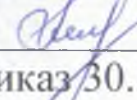


Структурное подразделение МАОУ «СОШ №132» им. Н.М. Малахова
«Детский сад №259»

УТВЕРЖДАЮ

руководитель структурного
подразделения МАОУ

«СОШ №132» им. Н.М. Малахова
«Детский сад №259»


Е.В. Гофман
Приказ 30.12.2020 № 181

Основное десятидневное меню
структурного подразделения МАОУ «СОШ №132» им. Н.М. Малахова
«Детский сад №259»

Сезон: осень-зима

Возрастная категория: от 1,5 до 3х лет и от 3х до 7 лет

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель структурного подразделения _____

подпись

Е.В.Гофман

расшифровка подписи

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Вита-мин С	№ рецепу-ры
			Б	Ж	У			
День 2								
Завтрак								
	21/77 Яблоко	92	0,37	0,37	9,02	43,24	9,2	21/77
	21/89 Творожные палочки	112	16,29	13,69	11,06	241,87	0,33	21/89
	21/116 Молоко сгущеное	30	2,25	0,06	17,04	60	0,3	21/116
	21/53 Кофейный напиток с молоком	165	4,31	3,71	13,77	106,75	1,93	21/53
	21/51/1 Хлеб с маслом	30	1,92	4,33	12,18	95,49	0	21/51/1
Завтрак2								
Обед								
	21/114/2 Салат морковный	15	0,18	0,15	0,87	5,83	0,37	21/114/2
	21/10/2 Щи со сметаной(осень-зима)	130	1,57	1,2	6,07	38,81	7,12	21/10/2
	21/125 Суфле из говядины	95	19,57	16,59	3,5	246,99	0,14	21/125
	21/33/2 Пюре картофельное (о-з)	110	2,2	3,8	9,99	97,01	3,61	21/33/2
	21/61 Кисель из повидла, джема	130	0,07	0	19,09	67	0,08	21/61
	21/67 Хлеб пшеничный	16	1,22	0,13	7,87	37,6	0	21/67
	21/69 Хлеб ржаной	39	2,57	0,47	13,03	67,86	0	21/69
Полдник								
	21/54 Снежок	170	4,45	4,16	17,63	134,3	1,53	21/54
Ужин								
	21/82/2 Свекла тушеная с маслом	185	2,61	2,63	13,6	89,54	9,07	21/82/2
	21/83я Бутерброды с (повидлом) джемом	35	1,81	0,19	16,09	69,11	0,04	21/83я
	21/65 Чай с сахаром	165	0,16	0,04	6,62	27,49	0,08	21/65
	21/67 Хлеб пшеничный	16	1,22	0,13	7,87	37,6	0	21/67
	21/72я Пирог с яйцом и капустой	75	7,79	10,33	28,86	245,88	4,49	21/72я
Итого за 2 день.		1610	70,56	61,98	214,16	1712,37	38,29	

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель структурного подразделения _____

подпись

Е.В.Гофман

расшифровка подписи

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергети- ческая ценность (ккал)	Вита- мин С	№ рецепу- ры
			Б	Ж	У			
День 3								
Завтрак								
	21/77 Яблоко	92	0,37	0,37	9,02	43,24	9,2	21/77
	21/10 Каша манная молочная с маслом	125	4,89	5,97	18,43	147,39	1,63	21/10
	21/53/1 Какао с молоком	170	4,68	3,98	14,23	112,7	1,99	21/53/1
	21/52Бутерброды с сыром	30	2,98	5,2	10,1	99,52	0,04	21/52
Завтрак2								
Обед								
	21/56/2 Икра кабачковая	15	0,27	1,23	0,98	15,89	0,69	21/56/2
	21/86 Рассольник домашний на курином бульоне со сметаной (осень- зима)	130	1,15	0,91	8,58	41,78	5,72	21/86
	21/95 Плов с курицей	185	14,02	20,01	2,54	244,57	2,1	21/95
	21/62 Компот из кураги и изюма	130	0,49	0,05	14,08	59,28	0,26	21/62
	21/69 Хлеб ржаной	39	2,57	0,47	13,03	67,86	0	21/69
	21/67 Хлеб пшеничный	16	1,22	0,13	7,87	37,6	0	21/67
Полдник								
	21/59 Сок(нектар)	167	0	0	20,04	83,5	3,34	21/59
Ужин								
	21/35 Рыба, запеченная в молочном соусе	135	15,83	4,75	1,79	113,03	0,31	21/35
	21/79/2 Морковь отварная с картофелем (о-з)	145	2,71	4,93	11,4	116,79	3,88	21/79/2
	21/67 Хлеб пшеничный	16	1,22	0,13	7,87	37,6	0	21/67
	21/105я БулочкаГребешок	68	5,37	5,86	34,62	214,24	0,2	21/105я
	21/113 Чай с молоком, сахаром	180	4,1	3,42	13,7	102,9	1,85	21/113
Итого за 3 день.		1643	61,87	57,41	188,28	1537,89	31,21	

