0,3
	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,0	86	0,0
	Итого	560	22,3	15,2	82,5	561	14,0
Уплотнённый полдник							
208	Макаронны, запечённые с яйцом, маслом	100/5	5,1	5,9	15,3	136	0,2
368	Фрукты свежие (груши)	100	0,4	0,3	10,3	46	5,0
	Печенье	20	1,6	3,0	12,6	84	-
392	Чай с сахаром	150	0,0	0,0	7,0	28	0,0
	Итого	375	7,1	9,2	45,2	294	5,2
	ВСЕГО	1330	51,1	49,4	186,8	1405	21,4

Четвертый день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
Завтрак							
3	Бутерброд с сыром	10/5/25	4,3	7,0	14,3	138	0,1
185	Каша молочная овсяная («Геркулес») жидкая с маслом	150/5	2,9	5,0	14,3	114	0,0
394	Чай с молоком	150	2,7	2,3	11,3	77	1,2
	Итого	345	9,9	14,3	39,9	329	1,3
2-й завтрак							
401	Йогурт питьевой	100	3,0	2,5	11,0	79	1,1
	Итого	100	3,0	2,5	11,0	79	1,1
Обед							
25	Салат из картофеля с зелёным горошком	60	1,2	3,1	5,9	56	9,4
57	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной	150/5	2,0	3,7	7,8	70	6,2
ТТК 274	Ёжики "Аппетитные"(фарш домашний)	60/30	5,2	6,6	7,7	111	1,8
399	Компот из яблок	150	0,1	0,1	10,9	45	1,3
	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,0	86	0,0
	Итого	495	11,3	13,9	50,3	368	18,7
Уплотнённый полдник							
255	Биточки рыбные запечённые (филе трески)	60	8,0	2,8	6,0	81	0,3
321	Пюре картофельное	120	2,5	3,8	16,4	110	14,5
71/2015	Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	0,3	0,0	0,8	5	2,8
399	Сок фруктовый	150	0,8	0,0	15,2	63	3,0
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	395	13,6	7,2	52,6	329	20,6
	ВСЕГО	1335	37,7	37,9	153,8	1105	41,6

Пятый день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
	Завтрак						
1	Бутерброд с маслом	10/25	2,0	7,7	14,4	136	0,0
ТТК 147	Каша молочная «Дружба» жидкая с маслом	150/5	4,7	6,6	22,4	167	1,3
397	Какао с молоком	150	3,2	2,7	13,0	89	1,2
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	44	10,0
	Итого	440	10,3	17,4	59,6	436	12,5
	2-й завтрак						
	Биолакт	100	2,8	3,2	8,6	74	0,0
	Итого	100	2,8	3,2	8,6	74	0,0
	Обед						
ТТК 275	Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	0,4	3,0	6,0	52	25,8
84	Суп картофельный с рыбными фрикадельками (филе трески)	20/150	4,3	1,9	11,0	79	6,8
305	Котлета рубленая из цыплят (цыплята)	60	9,6	8,7	10,0	157	0,5
137	Рагу из овощей	120	1,4	4,5	8,9	82	6,6
376	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	16,8	69	0,3
	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,0	86	0,0
	Итого	600	18,9	18,5	70,7	525	40,0
	Уплотнённый полдник						
231	Сырники из творога со сгущенным молоком	50/20	10,7	8,7	20,4	190	0,2
400	Молоко кипяченое	150	4,6	4,1	7,6	85	2,1
ТТК 22	Плюшка "Московская"	50	3,8	4,0	22,7	161	-
	Итого	270	19,1	16,8	50,7	436	2,3
	ВСЕГО	1410	51,1	55,9	189,5	1471	54,8

