

Согласовано

Викторина

Викторина

Утверждено: 30.09.2010
Алехо
Ковалева А.В.

Исполнитель: 1-я детская психиатрическая больница
г. Москва
ул. 1-я Бр. д. 45
т. 647/336

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
Зима-Осень

Исполнитель: 1-я детская психиатрическая больница
г. Москва
ул. 1-я Бр. д. 45
т. 647/336

для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Принем пищу, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Неделя 1 Вариант 1	Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПЮЙ (РИСОВОЙ) ТТК №107	160	3,6	4,2	13,6	118	ТТК №107/1	2011
		ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2,8	2,3	11,2	78,2	394	
		БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8		
		Итого за завтрак	350	9,4	7,7	45,4	299		
2. Завтрак	Итого за 2 завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	399	2011
			180	0,9	0,2	17,7	75,1		
Обед	Итого за обед	ИРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	30	0,6	2,7	2,3	36,7		2011
		СУП С МАКАРОНИМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №88	150	2,3	1,9	12,1	74,2	ТТК №88	
		ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ТТК №675	150	17,8	16,7	15,5	287,3	ТТК №675	
		КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №378	150	0	0	11,6	48,5	378	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,3	0,2	8,6	40,8		
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	45		
Итого за обед	Итого за обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	520	23,5	21,6	99,8	530,5		
Употребляемый полдник	Итого за полдник	ТЕФЕЛИ С СОУСОМ (ПОВАДЯ) ТТК №65	50/30	6,6	7,8	15,2	143,9	ТТК №65	2011
		ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	110	2,3	3,3	15,5	104,9	321	
		ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	180/10	0,1	0	9,8	39,4	392	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,1	0,1	7,5	35,5		
Итого за Употребляемый полдник	Итого за Употребляемый полдник	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	50	4,1	3,9	28,9	167,3	467	2011
			44,5	14,2	15,1	77,0	491,0		
Всего за день:			48,0	44,6	199,9	1 395,6			

Повар

СОГЛАСОВАНО

Взвешивание и учет пищи

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Зима-Осень

для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Взвешивание и учет пищи

Кривалева А.В.

Принем пищи	Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 Вариант 2	КАША ЯЧМЕННАЯ (ГОРЮХОВА) ТТК №104	150	6,4	4,6	23,4	159,2	ТТК №104	2011
	Чай с лимоном №393	180/10/7	0,1	0	9,8	39,4	392	
Завтрак	Батон	40	3	1,2	20,6	104,8		2011
	Батон	380	9,5	6,8	53,8	303,4		
Итого за завтрак								
2 Завтрак	Фрукты свежие (Яблоко) №308	200	0,8	0,8	19,0	91,2	368	2011
	Сок яблочный №399	160	0,9	0,2	17,7	75,1	399	
Итого за 2 завтрак		380	1,7	1,0	36,7	166,3		2011
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ТТК №33	30	0,4	1,9	2,5	20,5	ТТК №33	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №87	150	2,1	2,3	11,7	75,8	ТТК №87	
	Плов из птицы ТТК №67	130	10,9	15,9	36,5	291,9	ТТК №67	2011
	Компот из свежих плодов №872	150	0,1	0,1	17,4	71,8	372	
	Хлеб пшеничный	20	1,3	0,2	8,5	40,8		
	Хлеб пшеничный	480	14,8	20,4	78,6	509,9		
Итого за обед								
Уплотнительный поддник	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ ТТК №74	50	6,5	8,2	2,1	72,7	ТТК №74	2011
	КАРТОФЕЛЬ ОВЯННОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ №125	120	2,4	3,3	19	118,7	125	
	Чай с лимоном №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	393	2011
	Хлеб пшеничный	50	3,8	0,3	25,1	118,4		
	Печенье шоколадное	20	1,5	2,0	14,9	83,4		
	Печенье шоколадное	437	14,4	13,8	71,1	434,9		
Итого за Уплотнительный поддник								
Всего за день:			40,4	41,0	238,2	1414,4		

Повар

~~Not for use in the field~~ + 336

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-МИ ДНЕВНОЕ МЕСТО

Знамя-Осень

Длина стержня 7 м
Диаметр 10 мм
Вес 17 кг

для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Spencerian 1 c pencil not
on 74 D3 8045 & handwriting
on 64/336 on 75 01. 8045

г. Твєрѣ, 000 Алєко
Ковалєва А.В.

