Утверждаю:

Директор МК «Новые традиции»

"HoBPIe

" cerescetter 2024 r Дранцев А.Н

Согласовано:

Anpertion MELOY 11/c

Гребенец Н.А

2024r

Примерное цикличное двухнедельное меню

для организации питания воспитанников посещающих дошкольные

образовательные учреждения в возрасте 1 года до 3 лет

(Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20)

 2024Γ

Неделя 1

		Пи	Пищевые вещества	ства	Энленност	0 N
Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ь(ккал)	Рецептур ы
Завтрак 28,5%						
Каша пшеничная вязкая с морковью и маслом	155	5,54	8,37	29,45	215	186
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	71	IIP
Чай с сахаром	180/10	0,00	0,02	66,6	40	411
Итого за завтрак:	375	7,97	8,69	53,93	326	
2-ой завтрак 2,3%						
Яблоки свежие	70	0,28	0,28	6,86	31	386
Итого за 2й завтрак:	20	0,28	0,28	98'9	31	
Обед 39%						
Суп картофельный с фрикадельками	200	4,192	3,76	13,27	103,8	68
Котлеты рыбные запечёные с соусом	95	10,95	4,55	8,74		120 271/365
Картофельное пюре	120	2,45	3,84	16,35	110	339
Сок натуральный	150	0,45	0,3	24,45	102	418
Хлеб пшеничный	15	1,19	0,15	7,25	35	III
Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52	IIP
Итого за обед:	: 610	21,21	12,96	80,08	522,8	
Полдник 10,8%						
Чай с молоком	180	2,67	2,34	14,31	77	413
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	71	IIP

Итого за полдник:		5,04	2,64	28,8	148	
Ужин 19,4%						
Омлет натуральный с маслом	85	7,52	13,46	1,51	157	229
Компот из свежих яблок	150	0,12	0,12	17,91	73	390
Хлеб пшеничный	15	1,19	0,15	7,25	35	IIP
Итого за ужин:	250	8,83	13,73	26,67	265	
, Итого за день		43,33	38,3	196,34	1027,8	

День 2						
11	Bec	Пиш	Пищевые вещества	эства	Эн.ценно	Ž
Наименование олюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	сть(ккал)	Рецепт
Завтрак 18,8%				*		
Каша гречневая вязкая с маслом и сахаром	160	4,67	4,86	25,83	166	182
Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2	10,63	70	414
Хлеб пшеничный	15	1,19	0,15	7,25	35	ШР
Итого за завтрак:	325	8,20	7,01	43,71	271	
2-ой завтрак 2,3%						
Груши свежие	70	0,28	0,21	7,21	32	386
Итого за 2 й завтрак:	70	0,28	0,21	7,21	32	
Обед 45,9%				,		
Салат из картофеля с солёными огурцами	40	0,55	2,08	3,43	35	23
Щи из свежей капусты	200	1,36	3,86	5,35	62	72
Тефтели мясные в сметанном соусе	120	8,87	9,83	11,71	171	171 303/372
Рагу из овощей	160	3,08	10,58	15,58	170	362
Компот из сушеных фруктов	180	0,40	0,02	24,99	102	394
Хлеб пшеничный	15	1,19	0,15	7,25	35	Ш
Хлеб ржаной	50	3,30	9,0	16,7	87	Ш
Итого за обед:	292	18,75	27,12	85,01	662	

Полдник 15,5%						
Печенье	40	4,28	0,48	28,48	136	ПР
Компот из свежих яблок	180	0,14	0,14	21,49	88	390
Итого за полдник:	220	4,42	0,62	49,97	224	
Ужин 17,5%						
Макароны запеченые с яйцом	150	7,47	69'9	22,29	178	222
Хлеб пшеничный	15	1,19	0,15	7,25	35	Ш
Чай с сахаром	180	90,0	0,02	66,6	40	411
Итого за ужин:	345	8,72	98'9	39,53	253	
Итого за день		40,37	41,82	225,43	1442	

