

ПРИМЕРНОЕ

10-дневное меню для воспитанников

Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 6 «Колобок»

пос.Арамиль, 2016 год

*Настоящее меню подготовлено с использованием компьютерной
программа для организации питания и учета продуктов в дошкольных
образовательных организациях*



Категория: Дети 3-7 лет

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
"Детский сад "6 "Колобок"
" № " 2016г.

Г.В. Горяченко
"Детский сад № 6 "Колобок"
2016г.



Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры*
			Б	Ж	У			
День 1								
ЗАВТРАК								
1	Каша пшеничная молочная жидкая	200	6,76	10,42	25,86	224,94		0,9 68
2	Какао-напиток на молоке	200	2,68	3,4	11,76	89,44		1,7 117
3	Бутерброд с маслом	60	3,9	7,68	23,58	180,6		0 1
4	Сыр порционный	15	3,74	3,86	0,	50,69		0,404 27
ЗАВТРАК 2								
1	Апельсины	100	0,2	0,9	8,1	43		60 141
ОБЕД								
1	Салат из моркови с растительным маслом	60	0,45	1,46	3,41	29,07		1,728 15
2	Голубцы ленивые с отварным мясом	150	18,33	16,66	9,17	185,58		34,515 92
3	Кисель	200	0,	0,	19,6	80		30 118
4	Хлеб пшеничный витаминизированный	50	4,	0,5	24,	120		0 152
5	Соус томатный с маслом сливочный	25	0,23	0,04	1,83	8,08		0,545 116
6	Рассольник на мясном бульоне со сметаной	200	3,38	1,9	12,24	94,74		7,3 32
ПОЛДНИК								
1	Чай спадкий с лимоном	200	0,32	6,08	19,96	78,88		4,06 133
2	Омлет натуральный	100	7,85	9,06	3,21	124,93		0,18 77
3	Вафли	40	1,7	1,33	31,	141,67		0 160
ИТОГО ЗА 1 ДЕНЬ:		1600	53,01	63,29	193,72	1451,62	141,332	

День 2																					
ЗАВТРАК		Салат из капусты белокочанной с растительным маслом		150/6		5,77		2,08		29,39		159,92		0,045 143							
1 Крупеник со сливочным маслом		200		4,58		5,04		21,5		145,34		7,36 125									
2 Кофейный напиток с молоком		60		3,9		7,68		23,58		180,6		0 1									
3 Бутерброд с маслом																					
ЗАВТРАК 2																					
1 Яблоки		100		0,4		9,8		0,4		47		10 140									
ОБЕД																					
1 Салат из капусты белокочанной с растительным маслом		60		1,23		1,3		4,36		34,81		27,186 10									
2 Борщ на мяском бульоне со сметаной		250		5,98		6,25		7,33		110,1		19,275 28									
3 Вермишель с маслом		180		7,02		7,38		37,51		248,85		0 75									
Бефстроганов из отварной говядины в молочно-сметанном соусе		80		13,38		12,62		3,4		180,66		0,384 91									
5 Компот из сухофруктов		200		0,44		0,02		18,7		78,16		0,4 121									
6 Хлеб пшеничный витаминизированный		50		4,		0,5		24,		120		0 152									
ПОЛДНИК																					
1 Кисломолочный напиток		200		5,44		6,4		13,94		138,4		1,36 119									
2 Булочка домашняя сахарная с ванилином		60		4,29		4,75		31,1		186,76		0,342 45-а									
ИТОГО ЗА 2 ДЕНЬ:				1590		56,43		54,42		224,61		1630,6		66,352							
День 3																					
ЗАВТРАК																					
1 Каша рисовая молочная		200		6,04		9,96		31,32		239,34		0,9 70									
2 Чай с сахаром		200		1,6		5,5		23,4		88,7		10,8 132									
3 Бутерброд с маслом		60		3,9		7,68		23,58		180,6		0 1									
4 Сыр порционный		15		3,74		3,86		0,		50,69		0,404 27									
ЗАВТРАК 2																					
1 Бананы		100		0,5		1,5		21,		96		10 146									
ОБЕД						Салат из отварной свеклы с растительным маслом															
1 Маслом		60		1,22		1,51		7,18		47,11		8,16 18									
2 Суп гороховый на мясном бульоне		250		9,65		2,85		17,22		144,1		5,575 35									
3 Запеканка картофельная с отварным мясом		200		16,98		16,7		14,56		303,88		8,7 95									
4 Соус молочный		20		0,63		0,53		1,86		14,98		0,218 112									
5 Компот из свежих фруктов		200		0,06		0,06		8,28		34,2		1,52 124									
6 Хлеб пшеничный витаминизированный		50		4,		0,5		24,		120		0 152									
ПОЛДНИК																					
1 Морс брусничный		200		0,16		0,16		36,56		154,5		6 135									
2 Пудинг манний		150		6,49		8,16		33,15		235,83		0,12 73									
3 Повидло		20		0,08		0,		13,06		50		0,1 46									
ИТОГО ЗА 3 ДЕНЬ:						1725		55,05		58,97		255,17		1759,93							
														52,497							

