

Утверждаю
Заведующий МАДОУ «Детский сад
№ 5»
_____ А.С. Вылегжанина
« 15 » апреля _____ 2024г.

Согласовано
Директор департамента образования
администрации г. Нижнего Новгорода
_____ В.П. Радченко
« _____ » _____ 2024г.

**Примерное 10-ти дневное меню
для организации питания детей
3-7 лет
в дошкольных образовательных учреждениях
города Нижнего Новгорода
с 12-ти часовым пребыванием**

Первый день							
№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
Завтрак							
185	Каша молочная овсяная («Геркулес») жидкая с маслом	200/5	3.8	5.5	18.0	137	0.0
394	Чай с молоком	180	2.7	2.3	12.3	81	1.2
1	Бутерброд с маслом	5 25	2.0	7.7	14.4	136	0.0
	Итого	460	8.4	15.5	44.7	354	1.2
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							
	Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	0.4	0.0	1.1	7	4.2
67	Щи из свежей капусты с картофелем на мясном бульоне	200	1.3	3.9	6.8	68	14.7
276	Жаркое по-домашнему (говядина 1 сорт)	200	22.4	4.1	22.0	214	8.9
376	Компот из сухофруктов	180	0.4	0.0	19.0	78	0.4
	Хлеб ржаной	45	3.2	0.5	20.3	97	0.0
	Батон	25	1.8	0.4	12.6	62	0.0
	Итого	690	29.5	8.9	81.8	526	28.2
Уплотнённый полдник							
449	Оладьи со сгущённым молоком	120/30	11.0	10.3	60.6	379	0.3
	Молоко кипяченое	180	5.6	6.4	9.4	118	10.0
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0.4	0.4	9.8	44	10.0
	Итого	450	17.0	17.1	79.8	541	20.3
	ВСЕГО	1700	57.5	44.0	217.4	1498	50.6

Второй день							
№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
Завтрак							
3	Бутерброд с сыром	15/5/25	5.5	8.5	14.3	155	0.1
185	Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	2.2	3.9	21.5	130	0.0
397	Какао с молоком	180	3.7	3.2	13.8	99	1.4
	Итого	530	11.3	15.6	49.6	384	1.5
2-й завтрак							
401	Кефир с сахарным сиропом	100/10	2.8	2.5	17.6	104	0.9
	Итого	100	2.8	2.5	17.6	104	0.9
Обед							
82	Суп картофельный с вермишелью с мясными фрикадельками (фарш домашний)	20/200	5.8	8.3	13.1	168	6.7
276/2015	Рулет мясной с яйцом (фарш домашний)	80	11.6	8.6	6.6	153	0.2
315	Рис отварной	150	3.7	5.4	36.7	210	0.0
ТТК 206	Компот из ягод замороженных	180	0.2	0.1	10.8	45	4.1
	Помидоры свежие (доп. гарнир)	40	0.7	0.1	2.3	13	15.0
	Хлеб ржаной	45	3.2	0.5	20.3	97	0.0
	Батон	25	2.0	0.5	14.3	70	0.0
	Итого	760	27.2	23.5	104.1	756	26.0
Уплотнённый полдник							
252	Рыба запечённая в сметанном соусе (горбуша)	80	12.7	8.6	1.9	136	0.4
318	Картофель отварной	150	2.9	4.3	23.0	142	21.0
	Вафли	20	2.0	9.4	17.3	158	0.0
399	Сок фруктовый	180	0.9	-	18.2	76	3.6
	Фрукты свежие (яблоки)	100	0.4	0.4	9.8	44	10.0
	Батон	25	2.0	0.5	14.3	70	0.0
	Итого	555	20.9	23.2	84.5	626	35.0
	ВСЕГО	1945	62.2	64.8	255.8	1870	63.4