Шестой день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
Завтрак							
1	Бутерброд с маслом	10/25	2,0	7,7	14,4	136	0,0
185	Каша молочная жидкая рисовая с маслом	150/5	1,6	3,8	16,9	109	0,0
394	Чай с молоком	150	2,7	2,3	11,3	77	1,2
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	44	10,0
	Итого	440	6,7	14,2	52,4	366	11,2
2-й завтрак							
401	Кисломолочный напиток «Снежок»	100	2,6	2,5	11,0	77	0,9
	Итого	100	2,6	2,5	11,0	77	0,9
Обед							
35	Салат из свеклы с яблоками	60	0,7	3,1	6,9	58	5,6
76	Рассольник Ленинградский на мясном бульоне со сметаной	150/5	0,7	4,6	10,5	89	4,6
278	Бефстроганов из отварного мяса (1 сорт)	60	7,7	6,2	1,6	93	0,0
317	Вермишель отварная	120	4,4	3,6	21,2	135	0,0
372	Компот из яблок	150	0,1	0,1	10,9	45	1,3
	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,0	86	0,0
	Итого	585	16,4	18,0	69,0	506	11,5
Уплотнённый полдник							
154	Запеканка морковная с творогом, маслом	100/5	10,5	11,8	16,6	213	1,4
454	Пирожок печёный сдобный с яблоками	60	3,4	1,5	28,5	140	0,2
399	Сок фруктовый	150	0,8	0,0	15,2	63	3,0
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	340	16,7	13,8	74,6	486	4,6
	ВСЕГО	1465	42,4	48,6	207,0	1435	28,2

Седьмой день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
Завтрак							
3	Бутерброд с сыром	10/5/25	4,3	7,0	14,3	138	0,1
183/2015	Каша молочная гречневая жидкая с маслом	150/5	6,8	8,0	26,4	204	1,4
397	Какао с молоком	150	3,2	2,7	13,0	89	1,2
	Итого	345	14,3	17,7	53,7	431	2,6
2-й завтрак							
	Биолакт	100	2,8	3,2	8,6	74	0,0
	Итого	100	2,8	3,2	8,6	74	0,0
Обед							
ТТК 275	Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	0,4	3,0	6,0	52	25,8
57	Борщ из свежей капусты с картофелем сметаной	150/5	2,0	3,7	7,8	70	6,2
291	Запеканка картофельная с печенью	120	7,6	3,9	20,4	147	4,1
376	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	16,8	69	0,3
	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,0	86	0,0
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	550	15,2	11,5	83,3	494	36,4
Уплотнённый полдник							
230	Вареники ленивые с маслом	100/5	14,8	10,9	15,3	218	0,2
368	Фрукты свежие (груши)	100	0,4	0,3	10,3	46	5,0
	Вафли	30	2,0	9,4	17,3	158	0,0
393	Чай с лимоном	150/3,5	0,1	0,0	10,1	41	1,4
	Итого	388	17,3	20,6	53,0	463	6,6
	ВСЕГО	1383	49,5	53,0	198,5	1462	45,6

Восьмой день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
Завтрак							
1	Бутерброд с маслом	10/25	2,0	7,7	14,4	136	0,0
215	Омлет натуральный	80	7,5	9,9	1,4	124	0,2
394	Чай с молоком	150	2,7	2,3	11,3	77	1,2
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	47	10,0
	Итого	365	12,6	20,3	36,9	384	11,4
2-й завтрак							
401	Йогурт питьевой	100	3,0	2,5	11,0	79	1,1
	Итого	100	3,0	2,5	11,0	79	1,1
Обед							
25	Салат из картофеля с зелёным горошком	60	1,2	3,1	5,9	56	9,4
109	Бульон куриный с гренками	150/25	3,8	1,6	26,4	135	0,3
304	Плов из птицы (цыплята)	160	22,1	6,3	27,8	333	2,8
372	Компот из яблок	150	0,1	0,1	10,9	45	1,3
	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,0	86	0,0
	Итого	585	30,0	11,5	89,0	655	13,8
Уплотнённый полдник							
268	Суфле из рыбы (филе трески)	60	9,7	4,6	2,4	90	0,2
321	Пюре картофельное	120	2,5	3,8	16,4	110	14,5
71/2015	Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	0,3	0,0	0,8	5	2,8
399	Сок фруктовый	150	0,8	0,0	15,2	63	3,0
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	395	15,2	8,9	49,0	338	20,5
	ВСЕГО	1445	60,7	43,2	185,9	1456	46,7