Лекция 4

День 4							
ЗАВТРАК							
ЗАВТРАК 1	1 Каша ячневая	200	5,16	11,	21,68	196,44	0,971
	2 Какао-напиток на молоке	200	2,68	3,4	11,76	89,44	1,7117
	3 Бутерброд с маслом	60	3,9	7,68	23,58	180,6	01
ЗАВТРАК 2							
1	Груши	100	0,3	0,4	10,3	47	5144
ОБЕД							
1	Суп рыбный	250	15,92	0,75	11,53	131,8	7,37541
	2 Рис отварной с овощами	140	4,41	7,17	33,26	246,37	2,60458
	3 Рыба, тушенная в томате с овощами	70	12,36	5,26	2,16	105,52	0,70788
	4 Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	18,7	78,16	0,4121
	5 Хлеб пшеничный витаминизированный	50	4,	0,5	24,	120	0152
	6 Огурец солёный	50	0,03	0,	0,05	0,4	0,155162
ПОЛДНИК							
1	Кисломолочный напиток	200	5,44	6,4	13,94	138,4	1,36119
	2 Ватрушка с творогом	80	8,38	8,72	26,49	229,84	0,04136
ИТОГО ЗА 4 ДЕНЬ:		1600	63,02	51,3	197,45	1563,97	20,241
День 5							
ЗАВТРАК							
ЗАВТРАК 1	1 Каша из овсяных хлопьев молочная жидкая	200	6,66	11,	22,64	216,44	0,967
	2 Кофейный напиток с молоком	200	4,58	5,04	21,5	145,34	7,36125
	3 Бутерброд с маслом	60	3,9	7,68	23,58	180,6	01
ЗАВТРАК 2							
1	Апельсины	100	0,2	0,9	8,1	43	60141
ОБЕД							
1	Суп крестьянский со сметаной	250	3,03	2,03	18,25	115,1	8,8537
	2 Картофла тушеная	140	2,97	6,27	6,51	111,72	15,8248
	3 Суфле из отварной курицы	80	2,44	1,93	2,86	39,29	0,32110
	4 Отвар шиповника	200	0,54	0,22	15,72	75,76	160129
	5 Хлеб пшеничный витаминизированный	50	4,	0,5	24,	120	0152
	6 Салат из помидоров и огурцов с репчатым луком и растительным маслом	60	0,57	4,28	2,28	44,58	8,5219
ПОЛДНИК							
1	Молоко кипячёное	180	3,82	4,21	6,17	78,84	1,71127
	2 Пряники	40	2,36	1,88	30,	146,4	4,4161
ИТОГО ЗА 5 ДЕНЬ:		1560	35,07	45,94	181,61	1317,07	267,88

