



День: 1

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры, сборник
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
I Завтрак						
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	145\5	6,463	6,43	27,7	194,6	189/2008
Бутерброд с маслом	25\5	2,11	0,98	12,26	66,3	1/2008
Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107	416/2016
Итого завтрак:	415	5,78	4,17	28,08	173,3	
II Завтрак						
Сок фруктовый	100	0,5	0,1	9,9	43	442/2008
Итого 2-ой завтрак:	100	0,5	0,1	9,9	43	
Обед						
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	50	0,75	5	4,5	66	34/2016
Суп картофельный с вермишелью	200	3,12	2,24	16	96,8	100/2008
Котлета рубленая из птицы	70	11	9,8	9,2	180	322/2016
Каша гречневая рассыпчатая	130	3,13	4	32,9	179	323/2008
Компот из сухофруктов	180	0,54	0,09	28,6	118	402/2008
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микроэлементами	40	2,72	0,32	17	90	к/к
Итого:	670	21,26	21,45	108,2	729,8	
Полдник						
Сырники творожные со сгущенным молоком	100/20	19,1	15,2	13,5	267	219/2008
Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,05	0,1	10,1	41,6	431/2008
Печенье	30	2,25	2,94	22,32	125	к/к
Итого:	355	21,4	18,24	45,92	433,6	
Итого за день:	1540	48,94	43,96	192,1	1379,7	

- * - Сборник рецептов на продукцию для дошкольных образовательных учреждениях. Москва, Дели принт, 2016. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.
- * - Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.
- * - Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник. - Москва, Дел принт, 2007. - 276с. Редакция Скурихина И.М., Тутельяна В.А.
- * Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Заведующий производством *Ошарова ЯВ*

УТВЕРЖАЮ:

Генеральный директор

ООО "ДенАгроПром"

Е.А. Захарова

для документов №1

№ 147847256072

СОГЛАСОВАНО:

2023 г.

Приложение №1 к договору оказания услуг по предоставлению услуг по организации питания воспитанников дошкольной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

День: 2

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры, сборник
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
I Завтрак						
Каша молочная пшеничная с тыквой и маслом сливочным	150/5	5,58	6,12	29,92	197,07	185/2008
Бутерброд с сыром	20/10	3,9	3,15	9,7	83	3/2008
Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	90,5	414/2016
Итого:	415	6,75	5,56	24,06	173,5	
II Завтрак						
Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	386/2016
Итого:	100	0,4	0,4	9,8	47	
Обед						
Огурец соленый кусочком	50	0,16	0	3,6	6,5	к/к
Борщ с картофелем и сметаной	200/5	2,78	4,86	12,6	105	77/2008
Рис отварной	130	7,4	2,4	5,2	71,9	325/2008
Котлеты(биточки) рыбные	70	11,1	6,68	2,14	113	271/2016
Напиток апельсиновый	180	0,18	0	23,13	94,5	436/2008
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	2,72	0,32	17	90	к/к
Итого:	470	24,34	14,26	63,67	480,9	
Полдник						
Макароны запеченные с сыром	150	8,73	7,25	34,7	246	211/2008
Пряники	30	1,7	1,5	22,5	108,6	к/к
Чай с сахаром	200	0,1	0	10	40	430/2008
Итого:	380	10,53	8,75	67,2	394,6	
Итого за день:	1365	42,02	28,97	164,73	1096	

* - Сборник рецептов на продукцию для дошкольных образовательных учреждениях Москва, Дели принт, 2016. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.

* - Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

* - Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник.-Москва, Дел принт, 2007.-276с. Редакция Скурихина И.М., Тутельяна В.А.

* Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Заведующий производством:

Ошарова И.В.



