

**ЦИКЛИЧНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ ДЛЯ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ 3-7 ЛЕТ В ДОО**
(лето-осень)



Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 71
города Ростова-на-Дону
Иванова И.А.

Сезон: лето-осень
 День 1. Понедельник
 Неделя первая
 Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование блюда		Прием пищи						№ реч.
		Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал		
завтрак 8.30-9.00								
1	Омлет натуральный	120	3,5	5,37	2,8	157,72	268	
2	Овощи свежие (порциями) огурцы	50	0,35	0,05	0,95	6	148	
3	Хлеб пшеничный йодированный	35	2,98	1,16	14,88	84,7	573/1	
4	Масло сливочное (порциями)	5	0,03	3,63	0,04	37,4	79	
5	Сыр полутвердый (порциями)	13	3,13	3,84	0,04	47,19	75	
6	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	итого	423	10,1	14,1	26,7	361,0		
второй завтрак 10.30-11.00								
1	Соки овощные, фруктовые и ягодные витаминизированные	180	0,9	0,18	18	101,93	501	
	итого	180	0,9	0,18	18	101,93		
обед 12.00-13.00								
1	Суп картофельный с бобовыми	200	5,03	3,67	19,21	130,74	113	
2	Котлеты из птицы припущенные	70	8,4	8,08	23,43	129	372	
3	Макаронные изделия отварные	130	5,88	4,76	29,29	194,9	256	
4	Овощи свежие (порциями) помидоры	50	0,55	0,1	1,9	11	148	
5	Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574	
6	Компот из смеси сухофруктов	180	0,26	0,01	14,07	57,81	495	
	итого	680	24,2	17,1	112,3	644,5		
полдник 15.30-16.00								
1	Булочка дорожная	70	6,21	9,15	30,5	196,37	543	
2	Кисломолочный напиток	180	5,04	4,5	7,2	95,4	470	
	итого	250	11,3	13,7	37,7	291,8		
ужин 18.30-19.00								
1	Рагу из овощей	150	5,37	12,4	37,2	253	177	
2	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,55	0,99	12,75	72,6	573/1	
3	Фрукты свежие	100	0,26	0,17	11,47	52	82	
4	Кофейный напиток с молоком	200	2,94	2,62	14,39	87,21	465	
	итого	480	11,12	16,18	75,81	464,81		
	Соль пищевая поваренная йодированная	5						
ИТОГО за целый день		2013	57,55	61,21	270,54	1864,0		

Сезон: лето-осень

День 2. Вторник

Неделя первая

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование блюда		Прием пищи	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	№ реч.
		Масса порции в граммах					
завтрак 8.30-9.00							
1	Суп молочный с крутой пшеничной	200	5,21	4,98	18,75	209,82	140
2	Хлеб пшеничный формовой	40	3,40	1,32	17,00	96,80	573
3	Масло сливочное (порциями)	5	0,03	3,63	0,04	37,40	79
4	Йогурт вареное	49	6,22	5,68	0,34	21,63	267
5	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457
	Итого	494	15,0	15,6	44,2	393,7	
второй завтрак 10.30-11.00							
1	Соки овощные, фруктовые и ягодные витаминизированные	180	0,9	0,18	18	101,93	501
	Итого	180	0,9	0,18	18	101,93	
обед 12.00-13.00							
1	Суп картофельный с фрикадельками	200	9,84	10,21	15,2	152,46	123
2	Печень, тушенная в соусе сметанном	80	3,6	6,16	18,8	155	359
3	Каша гречневая рассыпчатая	130	8,07	5,67	31,9	183,2	202
4	Овощи отварные (свекла)	60	0,07	2,06	5,05	40,05	156
5	Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574
6	Компот из смеси сухофруктов	180	0,26	0,01	14,07	57,81	495
	Итого	700	25,9	24,6	109,4	709,5	
полдник 15.30-16.00							
1	Печенье	50	3,75	4,9	37,2	208,5	582
2	Кисло-молочный напиток	200	5,6	5	8	106	470
	Итого	250	9,4	9,9	45,2	314,5	
ужин 18.30-19.00							
1	Сырники из творога запеченные с соусом сметанным	150	4,83	14,7	25,46	253	285/408
2	Хлеб пшеничный формовой	40	3,4	1,32	17	96,8	573
3	Фрукты свежие	100	0,26	0,17	11,47	52	82
4	Молоко кипяченое	180	5,04	4,5	8,46	93,6	469
	Итого	470	13,53	20,69	62,39	495,4	
	Соль пищевая поваренная йодированная	5					
	Итого за целый день	2094	64,65	71,02	279,16	2015,03	