День 8							
ЗАВТРАК							
1	Каша пшеничная молочная жидкая	200	6,76	10,42	25,86	224,94	0,9 68
2	Кофейный напиток с молоком	200	4,58	5,04	21,5	145,34	7,36 125
3	Бутерброд с маслом	60	3,9	7,68	23,58	180,6	0 1
4	Сыр порционный	15	3,74	3,86	0,	50,69	0,404 27
ЗАВТРАК 2							
1	Груши	100	0,3	0,4	10,3	47	5 144
ОБЕД							
1	Суп свекольный на мясном бульоне со сметаной	250	4,38	2,4	12,73	91,02	12,35 44
2	Рис отварной с овощами	140	4,41	7,17	33,26	246,37	2,604 58
3	Гуляш из отварного мяса в молочно-сметанном соусе	80	10,53	7,54	2,17	118,06	0,288 93
4	Компот из свежих фруктов	200	0,06	0,06	8,28	34,2	1,52 124
5	Хлеб пшеничный витаминизированный	50	4,	0,5	24,	120	0 152
6	Салат из капусты и моркови с растительным маслом	60	1,46	1,52	4,33	37,71	32,22 11
ПОЛДНИК							
1	Молоко кипячёное	180	3,82	4,21	6,17	78,84	1,71 127
2	Омлет натуральный	100	7,85	9,06	3,21	124,93	0,18 77
ИТОГО ЗА 8 ДЕНЬ:		1635	55,79	59,86	175,39	1499,7	64,536
День 9							
ЗАВТРАК							
1	Лапшевник с творогом	200	17,2	15,4	35,	364	2-е
2	Кафео-напиток на молоке	200	2,68	3,4	11,76	89,44	1,7 117
3	Бутерброд с маслом	60	3,9	7,68	23,58	180,6	0 1
ЗАВТРАК 2	Апельсины	100	0,2	0,9	8,1	43	60 141
ОБЕД							
1	Салат из отварной свеклы с растительным маслом	60	1,22	1,51	7,18	47,11	8,16 18
2	Суп рыбный	250	15,92	0,75	11,53	131,8	7,375 41
3	Пюре картофельное	140	2,94	3,92	20,86	126	10,08 56
4	Котлеты рыбные паровые	80	20,28	0,71	5,18	100,73	0 87
5	Кисель	200	0,	0,	19,6	80	30 118
6	Хлеб пшеничный витаминизированный	50	4,	0,5	24,	120	0 152
ПОЛДНИК							
1	Кисломолочный напиток	200	5,44	6,4	13,94	138,4	1,36 119
2	Печенье	40	3,	3,92	29,76	166,8	0 158
ИТОГО ЗА 9 ДЕНЬ:		1580	76,78	45,09	210,49	1587,88	118,675

День 10						
ЗАВТРАК						
1	Каша гречневая молочная жидкая	200	6,98	10,42	25,	222,38
2	Чай с сахаром	200	1,6	5,5	23,4	88,7
3	Бутерброд с маслом	60	3,9	7,68	23,58	180,6
ЗАВТРАК 2						
1	Яблочки	100	0,4	0,4	9,8	47
ОБЕД						
Суп картофельный с макаронными изделиями						
1	на курином бульоне	250	6,27	6,18	11,55	127,05
2	Картофель и овощи, тушеные в соусе	140	5,57	0,25	24,14	120,6
3	Курица отварная	100	15,47	15,64	0,	202,3
4	Отвар шиповника	200	0,54	0,22	15,72	75,76
5	Хлеб пшеничный витаминизированный	50	4,	0,5	24,	120
6	Кукуруза сахарная отварная	60	2,9	1,38	19,04	95,43
ПОДНИК						
1	Морс клюквенный	200	0,2	0,	36,4	149,6
2	Растегай с рыбой	100	17,18	2,7	35,28	237,96
ИТОГО ЗА 10 ДЕНЬ:		1660	65,01	50,87	247,91	1667,38
						233,693

ИТОГО ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД:						
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:						
Содержание белков, жиров, углеводов в меню за	1635,5	58,342	54,316	218,192	1590,495	1081,645
плановый период в % от калорийности		3,67	3,42	13,72	15904,95	6,8

* Рецептуры блюд, подготовленны с использованием Программного комплекса для организации питания в дошкольных образовательных организациях "Детский сад: Питание" 280 блюд - Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях: методические рекомендации и технические документы. Д.В. Гращенко, Л.И. Николаева. - Екатеринбург, 2011 год.