

Контракт № 78/32

на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Дзержинского района Волгограда в 2018 году.

г. Волгоград

02.02 2018 г.

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 32 Дзержинского района Волгограда", именуемое в дальнейшем «Заказчик» в лице заведующего Капитановой Ольги Юрьевны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и индивидуальный предприниматель Стрельников Александр Викторович, именуемый в дальнейшем «Исполнитель», действующего на основании Свидетельство о государственной регистрации серия 34 № 003698112 от 20.04.2010 года, с другой стороны, в дальнейшем при совместном упоминании именуемые как «Стороны», заключили настоящий Контракт о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ КОНТРАКТА

1.1. Настоящий Контракт заключен на основании Решения Департамента финансов администрации Волгограда № 50 от 29.01.2018 г., протокола рассмотрения единственной заявки на участие в конкурсе с ограниченным участием № 21-168.3 КОУ от 19.01.2018 г., п. 25 ч. 1. ст. 93 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», в соответствии с положениями Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

1.2. К отношениям Сторон по настоящему Контракту применяются нормы Гражданского кодекса РФ, Бюджетного кодекса РФ, Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (далее - Закон), а также иных федеральных законов, законов Волгоградской области, подзаконных нормативно-правовых актов Российской Федерации и Волгоградской области, муниципальных правовых актов, действующих на момент его заключения.

1.3. В соответствии с настоящим Контрактом Заказчик поручает, а Исполнитель принимает на себя обязательства на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении "Детский сад № 32 Дзержинского района Волгограда" на 2018 год.

1.4. Срок оказания услуг: с момента заключения контракта по 31.12.2018 г.

1.5. Место оказания услуг: 400094, г. Волгоград, ул. Космонавтов, 30 А.

1.6. Идентификационный код закупки: 173344312910434430100100070015629244.

2. ЦЕНА КОНТРАКТА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

2.1. Цена Контракта составляет 4 570 706 (четыре миллиона пятьсот семьдесят тысяч семьсот шесть) рублей 05 коп., согласно приложению № 3 к Контракту, с учетом НДС (если исполнитель является плательщиком НДС), налогов, сборов и других обязательных платежей, единой наценки на продукцию предприятий общественного питания в образовательных учреждениях и иных расходов, которые Исполнитель может понести в ходе выполнения Контракта. Цена Контракта является твердой и определяется на весь срок исполнения контракта.

В случае, если контракт заключается с физическим лицом, за исключением индивидуального предпринимателя или иного занимающегося частной практикой лица, сумма, подлежащая уплате физическому лицу уменьшается на размер налоговых платежей, связанных с оплатой контракта.

2.2. Оплата производится безналичным расчетом, по фактическому количеству расходов на организацию питания на основании выставленных счетов-фактур и актов оказанных услуг без предоплаты путем перечисления денежных средств на расчетный счет Исполнителя не более чем в течение тридцати дней с момента подписания обеими сторонами Акта оказанных услуг согласно п. 2.3. настоящего Контракта.

2.3. Источниками финансирования настоящего Контракта являются средства бюджетного учреждения на 2018 год 4 570 706 рублей 05 копеек.

3. ПОРЯДОК СДАЧИ-ПРИЕМА ОКАЗАННЫХ УСЛУГ

3.1. Ежедневно не позднее 14 часов Заказчик предоставляет ответственному представителю Исполнителя Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной сторонами (Приложение № 4)

3.1.1. Ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку (Приложение № 5). В Корешке талона и Талоне Абонементной книжки указывается фактическое количество питающихся на определенную дату. Корешок талона подписывается Исполнителем (ответственным представителем Исполнителя) и остается у Заказчика. Талон подписывается Заказчиком и остается у Исполнителя. Талон и Корешок талона служат отчетными документами по настоящему контракту. Заказчик ежедневно осуществляет приемку оказанных услуг у Исполнителя.

3.1.2. Не позднее 7-го числа месяца, следующего за отчетным на основании ежедневных Талонов, подписанных Заказчиком, Исполнителем составляется Акт оказанных услуг и передается Заказчику в 2-х экземплярах.

3.1.3. Акт оказанных услуг должен содержать:

- ссылку на настоящий Контракт, дату подписания акта;
- место оказания услуг;

- наименование, объем и цену оказываемых услуг;
- указание недостатков или отсутствие таковых;
- фамилии и подписи уполномоченных представителей сторон.

3.2. В течение 5 (пяти) рабочих дней после завершения каждого календарного месяца оказания Услуг (далее – отчетный месяц), Исполнитель направляет Заказчику Акт сдачи-приемки оказанных услуг.