Сезон: лето-осень

День 3. Среда

Неделя первая

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование блюда	Прием пищи						№ п.п.
	Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал		
завтрак 8.30-9.00							
1 Суп молочный с крутой манной	200	4,61	4,57	25,13	124,1	140	
2 Хлеб пшеничный йодированный	35	2,98	1,16	14,88	84,7	573/1	
3 Масло сливочное (порциями)	5	0,03	3,63	0,04	37,4	79	
4 Сыр полутвердый (порциями)	13	3,13	3,84	0,04	47,19	75	
5 Кофейный напиток с молоком	200	2,94	2,62	14,39	87,21	465	
итого	453	13,69	15,82	54,48	380,6		
второй завтрак 10.30-11.00							
1 Фрукты свежие	100	1,5	0,5	21	95	82	
итого	100	1,5	0,5	21	95		
обед 12.00-13.00							
1 Борщ с капустой и картофелем	200	1,84	5,42	10,87	102,08	95	
2 Котлеты из говядины	80	10,01	14,6	13,43	211,37	339	
3 Пюре картофельное	130	2,69	4,55	18,1	128,65	377	
4 Овощи свежие (порциями) отури	50	0,35	0,05	0,95	6	148	
5 Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574	
6 Компот из смеси сухофруктов	180	0,26	0,01	14,07	57,81	495	
итого	690	19,2	25,1	81,8	626,9		
полдник 15.30-16.00							
1 Пряник	50	0,55	0,05	28,5	181	581	
2 Кисломолочный напиток	200	5,6	5	8	106	470	
итого	250	6,15	5,05	36,5	287		
ужин 18.30-19.00							
1 Рыба, запеченная в сметанном соусе	80	5,7	6,81	12,38	184,31	311	
2 Каша пшеничная рассыпчатая	130	5,75	7,03	32,7	163	206	
3 Кабачки припущенные	50	1,36	1,67	8,67	26,7	34/3	
4 Хлеб пшеничный йодированный	30	2,55	0,99	12,75	72,6	573/1	
5 Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
итого	490	15,48	16,53	74,52	474,64		
Соль пищевая поваренная йодированная	5						
ИТОГО за целый день	1983	56,02	63,03	268,32	1864,15		

Сезон: лето-осень

День 4. Четверг

Неделя первая

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование блюда		Прием пищи						№ рец.
		Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал		
завтрак 8.30-9.00								
1	Биточки рыбные	80	5,1	5,68	7,68	90,4	307	
2	Картофель отварной с маслом	130	2,63	4,15	31,23	137,5	152	
3	Хлеб пшеничный формовой	35	2,98	1,16	14,88	84,7	573	
4	Масло сливочное (порциями)	5	0,03	3,63	0,04	37,4	79	
5	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	Итого	450	10,86	14,65	61,85	378,03		
второй завтрак 10.30-11.00								
1	Фрукты свежие	100	1,5	0,5	21	95	82	
	Итого	100	1,50	0,50	21,00	95,00		
обед 12.00-13.00								
1	Суп картофельный вегетарианский	200	2,53	5,5	8,25	79,08	78	
2	Гуляш из отварной говядины	80	6,51	6	14,39	190,69	327	
3	Макаронные изделия отварные	130	5,88	4,76	29,29	194,9	256	
4	Икра кабачковая	50	0,46	2,35	2,96	34,8	50	
5	Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574	
6	Компот из смеси сухофруктов	180	0,26	0,01	14,07	57,81	495	
	Итого	690	19,69	19,12	93,36	678,28		
полдник 15.30-16.00								
1	Крендель сахарный	70	6,64	6,65	29,28	182,85	460	
2	Кисломолочный напиток	180	5,04	4,5	7,2	95,4	470	
	Итого	250	11,68	11,15	36,48	278,25		
ужин 18.30-19.00								
1	Каша рисовая молочная жидкая	200	5,54	8,62	30,4	289	236	
2	Хлеб пшеничный формовой	35	2,98	1,16	14,88	84,7	573	
3	Рисо вареное	49	6,22	5,68	0,34	21,63	267	
4	Какао с молоком	200	3,19	2,77	13,84	83,68	462	
	Итого	484	17,93	18,23	59,46	479,01		
	Соль пищевая поваренная йодированная	5						
	Итого за целый день	1974	61,66	63,65	272,15	1908,6		

