





**Двухнедельное меню для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях в возрасте от 1 года до 7 лет с дневным пребыванием 10 часов**

№ рецептуры по сборнику	Наименование блюда	Пищевые вещества, г						Энергет. ценность ккал			
		Вес блока, г		Белки		Жиры		Углеводы			
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет		
<b>День 2</b>											
<b>Завтрак</b>											
6/2011	Масло (порциями)	5	5	0,0	0,0	4,2	4,2	0,0	0,0	39	39
185/2011	Каша жидкая молочная манная с маслом сливочным	160	180	4,4	6,0	5,1	6,4	12,1	20,4	129	160
393/2011	Чай с лимоном	150	180	1,2	1,4	1,2	1,4	13,0	15,6	75	88
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	35	35	2,8	2,8	0,4	0,4	16,4	16,4	83	83
	<b>Итого</b>	<b>350</b>	<b>400</b>	<b>8,4</b>	<b>10,2</b>	<b>10,9</b>	<b>12,4</b>	<b>41,5</b>	<b>52,4</b>	<b>326</b>	<b>370</b>

**Обед**

т.24/1996	Овощи сезонные (порциями)	30	50	0,5	0,8	0,1	0,1	2,6	4,4	13	22
98/2017	Суп крестьянский с крупой	150	180	1,5	1,8	2,3	2,6	11,0	13,8	68	81
282/2011	Биточки рубленые	50	70	8,0	11,1	7,2	10,6	8,0	11,2	131	183
306/2017	Бобовые отварные	110	130	10,3	12,2	5,1	6,0	24,5	29,0	187	221
820/2022	Компот из плодов сухих	150	180	0,5	0,5	0,0	0,0	23,6	28,3	93	112
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	20	20	1,6	1,6	0,2	0,2	9,4	9,4	47	47
24/2022	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,3	1,3	0,2	0,2	6,7	6,7	35	35
	<b>Итого</b>	<b>530</b>	<b>650</b>	<b>23,7</b>	<b>29,3</b>	<b>15,1</b>	<b>19,7</b>	<b>85,8</b>	<b>102,8</b>	<b>574</b>	<b>701</b>

**Полдник**

392/2011	Чай с сахаром	150	180	0,2	0,2	0,2	0,2	11,3	13,5	44	52
	Кондитерское изделие	50	70	6,1	8,5	6,9	9,7	19,2	26,9	166	232
	<b>Итого</b>	<b>200</b>	<b>250</b>	<b>6,3</b>	<b>8,7</b>	<b>7,1</b>	<b>9,9</b>	<b>30,5</b>	<b>40,4</b>	<b>210</b>	<b>284</b>
	<b>Всего на день</b>	<b>1080</b>	<b>1300</b>	<b>38,4</b>	<b>48,2</b>	<b>33,1</b>	<b>42,0</b>	<b>157,8</b>	<b>195,6</b>	<b>1110</b>	<b>1355</b>
	Норма по СанПин 75%+-5%			29,4-33,6	37,8-43,2	32,9-37,6	42-48	142,1-162,4	183,7-208,8	980-1130	1260-1440

**Двухнедельное меню для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях в возрасте от 1 года до 7 лет с дневным пребыванием 10 часов**

№ рецептуры по сборнику	Наименование блюда	Пищевые вещества, г						Энергет. ценность ккал			
		Вес блока, г		Белки		Жиры		Углеводы			
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет		
<b>День 3</b>											
<b>Завтрак</b>											
6/2011	Масло (порциями)	5	5	0,0	0,0	4,2	4,2	0,0	0,0	39	39
363/2022	Каша рисовая с яблоком	160	180	4,8	5,4	9,6	11,5	15,2	18,3	173	208
774/2022	Кофейный напиток из молочки	150	180	2,3	2,7	1,4	1,6	19,5	23,4	93	112