Третий день							
№ рецептуры по Сборнику рецептов блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
	Завтрак						
1	Бутерброд с маслом	5 25	2.0	7.7	14.4	136	0.0
215	Омлет натуральный	80	7.5	9.9	1.4	124	0.2
395	Кофейный напиток витаминизированный с молоком	180	2.9	2.4	12.4	83	1.2
	Итого	400	12.3	20.0	28.2	343	1.3
	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						
76	Рассольник Ленинградский со сметаной	200/5	1.4	6.3	16.7	133	7.5
271/2015	Котлеты домашние (фарш домашний)	80	11.6	8.8	9.0	169	0.2
137	Рагу из овощей	150	1.8	5.6	11.1	102	8.3
376	Компот из сухофруктов	180	0.4	0.0	19.0	78	0.4
	Хлеб ржаной	45	3.2	0.5	20.3	97	0.0
	Батон	25	2.0	0.5	14.3	70	0.0
	Итого	745	20.4	21.8	90.4	649	16.3
	Уплотнённый полдник						
154	Запеканка морковная с творогом, маслом	100 5	15.3	16.6	25.1	311	2.0
	Печенье	10	1.6	3.0	12.6	84	-
368	Фрукты свежие (груша)	100	0.4	0.3	10.3	46	5.0
	Молоко витаминизированное	200	5.6	6.4	9.4	118	10.0
	Итого	512	22.9	26.3	57.4	559	17.0
	ВСЕГО	1767	58.5	72.0	186.7	1642	35.4

Четвертый 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
ТТК 147	Каша молочная «Дружба» жидкая с маслом	200/5	6.2	7.5	31.7	210	1.8
394	Чай с молоком	180	2.7	2.3	12.3	81	1.2
	Итого	435	11.0	13.9	72.6	451	3.4
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							
	Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	0.4	0.0	1.1	7	4.2
57	Борщ со свежей капустой и картофелем на мясном бульоне, со сметаной	200/5	2.4	4.7	10.4	90	8.2
292	Макаронник с мясом (говядина 1 сорт)	200	22.4	14.7	41.7	388	0.5
ТТК 206	Компот из ягод замороженных	180	0.2	0.1	9.8	41	4.1
	Хлеб ржаной	45	3.2	0.5	20.3	97	0.0
	Батон	25	2.0	0.5	14.3	70	0.0
	Итого	715	30.6	20.5	97.6	693	16.9
Уплотнённый полдник							
255	Биточки рыбные запечённые (треска)	80	11.0	4.1	7.5	111	0.3
321	Пюре картофельное	150	3.1	4.8	20.4	137	18.2
ТТК 275	Огурцы свежие (доп. гарнир)	20	0.4	0.0	1.1	7	4.2
399	Сок фруктовый	180	0.9	0.0	18.2	76	3.6
	Батон	25	2.0	0.5	14.3	70	0.0
	Итого	455	17.4	9.4	61.6	401	26.3
	ВСЕГО	1705	62.0	46.3	242.8	1624	47.8

Пятый день

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
	Завтрак						
3	Бутерброд с сыром	15/5/25	5.5	8.5	14.3	155	0.1
237	Запеканка из творога со сгущ молоком	100/30	17.7	12.1	39.1	332	12.2
397	Какао с молоком	180	3.7	3.2	13.8	99	1.4
	Итого	400	26.9	23.7	67.2	586	13.8
	2-й завтрак						
401	Ряженка с сахарным сиропом	100/10	2.9	4.0	10.7	91	0.7
	Итого	100	2.9	4.0	10.7	91	0.7
	Обед						
84	Суп картофельный с рыбными фрикадельками (треска)	25/200	6.0	2.5	11.4	106	9.0
305	Котлета рубленая из цыплят (цыплята)	80	12.9	11.9	13.5	212	0.7
321	Пюре картофельное	150	3.1	4.8	20.4	137	18.2
	Помидоры свежие (доп. гарнир)	40	0.7	0.1	2.3	13	15.0
376	Компот из сухофруктов	180	0.4	0.0	19.0	78	0.4
	Хлеб ржаной	45	3.2	0.5	20.3	97	0.0
	Батон	25	2.0	0.5	14.3	70	0.0
	Итого	765	28.3	20.3	101.2	713	43.3
	Уплотнённый полдник						
183/2015	Каша молочная гречневая жидкая с маслом	200/5	9.0	9.4	35.0	262	1.8
454	Пирожок печёный сдобный с яблоками	60	3.4	1.5	28.5	140	0.2
393	Чай с лимоном	180/7	0.1	0.0	11.2	45	2.8
	Батон	25	2.0	0.5	14.3	70	0.0
	Итого	532	14.5	11.4	89.0	517	4.8
	ВСЕГО	1797	72.6	59.5	268.1	1907	62.6

