

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение-детский сад «Солнышко»**

Утверждено  
заведующим  
МАДОУ детского сада «Солнышко»  
Н.Г.Филиппова  
сентября 2024г.



**Циклическое меню для организации питания детей от 1,5 до 3 лет  
с 10 часовым пребыванием**

**МЕНЮ****Группа раннего возраста 10 часов**

1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день
<b>Завтрак</b>									
<b>II Завтрак</b>									
Сок яблочный 100	"Банан 100"	Сок яблочный 100	Труша 100	Сок яблочный 100	Яблоко 100	Банан 100	Яблоко 100	Груша 100	Яблоко 100
<b>Обед</b>									
Пюре картофельное 110	Капуста тушеная 120	Компот из смеси сухофруктов с витамином "С" 150	Сок яблочный 150	Компот из смеси сухофруктов с витамином "С" 150	Сок яблочный 150	Хлеб ржаной 30	Хлеб ржаной 30	Компот из смеси сухофруктов с ягодами 150	Компот из смеси сухофруктов с ягодами 150
Салат из свеклы 40	Сок яблочный 150	Хлеб ржаной 30	Хлеб ржаной 30	Хлеб ржаной 30	Хлеб ржаной 30	Хлеб ржаной 30	Хлеб ржаной 30	Хлеб ржаной 30	Хлеб ржаной 30
Печенье, тушенная в соусе 50/30	Котлеты рубленые из птицы 60	Салат из квашеной капусты 40	Суп с рыбой с гренками 150	Салат из свеклы 50	Котлеты рубленые из птицы 50	Хлеб пшеничный 14	Салат из свеклы 40	Салат из свеклы 40	Салат из соленных отрубцов 40
Компот из смеси сухофруктов с витамином "С" 150	Суп картофельный с макаронными изделиями 150	Голубцы ленивые 120	Салат из свеклы 50	Капуста тушеная рассыпчатая 110	Капуста тушеная соусе с овощами 120	Птица, тушеная в соусе с овощами 160	Печенье, тушенная в соусе 50/30	Печенье, тушенная в соусе 50/30	Биточки пшеничные 60
Хлеб ржаной 30	Хлеб пшеничный 14	Свекольник с яйцом 14	Свекольник с яйцом 14	Хлеб пшеничный 14	Хлеб пшеничный 14	Борщ с мясом 150	Картофельные 110	Рагу овощное (3-й вариант) 120	Рагу овощное (3-й вариант) 120
Щи из квашеной капусты с картофелем 150	Огурец свежий 40	Рыба отварная 60	Гуляши из отварного мяса 60	Хлеб пшеничный 14	Гуляши из отварного мяса 60	Салат из квашеной капусты 40	Салат из квашеной капусты 40	Суп с рыбой с гренками 150	Хлеб пшеничный 14
Хлеб пшеничный 14	Суп картофельный с мясными фрикадельками 150	Макаронные изделия отварные 110	Изделия отварные 110	Суп картофельный с мясными фрикадельками 150	Суп картофельный с мясными фрикадельками 150	Хлеб пшеничный 14	Хлеб пшеничный 14	Суп картофельный с клещиками и говядиной 150	Хлеб пшеничный 14
<b>Полдник</b>									
Ватрушки 50	Йогурт 130	Сметана 10	Кисель 100	Кефир фруктовый 130	Сметана 10	Кисель 100	Запеканка из творога со сметаной 85/10	Кисель 100	Яйца вареные 40
Чай с сахаром 180	Яйца вареные 40	Сырники из творога 90	Тефтели рыбные 40	Омлет натуральный 100	Кефир фруктовый 135	Котлеты или биточки рыбные запеченные 50	Молоко кипяченое 160	Булочка "К чаю" 40	Пирожки печеные с катушкой 40
Каша овсяная "Геркулес" жидкая 150	Гироский печеный из дрожжевого теста 40	Кефир фруктовый 130	Рис отварной 75	Хлеб пшеничный 15	Вареники ленивые (отварные) 85	Пюре картофельное 90	Рыба, запеченная в омлете 80	Молоко кипяченое 160	
	Хлеб пшеничный 15					Хлеб пшеничный 15			

**ЦИКЛИЧНОЕ МЕНЮ для ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ВОЗРАСТЕ ОТ 3 ДО 7 ЛЕТ, ПОСЕЩАЮЩИХ С 8-10 ЧАСОВЫМ ПРЕБЫВАНИЕМ  
ДОШКОЛЬНЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ, В СООТВЕТСТВИИ С ФИЗИОЛОГИЧЕСКИМИ НОРМАМИ ПОТРЕБЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