Девятый день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
	Завтрак						
3	Бутерброд с сыром	10/5/25	4,3	7,0	14,3	138	0,1
237	Запеканка из творога с джемом	100/20	17,6	12,1	38,7	302	0,7
394	Чай с молоком	150	2,7	2,3	11,3	77	1,2
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0,4	0,4	9,8	44	10,0
	Итого	410	25,0	21,8	74,1	561	12,0
	2-й завтрак						
401	Кефир с сахарным сиропом	100/10	2,8	2,5	17,6	104	0,9
	Итого	110	2,8	2,5	17,6	104	0,9
	Обед						
119/2015	Суп с горохом, гречками	150/15	6,2	3,6	24,7	156	0,6
271/2015	Биточки домашние (фарш домашний)	60	8,7	6,6	6,8	127	0,2
317	Рожки отварные	120	4,4	3,6	21,2	135	0,0
71/2015	Помидоры свежие (доп. гарнир)	40	0,4	0,1	1,5	9	10,0
376	Компот из сухофруктов	150	0,3	0,0	16,8	69	0,3
	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,0	86	0,0
	Итого	575	22,8	14,3	89,0	582	11,1
	Уплотнённый полдник						
298	Голубцы ленивые (фарш домашний)	135	9,8	13,6	10,3	201	35,1
466	Сдоба обыкновенная	50	3,9	2,4	26,2	141	-
393	Чай с лимоном	150/3,5	0,1	0,0	10,1	41	1,4
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	363	15,8	16,5	60,9	453	36,5
	ВСЕГО	1458	66,5	55,1	241,5	1700	60,5

Десятый день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
Завтрак							
2	Бутерброд с джемом	20/5/25	2,1	4,1	28,6	160	0,5
185	Каша молочная пшённая жидкая с маслом	150/5	3,5	4,6	19,8	134	0,0
394	Чай с молоком	150	2,7	2,3	11,3	77	1,2
368	Фрукты свежие (бананы)	100	1,5	0,5	21,0	95	10,0
	Итого	455	9,76	11,47	80,66	466	11,68
2-й завтрак							
	Биолакт	100	2,8	3,2	8,6	74	0,0
	Итого	100	2,8	3,2	8,6	74	0,0
Обед							
45	Винегрет овощной	60	0,8	3,7	5,1	57	6,2
67	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	150/5	2,0	3,7	5,3	68	11,0
286	Тефтели мясные (фарш домашний)	60/30	7,3	9,7	11,7	151	1,4
313	Каша гречневая рассыпчатая	120	6,9	4,9	30,9	195	0,0
ТТК 206	Компот из ягод замороженных	150	0,2	0,1	9,0	38	3,4
	Хлеб ржаной	40	2,8	0,4	18,0	86	0,0
	Итого	615	20,0	22,5	80,0	595	22,0
Уплотнённый полдник							
249	Рыба запечённая в омлете (филе горбуши)	80	15,2	5,0	2,1	114	0,6
321	Пюре картофельное	120	2,5	3,8	16,4	110	14,5
71/2015	Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	0,3	0,0	0,8	5	2,8
399	Сок фруктовый	150	0,8	0,0	15,2	63	3,0
	Батон	25	2,0	0,5	14,3	70	0,0
	Итого	415	20,7	9,4	48,7	362	21,0
	ВСЕГО	1585	53,2	46,5	218,0	1497	54,6
	Общее		511,6	485,9	1959,2	14321	440,3
	среднее в день		51,2	48,6	195,9	1432	44,0

Начальник производственно-технологического отдела МБУ «Дирекция по организации питания» Решетникова Н.В.

Циклическое меню разработано на основании нормативных документов:

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях 2014 года издания.
- Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2015 года издания
- Техничко-технологические карты
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

При приготовлении блюд используется йодированная соль, которая добавляется в конце варки.

По разработанному меню получены следующие данные:

Названия пищевых веществ	Потребность для детей от 1 до 3 лет	Фактическое выполнение по меню
Белки (г)	42	51
Жиры (г)	47	49
Углеводы (г)	203	196
Энергетическая ценность (ккал)	1400	1432

Начальник производственно-технологического отдела МБУ «Дирекция по организации питания» Решетникова Н.В.