3.3. Не позднее 5 (пяти) рабочих дней с даты получения Заказчиком Акта сдачи-приемки оказанных услуг, Заказчик обязан подписать 2 (два) экземпляра соответствующего Акта и один его экземпляр предоставить Исполнителю, либо предоставить Исполнителю письменный мотивированный отказ от подписания такого Акта, перечень выявленных недостатков услуг с устранением недостатков в течение 2 дней со дня получения такого акта.

3.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов, предусмотренных Contractом, в части их соответствия условиям Contractа Заказчик проводит экспертизу, а также вправе создать приемочную комиссию. Экспертиза результатов, предусмотренных Contractом, может проводиться Заказчиком своими силами или к ее проведению могут привлекаться эксперты, экспертные организации на основании Contractов, заключенных между Заказчиком и экспертом, экспертной организацией в соответствии с законом о Contractной системе.

3.5. В случае получения от Заказчика мотивированного отказа от принятия результатов оказанных Услуг, или акта с перечнем выявленных недостатков и сроком их устранения, Исполнитель в течение 1 рабочего дня срок, установленный в таком акте, обязан устранить выявленные недостатки и передать Заказчику повторный подписанный Исполнителем Акт сдачи-приемки оказанных услуг в 2 (двух) экземплярах для принятия Заказчиком оказанных Услуг.

3.6. В случае устранения Исполнителем недостатков оказанных Услуг в порядке, установленном п. 3.5 настоящего контракта, Заказчик принимает оказанные Услуги и в течение 5 (пяти) рабочих дней с даты получения повторного Акта сдачи-приемки услуг от Исполнителя, подписывает 2 (два) экземпляра соответствующего Акта, один из которых направляет Исполнителю.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик обязан:

4.1.1. Поручить Исполнителю оказание услуг, предусмотренных настоящим контрактом, и может в любое время контролировать ход их оказания.

4.1.2. Сообщить Исполнителю информацию, необходимую для надлежащего выполнения обязательств по настоящему контракту. Осуществлять организационную работу по вопросам питания детей, проведению учета и расчетов за питание. Контролировать организацию питания.

4.1.3. Обеспечить прием надлежащим образом оказанных услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.4. Обеспечить оплату принятых услуг в порядке, предусмотренном настоящим контрактом.

4.1.5. Передать Исполнителю договоры безвозмездного пользования объектами муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания в соответствии с п. 4.3.4. Решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда".

4.1.6. Безвозмездно предоставлять Исполнителю электроэнергию, холодную и горячую воду, канализацию, отопление, вывоз отходов в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания в соответствии с п. 4.3.5. Решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда".

4.1.7. Создавать необходимые условия для организации питания воспитанников дошкольного учреждения.

4.1.8. Устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непроизводственных помещений с оплатой за свой счет, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников оператора питания.

4.1.9. Оснащать производственную зону и непроизводственные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных в производственной зоне и непроизводственных помещениях, одновременно с общей охраной здания МДОУ.

4.1.10. Обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.1.11. Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

4.1.12. Назначить ответственного за оказание услуг общественного питания

Минееву Лидию Анатольевну, тел. 35-84-23

4.1.13. Проводить работу по пропаганде гигиенических основ питания, с привлечением медицинского персонала.

4.1.14. До начала оказания услуг направить Исполнителю сведения о режиме работы учреждения, режиме питания (с указанием времени подачи по отдельным приемам пищи).

4.1.15. Создать на базе учреждения бракеражную комиссию в составе не менее 3 –х человек с включением в состав комиссии представителя Исполнителя.

4.1.16. Обеспечить выдачу готовой пищи после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля зарегистрировать в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.1.17. Осуществлять контроль за соблюдением условий Контракта и соответствием оказываемых услуг требованиям настоящего Контракта, требованиям СанПиН, регулирующих процесс организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, в том числе контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе оказания услуг.

4.2. Исполнитель обязан:

4.2.1. Оказывать услуги в соответствии с установленными санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами:

-СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

-СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

-СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

-СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»;

-СанПиН 2.3.2.2399-08 «Дополнения и изменения № 1 к санитарно-эпидемиологическим правилам СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»,

-СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"

4.2.2. Назначить ответственного за оказание услуг общественного питания

Олькину Елену Ивановну т. 8-905-392-15-92.