Pec	ПИЩ	пищевые вещества	CCIBa	OH.HOHHO	210
блюда	Белки	Жиры	Углеводы	сть(ккал)	Рецепт
155	4,01	2,06	25,19	135	182
150/7	0,04	0,01	66.9	28	411
40	2,45	7,55			1
Итого за завтрак: 352	6,5	9,62			
70	0,63	0,14			386
Итого за 2 й завтрак: 70	0,63	0,14			
40	0,43	0,07			42
200	4,39	4,22			87
170	16,2	13,28			290
150	0,12	0,12			390
15	1,19	0,15			
30	1,98				IIP
Итого за обед: 605	24,31	18,2			
K: K:	352 352 352 352 70 70 70 70 170 170 150 30 30		0,04 2,45 6,5 0,63 0,43 4,39 1,19 1,19 1,19 1,19 1,19 24,31	0,04 0,01 2,45 7,55 1 6,5 9,62 1 0,63 0,14 0,14 0,03 0,43 0,07 1 1,62 13,28 1 16,2 13,28 1 1,19 0,15 1,19 0,15 1,198 0,36 1 1,98 0,36 1	0,04 0,01 6,99 2,45 7,55 14,62 1 6,5 9,62 46,8 2 0,63 0,14 5,67 0,63 0,14 5,67 0,43 0,07 3,45 16,2 13,28 11,03 2 0,12 0,12 17,91 1,19 0,15 7,25 1,98 0,36 10,02 1,98 0,36 10,02 24,31 18,2 62,72

Полдник 12,2%						
Вафли	20	5,48	4,88	6,07	102	IIP
Молоко кипяченое	180	2,9	4,5	8,64	6,96	419
Итого за полдник:	200	8,38	9,38	17,71	198,3	
Ужин 29,7%						
Оладьи с повидлом	130/10	9,12	8,12	55,5	332	432
Чай с сахаром	150	0,04	0,01	66'9	28	411
Итого за ужин:	290	9,16	8,13	65,49	360	
Итого за день		48,98	45,47	195,39	1399,3	

Action						
	Bec	Пиш	Пищевые вещества	ества	Эн.ценно	Ñ
паименование олюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы сть(ккал)	сть(ккал)	Рецепт
Завтрак 22,5%						
Каша манная с маслом сливочным	155	6,03	5,13	29,38	188	182
Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2	10,63	70	414
Сыр порционный	10	2,32	2,95	0	36	7
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	71	IIP
Итого за завтрак:	345	13,06	10,38	54,5	365	
2-й завтрак 2,2%						
Яблоки свежие	70	0,28	0,28	98'9	31	386
Итого за 2 й завтрак:	70	0,28	0,28	98'9	31	
Обед 42,8%						
Салат из б/капусты	30	0,42	1,52	2,7	26,22	21
Рассольник Ленинградский	200	1,6	4,09	13,54	<i>L</i> 6	82
Биточки паровые с соусом	80	11,59	7,97	7,75	185	185 306/365
Каша гречневая рассыпчатая	130	7,45	5,28	33,49	211	330
Чай с лимоном	150/7	0,07	0,01	7,1	29	412
Хлеб пшеничный	15	1,19	0,15	7,25	35	ПР
Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52	ШР
Итого за обед:	642	24,30	19,38	81,85	635,22	

Полдник 10%						
Печенье	40	4,28	0,48	28,48	136	ШР
Чай с молоком	150	2,26	1,95	11,93	74	413
Итого за полдник:	190	6,54	2,43	40,41	210	
Ужин 22,5%						
Котлеты картофельные, соус сметанный	130/20	4,38	8,83	27,85	209	209 150/372
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	71	
Чай с сахаром	180/7	90,0	0,02	66,6	40	411
Итого за ужин:	367	6,81	9,15	52,33	320	
Итого за день		50,99	41,62	235,95	1561,22	

11	Bec	Пищ	Пищевые вещества	ества	Эн.ценно	No
наименование олюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы сть(ккал)	сть(ккал)	Рецепт
Завтрак 18,5%						
Омлет натуральный с маслом	5/08	7,52	13,46	1,51	157	229
Чай с сахаром	180	90,0	0,02	66'6	40	411
Бутерброд с маслом сливочным	20	1,23	3,78	7,31	89	1
Итого за завтрак:	285	8,81	17,26	18,81	265	
2-й завтрак 4,7%						
Бананы свежие	70	1,05	0,35	14,7	5,99	368
Итого за 2 й завтрак:	70	1,05	0,35	14,7	L9	
Обед 46,5%						
Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,15	2,27	13,71	84	88
Плов из курицы	140	14	11,3	21,76	285	321
Компот из сушеных фруктов	180	0,4	0,02	24,99	102	394
Хлеб пшеничный	15	1,19	0,15	7,25	35	IIP
Хлеб ржаной	50	3,3	0,6	16,7	87	III
Итого за обед:	585	21,04	14,34	84,41	593	
Полдник 6,3%						

Кефир	180	5,22	4,5	7,2	06	420
Итого за полдник:	180	5,22	4,5	7,2	90	
Ужин 24%						
Котлета запеченая рыбная в соусе	110	14,74	5,17	10,98	149	149 271/365
Пюре картофельное	130	2,66	4,16	17,71	118	339
Хлеб пшеничный	15	1,19	0,15	7,25	35	Ш
Чай с сахаром	180	90,0	0,02	66'6	40	411
Итого за ужин:	435	18,65	9,5	45,93	342	
Итого за день		58,05	51,02	184,41	1429	