Шестой день

№ рецептуры по Сборнику рецептов блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
Завтрак							
1	Бутерброд с маслом	5 25	2.0	7.7	14.4	136	0.0
185	Каша молочная манная жидкая с маслом	200/5	3.2	3.9	20.4	130	0.0
395	Кофейный напиток витаминизированный с молоком	180	2.9	2.4	12.4	83	1.2
	Итого	420	8.1	14.0	47.2	349	1.2
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							
81	Суп картофельный с горохом на мясном бульоне	200	4.4	4.2	13.1	108	4.7
277	Гуляш из отварного мяса (говядина I сорт)	80	10.7	6.9	2.4	114	0.5
317	Рожки отварные	150	5.5	4.5	26.4	168	0.0
399	Сок фруктовый	180	0.9	0.0	18.2	76	3.6
	Хлеб ржаной	45	3.2	0.5	20.3	97	0.0
	Итого	655	24.7	16.1	80.3	563	8.8
Уплотнённый полдник							
230	Вареники ленивые с маслом	100/5	14.8	10.9	15.3	218	0.2
368	Фрукты свежие (яблоки)	100	0.4	0.4	9.8	44	10.0
394	Молоко кипяченое	180	5.6	6.4	9.4	118	10.0
	Итого	510	20.8	17.7	34.5	380	20.2
	ВСЕГО	1685	56.2	50.3	173.1	1369	31.0

Седьмой 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
ТТК 147	Каша молочная «Дружба» жидкая с маслом	200/5	6.2	7.5	21.7	210	1.8
397	Какао с молоком	180	3.7	3.2	13.8	99	1.4
	Итого	435	12.0	14.8	64.1	469	3.7
	2-й завтрак						
401	Ряженка с сахарным сиропом	100/10	2.9	4.0	10.7	91	0.7
	Итого	100	2.9	4.0	10.7	91	0.7
	Обед						
57	Борщ со свежей капустой и картофелем, со сметаной	200/5	2.4	4.7	10.4	90	8.2
291	Запеканка картофельная с печенью	120	10.2	6.3	27.3	206	5.4
ТТК 275	Помидоры свежие (доп. гарнир)	40	0.7	0.1	2.3	13	15.0
376	Компот из сухофруктов	180	0.4	0.0	19.0	78	0.4
	Хлеб ржаной	45	3.2	0.5	20.3	97	0.0
	Батон	25	2.0	0.5	14.3	70	0.0
	Итого	675	18.9	12.1	93.6	554	29.0
	Уплотнённый полдник						
ТТК 534	Капуста тушёная с мясом	200	16.8	8.2	9.3	178	30.6
ТТК 22	Плюшка Московская	50	3.8	4.0	22.7	161	0.0
393	Чай с лимоном	180/7	0.1	0.0	11.2	45	2.8
	Батон	25	2.0	0.5	14.3	70	0.0
	Итого	572	22.7	12.7	57.5	454	33.5
	ВСЕГО	1782	56.5	43.6	225.9	1568	66.8

Восьмой день							
№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
Завтрак							
ТТК 536	Вермишель молочная	200	2.4	0.3	19.5	90	0.0
1	Бутерброд с маслом	5 25	2.0	7.7	14.4	136	0.0
394	Чай с молоком	180	2.7	2.3	12.3	81	1.2
	Итого	455	7.1	10.3	46.2	307	1.2
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							
ТТК 275	Огурцы сол. (доп. гарнир)	40	0.4	0.0	1.1	7	4.2
109	Бульон куриный с гренками	200/25	5.7	0.6	32.3	159	3.2
304	Плов из птицы (цыплята)	210	22.3	7.7	35.7	301	1.0
ТТК № 243	Кисель плодово-ягодный витаминизированный	180	0.0	0.0	25.0	101	7.0
	Хлеб ржаной	45	3.2	0.5	20.3	97	0.0
	Итого	735	31.6	8.9	114.4	665	15.4
Уплотнённый полдник							
258	Шницель рыбный натуральный (треска)	80	12.1	3.9	8.2	116	2.6
321	Пюре картофельное	150	3.1	4.8	20.4	137	18.2
	Фрукты свежие (бананы)	100	0.4	0.3	10.3	46	5.0
	Печенье	10	1.6	3.0	12.6	84	-
399	Сок фруктовый	180	0.9	0.0	18.2	76	3.6
	Батон	25	2.0	0.5	14.3	70	0.0
	Итого	545	20.0	12.5	84.0	529	29.4
	ВСЕГО	1835	61.7	34.2	255.7	1580	47.1

Девятый день							
№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
	Завтрак						
3	Бутерброд с сыром	15/5/25	5.5	8.5	14.3	155	0.1
237	Запеканка из творога с джемом	100/30	17.7	12.1	39.1	332	12.2
395	Кофейный напиток витаминизированный с молоком	180	2.9	2.4	12.4	83	1.2
	Итого	400	26.1	23.0	65.8	570	13.5
	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						
67	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1.3	3.9	6.8	68	14.7
ТТК 274	Ёжики "Аппетитные" (фарш домашний)	100/50	11.6	11.4	12.9	205	3.5
376	Компот из сухофруктов	180	0.4	0.0	19.0	78	0.4
	Хлеб ржаной	45	3.2	0.5	20.3	97	0.0
	Батон	25	2.0	0.5	14.3	70	0.0
	Итого	660	18.5	16.3	73.3	518	18.5
	Уплотнённый полдник						
305	Котлета рубленая из цыплят (цыплята)	80	12.9	11.9	13.5	212	0.7
137	Рагу из овощей	150	1.8	5.6	11.1	102	8.3
368	Фрукты свежие (бананы)	100	0.4	0.3	10.3	46	5.0
393	Чай с лимоном	180/7	0.1	0.0	11.2	45	2.8
	Батон	25	2.0	0.5	14.3	70	0.0
	Итого	542	17.2	18.3	60.4	475	16.8
	ВСЕГО	1712	64.6	60.1	217.0	1667	49.8

Десятый день							
№ рецептуры по Сборнику рецептов блюд 2014 года	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				
			белки	жиры	углеводы	Энергетическая ценность	Витамин С
Завтрак							
1	Бутерброд с маслом	5 25	2.0	7.7	14.4	136	0.0
185	Каша молочная пшённая жидкая с маслом	200/5	4.6	4.9	25.3	164	0.0
397	Какао с молоком	180	3.7	3.2	13.8	99	1.4
	Итого	420	10.3	15.8	53.5	399	1.4
2-й завтрак							
401	Ряженка с сахарным сиропом	100/10	2.9	4.0	10.7	91	0.7
	Итого	100	2.9	4.0	10.7	91	0.7
Обед							
45	Огурцы свежий (доп. гарнир)	40	0.4	0.0	1.1	7	4.2
85	Суп картофельный с клецками	200/25	2.5	3.4	13.8	96	4.7
286	Тефтели мясные (фарш домашний)	80/40	9.7	12.9	14.8	200	1.9
313	Каша гречневая рассыпчатая	150	8.6	6.1	38.6	244	0.0
ТТК 206	Компот из яблок	180	0.2	0.1	10.8	45	4.1
	Хлеб ржаной	45	3.2	0.5	20.3	97	0.0
	Батон	25	2.0	0.5	14.3	70	0.0
	Итого	805	26.6	23.5	113.8	759	14.8
Уплотнённый полдник							
249	Рыба запечённая в омлете (горбуша)	80	15.2	5.0	2.1	114	0.6
321	Пюре картофельное	150	3.1	4.8	20.4	137	18.2
	Огурцы свежий (доп. гарнир)	20	0.4	0.0	1.1	7	4.2
	Печенье	10	1.6	3.0	12.6	84	-
394	Сок фруктовый	180	0.9	0.0	18.2	76	3.6
	Батон	25	2.0	0.5	14.3	70	0.0
	Итого	465	23.2	13.3	68.8	488	26.6
	ВСЕГО	1790	63.0	56.6	246.8	1737	43.6
	Общее	17718	614.6	531.4	2289.2	16462	497.9
	среднее в день	1772	61.5	53.1	228.9	1646	49.8

* Овощи свежие на доп. гарнир с апреля по октябрь. С ноября по март замена на консервированные овощи.

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