

ООО "СТК"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор _____

_____ / _____

_____ 20 г.



Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков, обедов, полдников для организации питания воспитанников возрастной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептур)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
1 день							
I Завтрак							
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	155	2008	189	5,6	6,4	24,8	179
Бутерброд с маслом	30(25/5)	2008	1	2,11	0,98	12,26	66,3
Какао с молоком	180	2016	416	3,67	3,19	15,82	107
Итого завтрак:	365			11,38	10,57	52,88	352,30
II Завтрак							
Сок фруктовый	100	2008	442	0,5	0,1	9,9	43
Итого 2-ой завтрак:	100			0,50	0,10	9,90	43,00
Обед							
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	50	2016	34	0,75	5	4,5	66
Суп картофельный с вермишелью	200	2008	100	3,12	2,24	16	96,8
Котлета рубленая из птицы	70	2016	322	11	9,8	9,2	180
Каша гречневая рассыпчатая	130	2008	323	3,13	4	32,9	179
Компот из сухофруктов	180	2008	402	0,54	0,09	28,6	118
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	670			21,26	21,45	108,20	729,80
Полдник							
Сырники творожные со сгущенным молоком	120 (100/20)	2008	219	19,1	15,2	13,5	267
Чай с сахаром и лимоном	200/5	2008	431	0,05	0,1	10,1	41,6
Печенье	30	к/к	к/к	2,25	2,94	22,32	125
Итого:	355			21,40	18,24	45,92	433,60
Итого за день:	1490			54,54	50,36	216,90	1558,70

Заведующий производством _____

ООО "СТК"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор _____

_____ / _____

_____ 20 г.

Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20



Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков, обедов, полдников для организации питания воспитанников возрастной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
2 день							
I Завтрак							
Каша молочная пшеничная с тыквой и маслом сливочным	155	2008	185	5,4	6,2	28,8	192
Бутерброд с сыром	30(20/10)	2008	3	3,9	3,15	9,7	83
Кофейный напиток с молоком	180	2016	414	2,85	2,41	14,36	90,5
Итого:	365			12,15	11,76	52,86	365,50
II Завтрак							
Яблоко	100	2016	386	0,4	0,4	9,8	47
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
Огурец соленый кусочком	50	к/к	к/к	0,16	0	3,6	6,5
Борщ с картофелем и сметаной	205	2008	77	2,78	4,86	12,6	105
Рис отварной	130	2008	325	7,4	2,4	5,2	71,9
Котлеты(биточки) рыбные	70	2016	271	11,1	6,68	2,14	113
Напиток апельсиновый	180	2008	436	0,18	0	23,13	94,5
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	675			24,34	14,26	63,67	480,90
Полдник							
Макароны запеченные с сыром	150	2008	211	8,73	7,25	34,7	246
Пряники	30	к/к	к/к	1,7	1,5	22,5	108,6
Чай с сахаром	200	2008	430	0,1	0	10	40
Итого:	380			10,53	8,75	67,20	394,60
Итого за день:	1520			47,42	35,17	193,53	1288,00

Заведующий производством _____

"СОГЛАСОВАНО"

Директор _____

_____ / _____

_____ 20 г.

"УТВЕРЖДАЮ"
Генеральный директор ООО "СТК"

_____ Степанова Е.Г.

_____ 20 г.

Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков, обедов, полдников для организации питания воспитанников возрастной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
3 день							
I Завтрак							
Каша гречневая молочная с маслом сливочным	155	2008	184	6,7	7,1	26,9	199
Бутерброд с повидлом	40	2008	2	1,74	0,24	23,2	97,2
Чай с сахаром и лимоном	200/5	2008	431	0,05	0,1	10,1	41,6
Итого:	400			8,49	7,44	60,20	337,80
II Завтрак							
Сок фруктовый	100	2008	442	0,5	0,1	9,9	43
Итого:	100			0,50	0,10	9,90	43,00
Обед							
Икра свекольная	50	2008	56	2,1	4,05	6,06	65
Рассольник ленинградский со сметаной	205	2008	91	2,29	4,19	13,62	101,7
Жаркое по-домашнему из птицы	200	2008	258	22,50	21,50	17,90	354,7
Компот из сухофруктов	180	2008	402	0,54	0,09	28,6	118
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	675			30,15	30,15	83,18	729,40
Полдник							
Запеканка из творога с морковью и сгущенным молоком	130/30	2017	224	16,7	15,8	52,3	418,32
Чай с сахаром	200	2008	430	0,1	0	10	40
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	к/к	к/к	1,98	0,23	12,08	59
Итого:	415			18,78	16,03	74,38	517,32
Итого за день:	1590			57,92	53,72	227,66	1627,52

Заведующий производством _____

"СОГЛАСОВАНО"

Директор _____

_____ / _____

_____ 20 г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Генеральный директор ООО "СТК"

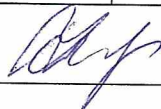
_____ Степанова Е.Р.

_____ 20 г.

Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков, обедов, полдников для организации питания воспитанников возрастной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
4 день							
I Завтрак							
Каша манная молочная с маслом сливочным	155	2008	189	4,6	6,2	20,7	157
Бутерброд с сыром	30(20/10)	2008	3	3,9	3,15	9,7	83
Какао с молоком	180	2016	416	3,67	3,19	15,82	107
Итого:	365			12,17	12,54	46,22	347,00
II Завтрак							
Мандарин	90	к/к	к/к	0,72	0,18	6,8	34,2
Итого:	90			0,72	0,18	6,80	34,20
Обед							
Икра морковная	50	2008	56	0,8	3,8	3,4	53,3
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	205	2008	84	2,48	4,48	6,4	82
Печеночные оладьи	80	2008	290	14,24	13,6	9,92	219,2
Каша гречневая рассыпчатая	130	2008	323	3,13	4	32,9	179
Компот из свежих яблок	180	2008	390	0,14	0,14	21,5	87,8
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	685			23,51	26,34	91,12	711,30
Полдник							
Голубцы ленивые	180	2008	306	15,8	19,23	9,15	285
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	к/к	к/к	1,98	0,23	12,08	59
Булочка "Домашняя" молочная	50	2016	452	3,64	6,26	22	159
Чай с сахаром	200	2008	430	0,1	0	10	40
Итого:	635			21,52	25,72	53,23	543,00
Итого за день:	1775			57,92	64,78	197,37	1635,50

Заведующий производством _____



ООО "СТК"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор _____

_____ / _____

_____ 20 г.

Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"УТВЕРЖДАЮ"

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

_____ 20 г.



Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков, обедов, полдников для организации питания воспитанников возрастной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
5 день							
I Завтрак							
Макароны запеченные с сыром	180	2008	211	10,47	8,7	41,6	295
Бутерброд с повидлом	40	2008	2	1,74	0,24	23,2	97,2
Кофейный напиток с молоком	180	2016	414	2,85	2,41	14,36	90,5
Итого:	400			15,06	11,35	79,16	482,70
II Завтрак							
Сок фруктовый	100	2008	442	0,5	0,1	9,9	43
Итого:	100			0,50	0,10	9,90	43,00
Обед							
Салат из моркови и яблок	50	2016	41	0,43	0,05	3,94	41,3
Суп овощной со сметаной	205	2008	95	1,62	4,26	6,4	80
Плов из филе птицы	180	2008	311	18,6	20,9	33,2	389
Компот из сухофруктов	180	2008	402	0,54	0,09	28,6	118
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	655			23,91	25,62	89,14	718,30
Полдник							
Тефтели (1-й вариант)	70	2008	283	10,4	12,2	7,7	182,5
Пюре картофельное	130	2008	335	2,7	4,7	17,7	122,7
Чай с сахаром	200	2008	430	0,1	0	10	40
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	к/к	к/к	1,98	0,23	12,08	59
Итого:	425			15,18	17,13	47,48	404,20
Итого за день:	1580			54,65	54,20	225,68	1648,20

Заведующий производством _____

"СОГЛАСОВАНО"

