День: десятый
Неделя: вторая
Возрастная категория: 3-7 лет

МКДОУ №15

Подписан: МКДОУ №15
DN: ИНН ЮЛ=2356041525, OID 1.2.840.113549.1.9.2=2356041525-235601001-002772358968, E=ds3-rup_u-l@mail.ru, ИНН=235606572521, СНИЛС=02772358968, ОГРН=1022304967838, T=Заведующий, O=МКДОУ №15, STREET="УЛ КРАСНАЯ, ДОМ 29", L=Красный, S=23 Краснодарский край, C=RU, G=Татьяна Михайловна, SN=Камынина, CN=МКДОУ №15
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2022-09-27 09:18:03
Foxit Reader Версия: 9.7.1

Прием пищи, наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетич ценность (ккал)	№ рец.
		Б	Ж	У		
ЗАВТРАК						
Суп молочный с рисом	200	4,53	6,26	24,9	170,54	58
Хлеб пшеничный	15	0,96	0,12	7,17	34,65	
Кофейный напиток	200	2,34	1,7	12,31	86,18	391
Бутерброд с маслом	25/5	1,66	4,55	12,03	96,15	
ИТОГО за завтрак :		**9,49**	**12,63**	**56,41**	**387,52**	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК						
Йогурт	180	**5,76**	**4,5**	**7,2**	**81,0**	406
ИТОГО за завтрак и 2 завтрак:	**625**	**15,25**	**17,13**	**63,61**	**468,52**	
ОБЕД						
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,39	4,64	9,96	104,44	156
Куры тушеные	65/10	9,79	10,37	1,24	147,34	671
Каша гречневая рассыпчатая	150	7,35	6,88	44,43	224,91	297
Салат из свеклы отварной	50	0,89	2,88	6,07	48,27	
Хлеб ржаной	30	1,65	0,21	11,88	58,2	
Компот из плодов свежих	180	0,1	-	11,17	54,61	398
ИТОГО за обед:	**690**	**20,87**	**23,98**	**82,75**	**637,77**	
ПОЛДНИК						
Омлет с морковью	85	5,04	7,42	2,67	106,05	192
Огурец соленый/ свежий	40	0,25	-	0,74	5,2/5,6	309
Хлеб пшеничный	30	1,92	0,24	14,34	69,3	
Сок фруктовый	190	0,95	-	19,19	87,4	
ИТОГО за полдник:	**345**	**8,23**	**7,66**	**37,17**	**268,15**	
ВСЕГО за день:		**44,35**	**48,77**	**183,53**	**1373,73**	

При составлении меню использовалась литература:

1.Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений / разработано: «Уральский региональный центр питания» профессор Перевалов А.Я., «Пермская государственная медицинская академия» профессор Корюкина И.П. 2011 год

2.«Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях» Могильный М.П., Тутельян В.А. , 2011г.

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