4.2.3. Соблюдать следующие требования к условиям оказываемых услуг:

4.2.3.1. Оказывать услуги общественного питания детей в соответствии с 20 дневным меню Заказчика, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов питания детей в дошкольных образовательных организациях в соответствии с нормами СанПиН 2.4.1.3049-13. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 4 СанПиН 2.4.1.3049-13, при которой получаемая калорийность питания в учреждении должна составлять не менее 85%, а так же сборниками рецептов для детского питания п 15.5 СанПиН 2.4.1.3049-13 (далее – сборник рецептов).

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

Допускается замена отдельных продуктов на другие в соответствии с Таблицей замены продуктов по белкам и углеводам согласно приложению № 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.

Обеспечить безопасным питанием всех воспитанников Заказчика.

4.2.3.2. Обеспечивать соблюдение в меню удовлетворение физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии, в суточной потребности витаминов, а также соответствие массы порционных блюд, выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае ее неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.2.3.3. Обеспечивать наличие технологической карты на каждое блюдо со ссылкой на рецептуру блюда в соответствии со сборником рецептов. Исполнитель вправе изменять технологическую карту строго в соответствии со сборниками рецептов.

4.2.3.4. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 при приготовлении блюд по меню с последующим уведомлением Заказчика.

4.2.3.5. Оказывать услуги в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации, санитарно - эпидемиологическими требованиями.

4.2.3.6. Обеспечивать разнообразный ассортимент блюд с учетом сезонных изменений.

4.2.3.7. Организация питания должна производиться Исполнителем ежедневно по месту оказания услуг.

4.2.3.8. Использовать (при необходимости) собственные или арендуемые у Заказчика складские помещения для хранения продуктов питания в соответствии с санитарно - гигиеническими требованиями.

4.2.3.9. Осуществлять доставку продуктов питания собственными силами и за свой счет с использованием специализированного транспорта для перевозки пищевых продуктов с соблюдением требований действующих санитарных норм и учетом сезонных изменений.

4.2.3.10. Автотранспорт, в котором производится доставка пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий, должен быть оборудован для перевозки данных видов продуктов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

4.2.3.11. Нести ответственность за состояние транспорта и работу водителя-экспедитора и соблюдения им санитарно-эпидемиологических требований.

4.2.3.12. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.

4.2.3.13. Обеспечивать бесперебойное питание при возникновении кредиторской задолженности по оплате Заказчиком до 20% от цены контракта.

4.2.3.14. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуги по общественному питанию детей, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ Р, ГОСТ, ТУ, СТО.

4.2.3.15. Гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания. Подтверждать качество используемых продуктов питания декларациями о соответствии либо документами Единой формы, подтверждающими безопасность продукции (товаров) - свидетельствами о государственной регистрации на товары.

4.2.3.16. Не допускать наличие на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) ее отсутствия. Не допускать хранение на пищеблоке личных продуктов работников Исполнителя.

4.2.3.17. Обеспечивать приготовление блюд с соблюдением технологии приготовления, санитарных норм и правил. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третья блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.2.3.18. Осуществлять входной контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья с регистрацией результатов контроля в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок согласно форме, утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.2.3.19. Обеспечивать ежедневный контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании с регистрацией результатов контроля в журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании согласно форме, утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.2.3.20. Обеспечивать условия хранения и сроки годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленные предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.2.3.21. Соблюдать правила приемки поступающих полуфабрикатов и сырья, требований кулинарной обработки пищевых продуктов, а также условий хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

4.2.3.22. Осуществлять производственный контроль и проведение лабораторных исследований и испытаний показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в соответствии с санитарными правилами.

4.2.3.23. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третья блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.2.3.24. Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом Заказчика.

4.2.3.25. Обеспечивать нахождение готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.

4.2.3.26. Не допускать перетаривания готовых блюд и кулинарной продукции.

4.2.3.27. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:

- за качеством и безопасностью услуг;

- за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.

4.2.3.28. Обеспечить обязательное наличие на пищеблоке инструкции порядка мытья, сушки и хранения кухонной и столовой посуды в соответствии с требованиями санитарных правил и нормативов.

4.2.3.29. Соблюдать правила личной гигиены работников, осуществлять контроль за своевременным и обязательным прохождением обслуживающего персонала медицинских осмотров, обеспечивать наличие медицинских книжек:

4.2.3.30. Обеспечить соблюдение работниками Исполнителя следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головные уборы, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации Исполнителя и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- слесари, электромонтеры и другие работники Исполнителя, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, обязаны работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносить инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- постоянно и регулярно проводить в местах оказания услуг (пищеблоки, склады и т.д.) текущие и генеральные уборки.

4.2.3.31. Не допускать к оказанию услуг лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катаром верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний.

4.2.3.32. Нести гражданскую, административную, уголовную ответственность за неправомерный допуск таких лиц к оказанию услуг по приготовлению питания.

4.2.3.33. Исключить возможность употребления работниками на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, либо наркотических средств и (или) психотропных веществ, а также появление работников Исполнителя на пищеблоке Заказчика в состоянии алкогольного и (или) наркотического либо иного токсического опьянения, а также наличие на пищеблоке Заказчика любых алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и психотропных веществ. Не допускать наличия на пищеблоке упаковок и/или иной тары из-под вышеперечисленных веществ (упаковки из-под наркотических средств и/или психотропных веществ, тары из-под алкоголя и т.п.).

4.2.3.34. Не допускать к оказанию услуг лиц, не имеющих документов, подтверждающих отсутствие судимости.

4.2.3.35. Соблюдать иные санитарные правила и нормы, предусмотренные законодательством для организаций, оказывающих данный вид услуг.

4.2.3.36. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря.

4.2.3.37. Обеспечить соответствие своей деятельности оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям.

4.2.3.38. Не допускать наличия насекомых и грызунов на пищеблоке Заказчика.

4.2.3.39. Предоставить в трехдневный срок по требованию Заказчика копии документов подтверждающих:

- соответствие используемого специализированного транспорта для перевозки продуктов питания требованиям действующих санитарных норм и правил;

- соответствие продуктов питания, используемых для оказания услуг общественного питания детей, требованиям безопасности и качеству.

4.2.3.40. Своевременно формировать и предоставлять отчетные документы в соответствии с требованиями Контракта.

4.2.3.41. Проводить мероприятия по повышению качества оказания услуги по организации питания (мероприятия по подготовке к оказанию услуг по организации питания на пищеблоке, по соблюдению санитарных правил и нормативов, по совместной деятельности Исполнителя с администрацией учреждения, по улучшению санитарно-технического состояния пищеблока и иные мероприятия в рамках оказания услуги по организации питания).

4.2.3.42. Обеспечить на объекте Заказчика экономно электроэнергию, горячей и холодной воды, а также использовать указанные и иные ресурсы исключительно для нужд Заказчика и в целях исполнения Контракта.

4.2.4. Незамедлительно информировать Заказчика о наступлении обстоятельств, препятствующих качественному исполнению обязательств по настоящему Контракту.

4.2.5. Обеспечить устранение недостатков, выявленных при сдаче-приемке услуг за свой счет.

4.2.6. Приостановить оказание услуг в случае обнаружения независимых от Исполнителя обстоятельств, которые могут оказать негативное влияние на годность результатов оказываемых услуг или создать невозможность их завершения в установленный настоящим Контрактом срок, и сообщить об этом Заказчику в течение 3 (трех) дней после приостановления оказания услуг.

4.2.7. Подписать направленные Заказчиком договоры безвозмездного пользования объектами муниципального недвижимого и движимого имущества, закрепленные за Заказчиком на праве оперативного управления, в целях исполнения и на срок исполнения контракта на оказание услуг общественного питания в соответствии с п. 4.3.4. Решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда".

4.2.28. Обеспечивать надлежащее санитарное содержание помещений, оборудования и инвентаря с соблюдением установленных правил и требований санитарной и пожарной инспекций, техническое обслуживание оборудования и инвентаря. Обеспечить безопасность эксплуатации оборудования пищеблока. По окончании срока оказания услуг по настоящему Контракту вернуть Заказчику движимое имущество в рабочем состоянии с учетом нормального износа и проведения мероприятий технического обслуживания в части использования имущества. Выполнять требования по обеспечению безопасности на объектах Заказчика. Соблюдать требования внутриобъектного и пропускного режима на территории Заказчика.

4.3. Заказчик вправе:

4.3.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения принятых на себя обязательств в соответствии с настоящим Контрактом.

4.3.2. Предоставить ответственным лицам право в присутствии законного представителя Исполнителя:

- производить контрольное взвешивание блюд;

- проводить проверку муниципального имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных Исполнителю помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

4.3.3. Предъявлять Исполнителю обоснованные претензии по качеству услуг оказываемых в рамках контракта.

4.3.4. Проверять качество оказываемых услуг, в том числе вкусовое качество блюд, технологию их приготовления, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), срок их реализации, условия хранения, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

Проводить контрольные мероприятия по проверки условий организации питания совместно с представителями Исполнителя.

4.3.5. В течение 3 (трех) календарных дней с момента поступления предложения об изменении меню, принять эти изменения путем подписания дополнительного соглашения к контракту.

4.4. Исполнитель вправе:

4.4.1. Получить оплату надлежащим образом оказанных услуг, согласно настоящему контракту.

4.4.2. При необходимости изменять меню в течение всего срока действия контракта. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 4 СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций". Допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие, в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами, при которой получаемая калорийность питания в учреждении должна составлять 85%.

4.4.3. Использовать в своей работе полуфабрикаты высокой степени готовности (мясные, рыбные, мытые и/или очищенные овощи).

4.4.4. Исполнитель вправе принять на работу персонал Заказчика.

4.4.5. Исполнитель вправе привлекать к исполнению настоящего Контракта соисполнителей, заключив с ними договора соисполнения.

4. ОБЕСПЕЧЕНИЯ ИСПОЛНЕНИЯ КОНТРАКТА

5.1. Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения Контракта в размере 5% от начальной (максимальной) цены контракта, что составляет 228 535,30 рублей в форме безотзывная банковская гарантия, выданная банком, или внесение денежных средств на указанный заказчиком счет, на котором в соответствии с законодательством РФ учитываются операции со средствами, поступающими заказчику.

В банковскую гарантию включается условие о праве заказчика на беспорочное списание денежных средств со счета гаранта, если гарантом в срок не более чем пять рабочих дней не исполнено требование заказчика об уплате денежной суммы по банковской гарантии, направленное до окончания срока действия банковской гарантии. Способ обеспечения исполнения контракта определяется Исполнителем самостоятельно.

5.2. В случае, если предложенная Исполнителем цена снижена на двадцать пять и более процентов по отношению к начальной (максимальной) цене контракта, к Исполнителю с которым заключается контракт, применяются антидемпинговые меры, предусмотренные статьей 37 ФЗ от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Исполнитель предоставляет обеспечение исполнения контракта в размере, превышающем в полтора раза размер обеспечения исполнения контракта, указанный в п. 5.1. настоящего Контракта, что составляет 342 802,95 рублей, если в соответствии с вышеуказанной статьей не предоставил информацию, подтверждающую свою добросовестность.

5.3. В случае, если по каким-либо причинам обеспечение исполнения Контракта стало недействительным или стало ненадлежащим, Исполнитель обязуется в течение 10 (десяти) банковских дней предоставить Заказчику иное надлежащее обеспечение исполнения Контракта.

5.4. Срок действия банковской гарантии должен превышать срок действия Контракта не менее чем на один месяц.

5.5. В ходе исполнения Контракта Исполнитель вправе предоставить заказчику обеспечение исполнения Контракта, уменьшенное на размер выполненных обязательств, предусмотренных Контрактом, взамен ранее предоставленного обеспечения исполнения Контракта. При этом может быть изменен способ обеспечения исполнения Контракта.

5.6. Денежные средства возвращаются Исполнителю при условии надлежащего исполнения им всех своих обязательств по настоящему Контракту в течение 15 (пятнадцати) рабочих дней после подписания Сторонами окончательного документа по оказанию услуг. Денежные средства возвращаются на счет, реквизиты которого указаны в настоящем контракте.

5.7. В случае если Исполнителем в ходе исполнения контракта были нарушены обязательства, предусмотренные настоящим Контрактом, Заказчик возвращает обеспечение в установленный п. 5.6. настоящего Контракта срок за вычетом суммы штрафных санкций, предусмотренных настоящим Контрактом.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. Определение размера штрафа в виде фиксированной суммы, начисляемого за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом; размера штрафа в виде фиксированной суммы, начисляемого за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом; размера пени, начисляемой за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного контрактом срока исполнения указанного обязательства определяется в соответствии с Постановлением Правительства Российской Федерации от 30 августа 2017 г. № 1042.

6.2. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы - 228 535,30 руб., определяемой в следующем порядке (за исключением случаев, предусмотренных пунктами 6.3 – 6.4. настоящего Контракта):

а) 10 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) не превышает 3 млн. рублей;

б) 5 процентов цены контракта (этапа) в случае, если цена контракта (этапа) составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

6.3. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, заключенным с победителем закупки (или с иным участником закупки в случаях, установленных Федеральным законом), предложившим наиболее высокую цену за право заключения контракта, размер штрафа рассчитывается в порядке, установленном в соответствии с Постановлением от 30 августа 2017 г. N 1042, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных контрактом, и устанавливается в виде фиксированной суммы – 228 535,30 руб., определяемой в следующем порядке: 5 процентов начальной (максимальной) цены контракта в случае, если начальная (максимальная) цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

6.4. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, которое не имеет стоимостного выражения, размер штрафа устанавливается (при наличии в контракте таких обязательств) в виде фиксированной суммы – 5 000,00 руб., определяемой в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей;

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

6.5. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных контрактом, размер штрафа устанавливается в виде фиксированной суммы 5 000,00 руб., определяемой в следующем порядке:

а) 1000 рублей, если цена контракта не превышает 3 млн. рублей (включительно);

б) 5000 рублей, если цена контракта составляет от 3 млн. рублей до 50 млн. рублей (включительно);

6.6. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательства, предусмотренного контрактом, в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от цены контракта, уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных контрактом и фактически исполненных поставщиком (подрядчиком, исполнителем).