Сезон: лето-осень

День 5. Пятница

Неделя первая

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование блюд		Прием пищи						№ п.п.
		Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал		
завтрак 8.30-9.00								
1	Запеканка из творога с рисом с соусом молочным сладким	170	15,2	15,08	45,46	214,3	14/5 /406	
2	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,55	0,99	12,75	72,6	573/1	
3	Масло сливочное (порциями)	5	0,03	3,63	0,04	37,4	79	
4	Кофейный напиток с молоком	200	2,94	2,62	14,39	87,21	465	
	Итого	405	20,7	22,3	72,6	411,5		
второй завтрак 10.30-11.00								
1	Соки овощные, фруктовые и ягодные витаминизированные	180	0,9	0,18	18	101,93	501	
	Итого	180	0,9	0,18	18	101,93		
обед 12.00-13.00								
1	Свекольник	200	3,82	12,1	13,2	138,23	98	
2	Жаркое по-домашнему	200	9,99	15,44	33,97	378,08	328	
3	Овощи свежие (порциями) помидоры	50	0,55	0,1	1,9	11	148	
4	Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574	
6	Напиток витаминизированный	200	0,13	0,01	7,07	25,85		
	Итого	700	18,5	28,2	80,5	674,2		
полдник 15.30-16.00								
1	Фрукты свежие	100	0,26	0,18	11,47	52	82	
2	Печенье	25	1,88	2,45	18,6	154,25	582	
3	Кисломолочный напиток	180	5,04	4,5	7,2	95,4	470	
	Итого	305	7,2	7,1	37,3	301,7		
ужин 18.30-19.00								
1	Каша пшеничная молочная жидкая	200	8,8	9,46	38,95	327	235	
2	Хлеб пшеничный йодированный	50	4,25	1,65	21,25	121	573/1	
3	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	Итого	450	13,17	11,14	68,22	476,03		
Соль пищевая поваренная йодированная		5						
Итого за целый день		2040	60,5	68,9	276,7	1965,3		

Сезон: лето-осень

День 6. Понедельник

Неделя вторая

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование блюда		Прием пищи						№ рец.
		Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал		
завтрак 8.30-9.00								
3	Яйцо вареное	49	6,22	5,68	0,34	21,63	267	
4	Капуста тушеная	120	2,58	4,56	12,96	151,72	380	
3	Хлеб пшеничный йодированный	30	2,55	0,99	12,75	72,6	573/1	
4	Масло сливочное (порциями)	5	0,03	3,63	0,04	37,4	79	
5	Сыр полутвердый (порциями)	13	3,13	3,84	0,04	47,19	75	
6	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	итого	417	14,6	18,7	34,2	358,6		
второй завтрак 10.30-11.00								
1	Фрукты свежие	100	1,5	0,5	21	95	82	
	итого	100	1,5	0,5	21	95		
обед 12.00-13.00								
1	Суп с макаронными изделиями и картофелем	200	2,43	3,44	14,83	101,92	129	
2	Птица тушеная	80	4,41	7,62	8,35	184	301	
3	Пюре картофельное	130	2,69	4,55	18,1	128,65	377	
4	Овощи свежие (порциями) помидоры	50	0,55	0,1	1,9	11	148	
5	Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574	
6	Компот из смеси сухофруктов	180	0,26	0,01	14,07	57,81	495	
	итого	690	14,4	16,2	81,7	604,4		
полдник 15.30-16.00								
1	Ватрушка с творожным фаршем	80	5,03	9,6	41,13	166,88	531	
2	Кисломолочный напиток	180	5,04	4,5	7,2	95,4	470	
	итого	260	10,1	14,1	48,3	262,3		
ужин 18.30-19.00								
1	Каша "Дружба"	200	5,24	5,5	28,15	207,93	229	
2	Хлеб пшеничный йодированный	50	4,25	1,65	21,25	121	573/1	
5	Молоко кипяченое	200	5,6	5	9,4	104	469	
	итого	450	15,09	12,15	58,8	432,93		
	Соль пищевая поваренная йодированная	5						
ИТОГО за целый день		1917	55,7	61,7	243,9	1753,2		