Неделя 2

День 1	37.5					
11	Bec	Пищ	Пищевые вещества	ества	Эн.ценно	Ş
паименование олюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	сть(ккал)	Рецепт
Завтрак 27,9%						
Каша пшённая вязкая с маслом и сахаром	155	5,67	5,28	37,44	220	182
Кофейный напиток	150	2,34	2	10,63	70	414
Масло сливочное	. 15	0,12	10,87	0,19	66	7
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	71	ПР
Итого за завтрак:	350	10,50	18,45	62,75	460	
2-й завтрак 2%						
Яблоки свежие	70	0,28	0,28	6,86	31	386
Итого за 2 й завтрак:	70	0,28	0,28	98'9	31	
Обед 36,2%						
Салат из свеклы	30	0,42	1,82	2,5	28,17	34
Суп картофельный с крупой	200	1,58	2,19	11,66	73	98
Котлета мясная с соусом	09	9,32	7,07	9,64		139 299/365
Макароны отварные	155	5,68	4,36	27,25	171	219
Кисель	150	0,13	0,06	20,13	82	396
Хлеб пшеничный	15	1,19	0,15	7,25	35	ПР
Хлеб ржаной	50	3,3	9,0	16,7	87	Ш
Итого за обед:	099	21,62	16,25	95,13	615,17	

Полдник 10,7%						
Чай с молоком	180	2,67	2,34	14,31	68	413
Вафли	30	5,48	4,88	9,17	107	IIIP
Итого за полдник;	210	8,15	7,22	23,48	196	
Ужин 23,2%						
Оладьи с повидлом	120	8,4	7,5	50,9	304	432
Най с сахаром	180/7	90,0	0,03	66,6	40	411
Итого за ужин:	307	8,46	7,52	68,09	344	
Итого за день		49,01	49,72	249,11	1646,17	

Tomp =						
	Bec	Пиш	Пищевые вещества	ества	Эн.ценно	ž
Наименование олюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	сть(ккал)	Рецепт
Завтрак 22,8%						
Капта молочная пшеничная с маслом сливочным	150	5,53	6,33	26,12	184	182
	150	2,34	2	10,63	70	414
Сыр порционный	. 15	3,48	4,43	0	54	7
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	71	IIP
Итого за завтрак:	345	13,72	13,06	51,24	379	
2-й завтрак 5,4%						
Бананы свежие	70	1,05	0,35	14,7	66,5	386
Итого за 2 й завтрак:	70	1,05	0,35	14,7	19	
Обед 43,6%						
Кукуруза консервир.	40	1,24	0,4	9	34	Ш
Суп картофельный	200	1,87	2,26	13,2	81	83
Фрикадельки мясные в соусе	120	9,78	9,85	8,96	164	305
Рис припущенный	100	2,42	2,86	24,44	133,26	333
Компот из свежих яблок	150	0,18	0,11	20,87	85	
Хлеб пшеничный	15	1,19	0,15	7,25	35	IIP
Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52	IIP
Итого за обед:	655	18,66	15,99	90,74	584,26	

Полдник 6,1%						
Печенье	40	4,28	0,48	28,48	136	ПР
Кефир	180	5,22	4,5	7,2	06	420
Итого за полдник:	220	4,28	0,48	28,48	136	
Ужин 22,1%						
Макароны отварные с сыром	120	6,7	6,17	19,06	158,4	220
Хлеб пшеничный	15	1,19	0,15	7,25	35	ПР
Чай с сахаром	180/7	90,0	0,02	66,6	40	411
Итого за ужин:	322	7,95	6,34	36,3	233,4	
Итого за день		45,66	36,22	221,46	1399,66	

	Doo	Щ.	TITOU OLIGO	odrago	Эшин	No
Наименование блюда	блюда	Белки	ки Жиры Угле	Углеводы	Углеводы сть(ккал)	Рецепт
Завтрак 25,7%			•			
Каша пшённая вязкая с морковью, с маслом	155	5,7	90,6	28,9	220	186
Чай с сахаром	150/7	0,00	0,01	7,81	32	411
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	71	III
Итого за завтрак:	342	8,16	9,37	51,2	323,00	
2-й завтрак 2%						
Апельсины	0.2	0,63	0,14	5,67	30	386
Итого за 2 й завтрак:	70	0,63	0,14	2,67	30	
Обед 32,8%						
Винегред овощной	40	0,55	2,47	3,38	38	46
Рассольник Ленинградский	200	1,6	4,09	13,54	16	82
Гуляш	08	10,28	8,27	2,64	126	293
Пюре картофельное	120	2,45	3,84	16,35	110	339
Компот из сушеных фруктов	180	0,4	0,02	24,99	102	394
Хлеб пшеничный	15	1,19	0,15	7,25	35	IIP
Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52	IIP
Итого за обед:	999	18,45	19,2	78,17	099	