23/2022	Хлеб из муки пшеничной	35	2,8	2,8	0,4	0,4	16,4	16,4	83	83
<b>Итого</b>		<b>350</b>	<b>9,9</b>	<b>10,9</b>	<b>15,6</b>	<b>17,7</b>	<b>51,1</b>	<b>58,1</b>	<b>388</b>	<b>442</b>
<b>Обед</b>										
т.24/1996	Овощи сезонные (порциями)	30	0,5	0,8	0,1	0,1	2,6	4,4	13	22
85/2011	Суп картофельный с клетками со сметаной прокипяченной	150	1,3	1,6	2,6	3,1	7,3	10,0	52	62
ТТК 41	Коплеты из печени	50	9,4	13,2	8,6	12,0	3,5	4,8	130	181
400/2022	Макаронны отварные с овощами (лук, морковь)	110	4,4	5,2	4,8	5,7	23,3	27,5	157	186
820/2022	Компот из плодов сухих	150	0,5	0,5	0,0	0,0	23,6	28,3	93	112
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	20	1,6	1,6	0,2	0,2	9,4	9,4	47	47
24/2022	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,3	1,3	0,2	0,2	6,7	6,7	35	35
<b>Итого</b>		<b>530</b>	<b>19,0</b>	<b>24,2</b>	<b>16,5</b>	<b>21,3</b>	<b>76,4</b>	<b>91,1</b>	<b>527</b>	<b>645</b>
<b>Полдник</b>										
392/2011	Чай с сахаром	150	0,2	0,2	0,2	0,2	11,3	13,5	44	52
449/2011	Оладьи с повидлом	80	5,8	5,8	5,6	5,6	36,6	36,6	224	224
<b>Итого</b>		<b>230</b>	<b>6,0</b>	<b>6,0</b>	<b>5,8</b>	<b>5,8</b>	<b>47,9</b>	<b>50,1</b>	<b>268</b>	<b>276</b>
	<b>Всего на день</b>	<b>1110</b>	<b>34,9</b>	<b>41,1</b>	<b>37,9</b>	<b>44,8</b>	<b>175,4</b>	<b>199,3</b>	<b>1183</b>	<b>1363</b>
	Норма по СанПин 75%+-5%		29,4-33,6	37,8-43,2	32,9-37,6	42-48	142,1-162,4	182,7-208,8	980-1120	1260-1440

### Двухдневное меню для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях в возрасте от 1 года до 7 лет с дневным пребыванием 10 часов

№ рецептуры по сборнику	Наименование блюда	Вес блока, г		Пищевые вещества, г						Энергет. ценность ккал		
		3-7 лет		Белки		Жиры		Углеводы		ккал		
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	
<b>День 4</b>												
<b>Завтрак</b>												
6/2011	Масло (порциями)	5	5	0,0	0,0	4,2	4,2	0,0	0,0	0,0	39	39
93/2011	Суп молочный с макаронными изделиями	160	180	5,4	7,2	5,5	7,2	15,8	22,5	131	186	
392/2011	Чай с сахаром	150	180	0,2	0,2	0,2	0,2	11,3	13,5	44	52	
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	35	35	2,8	2,8	0,4	0,4	16,4	16,4	83	83	
<b>Итого</b>		<b>350</b>	<b>400</b>	<b>8,4</b>	<b>10,2</b>	<b>10,3</b>	<b>12,0</b>	<b>43,5</b>	<b>52,4</b>	<b>297</b>	<b>360</b>	
<b>Обед</b>												
т.24/1996	Овощи сезонные (порциями)	30	50	0,5	0,8	0,1	0,1	2,6	4,4	13	22	
57/2011	Борщ с капустой и картофелем и сметаной прокипяченной	155	185	1,4	1,6	3,6	4,1	6,2	9,5	63	74	
291/2017	Плов из пшны	150	180	11,1	15,2	13,1	16,4	22,5	32,7	251	345	
820/2022	Компот из плодов сухих	150	180	0,5	0,5	0,0	0,0	23,6	28,3	93	112	
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	20	20	1,6	1,6	0,2	0,2	9,4	9,4	47	47	
24/2022	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,3	1,3	0,2	0,2	6,7	6,7	35	35	
<b>Итого</b>		<b>525</b>	<b>635</b>	<b>16,4</b>	<b>21,0</b>	<b>17,2</b>	<b>21,0</b>	<b>71,0</b>	<b>91,0</b>	<b>502</b>	<b>635</b>	

Полдник												
№ рецептуры по сборнику	Наименование блюда	Вес блока, г		Белки		Жиры		Углеводы		Энергет. ценность ккал		
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	3-7 лет
392/2011	Чай с сахаром	150	180	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	11,3	13,5	44	52
	Кондитерское изделие	50	70	6,1	8,5	6,9	9,7	19,2	26,9	166	232	
	<b>Итого</b>	<b>200</b>	<b>250</b>	<b>6,3</b>	<b>8,7</b>	<b>7,1</b>	<b>9,9</b>	<b>30,5</b>	<b>40,4</b>	<b>210</b>	<b>284</b>	
	<b>Всего на день</b>	<b>1075</b>	<b>1285</b>	<b>31,1</b>	<b>39,9</b>	<b>34,6</b>	<b>42,9</b>	<b>145,0</b>	<b>183,8</b>	<b>1009</b>	<b>1279</b>	
	Норма по СанПиН 75%+-5%			29,4-33,6	37,8-43,2	32,9-37,6	42-48	142,1-162,4	182,7-208,8	980-1120	1260-1440	

**Двухнедельное меню для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях в возрасте от 1 года до 7 лет с дневным пребыванием 10 часов**

№ рецептуры по сборнику	Наименование блюда	Вес блока, г		Белки		Жиры		Углеводы		Энергет. ценность ккал		
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	3-7 лет
<b>Завтрак</b>												
<b>День 5</b>												
6/2011	Масло (порциями)	5	5	0,0	0,0	4,2	4,2	0,0	0,0	39	39	
185/2011	Каша жидкая молочная пшеница с маслом сливочным	160	180	4,5	6,1	7,8	10,3	20,3	22,9	166	191	
393/2011	Чай с лимоном	150	180	1,2	1,4	1,2	1,4	13,0	15,6	75	88	
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	35	35	2,8	2,8	0,4	0,4	16,4	16,4	83	83	
	<b>Итого</b>	<b>350</b>	<b>400</b>	<b>8,5</b>	<b>10,3</b>	<b>9,4</b>	<b>12,1</b>	<b>49,7</b>	<b>54,9</b>	<b>324</b>	<b>362</b>	

№ рецептуры по сборнику	Наименование блюда	Вес блока, г		Белки		Жиры		Углеводы		Энергет. ценность ккал		
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	3-7 лет
<b>Обед</b>												
т.24/1996	Овощи сезонные (порциями)	30	50	0,5	0,8	0,1	0,1	2,6	4,4	13	22	
82/2011	Суп картофельный с макаронными изделиями	150	180	2,0	2,4	2,0	3,3	14,2	17,0	83	100	
287/2011	Тефтели мясные (2 вариант) с соусом сметанным с томатом	70	70	8,8	8,8	10,4	10,4	8,8	8,8	165	165	
355/2011	Каша вязкая пшеничная	110	130	3,1	3,6	5,0	6,9	17,6	20,8	129	152	
820/2022	Компот из плодов сухих	150	180	0,5	0,5	0,0	0,0	23,6	28,3	93	112	
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	20	20	1,6	1,6	0,2	0,2	9,4	9,4	47	47	
24/2022	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,3	1,3	0,2	0,2	6,7	6,7	35	35	
	<b>Итого</b>	<b>550</b>	<b>650</b>	<b>17,8</b>	<b>19,0</b>	<b>17,9</b>	<b>21,1</b>	<b>82,9</b>	<b>95,4</b>	<b>565</b>	<b>633</b>	

Полдник												
№ рецептуры по сборнику	Наименование блюда	Вес блока, г		Белки		Жиры		Углеводы		Энергет. ценность ккал		
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	3-7 лет
392/2011	Чай с сахаром	150	180	0,2	0,2	0,2	0,2	11,3	13,5	44	52	
	Кондитерское изделие	50	70	6,1	8,5	6,9	9,7	19,2	26,9	166	232	
	<b>Итого</b>	<b>200</b>	<b>250</b>	<b>6,3</b>	<b>8,7</b>	<b>7,1</b>	<b>9,9</b>	<b>30,5</b>	<b>40,4</b>	<b>210</b>	<b>284</b>	
	<b>Всего на день</b>	<b>1100</b>	<b>1300</b>	<b>32,6</b>	<b>38,0</b>	<b>34,4</b>	<b>43,1</b>	<b>163,1</b>	<b>190,7</b>	<b>1099</b>	<b>1279</b>	
	Норма по СанПиН 75%+-5%			29,4-33,6	37,8-43,2	32,9-37,6	42-48	142,1-162,4	182,7-208,8	980-1120	1260-1440	