6.7. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за неисполнение или ненадлежащее исполнение поставщиком (подрядчиком, исполнителем) обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

6.8. Общая сумма начисленной неустойки (штрафов, пени) за ненадлежащее исполнение заказчиком обязательств, предусмотренных контрактом, не может превышать цену контракта.

6.9. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Контрактом, Поставщик (Подрядчик, Исполнитель) вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней).

6.10. Пеня начисляется за каждый день просрочки исполнения Заказчиком обязательства, предусмотренного Контрактом, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Контрактом срока исполнения обязательства. При этом размер пени устанавливается в размере 1/300 действующей на день уплаты пеней ставки рефинансирования Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.11. Сторона освобождается от уплаты неустойки (штрафа, пени), если докажет, что неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства, предусмотренного Контрактом, произошло вследствие непреодолимой силы или по вине другой стороны.

7. СРОК ДЕЙСТВИЯ НАСТОЯЩЕГО КОНТРАКТА

7.1. Настоящий контракт вступает в силу с момента его подписания сторонами, действует по 31.12.2018 г., и распространяет свое действие на обязательства сторон на период 2018 г. с момента заключения контракта по

«31» декабря 2018г, а в части возмещения убытков, выплаты неустойки, исполнения гарантийных обязательств – до полного исполнения Сторонами своих обязательств по Контракту.

8. УСЛОВИЯ И ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ, РАСТОРЖЕНИЯ КОНТРАКТА

8.1. Настоящий контракт может быть расторгнут по соглашению сторон, по решению суда или в связи с односторонним отказом стороны контракта от исполнения контракта в соответствии с гражданским законодательством в порядке, предусмотренном ч. 8 - 26 статьи 95 Федерального закона № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

8.2. Изменение существенных условий контракта при его исполнении допускается по соглашению Сторон в следующих случаях:

8.2.1. если по предложению заказчика увеличиваются предусмотренные контрактом объем услуг не более чем на десять процентов или уменьшаются предусмотренные контрактом объем оказываемой услуги не более чем на десять процентов. При этом по соглашению Сторон допускается изменение с учетом положений бюджетного законодательства Российской Федерации цены контракта пропорционально дополнительному объему услуги исходя из установленной в контракте цены единицы услуги, но не более чем на десять процентов цены контракта. При уменьшении предусмотренных контрактом объема услуги Стороны контракта обязаны уменьшить цену контракта исходя из цены единицы услуги.

8.3. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.

8.3.1. Основания расторжения контракта в связи с односторонним отказом от исполнения контракта по инициативе Заказчика:

8.3.1.1. Оказание услуг ненадлежащего качества, если недостатки не могут быть устранены в приемлемый для Заказчика срок.

8.3.1.2. Неоднократное (от двух и более раз) нарушение сроков и объемов оказания услуг, предусмотренных Контрактом.

8.3.1.3. Исполнитель не приступает к исполнению контракта в срок, установленный Контрактом, либо оказывает услуги таким образом, что в ходе их оказания становится очевидно, что они не будут оказаны в установленный Контрактом срок.

8.3.1.4. Если отступление в оказании услуг от условия Контракта или иные недостатки результата оказанных услуг в установленный заказчиком разумный срок не были устранены либо являются неустранимыми.

8.3.1.5. В случае, если Заказчиком проведена экспертиза оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций, решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта может быть принято Заказчиком только при условии, что по результатам экспертизы оказанных услуг в заключении эксперта, экспертной организации будут подтверждены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

8.3.1.6. Если в ходе исполнения Контракта установлено, что Исполнитель не соответствует заявленным документацией о закупке требованиям к участникам данной закупки, или предоставил недостоверную информацию о своем соответствии таким требованиям, позволило ему стать победителем по результатам проведения данной закупки.

8.3.1.7. В случае получения заключения или информации в иной форме о несоответствии деятельности Исполнителя, его помещений пищеблока, оборудования, инвентаря, посуды, условий транспортировки, приготовления и хранения пищевых продуктов санитарно-эпидемиологическим требованиям в соответствии с пунктом 4.2.1. настоящего Контракта.

