

Утверждаю  
Заведующий МБДОУ  
«Детский сад № 5 «Танюша»  
\_\_\_\_\_ Н.А.Мовчан

**Примерное десятидневное меню МБДОУ  
«Детский сад №5 «Танюша»  
на весенний период**

	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
	Сад	Сад	Сад	Сад	Сад	Сад	
<b>Понедельник День 1</b>							
<b>Завтрак 1:</b>							
Кабачковая икра консервированная	60	0,72	2,82	4,62	47,0	4,5	57
Макаронные изделия отварные с маслом	105	3,85	2,95	18,46	116	0	205
Бутерброд с маслом	40	2,45	7,55	14,62	136,00	0	1
Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107	1,43	397
<b>Итого:</b>		<b>10,69</b>	<b>16,51</b>	<b>53,52</b>	<b>406</b>	<b>5,93</b>	
<b>Завтрак 2:</b>							
Фрукты (плоды свежие)	75	0,62	0,021	8,95	40,35	6,75	368
<b>Итого:</b>		<b>0,62</b>	<b>0,02</b>	<b>8,95</b>	<b>40,35</b>	<b>6,75</b>	
<b>Обед:</b>							
Суп картофельный с клецками	200	1,68	2,69	9,71	69,8	4,6	85
Котлета рубленая	80	12,44	9,24	12,56	183	0,12	282
Каша вязкая гречневая	150	4,58	5,0	20,52	145,5	0	314
Капуста квашеная	45	0,405	0,045	1,62	8,325	13,5	
Кисель из сока натурального	200	0,57	0,06	30,20	123,60	1,1	382
Хлеб деревенский	40	2,64	0,44	16,4	82,4	0	
<b>Итого:</b>		<b>22,32</b>	<b>17,48</b>	<b>91,01</b>	<b>612,63</b>	<b>19,32</b>	
<b>Полдник:</b>							
Яйца вареные	49	6,22	5,64	0,34	77,18	0	213
Свекла отварная	60	0,9	0,1	5,2	25,2	2,67	54-28з*
Чай с лимоном	180	0,12	0,02	10,2	41	2,83	393
Хлеб семейный	25	2,38	0,31	14,5	71,5	0	
<b>Итого:</b>		<b>9,62</b>	<b>6,07</b>	<b>30,24</b>	<b>214,88</b>	<b>5,5</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>43,25</b>	<b>40,08</b>	<b>183,72</b>	<b>1273,86</b>	<b>37,5</b>	

\*Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022



	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
	Сад	Сад	Сад	Сад	Сад	Сад	
<b>Среда День3</b>							
<b>Завтрак 1:</b>							
Омлет натуральный	70	6,17	11,89	1,18	136,77	0,11	215
Бутерброд с маслом	40	2,45	7,55	14,62	136,00	0,0	1
Чай с лимоном	180	0,12	0,02	10,2	41,0	2,83	393
<b>Итого:</b>		<b>8,74</b>	<b>19,46</b>	<b>26</b>	<b>313,77</b>	<b>2,94</b>	
<b>Завтрак 2:</b>							
Фрукты (плоды свежие)	75	0,3	0,3	7,35	33,0	7,5	368
<b>Итого:</b>		<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>7,35</b>	<b>33</b>	<b>7,5</b>	
<b>Обед:</b>							
Суп картофельный с пшеном	200	1,74	2,27	11,43	73,20	6,60	80
Капуста тушеная с мясом	150	16,6	16,4	9,9	254,6	21,7	54-10м*
Компот из сушеных фруктов	200	0,44	0,02	27,77	113	0,4	376
Хлеб деревенский	40	2,64	0,44	16,4	82,4	0	
Хлеб семейный	25	2,38	0,31	14,5	71,5	0	
<b>Итого:</b>		<b>23,8</b>	<b>19,44</b>	<b>80</b>	<b>594,7</b>	<b>28,7</b>	
<b>Полдник:</b>							
Ватрушка с творогом	80	10,54	6,26	33,35	230,86	0,05	458
Снежок (или молоко кипяченое)	180	4,5	4,86	18,0	135	1,62	401
<b>Итого:</b>		<b>15,04</b>	<b>11,12</b>	<b>51,35</b>	<b>365,86</b>	<b>1,67</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>47,88</b>	<b>50,32</b>	<b>164,7</b>	<b>1307,33</b>	<b>40,81</b>	

\*Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
	Сад	Сад	Сад	Сад	Сад	Сад	
<b>Четверг День 4</b>							
<b>Завтрак 1:</b>							
Суп молочный с пшеничной крупой	200	5,56	5,16	18,35	142,2	0,51	94
Бутерброд с сыром	45	4,73	6,88	14,56	139,00	0,07	3
Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91,0	1,17	395
<b>Итого:</b>		<b>13,14</b>	<b>14,45</b>	<b>47,27</b>	<b>372,2</b>	<b>1,75</b>	
<b>Завтрак 2:</b>							
Сок фруктовый	100	0,5	0	10,1	42,22	2,0	399
<b>Итого:</b>		<b>0,5</b>	<b>0</b>	<b>10,1</b>	<b>42,22</b>	<b>2</b>	
<b>Обед:</b>							
Борщ с капустой и картофелем	200	1,45	3,93	10,19	82	8,23	57
Рулет с луком и яйцом	70	8,73	7,1	7,04	126,88	2,21	295
Каша вязкая рисовая	150	2,56	4,17	26,57	154,05	0,0	314
Капуста квашеная	45	0,405	0,045	1,62	8,325	13,5	
Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	23,88	97,6	1,72	372
Хлеб деревенский	40	2,64	0,44	16,4	82,4	0	
<b>Итого:</b>		<b>15,95</b>	<b>15,84</b>	<b>85,7</b>	<b>551,26</b>	<b>25,66</b>	
<b>Полдник:</b>							
Рыба тушеная с овощами	80	7,93	4,55	2,2	81	1,8	247
Горошек зеленый	60	1,7	0,1	3,5	22,1	2,4	54-20з*
Хлеб семейный	25	2,38	0,31	14,5	71,5	0	
Чай с сахаром	180	0,12	0,02	10,2	41,0	0	392
<b>Итого:</b>		<b>12,13</b>	<b>4,98</b>	<b>30,4</b>	<b>215,6</b>	<b>4,2</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>41,72</b>	<b>105,13</b>	<b>173,47</b>	<b>1181,27</b>	<b>33,61</b>	

\*Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
	Сад	Сад	Сад	Сад	Сад	Сад	
<b>Пятница</b>							
<b>День 5</b>							
<b>Завтрак 1:</b>							
Запеканка из творога	100	17,54	12,05	17,15	247	0,24	237
Соус молочный сладкий	20	0,39	0,90	2,65	20,30	0,07	351
Бутерброд с маслом	40	2,45	7,55	14,62	136,0	0,0	1
Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107,0	1,43	397
<b>Итого:</b>		<b>24,05</b>	<b>23,69</b>	<b>50,24</b>	<b>510,3</b>	<b>1,74</b>	
<b>Завтрак 2:</b>							
Фрукты (плоды свежие)	75	0,3	0,3	7,35	33,0	7,5	368
<b>Итого:</b>		<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>7,35</b>	<b>33</b>	<b>7,5</b>	
<b>Обед:</b>							
Суп картофельный гороховый	200	4,39	4,22	13,06	107,8	4,65	81
Гренки	20	2,49	0,32	15,21	73,64	0	115
Оладьи из печени по-кунцевски	80	14	9,2	12,6	187,4	8,63	54-35м*
Пюре картофельное	150	3,06	4,8	20,44	137,25	18,16	321
Нарезка из квашеных огурцов	25	0,19	1,52	0,023	16,8	0,2	
Компот из сушеных фруктов	200	0,44	0,02	27,77	113	0,4	376
Хлеб деревенский	40	2,64	0,44	16,4	82,4	0	
<b>Итого:</b>		<b>27,21</b>	<b>20,52</b>	<b>105,5</b>	<b>718,29</b>	<b>32,04</b>	
<b>Полдник:</b>							
Пирожок печеный из дрожжевого теста с повидлом	80	4,61	1,87	44,45	212,8	0,03	454
Молоко кипяченое	180	5,48	4,88	9,07	102	3,0	400
<b>Итого:</b>		<b>10,09</b>	<b>6,75</b>	<b>53,52</b>	<b>314,8</b>	<b>3,03</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>61,65</b>	<b>51,26</b>	<b>216,61</b>	<b>1576,39</b>	<b>44,31</b>	