Прием пищи	Приним пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 Вариант 3								
Завтрак	КАША ЖЕЛТАЯ (молочная) ТТК №63	150	6,1	2,4	26,8	163	ТТК №63	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЫМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОСЫПКОМ №392	180/10	0,1	0	9,8	39,4	392	2011
	РЫБА ВАРЕНЫЕ №213	64	5,5	5	0,3	66,8	213	2011
		20	1,5	0,6	10,3	52,4		
	БАТОН	405	13,2	9	47,2	323,4		
Итого за завтрак							399	2011
2 Завтрак	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1		
Итого за 2 завтрак		180	0,9	0,2	17,7	75,1		
Обед	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	30	0,2	0	0,5	3,9		
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА МЯСНО-КОСТОМ БУЛЬОНЕ СО СМЕТАНОЙ ТТК №28	150/10	1,5	5	7,5	91,2	ТТК №28	
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (мясо-рыб)	150	10,0	6,8	25,3	215,8	ТТК № 79	2011
	ТТК №79					29	593	
	ЧАЙ С ДЖЕМОМ №393	150/73,5	0,1	0	7	40,8		
	ХЛЕБ ПЕЧЕНЬЯНЫЙ	20	1,3	0,2	8,5	46		
		20	1,5	0,1	9,7	46		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	540	14,6	12,1	66,5	426,7		
Итого за обед						33,4	324	2011
Уплотненный полдник	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (свежая) №324	40	0,6	1,4	4	167,96	ТТК №61, №354	2011
	КОТЛЕТЫ, БИФШЕК, ШНИЦЕЛЫ РУБЕЖНЫЕ С СОУСОМ СМЕТАНЫМ ТТК №61/№354	50/30	6,7	9,7	16,9	191,4	166	2011
	КАША РАССЫЛЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (ПЕЧЕНЬЯ) №166	110	5,7	6,4	26,3	86	372	2011
	КОМОТ ИЗ ОВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	180	0,1	0,1	20,9	71		
		30	2,3	0,2	15,1			
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	440	15,4	17,6	83,2	648,76		
Итого за Уплотненный полдник			44	38,1	209	1402		
Всего за день:								

Notes

Согласовано

Врач-диетолог Л.Н. Ковалева А.В.

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Зима-Осень

для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Врач-диетолог Л.Н. Ковалева А.В.

Приним пищу	Приним пищу, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 1 Вариант 4	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПКОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) ТТК №106	150	4,4	4,1	12,5	106,5	ТТК №106	2011
	ЧАЙ С ЛИМОННОМ №393	150/73,5	0,1	0	7	29	393	
	БАТОН	50	3,8	1,5	25,7	131	7	2011
	СЫР (ПОРЦИОНАЛЬНЫЙ) №17	5	1,2	1,5	0	17,7	369	2011
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №369	200	0,8	0,8	19,0	91,2		
Итого за завтрак		565	10,3	7,9	64,2	375,4		
2. Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	160	0,9	0,2	17,7	75,1	399	2011
	Итого за 2 завтрак	160	0,9	0,2	17,7	75,1		
Обед	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	30	0,3	0	0,7	4,1	ТТК №68	
	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА МЯСНО-КОСТОМ	150	2,3	1,9	12,1	74,2	ТТК №68	
	БУЛЬОН ТТК №68	50/30	6,6	7,8	15,2	143,9	ТТК №65	2011
	ТЕФТЕЛИ С СОУСОМ (ГОЛЛАНДСКИЙ) ТТК №65	110	4,1	4,4	26,3	165,1	205	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	150	0	0	11,6	48,5	376	2011
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	20	1,3	0,2	8,5	40,8		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	45		
Итого за обед		560	16,1	14,4	64,1	521,6		
Уплотнительный полдник	КОТЛЕТЫ РУБЕЖНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №92	50	6,1	8	5,1	109,9	ТТК №92	2011
	ПРОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	110	2,3	3,3	15,6	104,9	321	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЫМ, ДРЕКОМ, МЕДОМ, ПОВАДЛОМ	180/10	0,1	0	9,8	39,4		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	45	472	2011
	БУЛОЧКА ВЕЩУШКА №472	50	4	3	29,6	160,9		
Итого за Уплотнительный полдник		420	14	14,4	72,8	469,8		
Всего за день:			41,3	36,9	226,6	1432,9		

Повар

Итого: 1000 шт.

Итого: 1000 шт.

Зима-Осень

для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Phuocnienne 1 a general and
em. 14.03.1885 a Phuocnienne
1884/1885 em 15.01.1885

Утверждено: 000

0000 A JEKO

Прем. пищи	Прем. пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептов	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Неделя 1 Вариант 5	Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) ТТК №104	150	6,4	4,6	23,4	159,2	ТТК №104	2011
		КОФЕЛЬНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2,3	1,8	11,4	71,3	395	2011
		БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ №2	30/5/20	2,3	3,7	27,4	156,7	2	2011
			354	11	19,1	92,2	387,3		
		Итого за завтрак			0,9	0,2	17,7	75,1	399
2 Завтрак	СОК РЫБНОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	78,1		2011	
Итого за 2 завтрак		180	0,9	0,2	17,7	78,1			
Обед		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	30	0,4	1,9	2,5	29,5	ТТК №87	
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №87	150	2,1	2,3	11,7	75,8	ТТК №87	
		ПИЛОВ ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	130	10,9	15,8	36,5	291,9	ТТК №67	2011
		КАСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, БУТЕРБРОД №393	150	0,1	0	21,1	84,6	393	
		ХЛЕБ ПЕЧЕНАВАЧНЫЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,6		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,1	0,2	20,1	94,7			
Итого за обед		520	17,9	20,6	108,4	617,5			
Углоточный	Икра кабачковая консервированная	30	0,5	2,7	2,3	35,7	ТТК №77		
		КОТЛЕТЫ, БИГОСКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ ТТК №77	50	4,9	5,7	4,6	64,1	ТТК №77	2011
		КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ №125	120	2,4	3,3	19	118,7	125	2011
		НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №398	180	0,6	0,3	18,1	88,3	398	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71		
Итого за углоточный		410	10,8	12,2	59,3	377,8			
подлинник			40,6	43	239,5	1457,5			
Всего за день:									

Новаа

Согласовано

Директор ООО "Семейный центр" г. Бийск

Выполнено

Утверждено: 09.09.2011
Алеко

Ковалева А.В.