**1 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
<b>Завтрак</b>							
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0.1	4.2	0.1	37.5	13	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	190	3.0	2.3	15.2	94.0	395	2012
БАТОН "СЕЛЬСКИЙ"	25	2.0	0.3	12.3	59.5		2008
СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	180	4.4	2.9	22.8	116.2	112	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>9.5</b>	<b>9.7</b>	<b>50.3</b>	<b>307.2</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0.5	0.1	9.9	43.0	442	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>0.5</b>	<b>0.1</b>	<b>9.9</b>	<b>43.0</b>		
<b>Обед</b>							
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	180	0.0	0.0	8.7	34.8	к/к	к/к
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	50	0.7	3.0	4.1	45.6	33	2012
ХЛЕБ РЖАНОЙ	38	2.5	0.3	16.1	77.5	41	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	17	1.3	0.1	8.5	40.3	52	2008
ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	70/50	10.6	9.5	10.4	147.0	261	2008
ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	180	4.3	6.9	10.6	151.0	71	2012
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	2.0	4.7	17.5	121.5	335	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>715</b>	<b>21.4</b>	<b>24.5</b>	<b>75.9</b>	<b>617.7</b>		
<b>Полдник</b>							
ВАТРУШКИ	60	5.1	3.8	33.7	183.0	458	2012
КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ	180	3.8	7.0	19.7	173.6	189	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	190	0.2	0.0	6.2	25.6	430	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>430</b>	<b>9.1</b>	<b>10.8</b>	<b>59.6</b>	<b>382.2</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>40.5</b>	<b>45.0</b>	<b>195.7</b>	<b>1 350.0</b>		

**2 день**

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	13	2.9	3.7	0.0	45.9		2012
КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ	180	3.4	6.7	23.7	191.0	189	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	190	0.2	0.0	6.2	25.7	430	2008
БАТОН "СЕЛЬСКИЙ"	25	2.0	0.3	12.3	59.5		2008
	408	8.5	10.7	42.2	322.1		
<b>Итого за прием пищи:</b>							
<b>БАНАН</b>	100	1.5	0.5	21.0	96.0		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>							
<b>II Завтрак</b>							
	100	1.5	0.5	21.0	96.0		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>							
<b>Обед</b>							
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0.9	0.2	17.8	77.4	442	2008
ХЛЕБ РЖАНОЙ	38	2.5	0.3	16.1	77.5	41	2008
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	50	0.4	0.1	1.3	7.0	31	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	17	1.3	0.1	8.5	40.3	52	2008
КАПУСТА ТУШЕННАЯ	130	2.6	4.0	9.0	85.5	131	2008
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКадЛЬБЕЛДЬКАМИ	180	5.0	6.0	9.3	128.0	83	2012
КОЛЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	70	5.2	10.0	10.3	79.3	314	2008
	665	17.9	20.7	72.3	495.0		
<b>Итого за прием пищи:</b>							
<b>Полдник</b>							
ЙОГУРТ	150	4.2	3.8	6.8	84.8	317	2008
ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ	40	4.9	4.4	0.3	60.7	213	2012
ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА	40	2.3	4.9	45.7	256.0	454	2012
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1.1	0.1	7.5	35.5	52	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>							
<b>Всего за день:</b>							

### 3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0.1	4.2	0.1	37.5	13	2008
КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ	180	5.9	5.1	47.8	198.1	189	2008
КАКАО С МОЛОКОМ	190	3.8	3.2	12.4	94.4	397	2012
БАТОН "СЕЛЬСКИЙ"	25	2.0	0.3	12.3	59.5		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>11.8</b>	<b>12.7</b>	<b>72.5</b>	<b>389.5</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0.5	0.1	9.9	43.0	442	2008
	100	0.5	0.1	9.9	43.0		
<b>Обед</b>							
ХЛЕБ РЖАНОЙ	38	2.5	0.3	16.1	77.5	41	2008
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	180	0.0	0.0	8.7	34.8	К/К	К/К
РЫБА ОТВАРНАЯ	70	7.8	2.4	1.1	102.2	242	2012
САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ	50	0.7	2.5	1.2	31.8	40	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	17	1.3	0.1	8.5	40.3	52	2008
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	180	2.2	4.6	20.2	113.3	100	2008
ПОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	2.0	4.9	18.6	129.7	335	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>665</b>	<b>16.5</b>	<b>14.8</b>	<b>74.5</b>	<b>529.6</b>		
<b>Полдник</b>							
КЕФИР ФРУКТОВЫЙ	160	3.0	4.0	13.8	88.5	401	2012
СМЕТАНА	15	0.5	2.9	0.7	40.0	371	2008
СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	100	8.2	10.5	24.3	259.5	219	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>275</b>	<b>11.7</b>	<b>17.4</b>	<b>38.8</b>	<b>388.0</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>40.5</b>	<b>45.0</b>	<b>195.7</b>	<b>1 350.0</b>		