\*Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
	Сад	Сад	Сад	Сад	Сад	Сад	
<b>Понедельник</b>							
<b>День 6</b>							
<b>Завтрак 1:</b>							
Яйца вареные	49	6,22	5,64	0,34	77,18	0	213
Каша вязкая, гречневая	150	4,58	5,0	20,52	145,5	0	314
Бутерброд с маслом	40	2,45	7,55	14,62	136,0	0,0	1
Чай с лимоном	180	0,12	0,02	10,2	41,0	2,83	393
<b>Итого:</b>		<b>13,37</b>	<b>18,21</b>	<b>45,68</b>	<b>399,68</b>	<b>2,83</b>	
<b>Завтрак 2:</b>							
Сок фруктовый	100	0,5	0,0	10,1	42,22	2,0	399
<b>Итого:</b>		<b>0,5</b>	<b>0</b>	<b>10,1</b>	<b>42,22</b>	<b>2</b>	
<b>Обед:</b>							
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,39	3,91	6,79	67,8	14,77	67
Тефтели мясные	114	7,77	8,93	9,83	151,05	0,43	287
Картофель отварной	150	2,86	4,32	23,01	142,35	21,0	318
Свекла отварная	60	0,9	0,1	5,2	25,2	2,67	54-283*
Кисель из сока натурального	200	0,57	0,06	30,2	123,6	1,1	382
Хлеб деревенский	40	2,64	0,44	16,4	82,4	0	
<b>Итого:</b>		<b>16,13</b>	<b>17,76</b>	<b>91,43</b>	<b>592,4</b>	<b>39,97</b>	
<b>Полдник:</b>							
Кондитерское изделие	40	4,86	11,16	49,86	273,0	0	
Молоко кипяченое	180	5,48	4,88	9,07	102	3,0	400
<b>Итого:</b>		<b>10,34</b>	<b>16,04</b>	<b>58,93</b>	<b>375</b>	<b>3</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>40,34</b>	<b>52,01</b>	<b>206,14</b>	<b>1409,3</b>	<b>47,8</b>	
*Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022							

	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
	Сад	Сад	Сад	Сад	Сад	Сад	
<b>Вторник</b> <b>День 7</b>							
<b>Завтрак 1:</b>							
Суп молочный манный	200	5,21	5,08	16,83	132,2	0,51	94
Бутерброд с сыром	45	4,73	6,88	14,56	139,0	0,07	3
Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91,0	1,17	395
<b>Итого:</b>		<b>12,79</b>	<b>14,37</b>	<b>45,75</b>	<b>362,2</b>	<b>1,75</b>	
<b>Завтрак 2:</b>							
Фрукты (плоды свежие)	75	0,3	0,3	7,35	33,0	7,5	368
<b>Итого:</b>		<b>0,3</b>	<b>0,3</b>	<b>7,35</b>	<b>33</b>	<b>7,5</b>	
<b>Обед:</b>							
Суп картофельный с фрикадельками	200	5,31	4,14	12,35	108,0	8,96	83
Печень тушеная в соусе	70	13,8	10,2	5,0	167,0	8,63	238***
Каша вязкая пшеничная	150	4,0	4,24	24,56	152,4	0	314
Нарезка из квашеных огурцов	25	0,19	1,52	0,023	16,8	0,2	
Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	23,88	97,6	1,72	372
Хлеб деревенский	40	2,64	0,44	16,4	82,4	0	
<b>Итого:</b>		<b>26,1</b>	<b>20,7</b>	<b>82,21</b>	<b>624,2</b>	<b>19,51</b>	
<b>Полдник:</b>							
Котлета рыбная	80	10,64	3,76	7,67	107,0	0,34	255
Горошек зеленый	60	1,7	0,1	3,5	22,1	2,4	54-20з*
Хлеб семейный	25	2,38	0,31	14,5	71,5	0	
Чай с сахаром	180	0,12	0,02	10,2	41,0	0	392
<b>Итого:</b>		<b>14,84</b>	<b>4,19</b>	<b>35,87</b>	<b>241,6</b>	<b>2,74</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>54,03</b>	<b>39,56</b>	<b>171,18</b>	<b>1261</b>	<b>31,5</b>	

\*\*\* Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания детей/Министерство торговли УССР. — К.: «Техника» 1990 — 407 с.