**Распределение калорийности по приёмам пищи
1-3 года**

<i>Дни</i>	<i>Калорийность завтрака</i>	<i>Калорийность 2-го завтрака</i>	<i>Калорийность обеда</i>	<i>Калорийность уплотнённого полдника</i>	<i>Общая калорийность</i>
1	383	77	433	419	1312
2	452	74	569	383	1478
3	459	91	561	294	1405
4	329	79	368	329	1105
5	436	74	525	436	1471
6	366	77	506	486	1435
7	431	74	494	463	1462
8	384	79	655	338	1456
9	561	104	582	453	1700
10	466	74	595	362	1497
Итого	4267	803	5288	3963	14321
В среднем в день	427	80	529	396	1432
Соотношение	30%	6%	38%	28%	102%
Нормы СанПиНа	20-25%	5,0%	30-35%	30-35%	

**Калорийность питания
1-3года**

<i>Дни</i>	<i>Белки</i>	<i>Жиры</i>	<i>Углеводы</i>	<i>Калорийность</i>
1	50,8	50,0	162,1	1312
2	48,7	46,4	216,1	1478
3	51,1	49,4	186,8	1405
4	37,7	37,9	153,8	1105
5	51,1	55,9	189,5	1471
6	42,4	48,6	207,0	1435
7	49,5	53,0	198,5	1462
8	60,7	43,2	185,9	1456
9	66,5	55,1	241,5	1701
10	53,2	46,5	218,0	1497
Итого	511,7	485,9	1959,2	14322
В среднем в день	51,2	48,6	195,9	1432
Соотношение	1	0,9	3,8	

Ведомость контроля за рационом питания по меню на 2022-2023гг

Рацион: Городские дет. сады 1-3 г
 Приемы пищи: Уплотненный полдник; Завтрак; Обед; 2-ой завтрак
 Возраст: 1-3 года

Продукт	Количество продуктов по дням в граммах, нетто										Норма продуктов (100% от суточной нормы) для детей в возрасте от 1 до 3 лет, в граммах нетто	Фактическое выполнение, гр	% выполнения
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
Говядина	65	43	43	30		49			88	38	50	36	71
Дрожжи хлебопекарные	0,3				0,3	0,3			0,3		0,1	0,1	100
Какао		2			2		2				0,5	0,6	120
Картофель	134	180	30	138	98	45	126	127		136	120	102	85
Кондитерские изделия	30		20				30				12	8	67
Крупы (злаки), бобовые		66	67	31	19	31	30	35	33	85	30	40	132
Макаронные изделия		6	28			41			41		8	12	145
Масло растительное	10	9	7	9	8	9	6	5	6	7	9	8	85
Масло сливочное	13	19	23	17	21	29	18	27	19	25	18	21	118
Молоко, кисломолочная продукция	486	280	276	299	521	284	297	246	206	304	390	320	82
Мука пшеничная	34	3	6	2	41	31	11	3	42	9	25	18	73
Овощи, зелень	111	55	55	136	78	118	108	97	139	138	180	103	57
Птица					44			138			20	18	91
Рыба - филе		59		45	22			55		65	32	25	77
Сахар	16	20	35	27	33	35	38	14	41	19	25	28	110
Сметана	5	9	3	13	9	16	5		8	13	9	8	88
Соки фруктовые (овощные)		150		150		150		150		150	100	75	75
Соль	3	2	4	4	4	3	1	3	5	4	3	3	100
Субпродукты							31				20	3	16
Сыр твердый	10	4		10			10		10		4	4	100
Творог			74		45	37	78		92		30	33	109
Фрукты (плоды) свежие	100	123	100	30	100	71	104	130	104	123	95	98	104
Фрукты (плоды) сухие	15		15		15		15		15		9	8	83
Хлеб пшеничный	25	60	44	61	45	55	28	89	94	58	60	56	93
Хлеб ржаной	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	100
Чай	0,4		0,8	0,4		0,4	0,4	0,4	0,8	0,4	0,5	0,4	80
Яйцо	62	21	19	7	41	14,2	6	68	44	20	40	30	75

Начальник производственно-технологического отдела: Решетникова Н.В.

Исполнитель: инженер-технолог 1 категории Румянцева А.Ю..

Пронумеровано, пронумеровано и скреплено
печатью в количестве 10
(цифрами)

(пятидесятать) листов.
(прописью)

Заведующий МБДОУ «Детский сад № 134»

Сухомеж (Н.В. Захарова)
подпись

20 21 года