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель структурного подразделения

подпись

Е.В.Гофман

расшифровка подписи

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Вита-мин С	№ рецепу-ры
			Б	Ж	У			
День 3								
Завтрак								
	21/77 Яблоко	96	0,38	0,38	9,41	45,12	9,6	21/77
	21/10 Каша манная молочная с маслом	200	7,83	9,55	29,49	235,82	2,6	21/10
	21/53/1 Какао с молоком	200	5,51	4,68	16,75	132,59	2,34	21/53/1
	21/52Бутерброды с сыром	40	3,97	6,93	13,46	132,7	0,06	21/52
Завтрак2								
Обед								
	21/56/2 Икра кабачковая	30	0,53	2,46	1,96	31,77	1,39	21/56/2
	21/86 Рассольник домашний на курином бульоне со сметаной (осень- зима)	200	1,77	1,39	13,2	64,26	8,8	21/86
	21/95 Плов с курицей	250	18,95	27,05	3,43	330,5	2,83	21/95
	21/62 Компот из кураги и изюма	200	0,75	0,08	21,66	91,2	0,4	21/62
	21/69 Хлеб ржаной	48	3,17	0,58	16,03	83,52	0	21/69
	21/67 Хлеб пшеничный	24	1,82	0,19	11,81	56,4	0	21/67
Полдник								
	21/59 Сок(нектар)	200	0	0	24	100	4	21/59
Ужин								
	21/35 Рыба, запеченная в молочном соусе	160	18,76	5,63	2,12	133,96	0,36	21/35
	21/79/2 Морковь отварная с картофелем (о-з)	150	2,8	5,1	11,79	120,82	4,02	21/79/2
	21/105с БулочкаГребешок	83	6,56	7,15	42,25	261,5	0,25	21/105с
	21/67 Хлеб пшеничный	24	1,82	0,19	11,81	56,4	0	21/67
	21/113 Чай с молоком, сахаром	200	4,55	3,8	15,22	114,33	2,05	21/113
Итого за 3 день.		2105	79,17	75,16	244,39	1990,89	38,7	

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель структурного подразделения _____

подпись

Е.В.Гофман

расшифровка подписи

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергети- ческая ценность (ккал)	Вита- мин С	№ рецепту- ры
			Б	Ж	У			
День 9								
Завтрак								
	21/77 Яблоко	92	0,37	0,37	9,02	43,24	9,2	21/77
	21/84 Сырники из творога	112	15,39	12,89	25,2	269,97	0,28	21/84
	21/53/1 Какао с молоком	170	4,68	3,98	14,23	112,7	1,99	21/53/1
	21/51Бутерброды с маслом	25	1,59	3,43	10,14	77,92	0	21/51
Завтрак2								
Обед								
	21/110 Салат из репчатого лука	20	0,26	0,64	1,35	11,88	0,97	21/110
	21/88/2 Суп с зеленым горохом с курицей со сметаной (о-з)	130	3,57	3,11	9,52	75,66	7	21/88/2
	21/98/2 Жаркое по домашнему	140	10,93	9,97	0	185,39	0	21/98/2
	21/63 Компот из сухофруктов	160	0	0	6,39	25,54	0	21/63
	21/69 Хлеб ржаной	39	2,57	0,47	13,03	67,86	0	21/69
	21/67 Хлеб пшеничный	16	1,22	0,13	7,87	37,6	0	21/67
Полдник								
	21/49 Ряженка	168	4,87	4,2	7,06	67,2	0,5	21/49
Ужин								
	21/57 Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	72	0	21/57
	21/41/2 Рагу из овощей (о-з)	200	3,48	5,5	16,85	132,72	13,38	21/1/2
	21/65 Чай с сахаром	165	0,16	0,04	6,62	27,49	0,08	21/65
	21/67 Хлеб пшеничный	16	1,22	0,13	7,87	37,6	0	21/67
	21/107я Булочка Российская	70	5,53	6,03	33,54	212,16	0,21	21/107я
Итого за 9 день.		1563	60,92	55,49	168,97	1456,93	33,61	

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель структурного подразделения _____

подпись

Е.В.Гофман

расшифровка подписи

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергети- ческая ценность (ккал)	Вита- мин С	№ рецепу- ры
			Б	Ж	У			
День 9								
Завтрак								
	21/77 Яблоко	96	0,38	0,38	9,41	45,12	9,6	21/77
	21/84 Сырники из творога	150	20,61	17,26	33,75	361,57	0,38	21/84
	21/53/1 Какао с молоком	200	5,51	4,68	16,75	132,59	2,34	21/53/1
	21/51Бутерброды с маслом	20	1,28	2,74	8,12	62,34	0	21/51
Завтрак2								
Обед								
	21/110 Салат из репчатого лука	40	0,52	1,28	2,7	23,76	1,94	21/110
	21/88/2 Суп с зеленым горохом с курицей со сметаной (о-з)	200	5,49	4,78	14,64	116,39	10,77	21/88/2
	21/98/2 Жаркое по домашнему	200	15,62	14,24	0	264,84	0	21/98/2
	21/63 Компот из сухофруктов	200	0	0	7,98	31,92	0	21/63
	21/69 Хлеб ржаной	48	3,17	0,58	16,03	83,52	0	21/69
	21/67 Хлеб пшеничный	24	1,82	0,19	11,81	56,4	0	21/67
Полдник								
	21/49 Ряженка	187	5,42	4,68	7,85	74,8	0,56	21/49
Ужин								
	21/57 Яйцо вареное	40	5,08	4,6	0,28	72	0	21/57
	21/41/2 Рагу из овощей (о-з)	200	3,48	5,5	16,85	132,72	13,38	21/1/2
	21/107с Булочка Российская	80	6,32	6,89	38,33	242,47	0,24	21/107с
	21/65 Чай с сахаром	200	0,2	0,05	8,02	33,33	0,1	21/65
	21/67 Хлеб пшеничный	24	1,82	0,19	11,81	56,4	0	21/67
Итого за 9 день.		1909	76,72	68,04	204,33	1790,17	39,31	

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель структурного подразделения

подпись

Е.В.Гофман

расшифровка подписи

Прием пищи	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Вита- мин С	№ рецепу- ры
		Б	Ж	У			
Итого за весь период		637,96	546,83	2002,52	15751,56	411,74	
Среднее значение за период		63,8	54,68	200,25	1575,16	41,17	
Содержание Б, Ж, У в меню за период в % от кал-ти		16,48	31,79	51,73			

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель структурного подразделения

подпись

Е.В.Гофман

расшифровка подписи

Прием пищи	Выход блюда	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Вита-мин С	№ рецепу-ры
		Б	Ж	У			
Итого за весь период		779,29	667,21	2530,98	19558,55	631,37	
Среднее значение за период		77,93	66,72	253,1	1955,86	63,14	
Содержание Б, Ж, У в меню за период в % от кал-ти		16,2	31,2	52,6			