Директор _____

_____ / _____

_____ 20 г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

_____ 20 г.



Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков, обедов, полдников для организации питания воспитанников возрастной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
6 день							
I Завтрак							
Каша "Дружба" молочная жидкая с маслом сливочным	155	2008	190	4,81	7,7	20,77	171
Бутерброд с сыром	30(20/10)	2008	3	3,9	3,15	9,7	83
Чай с сахаром и лимоном	200/5	2008	431	0,05	0,1	10,1	41,6
Итого:	390			8,76	10,95	40,57	295,60
II Завтрак							
Яблоко	100	2016	386	0,4	0,4	9,8	47
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
Салат из зеленого горошка с луком	50	2016	10	1,45	3,1	3,2	46
Рассольник ленинградский со сметаной	205	2008	91	2,29	4,19	13,62	101,7
Котлета рубленая из птицы	70	2016	322	11	9,8	9,2	180
Каша гречневая рассыпчатая	130	2008	323	3,13	4	32,9	179
Напиток апельсиновый	180	2008	436	0,18	0	23,13	94,5
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	675			20,77	21,41	99,05	691,20
Полдник							
Сырники творожные со сгущенным молоком	120 (100/20)	2008	219	19,1	15,2	13,5	267
Молоко кипяченое	200	2008	434	6,1	5,2	10,09	113
Печенье	30	к/к	к/к	2,25	2,94	22,32	125
Итого:	350			27,45	23,34	45,91	505,00
Итого за день:	1515			57,38	56,10	195,33	1538,80

Заведующий производством _____

"СОГЛАСОВАНО"

Директор _____

_____ / _____

_____ 20 г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

_____ 20 г.



Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков, обедов, полдников для организации питания воспитанников возрастной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
7 день							
I Завтрак							
Каша гречневая молочная с маслом сливочным	155	2008	184	6,8	7,1	26,9	199
Бутерброд с маслом	30 (25/5)	2008	1	2,11	0,98	12,26	66,3
Какао с молоком	180	2016	416	3,67	3,19	15,82	107
Итого:	365			12,58	11,27	54,98	372,30
II Завтрак							
Сок фруктовый	100	2008	442	0,5	0,1	9,9	43
Итого:	100			0,50	0,10	9,90	43,00
Обед							
Огурец соленый кусочком	50	к/к	к/к	0,16	0	3,6	6,5
Борщ с картофелем и сметаной	205	2008	77	2,78	4,86	12,6	105
Запеканка картофельная с отварным мясом	180	2008	299	15,55	21,03	29,38	368,64
Компот из свежих яблок	180	2008	390	0,14	0,14	21,5	87,8
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	655			21,35	26,35	84,08	657,94
Полдник							
Омлет натуральный	150	2008	214	14,5	21	2,9	286
Булочка "Домашняя" молочная	50	2016	452	3,64	6,26	22	159
Чай с сахаром	200	2008	430	0,1	0	10	40
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	к/к	к/к	1,98	0,23	12,08	59
Итого:	605			20,22	27,49	46,98	544,00
Итого за день:	1725			54,65	65,21	195,94	1617,24

Заведующий производством _____

"СОГЛАСОВАНО"

Директор _____

_____ / _____

_____ 20 г.

"УТВЕРЖДАЮ"

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

_____ 20 г.

Двухнедельное цикличное сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков, обедов, полдников для организации питания воспитанников возрастной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
8 день							
I Завтрак							
Каша рисовая молочная с маслом сливочным	155	2008	189	3,9	6,3	21,5	159
Бутерброд с сыром	30(20/10)	2008	3	3,9	3,15	9,7	83
Кофейный напиток с молоком	180	2016	414	2,85	2,41	14,36	90,5
Итого:	365			10,65	11,86	45,56	332,50
II Завтрак							
Апельсин	90	к/к	к/к	0,8	0,18	7,3	38,7
Итого:	90			0,80	0,18	7,30	38,70
Обед							
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	50	2016	34	0,75	5	4,5	66
Суп картофельный с горохом	200	2008	99	4,75	3,74	15,2	115,48
Гренки пшеничные	20	2008	73	2,2	0,2	15,8	74
Жаркое по-домашнему из птицы	200	2008	258	22,50	21,50	17,90	354,7
Компот из сухофруктов	180	2008	402	0,54	0,09	28,6	118
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	690			33,46	30,85	99,00	818,18
Полдник							
Печень по строгановски	50/50	2008	256	13,6	8,6	6,3	163
Рис отварной	130	2008	325	7,4	2,4	5,2	71,9
Чай с сахаром и лимоном	200/5	2008	431	0,05	0,1	10,1	41,6
Вафли	30	к/к	к/к	2,25	1,54	22,47	113
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	к/к	к/к	1,98	0,23	12,08	59
Итого:	490			25,28	12,87	56,15	448,50
Итого за день:	1635			70,19	55,76	208,01	1637,88