**Двухнедельное меню для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях в возрасте от 1 года до 7 лет с дневным пребыванием 10 часов**

№ рецептуры по сборнику	Наименование блюда	Пищевые вещества, г						Энергет. ценность ккал			
		Вес блюда, г		Белки		Жиры		Углеводы		ккал	
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	3-7 лет	
<b>День 6</b>											
<b>Завтрак</b>											
6/2011	Масло (порциями)	5	5	0,0	0,0	4,2	4,2	0,0	0,0	39	39
185/2011	Каша жидкая молочная манная с маслом сливочным	160	180	4,4	6,0	5,1	6,4	12,1	20,4	129	160
774/2022	Кофейный напиток злаковый на молоке	150	180	2,3	2,7	1,4	1,6	19,5	23,4	93	112
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	35	35	2,8	2,8	0,4	0,4	16,4	16,4	83	83
	<b>Итого</b>	<b>350</b>	<b>400</b>	<b>9,5</b>	<b>11,5</b>	<b>11,1</b>	<b>12,6</b>	<b>48,0</b>	<b>60,2</b>	<b>344</b>	<b>394</b>
<b>Обед</b>											
т.24/1996	Овощи сезонные (порциями)	30	50	0,5	0,8	0,1	0,1	2,6	6,4	13	22
ТТК 6	Свекольник горячий со сметаной	150	180	1,1	1,3	6,1	7,8	7,8	11,4	85	105
599/2022	Фрикассе из курицы	50	70	6,6	9,5	4,9	6,8	6,5	9,5	117	147
314/2011	Капа вязкая гречневая	110	130	3,3	3,9	5,0	5,9	16,4	19,4	135	163
820/2022	Компот из плодов сухих	150	180	0,5	0,5	0,0	0,0	23,6	28,3	93	112
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	20	20	1,6	1,6	0,2	0,2	9,4	9,4	47	47
24/2022	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,3	1,3	0,2	0,2	6,7	6,7	35	35
	<b>Итого</b>	<b>530</b>	<b>650</b>	<b>14,9</b>	<b>18,9</b>	<b>16,5</b>	<b>21,0</b>	<b>73,0</b>	<b>91,1</b>	<b>525</b>	<b>631</b>
<b>Полдник</b>											
392/2011	Чай с сахаром	150	180	0,2	0,2	0,2	0,2	11,3	13,5	44	52
	Кондитерское изделие	50	70	6,1	8,5	6,9	9,7	19,2	26,9	166	232
	<b>Итого</b>	<b>200</b>	<b>250</b>	<b>6,3</b>	<b>8,7</b>	<b>7,1</b>	<b>9,9</b>	<b>30,5</b>	<b>40,4</b>	<b>210</b>	<b>284</b>
	<b>Всего на день</b>	<b>1080</b>	<b>1300</b>	<b>30,7</b>	<b>39,1</b>	<b>34,7</b>	<b>43,5</b>	<b>151,5</b>	<b>191,7</b>	<b>1079</b>	<b>1309</b>
	Норма по СанПиН 75%е*-5%			29,4-33,6	37,8-43,2	32,9-37,6	42-48	142,1-162,4	182,7-208,8	980-1120	1260-1440

**Двухнедельное меню для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях в возрасте от 1 года до 7 лет с дневным пребыванием 10 часов**

№ рецептуры по сборнику	Наименование блюда	Пищевые вещества, г						Энергет. ценность ккал			
		Вес блюда, г		Белки		Жиры		Углеводы		ккал	
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	3-7 лет	
<b>День 7</b>											
<b>Завтрак</b>											
6/2011	Масло (порциями)	5	5	0,0	0,0	4,2	4,2	0,0	0,0	39	39
101/2011	Консервы овощные закусочные (порциями) икра кабачковая	50	70	1,0	1,4	4,5	6,3	0,0	0,0	48	67
215/2011	Омлет натуральный	105	105	10,5	10,5	17,5	17,5	2,0	2,0	209	209
392/2011	Чай с сахаром	150	180	0,2	0,2	0,2	0,2	11,3	13,5	44	52

23/2022	Хлеб из муки пшеничной	40	40	3,2	0,4	0,4	18,8	18,8	70	70
	<b>Итого</b>	<b>350</b>	<b>400</b>	<b>15,3</b>	<b>26,8</b>	<b>28,6</b>	<b>32,1</b>	<b>34,3</b>	<b>410</b>	<b>437</b>
<i>Обед</i>										
т.24/1996	Овощи сезонные (порциями)	30	50	0,5	0,1	0,1	2,6	4,4	13	22
99/2017	Суп из овощей	150	180	1,3	2,6	3,2	7,4	8,9	59	81
ТТК 41	Котлеты из печени	50	70	9,4	13,2	12,0	3,5	4,8	130	181
665/2022	Рис с овощами	110	130	2,6	4,8	5,7	24,6	29,0	132	156
820/2022	Компот из плодов сухих	150	180	0,5	0,0	0,0	23,6	28,3	93	112
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	20	20	1,6	0,2	0,2	9,4	9,4	47	47
24/2022	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,3	0,2	0,2	6,7	6,7	35	35
	<b>Итого</b>	<b>530</b>	<b>650</b>	<b>17,2</b>	<b>22,0</b>	<b>16,5</b>	<b>77,8</b>	<b>91,5</b>	<b>509</b>	<b>634</b>
<i>Полдник</i>										
392/2011	Чай с сахаром	150	180	0,2	0,2	0,2	11,3	13,5	44	52
	Кондитерское изделие	50	70	6,1	8,5	6,9	21,4	43,5	166	232
	<b>Итого</b>	<b>200</b>	<b>250</b>	<b>6,3</b>	<b>8,7</b>	<b>7,1</b>	<b>32,7</b>	<b>57,0</b>	<b>210</b>	<b>284</b>
	<i>Всего на день</i>	<i>1080</i>	<i>1300</i>	<i>38,4</i>	<i>46,0</i>	<i>50,4</i>	<i>142,6</i>	<i>182,8</i>	<i>1129</i>	<i>1355</i>
	Норма по СанПиН 75%+-5%			29,4-33,6	37,8-43,2	32,9-37,6	42-48	142,1-162,4	980-1120	1260-1440

### Двухнедельное меню для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях в возрасте от 1 года до 7 лет с дневным пребыванием 10 часов

№ рецептуры по сборнику	Наименование блюда	Вес блюда, г		Пищевые вещества, г						Энергет. ценность ккал			
		3-7 лет		Белки		Жиры		Углеводы		1-3 года		3-7 лет	
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет		
<i>День 8</i>													
<i>Завтрак</i>													
6/2011	Масло (порциями)	5	5	0,0	0,0	4,2	4,2	0,0	0,0	39	39		
363/2022	Каша рисовая с яблоком	160	180	4,8	5,4	9,6	11,5	15,2	18,3	173	208		
774/2022	Кофейный напиток злаковый на молоке	150	180	2,3	2,7	1,4	1,6	19,5	23,4	93	112		
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	35	35	2,8	2,8	0,4	0,4	16,4	16,4	83	83		
	<b>Итого</b>	<b>350</b>	<b>400</b>	<b>9,9</b>	<b>10,9</b>	<b>15,6</b>	<b>17,7</b>	<b>51,1</b>	<b>58,1</b>	<b>388</b>	<b>442</b>		
<i>Обед</i>													
т.24/1996	Овощи сезонные (порциями)	30	50	0,5	0,8	0,1	0,1	2,6	4,4	13	22		
67/2011	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной прокипяченной	155	185	1,4	1,7	4,0	4,8	6,1	7,3	87	98		
247/2011	Рыба, тушенная с овощами	50	70	7,2	10,1	7,5	10,5	4,8	6,7	95	133		
318/2011	Картофель отварной	110	130	2,2	2,6	4,5	5,3	17,8	21,1	132	154		
820/2022	Компот из плодов сухих	150	180	0,5	0,5	0,0	0,0	23,6	28,3	93	112		
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	20	20	1,6	1,6	0,2	0,2	9,4	9,4	47	47		
24/2022	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,3	1,3	0,2	0,2	6,7	6,7	35	35		
	<b>Итого</b>	<b>555</b>	<b>695</b>	<b>14,7</b>	<b>18,6</b>	<b>16,5</b>	<b>21,1</b>	<b>71,0</b>	<b>83,9</b>	<b>502</b>	<b>631</b>		
<i>Полдник</i>													