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Зима-Осень

Финансирование 1 кв. 2011 г. под
гп 19.03.0005 к. 0005
гп 19.03.0005 к. 0005

Финансирование 1 кв. 2011 г. под
гп 19.03.0005 к. 0005
гп 19.03.0005 к. 0005

для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 Вариант 6	КАША ПШЕНИЧНАЯ (молочная) ТТК №63	150	6,1	3,4	25,8	163	ТТК №63	2011
	ЧАЙ С ЛИМОННОМ №393	150/73,5	0,1	0	7	29	393	
	БАТОН	50	3,8	1,5	25,7	131		2011
	СЫР (ГОРЯЧИЙ) №7	5	1,2	1,5	0	17,7	7	
	Итого за завтрак	365	11,2	6,4	59,5	340,7		
2 Завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №398	200	0,8	0,8	19,0	91,2	398	2011
	Итого за 2 завтрак	200	0,8	0,8	19,0	91,2		
Обед	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА МЯСНО-КОСТНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №68	150	2,3	1,9	12,1	74,2	ТТК №68	
	ГОЛИБЕДЫ ЛЕВНОВЫЕ ТТК №75	120/15	7,6	10,4	11,3	177,2	ТТК №75	2011
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0,4	21,2	46,5	376	
	ХЛЕБ ПЕКОВАННЫЙ	50	3,3	0,2	12,5	59,2		
	Итого за обед	540	15,3	12,9	59,2	463		
Уплотнительный полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МОРОЖЕНЫМ СОУСОМ МОЛОЧНЫМ СЛАДКИМ С ВАНИЛЬЮ ТТК №152, №477	130/40	10,3	18,3	43,9	344,3	ТТК №152, 477	
	ЧАЙ С ЛИМОННОМ №393	150/73,5	0,1	0	7	29	393	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	45		
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	50	4,1	3,9	26,9	167,3	467	2011
	Итого за Уплотнительный полдник	400	16	22,3	89,5	606,8		
Всего за день:			43,3	42,4	237,2	1491,8		

Повар

Удостоверено: 000 Алеко

КОВАЛЕВА А.В.

Надпись на крышке переплетной доски № 356
1875

Сектор связи

Superman

КОВАЛЕВА А.В.

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-МИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Зима-Осень

Шумененте 18. декември 1903. г.
г.м. 19.03.80.85 и пензионирани
и 647/336 г.м. 15.01.80.85
Дар демеј доу

для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Shuennense to genus. rd
in 43.8025 n 106.8025
n 647/336 m 15.01.8025

Прием пищи	Приним пищу, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 Вариант 7								
Завтрак	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫМ ТТК №72 ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДОМ №392 БАТОН	130 180/10 30	8,1 0,1 2,3	8,4 0 0,9	6,5 9,9 18,4	180,3 39,4 78,8	ТТК №72 392 7	2011
	СЫР (ГОРЦЫММИ) №7	5 365	1,2 11,7	1,5 10,8	0 31,7	17,7 316		2011
Итого за завтрак								
2 Завтрак	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №395	180	0,9	0,2	17,7	70,1	398	2011
Итого за 2 завтрак		180	0,9	0,2	17,7	70,1		
Обед	ПОМИДОРЫ СОЛЕНЫЕ СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ ТТК №202 МАКАРОНИКИ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (говядина) С СОУСОМ СМЕТАНЫМ ТТК №343/354 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372 ХЛЕБ ПЕЧЕНАРИЧНЫЙ ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30 150/15 130/20 150 35 30 550	0,3 4,1 13 0,1 2,3 2,3 22,1	0 4 7,4 0,1 0,3 0,2 12	0,7 10,4 28,4 17,4 14,5 15,1 88,9	4,1 94 251,1 71,8 71,4 71 593,4	ТТК №202 ТТК №64, 354 372	2011
Итого за обед								
Уплотненческий полдник	ТЕФТЕЛИ С СОУСОМ (говядина) ТТК №65 ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321 ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394 ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50/30 130 180 40 430	6,6 2,7 2,7 3,1 15,1	7,8 4 2,3 0,2 14,3	15,2 18,4 14,0 20,1 87,7	143,9 132,9 67,6 94,7 450,1	ТТК №65 321 384	2011
Итого за Уплотненческий полдник			49,8	37,3	203,9	1404,5		
Всего за день:								

Ніс

СОГЛАСОВАНО

Воспитатель: *Александров* от *09.03.15*



ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Зима-Осень

для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования



Утверждено: 000 Алеко
Ковалева А.В.