## 4 день

Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
Итого за прием пищи:			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>								
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)		5	0.1	4.2	0.1	37.5	13	2008
КАША ГРЕЧНЕВАЯ		180	3.8	6.8	20.7	128.3	414	2012
МОЛОКО КИЛЛАЧЕНОЕ		190	5.3	4.6	8.9	99.5	400	2012
БАТОН "СЕЛЬСКИЙ"		25	2.0	0.3	12.3	59.5		2008
		400	11.2	15.8	41.9	324.8		
<b>II Завтрак</b>								
ГРУША		100	0.4	0.3	10.3	47.0	362	2008
		100	0.4	0.3	10.3	47.0		
<b>Обед</b>								
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ		50	0.7	3.0	4.1	45.5	33	2012
ХЛЕБ РЖАНОЙ		38	2.5	0.3	16.1	77.5	41	2008
СУП С РЫБОЙ С ТРЕНКАМИ		180	4.0	4.6	21.8	146.9	87	2012
СОК ЯБЛОЧНЫЙ		180	0.9	0.2	17.8	77.4	442	2008
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ		130	4.9	4.5	34.5	150.1	204	2012
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		17	1.3	0.1	8.5	40.3	52	2008
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА		70	7.3	11.4	4.6	162.1	277	2012
		665	21.6	24.1	107.5	699.8		
<b>Полдник</b>								
КИСЕЛЬ		150	0.0	0.0	11.2	44.8	411	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ		15	1.1	0.1	7.5	35.5	52	2008
РИС ОТВАРНОЙ		80	1.6	2.2	9.1	110.3	315	2012
ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ		50	4.5	2.5	8.2	87.8	245	2008
		295	7.3	4.8	36.0	278.5		
Итого за прием пищи:			40.5	45.0	195.7	1 350.0		
Всего за день:								

## 5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ПШЕНА И РИСА "ДРУЖБА"	180	3.5	7.4	28.4	198.1	190	2008
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	12	2.9	3.7	0.0	45.9	17	2012
ЧАЙ С САХАРОМ	190	0.2	0.1	6.2	25.6	430	2008
ЧАЙ С САХАРОМ "СЕЛЬСКИЙ"	25	2.0	0.3	12.3	59.5		2008
БАТОН "СЕЛЬСКИЙ"	407	8.6	11.5	46.9	329.1		
<b>II Завтрак</b>							
ЯБЛОКО	100	0.4	0.4	9.8	47.0	356	2008
Итого за прием пищи:		100	0.4	0.4	9.8	47.0	
<b>Обед</b>							
ХЛЕБ РЖАНОЙ	38	2.5	0.3	16.1	77.5	41	2008
САЛАТ ИЗ ГОММИДОР	50	0.5	2.0	1.8	28.6	31	2008
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	180	0.0	0.0	8.7	34.8	4/к	4/к
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	17	1.3	0.1	8.5	40.3	52	2008
ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	160	9.7	12.6	50.6	283.0	298	2012
СВЕКОЛЬНИК С ЯЙЦОМ	180/10	6.1	6.0	15.8	182.7	62	2012
СВЕКОЛЬНИК С ЯЙЦОМ	635	20.1	21.1	101.5	646.9		
Итого за прием пищи:							
<b>Полдник</b>							
ОМЛЕТ НА ТУРАЛЬНЫЙ	100	5.9	8.3	17.3	203.0	214	2008
РЯДЕНКА	150	4.3	3.7	12.7	88.5	98	2008
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1.1	0.1	7.5	35.5	52	2008
Итого за прием пищи:					327.0		
Всего за день:					40.5	45.0	195.7 1 350.0