Полдник 17,7%						
Печенье	40	4,28	0,48	28,48	136	IIP
Сок натуральный	150	0,45	0,3	24,45	102	418
Итого за полдник:	190	0,45	0,3	24,45	102	
Ужин 21,8%						
Омлет натуральный с маслом	120	10,61	19	2,13	221	229
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	71	III
Чай с сахаром	150/7	0,04	0,01	66'9	28	411
Итого за ужин:	307	13,02	16,31	23,61	320	
Итого за день		40,71	48,32	183,1	1335,00	

						N C T T
,	Bec	Пиш	Пищевые вещества	ества	Эн.ценно	ō.
Наименование олюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы сть(ккал)	сть(ккал)	Рецепт
Завтрак 23,9%						
Каша молочная овсянная с маслом сливочным	155	4,01	2,06	25,19	135	182
Най с сахаром	150/7	0,04	0,01	66'9	28	411
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	17	ПР
	342	6,42	2,37	46,67	234	
2-й завтрак 2,2%						
Яблоки свежие	70	0,28	0,28	6,86	31	386
Итого за 2 й завтрак:	70	0,28	0,28	98'9	31	
Обед 51,4%						
Суп картофельный с фасолью	200	4,09	4,28	12,91	106	87
Голубцы ленивые	140	12,35	7,91	17,72	191,62	315
Чай с сахаром	150/7	60,0	0,01	7,81	32	411
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70	IIP
Хлеб ржаной	30	1,98	0,36	10,02	52	Ш
Итого за обед:	557	20,88	12,86	62,95	451,62	
Полдник 10,4%						
Компот из свежих яблок	150	0,18	0,11	20,87	85	391

			0.0	0100	100	ПП
Почтотть	40	4,28	0,48	78,48	150	III
Печенье	001	116	0 2 0	10 35	177	
Итого за полдник:	190	4,40	75,0	CC6/+	177	
V 13 10/						
y WHH 12,1 /0						000
	120	2,16	4,86	11,99	103	205
Гагу овощное		,		1		TIL
No assessment of the National State of the N	15	1.19	0,15	7,25	35	III
Алео пшеничный					00	111
	150/7	0.04	0.01	6,69	87	411
чаи с сахаром			-	0000	111	
Итого за ужин:	297	3,39	5,02	26,23	100	
			-000	00 110	1270	
Итого за день		46,53	38,97	71/,00	13/9	
				•		

цень э					(3,6
,	Bec	Пищ	Пищевые вещества	ества	Эн.ценно	0N
Наименование блюда	блюда	Белки	Жиры	Углеводы	сть(ккал)	Рецепт
3agrnag 24.3%						
d C Ma	155	4,59	5,89	40,07	232	182
БЯЗИС	150/7	0.00	0,01	7,81	32	411
чаи с сахаром		100	00		71	Щ
Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3			III
Итого за завтрак:	342	7,05	6,2	62,37	335	
2-й завтрак 4,9%		٥				
	70	1,05	0,35	14,7	29	368
Итого за 2 й завтрак:	70	1,05	0,35	14,7	19	
Обел 40,2%						
Сапат из бепокачанной капусты	40	0,56	2,03	3,46		
Four c rannoherem	200	1,63	4,00	11,29		64
Битопии паровые с соссом	09	8,64	5,79	5,71		110 299/365
	120	4,43	2,71	21,25	127	
Компот из сущёных фруктов	150	0,33	0,02	20,83		
Хлеб ппеничный	15	1,19	0,15			
Хлеб ржаной	30	1,98	0,36			IIP
Ттого за обед:	615	18,76	15,06	79,81	531	
Полдник 10,4%						

				0		пп
Печенке	40	4,28	0,48	28,48	150	III
Cohin	180	5,22	4,5	7,2	06	420
Итого за полдник:	220	9,5	4,98	35,68	226	
Ужин 20.2%						
Запеканка из твопога с морковью	100	17,54	12,05	17,15	247	251
	150/7	60,0	0,01	7,81	32	4111
Итого за ужин:	257	17,63	12,06	24,96	279	
Итого за день :		53,99	38,65	217,52	1438	
Итого за 10 дней:		423,63	430,11	2125,71	2125,71 *14057,15	
Спелнее значение за период :		49,00	42		207,00 1700,00	

Разработал технолог: