

Согласовано



Директор школы *И.И. Соколова*

"СР" *Савельев* 2025

Утверждаю  
Генеральный директор  
ООО "АГРОИНВЕСТ"

*Савельев*

Демьянченко Д.А.  
5 декабря 2024 г.



**Меню приготавливаемых блюд (возрастная категория от 1 года до 3 лет)**

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>1 неделя День первый</b>							
<b>Завтрак 1</b>	Масло сливочное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,16	12,3	59,1	ту
	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150	7,51	8,34	30,44	227	№177 2011г
<b>Завтрак 2</b>	Кофейный напиток	150	1,86	1,75	20,8	99	№692 2004г
	Сок	150	0,75	0	15,15	63,3	№399 2011г
<b>Обед</b>	Суп картофельный с крупой и рыбой	150	13,86	1,49	7,42	109,2	№84 2011г
	Овощи тушеные	110	3,29	6,14	15,82	241,1	2002г
	Котлета мясная	70	13,7	13,1	12,4	221,3	№2/2 2011г
	Компот из ягод с/м	150	0,08	0,08	22,66	73,91	№394 2004г
	Хлеб ржаной	35	2,56	0,38	12,98	74,35	ту
<b>Уплотнённый полдник</b>	Омлет натуральный	130	15,68	26,69	2,08	232,67	№216 2011
	Сыр порционный	10	2,32	2,95	0	36	№ 7 2011г
	Чай с сахаром	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№392 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,16	12,3	59,1	ту
<b>Итого за первый день:</b>			<b>65,54</b>	<b>67,096</b>	<b>172,31</b>	<b>1586,8</b>	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>1 неделя День второй</b>							
<b>Завтрак 1</b>	Масло сливочное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,16	12,3	59,1	ту
	Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	150	7,51	8,34	30,44	227	№177 2011г
	Чай с сахаром и молоком	150	2,22	1,95	11,92	74,16	№394 2011г
<b>Завтрак 2</b>	Кисломолочный продукт	150	4,35	3,75	6	79,5	№401 2011г
<b>Обед</b>	Щи с картофелем на мясном бульоне со сметаной	150	6,93	16,52	59,17	87	№61 2011
	Запеканка картофельная с отварным мясом	170	10,61	13,65	21,73	252,33	№69 2003г
	Овощи натуральные соленые	20	0,32	0,04	1	5,6	№70 2005
	Напиток из изюма	150	0,28	0,06	13,62	56,65	№401 2008г
	Хлеб ржаной	35	2,56	0,38	12,98	74,35	ту
<b>Уплотнённый полдник</b>	Запеканка творожная со сгущенным молоком	100/20	13,15	12,38	12,86	250,87	№237 2011г
	Чай с сахаром	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№392 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,16	12,3	59,1	ту
<b>Итого за второй день:</b>			<b>51,86</b>	<b>63,246</b>	<b>202,28</b>	<b>1316,43</b>	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>1 неделя День третий</b>							
<b>Завтрак 1</b>	Масло сливочное порционное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,16	12,3	59,1	ту
	Суп молочный с макаронными изделиями	150	4,52	4,2	13,67	110,78	№ 93 2011г
	Какао с молоком	150	3,05	2,65	13,18	129	№397 2011г
<b>Завтрак 2</b>	Фрукт	130	0,4	0,4	9,8	44	
<b>Обед</b>	Суп картофельный со свиной	150	1,75	2,25	10	127,5	№89 2007г
	Печень тушеная в сметане	60	11,94	3,58	4,47	126,6	2003г
	Каша гречневая рассыпчатая	110	5,78	4,89	27,87	183,1	№168 2011г
	Напиток из сухофруктов	150	0,37	0	15,85	64,95	№639 2004
	Хлеб ржаной	35	2,56	0,38	12,98	74,35	ту
<b>Уплотнённый полдник</b>	Рис отварной	100	10,25	3,96	1,9	189	
	Котлета рыбная	70					
	Чай с сахаром	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№392 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,16	12,3	59,1	ту
	Булочка домашняя	50	3,64	6,26	26,96	178	№469 2011г
<b>Итого за третий день:</b>			<b>48,19</b>	<b>34,746</b>	<b>169,24</b>	<b>1436,25</b>	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>1 неделя День четвёртый</b>							
<b>Завтрак 1</b>	Масло сливочное порционное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,16	12,3	59,1	ту
	Сыр порционный	8	1,85	2,36	0	28,8	№ 7 2011г
	Каша манная молочная с маслом сливочным	150	5,17	6,22	20,9	160	№179 2011г
	Чай с сахаром и молоком	150	2,22	1,95	11,92	74,16	№394 2011г
<b>Завтрак 2</b>	Сок	150	0,75	0	15,15	63,3	№399 2011г
<b>Обед</b>	Суп лапша домашняя с курицей	150	1,65	3,45	8,25	114,15	№86 2011г
	Тефтели с соусом	50/50	8,6	8,8	8,1	196,2	№286 2012г
	Картофельное пюре	110	2,87	45,14	17,36	129,03	№321 2011г
	Компот из ягод с/м	150	0,08	0,08	22,66	73,91	№394 2004г
	Хлеб ржаной	35	2,56	0,38	12,98	74,35	ту
<b>Уплотнённый полдник</b>	Запеканка творожная со сгущенным молоком	100/20	13,15	12,38	12,86	250,87	№237 2011 г
	Чай с лимоном	150/4	0,1	0,01	8,5	34,16	№393 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,16	12,3	59,1	ту
<b>Итого за четвёртый день:</b>			<b>42,88</b>	<b>86,93</b>	<b>163,36</b>	<b>1376,33</b>	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>1 неделя День пятый</b>							
<b>Завтрак 1</b>	Масло сливочное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,16	12,3	59,1	ту
	Кофейный напиток	150	1,86	1,75	20,8	99	№692 2004г
	Каша «Дружба» молочная с маслом сливочным	150	5,02	7,35	20,32	167,25	№84 2004г