Примерное суточное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков, обедов, полдников для организации питания воспитанников возрастной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

День: 3

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры, сборник
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
I Завтрак						
Каша гречневая молочная с маслом сливочным	150	6,4	5,46	27	192	184/2008
Бутерброд с повидлом	40	1,74	0,24	23,2	97,2	2/2008
Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,05	0,1	10,1	41,6	431/2008
Итого:	450	1,79	0,34	33,3	138,8	
II Завтрак						
Сок фруктовый	100	0,5	0,1	9,9	43	442/2008
Итого:	100	0,5	0,1	9,9	43	
Обед						
Икра свекольная	50	2,1	4,05	6,06	65	56/2008
Рассольник ленинградский со сметаной	200/5	2,29	4,19	13,62	101,7	91/2008
Жаркое по-домашнему из птицы	200	22,5	21,5	17,9	354,7	258/2008
Компот из сухофруктов	180	0,54	0,09	28,6	118	402/2008
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	2,72	0,32	17	90	к/к
Итого:	675	30,15	30,15	83,18	729,4	
Полдник						
Запеканка из творога с морковью и сгущенным молоком	130/30	16,7	15,8	52,3	418,32	224/2017
Чай с сахаром	200	0,1	0	10	40	430/2008
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	1,98	0,23	12,08	59	к/к
Итого:	415	18,78	16,03	74,38	517,32	
Итого за день:	1640	51,22	46,62	200,76	1428,52	

- * - Сборник рецептов на продукцию для дошкольных образовательных учреждений. Москва, Дели принт, 2016. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.
- * - Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.
- * - Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник. - Москва, ДеЛ принт, 2007. - 276с. Редакция Скурихина И.М.; Тутельяна В.А.
- * Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Заведующий производством *Захарова И.А.*

УТВЕРЖАЮ
 Генеральный директор
 ООО «СибАгроПром»
 Е.А. Захарова
 «СибАгроПром»
 для документов №1

Приложение двухнедельное диетическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков, обедов, полдников для организации питания воспитанников возрастной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

СОГЛАСОВАНО:
 2023 г.

День: 4

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры, сборник
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
I Завтрак						
Каша манная молочная с маслом сливочным	145/5	6,34	6,16	29,5	198,75	189/2008
Бутерброд с сыром	20/10	3,9	3,15	9,7	83	3/2008
Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107	416/2016
Итого:	415	7,57	6,34	25,52	190	
II Завтрак						
Мандарин	90	0,72	0,18	6,8	34,2	к/к
Итого:	90	0,72	0,18	6,8	34,2	
Обед						
Икра морковная	50	0,8	3,8	3,4	53,3	56/2008
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/5	2,48	4,48	6,4	82	84/2008
Печеночные оладьи	80	14,24	13,6	9,92	219,2	290/2008
Каша гречневая рассыпчатая	130	3,13	4	32,9	179	323/2008
Компот из свежих яблок	180	0,14	0,14	21,5	87,8	390/2008
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	2,72	0,32	17	90	к/к
Итого:	685	23,51	26,34	91,12	711,3	
Полдник						
Голубцы ленивые	180	15,8	19,23	9,15	285	306/2008
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	1,98	0,23	12,08	59	к/к
Булочка "Домашняя" молочная	50	3,64	6,26	22	159	452/2016
Чай с сахаром	200	0,1	0	10	40	430/2008
Итого:	635	21,52	25,72	53,23	543	
Итого за день:	1825	53,32	58,58	176,67	1478,5	

* - Сборник рецептов на продукцию для дошкольных образовательных учреждениях Москва, Дел принт, 2016. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.
 * - Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.
 * - Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник.-Москва, Дел принт, 2007.-276с. Редакция Скурихина И.М., Тутельяна В.А.
 * Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Заведующий производством: *Осипова ИВ*

УТВЕРЖДАЮ:
 Генеральный директор
 ООО «ЛенАгроПром»

Е.А. Захарова
 «ЛенАгроПром»
 для документов №1

СОГЛАСОВАНО:

2023 г.

