Меню приготавливаемых блюд

Рацион: Сад	(новое)	Неделя: 1			День: понедельник				
		Dan 5-11-1	Пищевые вещества		ства	Энерге-	Nº		
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда –	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептурь		
Вавтрак									
	Суп молочный манный 180	180	5	6	15	130	99,01		
	Батон	30			1	4	1		
	Сыр (порциями)	15	3	4		55	7		
	Кофейный напиток с молоком сгущенным 180	180	3	2	28	140	415,01		
1того за Зав [.]	трак	405	11	12	44	329			
Зторой завтр									
	Апельсины с сахаром 130	130	1		18	87	389,02		
1того за Вто		130	1		18	87	,		
Обед		•			•	•			
	Салат из квашеной капусты 60	60	1	2	5	43	20		
	Суп картофельный 180	180	2	2	14	84	83,01		
	Пудинг из говядины 80	80	20	13	1	200	307		
	Макаронные изделия отварные 150	150		3		31	335,02		
	Сок яблочный	180					418,01		
	Хлеб ржаной 70	70	4	1	28	138	1,03		
	Соль 5	5					·		
1того за Обе		725	27	21	48	496			
′плотненный									
	Йогурт 180	180	5	6	7	106	420,01		
	Винегрет овощной 60	60	1	4	5	55	46		
	Рыба, запеченная в омлете 80	80	13	5	2	104	263,01		
	Пюре картофельное 150	150	3	5	22	149	339,01		
	Хлеб пшеничный 30	30	2		15	71	0,09		
	Чай с повидлом	180/20			12	50	411		
Ітого за Упл	отненный полдник	700	24	20	63	535			
1того за дені		1 960	63	53	173	1447			

Рацион: Сад (новое) Неделя: 1 День: вторник Пищевые вещества Энерге-Nº Прием пищи Наименование блюда Вес блюда тическая рецептуры Жиры Углеводы Белки ценность Завтрак Пудинг из творога (паровой) 150 Соус молочный (сладкий) 30 Батон Молоко кипяченое 180 Итого за Завтрак Второй завтр Сок яблочный 150 418,04 Итого за Второй завтрак Обед Салат из соленых огурцов с луком 60 20,01 Свекольник 180 Котлеты рубленые из птицы 80 Капуста тушеная 150 Кисель из повидла 180 Хлеб пшеничный 30 0,09 Хлеб ржаной 30 Соль 5 Итого за Обед Уплотненный Ряженка Суп молочный с пшенной крупой 180 101,01 Яйца вареные Хлеб пшеничный 30 0,09 Чай с молоком 180 Булочка домашняя Итого за Уплотненный полдник Итого за день 1 945

Рацион: Сал (новое) Нелеля: 1 Лень: среда

Рацион: Сад	(новое)	Неделя: 1	реда				
Прием пищи		Dan 6-11	Пищевые вещества			Энерге-	Nº
	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептуры
Завтрак				•	•	•	
-	Омлет с сыром 80	80	11	16	1	189	230
	Салат из горошка зеленого	50	1	3	3	42	10
	консервированного						
	Батон	30			1	4	1
	Какао с молоком 180	180	4	4	15	112	416
	Вафли	30					499
Итого за Зав ⁻		370	16	23	20	347	
Второй завтр							
	Напиток из груши дички 140	140			2	8	418,09
Итого за Втој	оой завтрак	140			2	8	
Обед		-		-	-	-	
	Салат из моркови 60	60	1		7	32	42
	Рассольник ленинградский	200	2	4	14	101	82
	Котлеты рыбные паровые 80	80	14	8	7	156	273
	Картофель отварной 150	150	3	5	25	153	336
	Компот из сушеных фруктов 180	180	1	3	26	108	394
	Хлеб ржаной 60	60	4	1	24	118	1,01
	Соль 5	5					
Итого за Обе	Д	735	25	21	103	668	
Уплотненный							
	Напиток "Снежок" 180	180	5	5	13	126	420,04
	Салат из квашеной капусты 60	60	1	2	5	43	20
	Плов из птицы (3-7)	210	42	45	37	720	321
	Хлеб пшеничный 30	30	2		15	71	0,09
	Чай с повидлом	180/20	-		12	50	411
	Яблоки 120	120			12	56	386
Итого за Упл	отненный полдник	800	50	52	94	1066	
Итого за ден	ь	2 045	91	96	219	2089	

(лист 4) Рацион: Сад (новое) Неделя: 1 День: четверг Пищевые вещества Энерге-Nº Прием пищи Вес блюда Наименование блюда тическая рецептуры Белки Жиры Углеводы ценность Завтрак Суп молочный с макаронными изделиями 180 Кофейный напиток с молоком 415,01 сгущенным 180 Итого за Завтрак Второй завтр Яблоки 150 386,03 Итого за Второй завтрак Обед Борщ с капустой и картофелем 200 Пудинг из говядины 80 330.01 Каша перловая рассыпчатая Сок яблочный 180 418,06 Хлеб пшеничный 30 0,09 Хлеб ржаной 30 Соль 5 Итого за Обед Уплотненный Кефир 180 420,05 Салат из соленых огурцов с луком 60 20,01 Запеканка из печени с рисом 160 311,02 Соус сметанный 30 Хлеб ржаной 40 Чай с лимоном 180 180/7 412,01 Печенье 30 Итого за Уплотненный полдник Итого за день 1 902