<b>Завтрак 2</b>	Сок	150	0,75	0	15,15	63,3	№399 2011г
<b>Обед</b>	Борщ с картофелем и сметаной	150	3,52	4,57	7,57	85,66	№57 2011 г
	Гуляш из отварного мяса	60	7,7	6,19	1,98	112,2	№277 2011г
	Макаронные изделия отварные	110	4,69	8,69	29,5	205,19	№204 2011г
	Напиток из смеси сухофруктов	150	0,37	0	15,85	64,95	№639 2004
	Хлеб ржаной	35	2,56	0,38	12,98	74,35	ту
<b>Уплотнённый полдник</b>	Каша рисовая молочная с маслом сливочным	150	7,51	8,34	30,44	227	№177 2011г
	Манник	50	3,6	7,04	20,62	133,5	№274 2004г
	Чай с сахаром	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№392 2011г
<b>Итого за пятый день:</b>			<b>39,61</b>	<b>50,326</b>	<b>195,47</b>	<b>1382,27</b>	
<b>Итого среднее за первую неделю:</b>			<b>49,62</b>	<b>60,47</b>	<b>180,53</b>	<b>1419,62</b>	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>2 неделя День первый</b>							
<b>Завтрак 1</b>	Масло сливочное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,16	12,3	59,1	ту
	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	150	7,51	8,34	30,44	227	№177 2011г
	Чай с сахаром и молоком	150	2,22	1,95	11,92	74,16	№394 2011г
<b>Завтрак 2</b>	Сок	150	0,75	0	15,15	63,3	№399 2011г
	Суп картофельный с яйцом	150	6,9	3,36	10,68	111,75	№140 2004г
	Жаркое по домашнему	170	9,29	12,75	17,77	297,07	№66 2003г
	Овощи соленые	20	0,32	0,04	1	5,6	№70 2005
	Компот из ягод с/м	150	0,08	0,08	22,66	73,91	№394 2004г
	Хлеб ржаной	35	2,56	0,38	12,98	74,35	ту
<b>Уплотнённый полдник</b>	Омлет натуральный	130	15,68	26,69	2,08	232,67	№216 2011
	Сыр порционный	10	2,32	2,95	0	36	№ 7 2011г
	Чай с сахаром	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№392 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,16	12,3	59,1	ту
<b>Итого за первый день:</b>			<b>49,22</b>	<b>60,616</b>	<b>159,23</b>	<b>1386,14</b>	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>2 неделя День второй</b>							
<b>Завтрак 1</b>	Масло сливочное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,16	12,3	59,1	ту
	Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	150	5,58	3,48	12,15	202,85	№182 2007г
	Какао с молоком	150	3,05	2,65	13,18	129	№397 2011г
<b>Завтрак 2</b>	Сок	150	0,75	0	15,15	63,3	№399 2011г
<b>Обед</b>	Суп картофельный с горохом	150	4,56	1,26	12,67	93,11	№66 2003г
	Ежики мясные с соусом	100/50	12,61	13,85	28,32	250,58	№450 1996 г
	Икра свекольная	20	0,18	0,94	1,18	13,92	№54 2011г
	Напиток из смеси сухофруктов	150	0,37	0	15,85	64,95	№639 2004
	Хлеб ржаной	35	2,56	0,38	12,98	74,35	ту
<b>Уплотнённый полдник</b>	Запеканка творожная со сгущенным молоком	100/20	13,15	12,38	12,86	250,87	№237 2011 г
	Чай с сахаром	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№392 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,16	12,3	59,1	ту
<b>Итого за второй день:</b>			<b>49,08</b>	<b>43,216</b>	<b>154,91</b>	<b>1370,54</b>	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>2 неделя День третий</b>							
<b>Завтрак 1</b>	Масло сливочное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,16	12,3	59,1	ту
	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150	5,7	9,06	28,9	220	№172 2011г
	Чай с сахаром	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№392 2011г
<b>Завтрак 2</b>	Фрукт	130	0,4	0,4	9,8	44	
<b>Обед</b>	Рассольник ленинградский со сметаной	150	1,19	3,06	10,14	96,6	№76 2011г
	Запеканка из печени с рисом	120	18	7,84	15,44	238,4	ТТК
	Соус молочный	20	0,54	1,39	0,01	31,36	№350 2011
	Напиток из изюма	150	0,28	0,06	13,62	56,65	№401 2008г
	Хлеб ржаной	35	2,56	0,38	12,98	74,35	ту
<b>Уплотнённый полдник</b>	Рагу овощное с мясом( свинина)	170	1,6	5,07	13,4	190,57	№331 2011г
	Чай с сахаром	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№392 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,16	12,3	59,1	ту
	Булочка домашняя	50	3,64	6,26	26,96	178	№469 2011г
<b>Итого за третий день:</b>			<b>37,89</b>	<b>39,71</b>	<b>171,69</b>	<b>1370,47</b>	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>2 неделя День четвёртый</b>							
<b>Завтрак 1</b>	Масло сливочное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,16	12,3	59,1	ту
	Каша ячневая молочная с маслом сливочным	150	5,7	9,06	28,9	220	№172 2011г
	Кофейный напиток	150	1,86	1,75	20,8	99	№692 2004г
<b>Завтрак 2</b>	Сок	150	0,75	0	15,15	63,3	№399 2011г
<b>Обед</b>	Суп овощной на курином бульоне	150	4,14	3,27	8,12	78,48	№202 2005г
	Курица тушеная с овощами	170	16,32	15,21	16,74	273,7	№496 2004г
	Компот из ягод с/м	150	0,08	0,08	22,66	73,91	№394 2004г
	Хлеб ржаной	35	2,56	0,38	12,98	74,35	ту
<b>Уплотнённый полдник</b>	Рис отварной	100					
	Котлета рыбная	70					
	Чай с лимоном	150/4	0,1	0,01	8,5	34,16	№393 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,16	12,3	59,1	ту
<b>Итого за четвёртый день:</b>			<b>45,64</b>	<b>39,88</b>	<b>160,43</b>	<b>1283,3</b>	