рецептуры по сборнику	Наименование блюда	в 100 граммах						ккал			
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет		
<b>День 10</b>											
<b>Застраж</b>											
6/2011	Масло (порциями)	5	5	0,0	0,0	4,2	4,2	0,0	0,0	39	39
93/2011	Суп молочный с макаронными изделиями	160	180	5,4	7,2	5,5	7,2	15,8	22,5	131	186
392/2011	Чай с сахаром	150	180	0,2	0,2	0,2	0,2	11,3	13,5	44	52
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	35	35	2,8	2,8	0,4	0,4	16,4	16,4	83	83
	<b>Итого</b>	<b>350</b>	<b>400</b>	<b>8,4</b>	<b>10,2</b>	<b>10,3</b>	<b>12,0</b>	<b>43,5</b>	<b>52,4</b>	<b>297</b>	<b>360</b>
<b>Обед</b>											
т.24/1996	Овощи сезонные (порциями)	30	50	0,5	0,8	0,1	0,1	2,6	4,4	13	22
80/2011	Суп картофельный с крупой	150	180	1,5	1,8	1,8	2,2	11,0	13,2	68	81
622/2022	Шницель рубленый куриный	50	70	10,1	14,1	12,5	17,5	6,4	9,0	177	248
306/2017	Бобовые отварные	110	130	10,3	12,2	5,1	6,0	24,5	29,0	187	221
820/2022	Компот из плодов сухих	150	180	0,5	0,5	0,0	0,0	23,6	28,3	93	112
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	20	20	1,6	1,6	0,2	0,2	9,4	9,4	47	47
24/2022	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,3	1,3	0,2	0,2	6,7	6,7	35	35
	<b>Итого</b>	<b>560</b>	<b>680</b>	<b>25,8</b>	<b>32,3</b>	<b>19,9</b>	<b>26,2</b>	<b>84,2</b>	<b>100,0</b>	<b>620</b>	<b>766</b>
<b>Полдник</b>											
392/2011	Чай с сахаром	150	180	0,2	0,2	0,2	0,2	11,3	13,5	44	52
	Кондитерское изделие	50	70	6,1	8,5	6,9	9,7	21,4	43,5	166	232
	<b>Итого</b>	<b>200</b>	<b>250</b>	<b>6,3</b>	<b>8,7</b>	<b>7,1</b>	<b>9,9</b>	<b>32,7</b>	<b>57,0</b>	<b>210</b>	<b>284</b>
	<i>Всего на день</i>	<i>1110</i>	<i>1330</i>	<i>40,5</i>	<i>51,2</i>	<i>37,3</i>	<i>48,1</i>	<i>160,4</i>	<i>209,4</i>	<i>1127</i>	<i>1410</i>
	<b>Всего за 10 дней</b>	<b>10 020,00</b>	<b>12 000,00</b>	<b>341,40</b>	<b>420,80</b>	<b>367,10</b>	<b>456,10</b>	<b>1572,40</b>	<b>1940,10</b>	<b>11003,00</b>	<b>13321,00</b>
	<b>Средний суточный рацион</b>	<b>1002</b>	<b>1200</b>	<b>34,14</b>	<b>42,08</b>	<b>36,71</b>	<b>45,61</b>	<b>157,24</b>	<b>194,01</b>	<b>1100,30</b>	<b>1332,10</b>
				29,4-33,6	37,8-43,2	32,9-37,6	42-48	142,1-162,4	182,7-208,8	980-1120	1260-1440

Порция по СанПиН 75% (+ 5%)

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.2.8) изготовление продукции производится по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, соответствуют их наименованию, указанным в технологических документах, составленными на основе действующих Сборников рецептов:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна - М.: ДеЛи принт, 2011-584с.

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна - М.: ДеЛи плюс, 2017-544с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под ред. Заместителя Президента Российской академии образования Академика РАН профессора Г.Г.Онищенко и Научного Руководителя ФГБУН "ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи" Академика РАН В.А.Тутельяна, Москва 2022 - 698с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996-620с