\*Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022



	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
	Сад	Сад	Сад	Сад	Сад	Сад	
<b>Среда День 8</b>							
<b>Завтрак 1:</b>							
Пудинг из творога	100	15,4	10,76	24,33	255	0,19	235
Повидло фруктовое	30	0,5	11,0	39,0	98,0	0	
Бутерброд с маслом	40	2,45	7,55	14,62	136,0	0	1
Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107,0	1,43	397
<b>Итого:</b>		<b>22,02</b>	<b>32,5</b>	<b>93,77</b>	<b>596</b>	<b>1,62</b>	
<b>Завтрак 2:</b>							
Сок фруктовый	100	0,5	0,0	10,1	42,22	2,0	399
<b>Итого:</b>		<b>0,5</b>	<b>0</b>	<b>10,1</b>	<b>42,22</b>	<b>2</b>	
<b>Обед:</b>							
Суп картофельный с гречневой крупой	200	2,0	2,1	13,4	81,0	6,6	80***
Голубцы ленивые	160	14,12	9,04	20,26	219,0	20,03	298
Соус сметанный	20	0,28	1,0	1,17	14,82	0,008	354
Компот из сушеных фруктов	200	0,44	0,02	27,77	113	0,4	376
Хлеб семейный	25	2,38	0,31	14,5	71,5	0	
Хлеб деревенский	40	2,64	0,44	16,4	82,4	0	
<b>Итого:</b>		<b>21,86</b>	<b>12,91</b>	<b>93,5</b>	<b>581,72</b>	<b>27,04</b>	
<b>Полдник:</b>							
Пирог открытый (с фаршем из яблок)	80	0,49	0,26	4,43	22,0	0,01	459
Снежок (или молоко кипяченое)	180	4,5	4,86	18,0	135	1,62	401
<b>Итого:</b>		<b>4,99</b>	<b>5,12</b>	<b>22,43</b>	<b>157</b>	<b>1,63</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>49,37</b>	<b>148,43</b>	<b>219,8</b>	<b>1376,94</b>	<b>32,29</b>	

\*\*\* Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд (технологических карт) для питания детей/Министерство торговли УССР. — К.: «Техника» 1990 — 407 с.



	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы			
	Сад	Сад	Сад	Сад	Сад	Сад	
<b>Пятница День 10</b>							
<b>Завтрак 1:</b>							
Сырники из творога	93	17,3	11,77	10,01	215,76	0,24	231
Соус молочный сладкий	20	0,39	0,9	2,65	20,3	0,07	351
Бутерброд с маслом	40	2,45	7,55	14,62	136,0	0	1
Чай с сахаром	180	0,12	0,02	10,2	41,0	0	392
<b>Итого:</b>		<b>20,26</b>	<b>20,24</b>	<b>37,48</b>	<b>413,06</b>	<b>0,31</b>	
<b>Завтрак 2:</b>							
Сок фруктовый	100	0,5	0	10,1	42,22	2,0	399
<b>Итого:</b>		<b>0,5</b>	<b>0</b>	<b>10,1</b>	<b>42,22</b>	<b>2</b>	
<b>Обед:</b>							
Суп картофельный с фасолью	200	4,09	4,28	12,91	106,6	4,65	81
Жаркое по домашнему с курицей	200	24,8	6,27	17,6	225,73	10,27	54-33м*
Компот из сушеных фруктов	200	0,44	0,02	27,77	113	0,4	376
Хлеб деревенский	40	2,64	0,44	16,4	82,4	0	
Хлеб семейный	25	2,38	0,31	14,5	71,5	0	
<b>Итого:</b>		<b>34,35</b>	<b>11,32</b>	<b>89,18</b>	<b>599,23</b>	<b>15,32</b>	
<b>Полдник:</b>							
Яблоки печеные	75	0,3	0,3	23,28	97,5	3,18	385
Булочка с изюмом	100	0,28	6,12	53,86	302	0	1002**
Какао с молоком	180	3,67	3,19	15,82	107,0	1,43	397
<b>Итого:</b>		<b>4,25</b>	<b>9,61</b>	<b>92,96</b>	<b>506,5</b>	<b>4,61</b>	
<b>Всего за день:</b>		<b>59,36</b>	<b>41,17</b>	<b>229,72</b>	<b>1561,01</b>	<b>22,24</b>	

\*Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, Новосибирск 2022

\*\*СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи, Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2022. — 698 с.