Функционирование 1-го семестра от
от 19.03.2015 до 15.06.2015
от 15.06.2015 до 15.09.2015

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белок, г	Жир, г	Углебод., г			
Неделя 2								
Завтрак Вариант 8	КАША ЖОУРАК (кашица) ТТК №83	150	6,1	3,4	26,6	163	ТТК №83	2011
	ЧАЙ С ЛИМОННОМ №393	150/72,5	0,1	0	7	29	393	
	БАТОН	50	3,8	1,5	25,7	131		
	СЫР (ГОРЦИЛАН) №7	5	1,2	1,5	0	17,7	7	
Итого за завтрак		385	11,2	6,4	59,5	340,7		
2 Завтрак		200	0,8	0,8	19,0	91,2	368	2011
Итого за 2 завтрак		200	0,8	0,8	19,0	91,2		
Обед								
	СУПЕЛ СОЛЕНЬИ	30	0,2	0	0,5	3,9		
	СУП С МАКАРОНИИМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА МЯСО-КОСТНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №88	150	2,3	1,9	12,1	74,2	ТТК №88	
	ПОПЫЕЛЫ ДЕНЬИВЫЕ ТТК №75	120/15	7,6	10,4	11,3	177,2	ТТК №75	2011
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	48,5	376	
	ХЛЕБ ПЕКАРВАНИИ	50	3,3	0,4	21,2	102		
	ХЛЕБ ПЕКАРВАНИИ	25	1,9	0,2	12,5	59,2		
Итого за обед		540	15,3	12,9	59,2	463		
Успокоительный полдник								
	СЛАДКОЕ ПИШЕВОЕ ПОДРОБНОЕ ПОСМОТРЕТЬ ПОСМОТРЕТЬ СЛАДКОЕ ПИШЕВОЕ ПОДРОБНОЕ ПОСМОТРЕТЬ ПОСМОТРЕТЬ	130/40	10,3	18,3	43,9	344,3	ТТК №152, 477	
	ЧАЙ С ЛИМОННОМ №393	150/72,5	0,1	0	7	29	393	2011
	ХЛЕБ ПЕКАРВАНИИ	20	1,5	0,1	9,7	46		
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	50	4,1	3,9	28,9	167,3	467	2011
Итого за Успокоительный полдник		400	16	22,3	89,5	586,6		
Всего за день:			43,3	42,4	237,3	1481,5		

Повар

Indigereum W.D. Ainsworth con n° 336

Ковалева А.В.

Филипповичи 1-й генерал-майор
Ст. 15.03.2005 г. Александрову
№ 627/336 от 15.01.2003
для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования
Зима-Осень

Зима-Осень

Structure 14 general, rd
on 17.03.2025 & disappearing
r 647/336 on 15.01.2025

Примечание	Примечание	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Срок хранения	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Неделя 2 Вариант 9	Завтрак	КАША ЖЕЛТЫХ (пшеница) ТТК №105	150	7	3,5	26,1	175,1	ТТК №105	2011
		МОЛОКО КУЛИЧЕНОЕ №400	150	4,3	3,7	7	78,6	400	
		БАТОН	50	3,8	1,5	25,7	131		
			350	15,1	6,7	61,8	384,7		
		Итого за завтрак							
2. Завтрак	Итого за 2 завтрака	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	399	2011
			180	0,9	0,2	17,7	75,1		
Обед		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	30	0,4	1,9	2,5	29,5	33	2011
		БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА МЯСО-КОСТНОМ	150/10	1,5	5	7,6	91,2	ТТК №28	2011
		ЕВЛЮНЕ СО СМЕТАНОЙ ТТК №28	130/5	8,9	12,2	14,2	181,9	ТТК №68	
		ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ ТТК №66	150	0,1	0	21,1	84,8	363	
		КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕНА, ВАРЕНЬЯ №383	40	2,6	0,4	17	81,8		
ХЛЕБ ПЕЧЕНАЧНЫЙ	515	12,5	19,5	62,3	468,9				
Итого за обед									
Уплотнительный подзник		ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ СЛАДКИМ С	130/50	16,2	12,3	29,5	365,6	ТТК №151, 477	2011
		ВАНИЛЬЮ ТТК №151, №477	180	5,1	4,4	7	92,5	401	
		КЕФИР №401	40	3	1,2	20,6	104,8		
		БАТОН	400	24,3	17,9	57,1	562,9		
		Итого за Уплотнительный подзник							
Всего за день:			83,8	48,3	198,9	1491,5			

Nowap

СОГЛАСОВАНО

СОГЛАСОВАНО

Александров А.В.

Директор ИСХ

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Зима-Осень

Фактически 1-я декада. н.д.
 17.03.2025 в 15.00.00
 17.03.2025 в 15.00.00

для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования



Принем пищи	Приним пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 2 Вариант 10	ИГРА ЮБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	30	0,6	2,7	2,3	35,7	ТТК №72	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ ТТК №72	130	8,1	8,4	6,5	180,3	ТТК №72	2011
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2,6	2,3	11,2	76,2	394	
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8		
	БАТОН	350	14,3	14,6	40,6	397		
Итого за завтрак								
2 Завтрак	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	399	2011
Итого за 2 завтрак		180	0,9	0,2	17,7	75,1		
Обед	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	30	0,2	0	0,5	3,9	ТТК №66	
	СУП С МАКАРОНИКАМИ ИДЕЛЬНЫМИ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №68	150	2,3	1,8	12,7	75,1	ТТК №68	
	ПТИЦА, тушенная в соусе с овощами ТТК №66	150	14,4	13,6	14,7	241,5	ТТК №66	2011
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	46,5	376	
	ХЛЕБ ПЕКЕВАННЫЙ	40	2,8	0,4	17	81,6		
Итого за обед		540	21	15,9	66,2	494,6		
Уплотненный полдник	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ ТТК №61	50	6,3	8,5	15,1	144,06	ТТК №61	2011
	КАША РАСОСЛАННАЯ С ОВОЩАМИ (РЕЧНЕВАЯ) №166	120	6,3	4,48	28,7	203	166	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №382	150/10	0,1	0	8,8	38,4	382	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	8,1	0,2	20,1	94,7		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	400	15,8	13,18	73,7	482,06		
Итого за полдник			52	43,68	198,2	144,76		
Всего за день:								

Повар

Inchyngus, Wetternesi, sec ~ 336
Dr. W. Wettern, L. N.