## 6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ	180	3.0	3.8	23.5	182.4	189	2008
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0.1	4.2	0.1	37.5	13	2008
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	190	3.0	2.3	15.2	94.0	395	2012
БАТОН "СЕЛЬСКИЙ"	25	2.0	0.3	12.3	59.5		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>400</b>	<b>8.0</b>	<b>10.5</b>	<b>51.0</b>	<b>373.4</b>		
<b>II Завтрак</b>							
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	100	0.5	0.1	9.9	43.0	442	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>0.5</b>	<b>0.1</b>	<b>9.9</b>	<b>43.0</b>		
<b>Обед</b>							
ХЛЕБ РЖАНОЙ	38	2.5	0.3	16.1	77.5	41	2008
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	180	0.0	0.0	8.7	34.8	4/к	4/к
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	17	1.3	0.1	8.5	40.3	52	2008
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	130	7.8	3.9	45.1	131.2	181	2008
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	50	0.7	2.5	4.1	41.4	33	2012
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	180	5.0	6.0	9.3	128.0	83	2012
ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	70	7.3	11.4	4.6	162.1	277	2012
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>665</b>	<b>24.6</b>	<b>24.2</b>	<b>96.5</b>	<b>615.3</b>		
<b>Полдник</b>							
ВАРЕННИКИ ЛЕНИВЫЕ (ОТВАРНЫЕ)	100	4.0	4.0	24.0	199.9	78	2012
СМЕТАНА	15	0.4	2.2	0.5	30.0	371	2008
КЕФИР ФРУКТОВЫЙ	160	3.0	4.0	13.8	88.5	401	2012
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>275</b>	<b>7.4</b>	<b>10.2</b>	<b>38.3</b>	<b>318.4</b>		
<b>Всего за день:</b>	<b>40.5</b>	<b>45.0</b>	<b>195.7</b>	<b>1 350.0</b>			

## 7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
КАКАО С МОЛОКОМ	190	3.8	3.1	13.4	97.9	397	2012
ОМПЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	120	7.3	9.0	8.8	200.9	214	2008
САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО	50	1.5	1.1	3.0	27.4	63	2012
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	12	2.7	3.4	0.0	42.4	17	2012
БАТОН "СЕЛЬСКИЙ"	25	2.0	0.3	12.3	59.5		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>397</b>	<b>17.2</b>	<b>16.9</b>	<b>37.5</b>	<b>428.1</b>		
<b>II Завтрак</b>							
БАНАН	100	1.5	0.5	21.0	96.0		2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>1.5</b>	<b>0.5</b>	<b>21.0</b>	<b>96.0</b>		
<b>Обед</b>							
СОК ЯБЛОЧНЫЙ	180	0.9	0.2	17.8	77.4	442	2008
ХЛЕБ РЖАНОЙ	38	2.5	0.3	16.1	77.5	41	2008
КАПУСТА ТУШЕННАЯ	130	2.6	4.0	9.0	85.5	131	2008
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	180	2.2	4.6	20.2	113.3	82	2012
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	17	1.3	0.1	8.5	40.3	52	2008
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	50	0.4	0.1	1.3	7.0	31	2008
КОЛЛЕТЫ РУБЛЕНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	70	5.2	10.0	10.3	79.3	314	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>665</b>	<b>15.1</b>	<b>19.3</b>	<b>83.2</b>	<b>480.3</b>		
<b>Полдник</b>							
КИСЕЛЬ	150	0.0	0.0	11.6	46.4	411	2008
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ	60	3.8	4.3	19.9	159.4	255	2012
ХЛЕБ ПШЁНЧНЫЙ	15	1.1	0.1	7.5	35.5	52	2008
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	100	1.7	4.0	15.0	104.3	335	2008
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>325</b>	<b>6.6</b>	<b>8.4</b>	<b>54.0</b>	<b>345.6</b>		
<b>Всего за день:</b>		<b>40.5</b>	<b>45.0</b>	<b>195.7</b>	<b>1 350.0</b>		

## 8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
ЧАЙ С САХАРОМ	190	0.2	0.0	6.2	25.4	430	2008
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0.1	4.2	0.1	37.5	13	2008
КАША ЯЧНЕВАЯ	180	4.3	5.3	35.4	193.9	189	2008
БАТОН "СЕЛЬСКИЙ"	25	2.0	0.3	12.3	59.5		2008
	400	6.5	9.7	53.9	316.3		
<b>II Завтрак</b>							
ЯБЛОКО	100	0.4	0.4	9.8	47.0	356	2008
	100	0.4	0.4	9.8	47.0		
<b>Обед</b>							
ХЛЕБ РЖАНОЙ	38	2.5	0.3	16.1	77.5	41	2008
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	180	0.0	0.0	8.7	34.8	ш/к	ш/к
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	17	1.3	0.1	8.5	40.3	52	2008
САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ	50	0.9	2.6	1.4	33.5	40	2008
БОРЩ С МЯСОМ	180	4.1	3.7	23.9	109.2	62	2012
ГРИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ	200	7.2	12.9	33.5	289.8	302	2012
	665	16.0	19.6	92.2	585.1		
<b>Полдник</b>							
ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ	100/115	12.5	10.9	31.4	307.3	237	2012
МОЛОКО КИЛЯЧЕННОЕ	180	5.1	4.4	8.4	94.3	400	2012
	295	17.6	15.3	39.8	401.6		
Итого за прием пищи:		40.5	45.0	195.7	1 350.0		
Всего за день:							