(лист 5)

Рацион: Сад ((новое)	Неделя: 1	1 День: пятница						
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге-	Nº		
прием пищи	паименование олюда	Бес олюда	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептурь		
Завтрак					•		•		
	Запеканка из творога 160	160	23	15	22	323	251,02		
	Соус молочный (сладкий) 30	30	1	2	4	33	369		
	Батон	30			1	4	1		
	Молоко кипяченое 180	180	5	6	8	108	419		
Итого за Завт	рак	400	29	23	35	468			
Второй завтр				-	•				
	Сок яблочный 170	170			19	77	418,02		
Итого за Втор	оой завтрак	170			19	77			
Обед	•								
	Салат из свеклы 60	60	1	4	5	56	34		
	Суп с рыбными консервами 200	200	9	4	14	127	95		
	Котлеты рубленые из говядины 80	80	13	11	14	207	299		
•	Пюре картофельное 150	150	3	5	22	149	339,01		
	Кисель из повидла 180	180			26	110	401		
•	Хлеб пшеничный 30	30	2		15	71	0,09		
	Хлеб ржаной 30	30	2		12	59	1		
•	Соль 5	5							
Итого за Обед		735	30	24	108	779			
Уплотненный		•			•		•		
•	Ряженка	180	5	5	8	97	420		
	Суп молочный с гречневой крупой 200	200	5	6	17	145	101,06		
•	Хлеб пшеничный 30	30	2		15	71	0,09		
ľ	Чай с сахаром 180	180			7	28	411		
ľ	Пирожки печеные из дрожжевого	80			1	11	437,02		
	теста (простые пирожки) Фарш из] - ,		
	кураги 80	1							
	отненный полдник	670	12	11	48	352			
Итого за день		1 975	71	58	210	1676			

Энерге-Пищевые вещества Nº Прием пищи Наименование блюда Вес блюда тическая рецептуры Углеводы Белки Жиры ценность Завтрак Суп молочный манный 180 99,01 Батон Сыр (порциями) Какао с молоком 180 Итого за Завтрак Второй завтр Бананы 130 386,04 Итого за Второй завтрак Обед Салат из квашеной капусты 60 Суп картофельный 180 83,01 Котлеты рубленые из птицы 80 Соус сметанный 30 Макаронные изделия отварные 150* Напиток из груши дички 180 418,05 Хлеб ржаной 60 1,01 Соль 5 Итого за Обед **Уплотненны**й Напиток "Снежок" 180 420,04 Винегрет овощной 60 Котлеты рыбные Любительские 80/5 Пюре картофельное 150 339,01 Хлеб пшеничный 30 0,09 180/20 Чай с повидлом Итого за Уплотненный полдник 1 985 Итого за день

Рацион: Сад	(новое)	Неделя:	2		День:	вторник	(лист 7
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пи	Пищевые вещества			Nº
ттрием пищи		Бес олюда	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептуры
Завтрак							
	Омлет с сыром 80	80	11	16	1	189	230
	Икра кабачковая для детского	50	1	4	4	60	57
	питания						
	Батон	30			1	4	1
	Кофейный напиток с молоком	180	3	2	28	140	415,01
	сгущенным 180						
1того за Зав	трак	340	15	22	34	393	
Второй завтр						-	
	Сок яблочный 150	150					418,04
Итого за Вто	рой завтрак	150					
Обед							•
	Салат из свеклы 60	60	1	4	5	56	34
	Суп картофельный с бобовыми 200	200	4	5	15	121	87
	Тефтели мясные (2-й вариант) 80	80	10	9	10	166	304,02
	Соус сметанный 80	80	1	2	5	44	372,02
	Капуста тушеная 150	150	4	6	16	138	354
	Компот из сушеных фруктов 180	180	1	3	26	108	394
	Хлеб пшеничный 30	30	2		15	71	0,09
	Хлеб ржаной 30	30	2		12	59	1
	Соль 5	5					
Итого за Обе	<u> </u>	815	25	29	104	763	
лотненны		•		•	•	•	•
	Йогурт 180	180	5	6	7	106	420,01
	Суп молочный с гречневой крупой 200	200	5	6	17	145	101,06
	Хлеб пшеничный 30	30	2		15	71	0,09
	Чай с сахаром 180	180			7	28	411
	Булочка ванильная 80	80	7	7	47	277	450
	Яблоки 130	130	1	1	13	61	386.02
Итого за Упл	отненный полдник	800	20	20	106	688	, ·
Итого за ден		2 105	60	71	244	1844	
Рацион: Сад	(новое)	Неделя:	2		День:	среда	(лист 8
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества		ства	Энерге- тическая	Nº
трисм пищи	таиниспование олюда	Бее олюда	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
Вавтрак					1	1	
	Пудинг из творога (запеченный) 150	150	18	13	30	312	249
	Соус молочный (сладкий) 30	30	1	2	4	33	369
	Батон	30			1	4	1
	Молоко кипяченое 180	180	5	6	8	108	419