Удостоверено: 000 Алеко
Ковалева

Ковалева А.В.

[illegible]

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 3								
Вариант 11								
Завтрак	СЫР МОЛОЧНЫЙ С КРУТОЙ (ГРИВОВА) ТТК №107	150	3,5	3,9	12,3	100,8	ТТК №107	
	КОБЕЯНИЙ НАТИТОК С МОЛОКОМ №36	150	2,3	1,6	11,4	71,3	365	2011
	СЫР (ПОРЦИМИ) №7	5	1,2	1,5	0	17,7	7	2011
	БАТОН	45	3,4	1,3	23,1	117,9		
		350	10,4	8,8	46,8	307,7		
Итого за завтрак							308	2011
2. Завтрак	ЯБЛОКА, ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЮМОМ №38	110	0,7	0,5	31,9	137,0		
Итого за 2 завтрак		110	0,7	0,5	31,9	137,0		
Обед								
	ПОМИДОРЫ СОЛЕНЫЕ	30	0,3	0	0,7	4,1	ТТК №67	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА МЯСО-КОСТНОМ ВУЛЬФЕ ТТК №67	150	2,1	2,3	11,7	75,8	ТТК №67	
	МАКАРОНИКИ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (говядина) ТТК №64	150	14,8	7,6	31,5	272,7	ТТК №64	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №312	150	0,1	0,1	17,4	71,8	372	
	ХЛЕБ ПЕЧЕНАЧНЫЙ	20	1,3	0,2	6,5	40,6		
	ХЛЕБ ПЕЧЕНАЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46		
Итого за обед		520	20,1	10,3	79,5	811,2		
Уютно-печенье подливки	ИГРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	30	0,4	1,5	2,3	24,5	54	2011
	КОТЛЕТЫ РУБЕЖНЫЕ ИЗ ПТИЦЫ С СОУСОМ СМЕТАНЫМ ТТК №62/№54	50/30	6,5	9,2	9,9	132,5	ТТК №62, 554	2011
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	110	2,3	3,3	15,6	104,9	321	2011
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №93	180/107	0,2	0	10	41,7	393	2011
	ХЛЕБ ПЕЧЕНАЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46		
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №457	50	4,1	3,9	28,9	167,3	407	2011
Итого за уютно-печенье подливки		467	15	16	76,4	517,1		
Всего за день:			48,2	37,3	234,6	1473		

Ровно _____

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО "Алекс" *С.Н. Сидорова*

Исполнитель: *А.В. Валеева*

Финансирование 1-й смены и 2-й смены и 3-й смены
с 14.03.2015 г. до 15.01.2015 г.
для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Зима-Осень

Принем пищи	Принем пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 3 Вариант 12	КАША ЖЕЛТОКА (геркулесовая) ТТК №104	150	6,4	4,6	23,4	159,2	ТТК №104	2011
	КОРЕЙСКИЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2,3	1,6	11,4	71,3	395	2011
	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ №2	30/5/20	2,3	3,7	27,4	156,7	2	2011
	Итого за завтрак	355	11	10,1	62,2	387,2		
2 Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	399	2011
Итого за 2 завтрак		180	0,9	0,2	17,7	75,1		
Обед	САЛАТ ИЗ ОВЕЖИИ №33	30	0,4	1,9	2,5	29,5	ТТК №33	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №67	150	2,1	2,3	11,7	75,8	ТТК №67	2011
	ПЛОД ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	130	10,9	15,9	36,5	291,9	ТТК №67	2011
	КВАС ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМО, ВАРЕНЬЯ №393	150	0,1	0	21,1	84,8	393	2011
Итого за обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,6	0,4	17,0	81,6		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	520	17,9	20,5	100,4	617,5		
	Итого за обед							
Уплотненный	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ ТТК №77	50	4,9	5,7	4,6	64,1	ТТК №77	2011
	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ №125	120	2,4	3,3	19	118,7	125	2011
	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИТОВНИКА №398	180	0,6	0,3	18,1	88,3	398	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71		
Итого за Уплотненный		410	10,8	12,2	69,3	377,8		
Всего за день:			40,8	43	239,5	1457,6		

Повар

СОГЛАСОВАНО



директору ФГБУ «ВНИИОИЗ» С.Н. Давыдову

директору ФГБУ «ВНИИОИЗ» С.Н. Давыдову



Ковалева А.В.