Сезон: лето-осень
 День 7. Вторник
 Неделя вторая
 Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование блюда		Прием пищи						№ рец.
		Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал		
завтрак 8.30-9.00								
1	Запеканка из творога с соусом молочным сладким	170	9,68	19,38	31,9	222,44	279/406	
2	Хлеб пшеничный формовой	40	3,4	1,32	17	96,8	573	
3	Масло сливочное (порциями)	5	0,03	3,63	0,04	37,4	79	
4	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	Итого	415	13,2	24,4	57,0	384,7		
второй завтрак 10.30-11.00								
1	Фрукты свежие	100	1,5	0,5	21	95	82	
	Итого	100	1,5	0,5	21	95		
обед 12.00-13.00								
1	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,66	5,39	11,73	92,75	104	
2	Оладьи из пшена по-кундески	80	4,8	1,86	5,04	228	357	
3	Картофель отварной с маслом	130	2,63	4,15	31,23	137,5	152	
4	Овощи свежие (порциями) отурцы	50	0,35	0,05	0,95	6	148	
5	Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574	
6	Компот из смеси сухофруктов	180	0,26	0,01	14,07	57,81	495	
	Итого	690	13,8	12,0	87,4	643,1		
полдник 15.30-16.00								
1	Булочка домашняя	70	5,74	10	39,09	202,63	542	
2	Кисломолочный напиток	180	5,04	4,5	7,2	95,4	470	
	Итого	250	10,8	14,5	46,3	298,0		
ужин 18.30-19.00								
1	Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая	200	6,93	7,59	25,9	200,23	234	
2	Хлеб пшеничный формовой	40	3,4	1,32	17	96,8	573	
3	Яйцо вареное	49	6,22	5,68	0,34	121,63	267	
4	Кофейный напиток с молоком	200	2,94	2,62	14,39	87,21	465	
	Итого	489	19,49	17,21	57,63	505,87		
	Соль пищевая поваренная йодированная	5						
	Итого за целый день	1944	58,75	68,53	269,3	1926,63		

Сезон: лето-осень

День 8. Среда

Неделя вторая

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование блюд	Прием пищи						№ рец.
	Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал		
завтрак 8.30-9.00							
1 Суп молочный с макаронными изделиями	200	5,98	6,4	20,67	159,1	139	
2 Хлеб пшеничный йодированный	40	3,4	1,32	17	96,8	573/1	
3 Масло сливочное (порциями)	5	0,03	3,63	0,04	37,4	79	
4 Какао с молоком	200	3,19	2,77	13,84	83,68	462	
Итого	445	12,6	14,1	51,6	377,0		
второй завтрак 10.30-11.00							
1 Соки овощные, фруктовые и ягодные витаминизированные	180	0,9	0,18	18	101,93	501	
Итого	180	0,9	0,18	18	101,93		
обед 12.00-13.00							
1 Суп картофельный с крупой	200	2,11	4,44	15,06	128,72	114	
2 Перец, фаршированный мясом и рисом	200	12,7	19,56	35,2	326	332	
3 Овощи свежие (порциями) помидоры	50	0,55	0,1	1,9	11	148	
4 Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574	
5 Компот из смеси сухофруктов	180	0,26	0,01	14,07	57,81	495	
Итого	680	19,7	24,6	90,6	644,5		
полдник 15.30-16.00							
1 Фрукты свежие	100	0,26	0,18	11,47	52	82	
2 Печенье	25	1,88	2,45	18,6	154,25	582	
3 Кисломолочный напиток	180	5,04	4,5	7,2	95,4	470	
Итого	305	7,2	7,1	37,3	301,7		
ужин 18.30-19.00							
1 Фрикадельки рыбные, запеченные с молочным соусом	80	10,31	14,2	25,23	209,06	264	
2 Пюре картофельное	130	2,69	4,55	18,1	128,65	377	
3 Икра свекольная	60	0,58	3,08	4,82	33,09	53	
4 Хлеб пшеничный йодированный	30	2,55	0,99	12,75	72,6	573/1	
5 Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
Итого	500	16,25	22,85	68,92	471,43		
Соль пищевая поваренная йодированная	5						
Итого за целый день	2110	56,6	68,9	266,4	1896,5		