Молоко кипяченое 180 Итого за Завтрак Второй завтр Яблоки 150 386,03 Итого за Второй завтрак Обед Салат из квашеной капусты 60 Борщ с фасолью и картофелем 200 Котлеты рыбные паровые 80 Картофель отварной 150 Кисель из кураги 180 Хлеб пшеничный 30 0,09 Хлеб ржаной 30 Соль 5 Итого за Обед Уплотненный 420,05 Кефир 180 Салат из моркови 60 Пудинг из говядины 80 Соус сметанный 30 Каша пшеничная 150 330,03 Хлеб ржаной 30 Чай с лимоном 180 180/7 412,01 Итого за Уплотненный полдник Итого за день 1 992

Рацион: Сад (новое)		Неделя:	2	четверг	(лист 9		
			Пиі	Пищевые вещества			Nº
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептуры
Завтрак		•				•	•
	Омлет с сыром 80	80	11	16	1	189	230
	Салат из горошка зеленого	50	1	3	3	42	10
	консервированного						
	Батон	30			1	4	1
	Какао с молоком 180	180	4	4	15	112	416
1того за Зав [.]	трак	340	16	23	20	347	
Второй завтр							
	Сок яблочный 170	170			19	77	418,02
1того за Вто	рой завтрак	170			19	77	
Обед							
	Салат из свеклы 60	60	1	4	5	56	34
	Щи из свежей капусты с картофелем 200	200	2	4	7	74	73,01
	Биточки паровые 80	80	10	7	6	127	306
	Каша гречневая рассыпчатая 150	150		4		37	330
	Компот из сушеных фруктов 180	180	1	3	26	108	394
	Хлеб пшеничный 30	30	2		15	71	0,09
	Хлеб ржаной 30	30	2		12	59	1
	Соль 5	5					
1того за Обе		735	18	22	71	532	
/плотненны					•	•	
	Бифилайф 180	180	5	5	8	60	420
	Салат из соленых огурцов с луком 60	60	1	3	2	38	20,01
	Запеканка из печени с рисом 160	160	22	12	24	293	311,02
	Соус сметанный 30	30		1	2	16	372
	Хлеб пшеничный 20	20	2		10	47	1
	Чай с молоком 180	180	3	3	14	94	413
	Печенье 30	30	2	5	21	130	498
1того за Упл	отненный полдник	660	35	29	81	678	
1того за ден		1 905	69	74	191	1634	
Рацион: Сад		Неделя:	2		День:	пятница	(лист 1
				щевые веще		Энерге-	Nº
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Белки	Жиры	Углеводы	тическая ценность	рецептурь

							(лист 10
Рацион: Сад	(новое)	Неделя:	2		День:	пятница	
Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерге- тическая	Nº
присм пищи	Паимонование отнода	Воо олгода	Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецептуры
Завтрак		•			•	!	
	Суп молочный с макаронными изделиями 180	180	4	5	7	94	100
	Батон	30			1	4	1
	Яйца вареные	40	5	5		63	227
	Кофейный напиток с молоком сгущенным 180	180	3	2	28	140	415,01
Итого за Зав	трак	430	12	12	36	301	
Второй завт	4						
	Яблоки 150	150	1	1	15	71	386,03
Итого за Вто	рой завтрак	150	1	1	15	71	
Обед							
	Борщ с картофелем 200	200	2	4	13	96	64
	Тефтели мясные (2-й вариант) 80	80	10	9	10	166	304,02
	Соус сметанный 80	80	1	2	5	44	372,02
	Капуста тушеная 150	150	4	6	16	138	354
	Напиток из груши дички 180	180			3	11	418,05
	Хлеб пшеничный 30	30	2		15	71	0,09
	Хлеб ржаной 30	30	2		12	59	1
	Соль 5	5					
Итого за Обе	ЭД	755	21	21	74	585	
Уплотненны	ì	-		-	-	-	-
	Напиток "Снежок" 180	180	5	5	13	126	420,04
	Салат из квашеной капусты 60	60	1	2	5	43	20
	Суфле из рыбы 3-7 лет - Соус	80	14	9		136	284
	молочный густой (для						
	фарширования)						
	Пюре картофельное 150	150	3	5	22	149	339,01
	Хлеб ржаной 30	30	2		12	59	1
	Чай с лимоном 180	180/7			8	33	412,01
	Булочка домашняя	80	6	11	49	318	452
Итого за Упл	отненный полдник	767	31	32	109	864	
Итого за ден		2 102	65	66	234	1821	

Итого за период	19 916	693	665	2099	17200	
Среднее значение за период		69,3	66,5	209,9	1720	

Составил ______ Захарова Е. А.

Утвердил

__ Тэут Н. Д.