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ ЭЛЕМЕНТАРНОЕ

Зима-Осень

№ 687/336 от 15.01.2015 для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белок, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак	Неделя 3							
	Вариант 13							
	КАША ЖЕЛТОК (пшеничная) ТТК №105	150	7	3,5	29,1	175,1	ТТК №105	2011
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2,8	2,4	9	81,3	394	
	БАТОН	50	3,8	1,5	25,7	131		
Итого за завтрак		350	13,6	7,4	63,8	387,4		
2. Завтрак								
	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №369	180	0,9	0,2	17,7	75,1	369	2011
	Итого за 2 завтрак	180	0,9	0,2	17,7	75,1		
Обед								
	СУПЦА СОЛЕННЫЙ	30	0,2	0	0,5	3,9		
	САЛ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА МЯСНО-КОСТНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №88	150	2,3	1,9	12,1	74,2	ТТК №88	
	ТЕФТЕЛИ С СОУСОМ (говядина) ТТК №65	50/30	6,6	7,8	15,2	143,9	ТТК №65	2011
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	120	2,7	4,5	11,5	58,6	336	
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №379	150	0	0	11,6	48,6	379	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	2,8	0,4	17	51,6		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46		
	Итого за обед	590	15,9	14,7	77,6	434,7		
Уплотненный полдник								
	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ ТТК №74	50	6,5	8,2	2,1	72,7	ТТК №74	
	КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (рисовая) №166	120	2,1	3,1	31,8	171,1	166	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕЛОМ, ПОВИДЛОМ №392	180/10	0,1	0	9,8	39,4	392	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46		
Итого за Уплотненный полдник								
	БУЛОЧКА ВЕЩУШКА №473	50	4	3	29,8	160,9	473	2011
	Итого за день:	430	15,2	14,4	83	490,1		
Всего за день:			45,8	36,7	242,1	1447,2		

Повар _____

СОГЛАСОВАНО

Заведующий отделом питания № 336
Ирина Владимировна Е.И.



Директор
Ситникова А.В.

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Зима-Осень

Дневные + в выходные
от 17.03.2025 в 10.00 до 15.00
для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Дневные + в выходные
от 17.03.2025 в 10.00 до 15.00
в 10.00 до 15.00

Прием пищи	Прим. пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 3 Вариант 14	Завтрак	30	0,6	2,7	2,3	35,7	ТТК №72	2011
	ИГРА КАШАКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	130	8,1	8,4	6,5	180,3	ТТК №72	2011
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ ТТК №72	180/10	0,1	0	9,8	39,4	382	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЫМ, ДРЕКОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	40	3	1,2	20,6	104,8		
	БАТОН	390	11,8	12,3	39,2	360,2		
Итого за завтрак								
2 Завтрак	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	399	2011
Итого за 2 завтрака		180	0,9	0,2	17,7	75,1		
Обед	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	30	0,3	0	0,7	4,1	ТТК №28	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА МЯСНО-КОСТНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №28	150	1,5	3	7,1	62,4	ТТК №28	
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ ТТК №75	120/15	7,8	10,4	11,3	177,2	ТТК №75	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	372	2011
	ХЛЕБ ПЕЧЕНАЯЧНЫЙ	20	1,3	0,2	6,5	40,8		
Итого за обед		20	1,5	0,1	9,7	46		
Уплотненный полдник	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	605	12,3	13,8	64,7	402,3		
	ФРИКАДЕЛКИ В СОУСЕ (говядина) ТТК №60	50/30	8,3	9,8	15,6	154,2	ТТК №60	2011
	МАКAROHHЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	110	4,1	4,4	28,3	166,1	205	2011
	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИТОВНИКА №398	180	0,6	0,3	18,1	86,3	398	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71		
Итого за Уплотненный полдник		50	4,1	3,9	28,9	167,3	467	2011
Всего за день:	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	460	19,4	18,5	104	646,9		
			44,4	44,9	215,6	1484,5		

Повар

СОГЛАСОВАНО

директор ООО Алгоко

Ковалева А.В.

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Зима-Осень

для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Исполнитель: *Ирина Владимировна Б.Н.*
 от 19.03.2025 г. в Санкт-Петербурге
 в 08:47/336 от 15.01.2025

Прием пищи	Приним пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
Неделя 3 Вариант 15	Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПЯНОЙ (ПЕЧЕНЕВОЙ) ТТК №106	150	4,4	4,1	12,5	106,5	ТТК №106	2011
		КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2,3	1,8	11,4	71,3	395	
		БАТОН	45	3,4	1,3	23,1	117,9		
		СЫР (ПОРЦИОННЫЙ) №17	5	1,2	1,5	0	17,7	7	
	Итого за завтрак		350	11,3	8,7	47	313,4		
2. Завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19,0	91,2	368	2011	
Итого за 2 завтрак		200	0,8	0,8	19,0	91,2			
Обед		ИМРА КАБАЧОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	30	0,6	2,7	2,3	35,7		2011
		СУП С КРУПЯНОЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №44	150	1,8	1,8	10,1	64,2	ТТК №44	
		ПЛОД ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	130	10,9	15,9	36,5	291,9	ТТК №67	
		КОСЕЛЬ ИЗ ПОВИДИЛ, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №393	150	0,1	0	21,1	84,8	393	
		ХЛЕБ ПЕЧЕНАВАЧНЫЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,6		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46			
Итого за обед		500	16,2	20,7	69,2	633,4			
Удешевленный полдник		КОТЛЕТЫ, БИГОЧКИ, ШНАПЕЛЛИ РУБЛЕННЫЕ ТТК №61	50	6,3	8,5	15,1	144,96	ТТК №61	2011
		РАДУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	110	2	4,3	10,8	97,7	344	
		ЧАЙ С ЛИМОННОМ №395	180/10/7	0,2	0	10	41,7	395	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46		
		БУЛОЧКА ВЕСИ 100Г №473	50	4	3	29,6	190,9	473	
Итого за Удешевленный полдник		427	14	15,9	76,2	491,26		2011	
Всего за день:			42,3	46,1	229,4	1459,26			