Приём пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность, ккал	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>2 неделя День пятый</b>							
<b>Завтрак 1</b>	Масло сливочное	8	0,08	5,84	0,08	59,2	№ 6 2011г
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,16	12,3	59,1	ту
	Сыр порционный	8	1,85	2,36	0	28,8	№ 7 2011г
	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150	7,51	8,34	30,44	227	№177 2011г
	Чай с сахаром и молоком	150	2,22	1,95	11,92	74,16	№394 2011г
<b>Завтрак 2</b>	Кисломолочный продукт	150	4,35	3,75	6	79,5	№401 2011г
<b>Обед</b>	Щи с картофелем на мясном бульоне со сметаной	150	6,93	16,52	59,17	87	№61 2011
	Гуляш из отварного мяса	60	7,7	6,19	1,98	112,2	№277 2011г
	Макаронные изделия отварные	110	4,69	8,69	29,5	205,19	№204 2011г
	Напиток из смеси сухофруктов	150	0,37	0	15,85	64,95	№639 2004
	Хлеб ржаной	35	2,56	0,38	12,98	74,35	ту
<b>Уплотнённый полдник</b>	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	150	7,51	8,34	30,44	227	№177 2011г
	Чай с сахаром	150	0,05	0,016	7,88	31,57	№392 2011г
	Манник	50	3,6	7,04	20,62	133,5	№274 2004г
<b>Итого за пятый день:</b>			<b>51,32</b>	<b>69,576</b>	<b>239,16</b>	<b>1463,52</b>	
<b>Итого среднее за вторую неделю:</b>			<b>46,63</b>	<b>50,60</b>	<b>177,08</b>	<b>1374,79</b>	
<b>Итого за весь период:</b>			<b>48,12</b>	<b>55,53</b>	<b>178,81</b>	<b>1397,21</b>	

Нормативная документация :

2.3/2.4.3590-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2005, с. 86

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного, 2007 г

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. Коровка Л.С., доц. Добросердова И.И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004г

Азбука питания. Методические рекомендации по организации и контролю качества питания в дошкольных образовательных учреждениях. Составитель Н.А.Таргонская. –М.: ЛИНКА –ПРЕСС, 2002.

Организация детского питания в дошкольных учреждениях: Методические материалы / Под ред. И.Я.Коня –М.: АРКТИ –МИПКРО, 2003.

Н.В. Злобина ,Н.А. Киселева. Алгоритм разработки перспективного меню при приготовлении питания детей в дошкольных образовательных учреждениях/ РИЦ «Мир Кубани» г.Краснодар, 2007г – 182 с  
Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков Санкт- Петербурга – СПб ; Речь, 2008 – 800с