Примерное двухнедельное еженедельное сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков, обедов, полдников для организации питания воспитанников образовательной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

День: 5

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры, сборник
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
I Завтрак						
Макароны запеченные с сыром	180	10,66	14,40	41,82	339,54	211/2008
Бутерброд с повидлом	40	1,74	0,24	23,2	97,2	2/2008
Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	90,5	414/2016
Итого:	400	4,59	2,65	37,56	187,7	
II Завтрак						
Сок фруктовый	100	0,5	0,1	9,9	43	442/2008
Итого:	100	0,5	0,1	9,9	43	
Обед						
Салат из моркови и яблок	50	0,43	0,05	3,94	41,3	41/2016
Суп овощной со сметаной	200/5	1,62	4,26	6,4	80	95/2008
Плов из филе птицы	180	18,6	20,9	33,2	389	311/2008
Компот из сухофруктов	180	0,54	0,09	28,6	118	402/2008
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	2,72	0,32	17	90	к/к
Итого:	655	23,91	25,62	89,14	718,3	
Полдник						
Тефтели (1-й вариант)	70	10,4	12,2	7,7	182,5	283/2008
Пюре картофельное	130	2,7	4,7	17,7	122,7	335/2008
Чай с сахаром	200	0,1	0	10	40	430/2008
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	1,98	0,23	12,08	59	к/к
Итого:	425	15,18	17,13	47,48	404,2	
Итого за день:	1580	44,18	45,5	184,08	1353,2	

* - Сборник рецептов на производство для дошкольных образовательных учреждений Москва, Дели принт, 2016. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.

* - Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

* - Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник.-Москва, ДеЛ принт, 2007.-276с. Редакция Скурихина И.М., Тутельяна В.А.

* Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Заведующий производством:

Захарова Е.А.

УТВЕРЖДЕНО

Генеральный директор

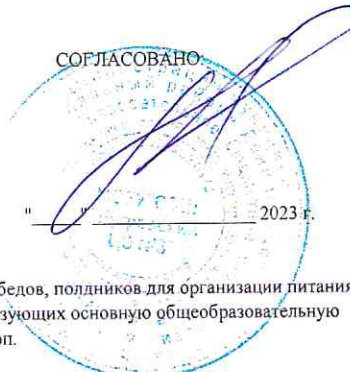
ООО "АгроПром"

Е.А. Захарова



СОГЛАСОВАНО

" 17.07.2023 г.



Приложение к двухнедельному циклическому сбалансированному меню бюджетного питания горячих завтраков, обедов, полдников для организации питания воспитанников возрастной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

День: 7

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры, сборник
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
I Завтрак						
Каша гречневая молочная с маслом сливочным	150	6,4	5,46	27	192	184/2008
Бутерброд с маслом	25/5	2,11	0,98	12,26	66,3	1/2008
Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107	416/2016
Итого:	415	5,78	4,17	28,08	173,3	
II Завтрак						
Сок фруктовый	100	0,5	0,1	9,9	43	442/2008
Итого:	100	0,5	0,1	9,9	43	
Обед						
Огурец соленый кусочком	50	0,16	0	3,6	6,5	к/к
Борщ с картофелем и сметаной	200/5	2,78	4,86	12,6	105	77/2008
Запеканка картофельная с отварным мясом	180	15,55	21,03	29,38	368,64	299/2008
Компот из свежих яблок	180	0,14	0,14	21,5	87,8	390/2008
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	2,72	0,32	17	90	к/к
Итого:	655	21,35	26,35	84,08	657,94	
Полдник						
Омлет натуральный	150	14,5	21	2,9	286	214/2008
Булочка "Домашняя" молочная	50	3,64	6,26	22	159	452/2016
Чай с сахаром	200	0,1	0	10	40	430/2008
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	1,98	0,23	12,08	59	к/к
Итого:	605	20,22	27,49	46,98	544	
Итого за день:	1775	47,85	58,11	169,04	1418,24	

* - Сборник рецептов на продукцию для дошкольных образовательных учреждений Москва, Делл принт, 2016. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.

* - Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

* - Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник. - Москва, Делл принт, 2007. - 276с. Редакция Скурихина И.М.; Тутельяна В.А.

* Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Заведующий производством:

Шарова Н.А.

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО «ЛенАгроПром»

Е.А. Захарова



2023 г.

Примерное двухнедельное диетическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков, обедов, полдников для организации питания воспитанников возрастной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

День: 6

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры, сборник
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
I Завтрак						
Каша "Дружба" молочная жидкая с маслом сливочным	150	4,75	7,35	21,70	171,95	190/2008
Бутерброд с сыром	20/10	3,9	3,15	9,7	83	3/2008
Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,05	0,1	10,1	41,6	431/2008
Итого:	440	3,95	3,25	19,8	124,6	
II Завтрак						
Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	386/2016
Итого:	100	0,4	0,4	9,8	47	
Обед						
Салат из зеленого горошка с луком	50	1,45	3,1	3,2	46	10/2016
Рассольник ленинградский со сметаной	200/5	2,29	4,19	13,62	101,7	91/2008
Котлета рубленая из птицы	70	11	9,8	9,2	180	322/2016
Каша гречневая рассыпчатая	130	3,13	4	32,9	179	323/2008
Напиток апельсиновый	180	0,18	0	23,13	94,5	436/2008
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	2,72	0,32	17	90	к/к
Итого:	675	20,77	21,41	99,05	691,2	
Полдник						
Сырники творожные со сгущенным молоком	100/20	19,1	15,2	13,5	267	219/2008
Молоко кипяченое	200	6,1	5,2	10,09	113	434/2008
Печенье	30	2,25	2,94	22,32	125	к/к
Итого:	350	27,45	23,34	45,91	505	
Итого за день:	1565	52,57	48,4	174,56	1367,8	

* - Сборник рецептур на продукцию для дошкольных образовательных учреждений Москва, Дели принт, 2016. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.

* - Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

* - Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник.-Москва, ДеЛ принт, 2007.-276с. Редакция Скурихина И.М., Тутельяна В.А.

* Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Заведующий производством

Александров

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО «ЛенАгроПром»

Е. А. Захарова

«ЛенАгроПром»
для документов №1

Примерное двухнедельное диетическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков, обедов, полдников для организации питания воспитанников возрастной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

СОГЛАСОВАНО:



День: 8

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры, сборник
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
I Завтрак						
Каша рисовая молочная с маслом сливочным	150/5	3,97	6,56	23,53	169,04	189/2008
Бутерброд с сыром	20/10	3,9	3,15	9,7	83	3/2008
Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	90,5	414/2016
Итого:	415	6,75	5,56	24,06	173,5	
II Завтрак						
Апельсин	90	0,8	0,18	7,3	38,7	к/к
Итого:	90	0,8	0,18	7,3	38,7	
Обед						
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	50	0,75	5	4,5	66	34/2016
Суп картофельный с горохом	200	4,75	3,74	15,2	115,48	99/2008
Гренки пшеничные	20	2,2	0,2	15,8	74	73/2008
Жаркое по-домашнему из птицы	200	22,5	21,5	17,9	354,7	258/2008
Компот из сухофруктов	180	0,54	0,09	28,6	118	402/2008
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	2,72	0,32	17	90	к/к
Итого:	690	33,46	30,85	99	818,18	
Полдник						
Печень по строгановски	50/50	13,6	8,6	6,3	163	256/2008
Рис отварной	130	7,4	2,4	5,2	71,9	325/2008
Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,05	0,1	10,1	41,6	431/2008
Вафли	30	2,25	1,54	22,47	113	к/к
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	1,98	0,23	12,08	59	к/к
Итого:	490	25,28	12,87	56,15	448,5	
Итого за день:	1685	66,29	49,46	186,51	1478,88	

* - Сборник рецептов на продукцию для дошкольных образовательных учреждений Москва, Дели принт, 2016. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.

* - Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.

* - Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник.-Москва, Дел принт, 2007.-276с. Редакция Скурихина И.М.; Тутельяна В.А.

* Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Заведующий производством: *Захарова Е.А.*

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО "ЛенАгроПром"

Е.А. Захарова



СОГЛАСОВАНО:



Примерное двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков, обедов, полдников для организации питания воспитанников возрастной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

День: 9

Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры, сборник
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
I Завтрак						
Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" со сливочным маслом	150/5	4,77	7,48	20,24	167,36	184/2008
Бутерброд с маслом	25/5	2,11	0,98	12,26	66,3	1/2008
Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,05	0,1	10,1	41,6	431/2008
Итого:	440	2,16	1,08	22,36	107,9	
II Завтрак						
Сок фруктовый	100	0,5	0,1	9,9	43	442/2008
Итого:	100	0,5	0,1	9,9	43	
Обед						
Икра морковная	50	0,8	3,8	3,4	53,3	56/2008
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/5	2,48	4,48	6,4	82	84/2008
Плов из филе птицы	180	18,6	20,9	33,2	389	311/2008
Компот из сухофруктов	180	0,54	0,09	28,6	118	402/2008
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	2,72	0,32	17	90	к/к
Итого:	655	25,14	29,59	88,6	732,3	
Полдник						
Макароны запеченные с сыром	150	8,73	7,25	34,7	246	211/2008
Пряники	30	1,7	1,5	22,5	108,6	к/к
Чай с сахаром	200	0,1	0	10	40	430/2008
Итого:	380	10,53	8,75	67,2	394,6	
Итого за день:	1575	38,33	39,52	188,06	1277,8	

- * - Сборник рецептов на продукцию для дошкольных образовательных учреждений. Москва, Делі принт, 2016. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тугельяна В.А.
- * - Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.
- * - Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник. - Москва, Делі принт, 2007. - 276с. Редакция Скурихина И.М., Тугельяна В.А.
- * Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Заведующий производством

Захарова Е.А.



Применено двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков, обедов, полдников для организации питания воспитанников возрастной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

День: 10

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептуры, сборник
		Б	Ж	У		
1	2	3	4	5	6	7
I Завтрак						
Каша манная молочная с маслом сливочным	150/5	5,29	6,23	23,0	169,25	189/2008
Бутерброд с повидлом	40	1,74	0,24	23,2	97,2	2/2008
Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	90,5	414/2016
Итого:	425	4,59	2,65	37,56	187,7	
II Завтрак						
Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47	386/2016
Итого:	100	0,4	0,4	9,8	47	
Обед						
Икра свекольная	50	2,1	4,05	6,06	65	56/2008
Суп овощной со сметаной	200/5	1,62	4,26	6,4	80	95/2008
Голубцы ленивые	180	15,8	19,23	9,15	285	306/2008
Компот из свежих яблок	180	0,14	0,14	21,5	87,8	390/2008
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	2,72	0,32	17	90	к/к
Итого:	655	22,38	28	60,11	607,8	
Полдник						
Котлеты(биточки) рыбные	70	11,1	6,68	2,14	113	271/2016
Пюре картофельное	130	2,7	4,7	17,7	122,7	335/2008
Чай с сахаром и лимоном	200/5	0,05	0,1	10,1	41,6	431/2008
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	1,98	0,23	12,08	59	к/к
Итого:	430	15,83	11,71	42,02	336,3	
Итого за день:	1610	43,2	42,76	149,49	1178,8	

- * - Сборник рецептов на продукцию для дошкольных образовательных учреждений Москва, Дели принт, 2016. Рекомендовано НИИ питания РАМН, редакция Могильного М.П., Тутельяна В.А.
- * - Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга, СПб, 2008, под редакцией Куткиной М.Н.
- * - Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания. Справочник.-Москва, ДеЛ принт, 2007.-276с. Редакция Скурикина И.М.; Тутельяна В.А.
- * Выход порций готовых блюд соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Заведующий производством *Захарова Е.А.*