Повар

СОГЛАСОВАНО

Врач педиатр Л.В. Кудалева

Врач педиатр Л.В. Кудалева

Фактически в 1 я декабрь 2011 г. от 14.03.2015 г. в Центральную детскую больницу №15 от 15.01.2015 г.

Зима-Осень

для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
Неделя 4 Вариант 16	Завтрак	150	7	3,5	26,1	175,1	ТТК №105	2011
	КОФЕЯНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №366	150	2,3	1,8	11,4	71,3	395	2011
	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ №2	20/5/20	2,3	3,7	27,4	156,7	2	2011
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8		
	Итого за завтрак	395	14,6	10,2	88,5	507,9		
2 Завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368	200	0,8	0,8	19,0	91,2	368	2011
Итого за 2 завтрак		200	0,8	0,8	19	91,2		
Обед	СУПЦА СОЛЕНЫЙ	30	0,2	0	0,5	3,9		
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №47	150	1,7	3	5,9	57,7	ТТК №47	
	ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТТК №69	150	14,4	13,6	14,7	241,5	ТТК №69	2011
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11,6	48,5	376	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8		
Итого за обед	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	45		
		520	19,1	15,9	50,9	439,4		
Уплотненный полдник	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ ТТК №74	60	6,5	8,2	2,1	72,7	ТТК №74	
	ПРОРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	110	2,3	3,3	15,6	104,8	321	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕЛОМ, ПОВИДЛОМ №392	180/10	0,1	0	9,8	39,4	392	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46		
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	60	4,1	3,9	28,9	167,3	467	2011
Итого за Уплотненный полдник		420	14,5	15,5	56,1	430,3		
Всего за день:			49	43,4	224,5	1465,9		

Повар

Удостоверено: ООО Алеко

Коваленко А.В.

Финансирование 78 процентов из
всего 176,665 руб. предоставляется

✓ 647/336 cm 75.01.2025

для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Примем пищу, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 4 Вариант 17	ЗАВТРАК							
	КАША ВЯКАЯ МОЛОЧНАЯ (ГРИСОВАЯ) ТТХ №102	150	2,3	6,0	23,7	163,5	ТТХ №102	2011
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВОЧНЫМ	180	2,7	2,3	14,0	87,6	304	
	БАТОН	20	1,5	0,6	10,3	62,4	7	2011
	СЫР (ТОПЛИВЫЙ) №7	5	1,2	1,5	0	17,7		
Итого за завтрак		365	7,7	10,4	48,0	321,2		
2 ЗАВТРАК								
СОК ГРЕЙФОВИЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	399	2011	
Итого за 2 завтрак		180	0,9	0,2	17,7	75,1		
Обед	САЛАТ ИЗ СЕБЕДИЯ №33	30	0,4	1,9	2,5	29,5	33	2011
	БОРЩ НА МЯСО-КОСТНОМ БУЛЮНЕ СО СМЕТАНОМ ТТХ №200	150/5	1,2	3	5,4	54,6	ТТХ №200	
	ФРИКАДЕЛЬКИ В СОУСЕ (говядина) ТТХ №60	50/30	8,3	9,8	15,6	154,2	ТТХ №60	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	110	4,1	4,4	26,3	166,1	205	2011
	КОМБАР ИЗ ПОРФИДА, ДРЕЖА, ВАРЕНЫЯ №393	150	0,1	0	21,1	84,8	393	2011
Итого за обед		545	15,4	19,3	79,4	630,2		
Уплотненный полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ СЛАДКИМ С ВАНИЛЬЮ ТТХ №151, №477	130/50	18,3	13,2	27,4	365,8	ТТХ №151, 477	2011
	КЕФИР №401	180	5,1	4,4	7	92,5	401	
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8		
	Итого за Уплотненный полдник	400	24,4	18,8	55	563,1		
	Всего за день:			48,4	49,7	200,1	1489,8	