Заведующий производством _____

ООО "СТК"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор _____

_____ / _____

_____ 20 г.

Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"УТВЕРЖДАЮ"

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

_____ 20 г.



Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков, обедов, полдников для организации питания воспитанников возрастной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
9 день							
I Завтрак							
Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" со сливочным маслом	155	2008	184	5,1	7,5	18,9	163
Бутерброд с маслом	30(25/5)	2008	1	2,11	0,98	12,26	66,3
Чай с сахаром и лимоном	200/5	2008	431	0,05	0,1	10,1	41,6
Итого:	390			7,26	8,58	41,26	270,90
II Завтрак							
Сок фруктовый	100	2008	442	0,5	0,1	9,9	43
Итого:	100			0,50	0,10	9,90	43,00
Обед							
Икра морковная	50	2008	56	0,8	3,8	3,4	53,3
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	205	2008	84	2,48	4,48	6,4	82
Плов из филе птицы	180	2008	311	18,6	20,9	33,2	389
Компот из сухофруктов	180	2008	402	0,54	0,09	28,6	118
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микронутриентами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	655			25,14	29,59	88,60	732,30
Полдник							
Макаронны запеченные с сыром	150	2008	211	8,73	7,25	34,7	246
Пряники	30	к/к	к/к	1,7	1,5	22,5	108,6
Чай с сахаром	200	2008	430	0,1	0	10	40
Итого:	380			10,53	8,75	67,20	394,60
Итого за день:	1525			43,43	47,02	206,96	1440,80

Заведующий производством _____

ООО "СТК"

"СОГЛАСОВАНО"

Директор _____

_____ / _____

_____ 20 г.

Приложение №8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

"УТВЕРЖДАЮ"

Генеральный директор ООО "СТК"

Степанова Е.Г.

_____ 20 г.



Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания горячих завтраков, обедов, полдников для организации питания воспитанников возрастной группы с 1-3 лет образовательных учреждений Всеволожского района, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования, стоимостью 200 руб. 00 коп.

Наименование	Выход,	Технологическая и нормативная документация (сборник рецептов)	№ рецептуры или технологической карты	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал.
	г			Всего	Всего	Всего	
				г	г	г	
10 день							
I Завтрак							
Каша манная молочная с маслом сливочным	155	2008	189	4,6	6,2	20,7	157
Бутерброд с повидлом	40	2008	2	1,74	0,24	23,2	97,2
Кофейный напиток с молоком	180	2016	414	2,85	2,41	14,36	90,5
Итого:	375			9,19	8,85	58,26	344,70
II Завтрак							
Яблоко	100	2016	386	0,4	0,4	9,8	47
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00
Обед							
Икра свекольная	50	2008	56	2,1	4,05	6,06	65
Суп овощной со сметаной	205	2008	95	1,62	4,26	6,4	80
Голубцы ленивые	180	2008	306	15,8	19,23	9,15	285
Компот из свежих яблок	180	2008	390	0,14	0,14	21,5	87,8
Хлеб ржано-пшеничный, обогащенный микроэлементами	40	к/к	к/к	2,72	0,32	17	90
Итого:	655			22,38	28,00	60,11	607,80
Полдник							
Котлеты(биточки) рыбные	70	2016	271	11,1	6,68	2,14	113
Пюре картофельное	130	2008	335	2,7	4,7	17,7	122,7
Чай с сахаром и лимоном	200/5	2008	431	0,05	0,1	10,1	41,6
Батон нарезной из пшеничной муки в/с	25	к/к	к/к	1,98	0,23	12,08	59
Итого:	430			15,83	11,71	42,02	336,30
Итого за день:	1560			47,80	48,96	170,19	1335,80
Итого за 10 дней средняя:	1 592			54,59	53,13	203,76	1532,84
Средняя сбалансированность за 10 дней				1,00	1,00	4,00	
Содержание белков,жиров,углеводов за 10 дней в % от калорийности:				13,9%	31%	54%	

Заведующий производством _____