Сезон: лето-осень

День 9, Четверг

Неделя вторая

Возрастная категория: 3-7 лет

Наименование блюда		Приним пищи						№ рец.
		Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал		
завтрак 8.30-9.00								
1	Рыба, тушенная в томате с овощами	80	5,89	6,81	12,65	100,89	299	
2	Каша пшеничная рассыпчатая	120	3,53	3,5	19,74	102,52	206	
3	Хлеб пшеничный формовой	30	2,55	0,99	12,75	72,6	573	
5	Масло сливочное (порциями)	5	0,03	3,63	0,04	37,4	79	
6	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457	
	итого	435	12,1	15,0	53,2	341,4		
второй завтрак 10.30-11.00								
1	Фрукты свежие	100	1,5	0,5	21	95	82	
	итого	100	1,5	0,5	21	95		
обед 12.00-13.00								
1	Борщ летний	200	3,14	3,09	3,86	82,31	64	
2	Плов из говядины	200	10,07	17,89	36,58	349,56	330	
3	Икра кабачковая	50	0,46	2,35	2,96	34,8	50	
4	Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574	
5	Компот из смеси сухофруктов	180	0,26	0,01	14,07	57,81	495	
	итого	680	18,0	23,8	81,9	645,5		
полдник 15.30-16.00								
1	Пирожок печеный с яблоками	70	6,63	5,6	22,85	180,9	535	
2	Кисломолочный напиток	180	5,04	4,5	7,2	95,4	470	
	итого	250	11,7	10,1	30,1	276,3		
ужин 18.30-19.00								
1	Суп молочный с крупной манной	200	4,61	8,57	31,23	224,1	140	
2	Хлеб пшеничный формовой	50	4,25	1,65	21,25	121	573	
3	Кофейный напиток с молоком	200	2,94	2,62	14,39	87,21	465	
	итого	450	11,8	12,84	66,87	432,31		
	Соль пищевая поваренная йодированная	5						
ИТОГО за целый День		1915	55,1	62,2	253,0	1790,5		

Наименование блюд		Масса порции в граммах	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал	№ рец.
завтрак 8.30-9.00							
1	Каша из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая	200	6,93	7,59	25,9	200,23	234
2	Хлеб пшеничный йодированный	35	2,98	1,16	14,88	84,7	573/1
3	Масло сливочное (порциями)	5	0,03	3,63	0,04	37,4	79
4	Сыр полутвердый (порциями)	13	3,13	3,84	0,04	47,19	75
5	Чай с сахаром	200	0,12	0,03	8,02	28,03	457
	Итого	453	13,2	16,3	48,9	397,6	
второй завтрак 10.30-11.00							
1	Соки овощные, фруктовые и ягодные витаминизированные	180	0,9	0,18	18	101,93	501
	Итого	180	0,9	0,18	18	101,93	
обед 12.00-13.00							
1	Суп из овощей	200	1,86	4,43	10,89	129,56	116
2	Тертель из говядины в молочном соусе	80	14,24	18,56	13,5	223,3	349
3	Картофель отварной с маслом	130	2,63	4,15	31,23	137,5	152
4	Овощи свежие (порциями) отруцы	50	0,35	0,05	0,95	6	148
5	Хлеб ржаной	50	4,05	0,5	24,4	121	574
6	Напиток витаминизированный	200	0,13	0,01	7,07	25,85	
	Итого	710	23,3	27,7	88,0	643,2	
полдник 15.30-16.00							
1	Пряник	50	0,55	0,05	28,5	181	581
2	Кисломолочный напиток	200	5,6	5	8	106	470
	Итого	250	6,2	5,1	36,5	287,0	
ужин 18.30-19.00							
1	Вареники Ленивые со сметаной	150	9,21	17,1	36,34	276,38	289
2	Хлеб пшеничный йодированный	35	2,98	1,16	14,88	84,7	573
3	Фрукты свежие	100	1,5	0,5	21	95	82
4	Какао с молоком	200	3,19	2,77	13,84	83,68	462
	Итого	485	16,88	21,53	86,06	539,76	
	Соль пищевая поваренная йодированная	5					
	Итого за целый день	2078	60,38	70,71	277,48	1969,45	
	Итого за весь период	20068	586,87	659,9	2676,91	18953,32	
	Итого среднее значение		58,687	65,99	267,691	1895,332	

Для разработки перективного меню были использованы следующие сборники:

Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений под редакцией проф. Перевалова Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М. П. Могильного и В. Д. Тугельна, 2011 год, г. Москва

Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы. Д. В. Гращенков, Л. И. Николаева. - Екатеринбург, 2011 год.

Меню разработано согласно требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20