Повар _____

СОГЛАСОВАНО

Информация от 15.01.2011 г. № 336

Информация от 15.01.2011 г. № 336

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Зима-Осень

для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования



Утверждено: ООО Алеко

Генеральный директор: А.В. Ковалева

Информация от 15.01.2011 г. № 336

Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 4 Вариант 18	КАША ЖИДКАЯ (перуассовая) ТТК №104	150	6,4	4,5	23,4	159,2	ТТК №104	
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЕМ, ДЖЕМОМ, МЕЛОМ, ПОВИДЛОМ №392	180/10	0,1	0	9,8	39,4	392	2011
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8		
	БАТОН	380	9,5	5,9	53,8	303,4		
Итого за завтрак								
2 Завтрак	БРЮКЕТЫ СВЕЖИЕ (РЕБЕНОК) №369	200	0,8	0,8	19,0	91,2	368	2011
	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	399	2011
		380	1,7	1,0	36,7	166,3		
Итого за 2 завтрак								
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ №33	30	0,4	1,9	2,5	29,5	33	2011
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №87	150	2,1	2,3	11,7	75,8	ТТК №87	
	ПЛОД ИЗ ПТИЦЫ ТТК №67	130	10,9	15,9	36,5	291,9	ТТК №67	2011
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0,1	0,1	17,4	71,8	372	
	ХЛЕБ ПЕЧЕНАРИИ	40	2,6	0,4	17	81,6		
	ХЛЕБ ПЕЧЕНАРИИ	20	1,5	0,1	9,7	46		
	ХЛЕБ ПЕЧЕНАРИИ	520	17,6	20,7	94,8	596,6		
Итого за обед								
Уплотненный полдник	ТЕФТЕЛИ С СОУСОМ (говядина) ТТК №65	50/30	6,6	7,5	15,2	143,9	ТТК №65	
	РАУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	110	2	4,3	10,8	97,7	344	2011
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/107	0,2	0	10	41,7	393	2011
	ХЛЕБ ПЕЧЕНАРИИ	25	1,9	0,2	12,5	59,2		
Итого за Уплотненный полдник		412	10,7	12,3	48,5	342,5		
Всего за день:			39,5	39,8	233,8	1 408,8		

Повар _____

Согласовано

Врач педиатр, врач акушер-гинеколог
СН

Врач педиатр
Новалова А.В.

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Зима-Осень

Фкусменты 1 в сентябре и 2
ст 17.03.2025 в 15.01.2025

для детей дошкольного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования



Прием пищи	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецеп-туры	Сборник рецептов
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Неделя 4								
Вариант 19								
Завтрак	ИВРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	30	0,6	2,7	2,3	35,7		
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ ТТК №72	130	8,1	6,4	6,5	180,3	ТТК №72	
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2,6	2,3	11,2	76,2	394	2011
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8		
Итого за завтрак		350	14,3	14,6	40,6	397		
2 Завтрак	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	399	2011
	Итого за 2 завтрак	180	0,9	0,2	17,7	75,1		
Обед								
	СУПЦА СОСЕНЬИ	30	0,2	0	0,5	3,9		
	ПТИЦА, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ ТТК №66	150	2,3	1,8	12,7	75,1	ТТК №66	
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	14,4	13,6	14,7	241,5	ТТК №66	2011
	ХЛЕБ ПЕЧЕНАРИИ	150	0	0	11,5	46,5	376	
Итого за обед		480	16,9	15,4	39,7	367		
Уплотненный полдник								
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИДЕЛИ РУБЛЕННЫЕ ТТК №61	50	6,3	8,5	15,1	144,99	ТТК №61	
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	120	6,3	4,46	28,7	203	166	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	180/10	0,1	0	9,8	39,4	392	
	Итого за Уплотненный полдник	400	15,9	13,16	73,7	482,06		
Всего за день:			50,5	43,76	189,5	1402,76		

Повар

Согласовано

Директор ООО «Автоматизация» Ковалева А.В.

Директор ООО «Автоматизация» Ковалева А.В.

Директор ООО «Автоматизация» Ковалева А.В.

Директор ООО «Автоматизация» Ковалева А.В.

Зима-Осень

ЕЖЕДНЕВНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Директор ООО «Автоматизация» Ковалева А.В.



Приним пищи	Приним пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ рецептур	Сборник рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак Вариант 20	КАША ЖЕЛТАЯ (пшеничная) ТТК №105	150	7	5,5	29,1	175,1	ТТК №105	2011
	КОРЕЙСКИЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2,4	1,9	12,2	78,1	395	2011
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,8	7	2011
	СЫР ПОРЧУВАННИ №7	5	1,2	1,5	0	17,7		
	Итого за завтрак	355	13,6	8,1	61,9	373,7		
2 Завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (БЛОК) №368	200	0,8	0,6	19,0	91,2	368	2011
	Итого за 2 завтрак	200	0,8	0,6	19	91,2		
Обед	ИРРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	30	0,9	2,7	2,3	35,7	ТТК №28	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА МЯСНО-КОСТНОМ БУЛЬОНЕ ТТК №28	150	1,5	3	7,1	62,4	ТТК №28	
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ ТТК №81	50	6,3	8,5	15,1	144,96	ТТК №81	2011
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	110	4,1	4,4	26,3	166,1	205	2011
	ЮГЕЛЬ НА ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0,1	0	21,1	84,8	383	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,3	0,2	8,5	40,8		
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	1,9	0,2	12,5	59,2		
	Итого за обед	535	15,8	19	92,9	593,96		
Уплотнительный полдник	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	40	0,4	0	0,9	5,5	ТТК №32, 364	2011
	ФРИКАДЕЛКИ ВКУСНУШКА С СОУСОМ СМЕТАНЫМ ТТК №32/№34	100/50	8,5	9,7	15,9	201,4	ТТК №32, 364	2011
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	180/10	0,1	0	9,8	39,4	392	2011
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46		
	ПЕЧЕНЬЕ	20	1,5	0,1	14,9	83,4		
Итого за Уплотнительный полдник		400	12	11,8	51,2	375,7		
	Всего за день		42,2	39,7	228	1434,95		

Повар