## 9 день

Прием пищи, наименование блюда		Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
<b>Завтрак</b>								
КАША ГРЕЧНЕВАЯ	180	3.3	7.7	24.9	199.0	414	2012	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ	190	3.0	2.3	15.2	94.0	395	2012	
СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2.8	3.5	0.0	43.7		2012	
БАТОН "СЕЛЬСКИЙ"	25	2.0	0.3	12.3	59.5		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>405</b>	<b>11.1</b>	<b>13.8</b>	<b>52.4</b>	<b>396.2</b>			
<b>II Завтрак</b>								
ГРУША	100	0.4	0.3	10.3	47.0		2008	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>100</b>	<b>0.4</b>	<b>0.3</b>	<b>10.3</b>	<b>47.0</b>			
<b>Обед</b>								
ХЛЕБ РЖАНОЙ	38	2.5	0.3	16.1	77.5		2008	
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД	180	0.0	0.0	8.7	34.8	375	2012	
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	2.0	4.9	18.6	129.7	335	2008	
СУП С РЫБОЙ С ТРЕНКАМИ	180	4.0	4.6	21.8	146.9	87	2012	
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	50	0.7	2.5	4.1	41.4	33	2012	
ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ	70/50	10.6	9.5	10.4	147.0	261	2008	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	17	1.3	0.1	8.5	40.3			
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>715</b>	<b>21.1</b>	<b>21.9</b>	<b>88.2</b>	<b>617.6</b>			
<b>Полдник</b>								
КИСЕЛЬ	150	0.0	0.0	11.6	46.4	411	2008	
РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ	80	5.8	7.0	11.6	106.7	249	2012	
БУЛОЧКА "К ЧАЮ"	50	2.1	2.0	21.6	136.2	485	2012	
<b>Итого за прием пищи:</b>	<b>280</b>	<b>7.9</b>	<b>9.0</b>	<b>44.8</b>	<b>289.3</b>			
<b>Всего за день:</b>		<b>40.5</b>	<b>45.0</b>	<b>195.7</b>	<b>1 350.0</b>			

## 10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептуры	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
<b>Завтрак</b>							
МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5	0.1	4.2	0.1	37.5	13	2008
ЧАЙ С САХАРОМ	190	0.2	0.0	6.2	25.4	430	2008
СУП РИСОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ	180	3.8	4.2	31.0	182.5	189	2008
БАТОН "СЕЛЬСКИЙ"	25	2.0	0.3	12.3	59.5		2008
	400	6.0	8.6	49.5	304.9		
<b>Итого за прием пищи:</b>							
ЯБЛОКО	100	0.4	0.4	9.8	47.0		2008
	100	0.4	0.4	9.8	47.0		
<b>Обед</b>							
ХЛЕБ РЖАНОЙ	38	2.5	0.3	16.1	77.5		2008
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	180	0.0	0.0	8.7	34.8	к/к	
ХЛЕБ ПШЕНЧНЫЙ	17	1.3	0.1	8.5	40.3		2008
РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ)	130	3.1	3.7	25.9	129.0	351	2008
САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ	50	0.4	2.5	0.8	27.8		2012
СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ И ГОВЯДИНОЙ	180	3.6	5.4	19.4	134.4	92	2008
БИТОЧКИ ГО-БЕЛОРУССКИ	70	9.8	11.5	15.3	199.1	289	2008
	665	20.7	23.5	94.7	642.9		
<b>Полдник</b>							
ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ	40	5.0	4.5	0.3	61.3	213	2012
МОЛОКО КИЛЯЧЕННОЕ	190	5.3	4.6	8.9	99.5	400	2012
ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ С КАПУСТОЙ	50	3.1	3.4	32.5	194.4	451	2008
	280	13.4	12.5	41.6	355.2		
<b>Итого за прием пищи:</b>							
<b>Всего за день:</b>							

## ИТОГО ПО ПРИМЕРНУЮ МЕНЮ

Итого	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Итого за весь период	404,9	450,1	1957,0	13500,1
Среднее значение за период	40,5	45,0	195,7	1350,0
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за период в % от калорийности	12,0	30,0	58,0	

## СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак	II Завтрак	Обед	Полдник
Сад. 10 часов	402	100	672	297