8.3.1.8. В случае установления Заказчиком факта предоставления Исполнителем недостоверной банковской гарантии.

8.3.2. Основания расторжения Контракта в связи с односторонним отказом от исполнения Контракта по инициативе Исполнителя:

8.3.2.1. Неоднократный (от двух и более раз) необоснованный отказ Заказчика от приемки оказанных услуг. При этом необоснованным отказом считается отказ Заказчика от подписания акта приемки-сдачи услуг в срок, предусмотренный Контрактом, без письменного объяснения причин такого отказа.

8.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения, размещается в единой информационной системе и направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Заказчиком подтверждения о его вручении Исполнителю. Выполнение Заказчиком вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного уведомления либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Контракте. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты размещения решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта в единой информационной системе.

8.5. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через пятнадцать дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.6. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранено нарушение условий Контракта, послужившее основанием для принятия указанного решения, а также Заказчику компенсированы затраты на проведение экспертизы оказанных услуг с привлечением экспертов, экспертных организаций. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Контракта, которые в соответствии с гражданским законодательством являются основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Контракта.

8.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательства. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения контракта не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения, направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Контракте, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих фиксирование такого уведомления и получение Исполнителем подтверждения о его вручении Заказчику. Выполнение Исполнителем вышеуказанных требований считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от исполнения контракта. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного уведомления.

8.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Контракта вступает в силу и Контракт считается расторгнутым через пятнадцать дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.9. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Контракта, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Контракта устранены нарушения условий Контракта, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.10. При расторжении Контракта в связи с односторонним отказом Стороны Контракта от исполнения Контракта другая Сторона Контракта вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Контракта.

8.11. Расторжение Контракта по соглашению Сторон совершается в письменной форме и возможно в случае наступления условий, при которых для одной из Сторон или обеих Сторон дальнейшее исполнение обязательств по Контракту невозможно либо возникает нецелесообразность исполнения Контракта.

8.12. В случае расторжения Контракта по соглашению Сторон Исполнитель возвращает Заказчику все денежные средства, перечисленные для исполнения обязательств по настоящему Контракту, а Заказчик оплачивает расходы (издержки) Исполнителя за фактически исполненные обязательства по настоящему Контракту.

8.13. Требование о расторжении Контракта может быть заявлено Стороной в суд только после получения отказа другой Стороны на предложение расторгнуть Контракт либо неполучения ответа в течение 10 (десяти) дней с даты получения предложения о расторжении Контракта.

8.14. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения контракта в случаях, предусмотренных частью 15 статьи 95 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

9. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

9.1. Настоящий контракт составлен в двух экземплярах, по одному экземпляру для каждой из сторон. Все экземпляры имеют одинаковую юридическую силу.

9.2. Все споры, связанные с выполнением условий настоящего контракта, разрешаются путём направления письменных претензий одной стороне контракта другой стороне. Данная претензия должна быть рассмотрена в течение 15 дней со дня её получения. В случае недостижения согласия, либо неполучения в установленный срок ответа на претензию, спор подлежит рассмотрению в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации в Арбитражном суде Волгоградской области.

10. ПРИЛОЖЕНИЯ К НАСТОЯЩЕМУ КОНТРАКТУ

10.1. Приложение № 1- Примерное 20-ти дневное меню (без тыквы со свежими овощами) для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования; Примерное 20-ти дневное меню (без тыквы со свежими овощами) для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования;

10.2. Приложение № 2 Примерное 20-ти дневное меню (с тыквой и солеными овощами) для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования; Примерное 20-ти дневное меню (с тыквой и солеными овощами) для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования;

10.3. Приложение № 3 - Расчет объема заказа и цены услуг оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Дзержинского района Волгограда в 2018 году.

10.4. Приложение № 4 Форма заявки.

10.5. Приложение № 5 Форма Абонементной книжки.

11. РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Заказчик:

Исполнитель:

<p>муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 32 Дзержинского района Волгограда» 400094, г. Волгоград, ул. Космонавтов, 30 А. ИНН 3443129104 КПП 344301001 Департамент финансов администрации Волгограда (МОУ детский сад № 32) л/с 20763021390, 217630216390 Отделение по Волгоградской области Южного главного управления Центрального банка Российской Федерации р/сч. 40701810900003000001 БИК 041806001 т. 35-84-23 Заведующий  Капитанова О.Ю.</p> 	<p>Индивидуальный предприниматель Стрельников Александр Викторович Свидетельство серии 34 № 003693112 от 20.04.2010 года ОГРН 310345911000019 ИНН 344205629150 р/сч 40802810900000000148 в АКБ "Инвесторбанк" (ПАО) к/с 30101810645250000267 в ГУ Банка России по ЦФО БИК 044525267 Юридический адрес: 400105, г. Волгоград ул. Хользунова, д. 18/1, ка. 85</p>  
---	---

Расчет объема заказа и цены услуг оказания услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях
Дзержинского района Волгограда в 2018 году.*

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Наименование категории	Дети - дети льготной категории воспитанников	Дети - дети не льготной категории воспитанников	Общее количество дней	Стоимость питания в день на одного воспитанника (руб.)	Затраты на продукты питания и соответствие питания с Решением ВЕ Д от 16.07.2013 № 79/2437 (ред. от 09.11.2016) (руб.)	Затраты на организацию услуг (руб.)	Объем заказа на организационно-услуги питания (руб.)	Объем заказа льготной категории воспитанников (руб.)	Объем заказа не льготной категории (руб.)	Цена контракта (руб.)
Дети возраста до 3-х лет (всего) 12 часов	230,00	4 485,00	4 715,00	118,79	104,20	14,59	68 791,85	23 966,00	467 337,00	560 094,85
Дети возраста 3-7 лет (всего) 12 часов	345,00	27 140,00	27 485,00	145,92	128,00	17,92	492 531,20	44 160,00	3 473 920,00	4 010 611,20
ИТОГО:	575,00	31 625,00	32 200,00				561 323,05	68 126,00	3 941 257,00	4 570 706,05

* записывается на основании предложенных победителем конкурса

Ведущий
МПИ
Светлана Александровна Сидорова



Исполнитель
МПИ
Светлана Александровна Сидорова



Форма Заявки.

Заявка на "___" _____ 201_г

Номер (наименование) группы	Дети в возрасте до 3 лет в учреждении с пребыванием		Дети в возрасте от 3 до 7 лет в учреждении с пребыванием		
	12 часов	5 часов с 1 приемом пищи	8-10 часов	12 часов	24 часа
Итого					

Заказчик:
Заведующий Детский сад № 32
МОУ
детский
сад № 32

Исполнитель:
Сергеевич В.В.
Сергеевич
Александр
Викторович
ИНН 3447056210
ОГРН 3103459100008

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Для детей раннего возраста 1-3 лет. 12 часовой режим функционирования (с солеными овощами)

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 1								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (РИСОВОЙ) №94	180/2	4.4	4.8	15.1	121.5	0.6	93
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	БУТЕРБРОД С СЫРОМ №3	30/5/10	4.4	7.2	14.6	141.6	0	3
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) №324	60	0.8	2.5	5.2	47	1.3	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №82	150	1.8	1.8	12.1	70.9	3.9	82
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10.7	10.7	26.8	254.7	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0.4	1.2	1.7	22.5	0	354
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11.6	46.5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	КАША ЖИДКАЯ (пшеница) №185	170/5	7.8	4.4	34.8	210.4	0.8	185
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2.6	2.3	11.2	76.2	1.2	394
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	50	4.1	3.9	26.9	167.2	0	467
Итого за 1 день			42.9	39.6	221.6	1425.6	27.2	



Заведующий
Тамара Александровна О.Ф.

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Приложение № 2 к
контракту № 78/32 от
2018

(с солеными овощами)
для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 2								
Завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1.1	5.3	4.6	71.4	4.2	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	60/5	6.1	11.9	1.1	136.3	0.1	215
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
2-й Завтрак	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0.9	4	5	59	2.4	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ НА М/Б №80	150	1.7	1.8	10.1	64	4	80
	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА №277	60/60	18.1	18.1	4.2	252.5	0.8	277
	КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (ГРЕЧНЕВАЯ) №166	80/5	4.2	5.1	19.1	139.1	0.2	166
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0.1	0.1	17.4	71.8	1.2	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ №240	130	17.8	16.5	18.5	299.4	1.4	240
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0.5	1.2	3.3	26.2	0.1	351
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2.3	1.8	11.4	71.3	0.4	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1.1	0.1	7.3	34.4	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2.3	2.9	22.5	125.1	0	
Итого за 2 день			69.7	76	208	1807.5	35.8	

Заведующий: Копей/Самосюрова О.Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)
для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 3								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПНОЙ (МАННОЙ) №94	180/2	4.7	4.8	14.9	121.5	0.6	93
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	150	3.1	2.5	12.3	84.7	0.5	397
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й Завтрак	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0.5	0.1	1	7.8	3	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ №57	150	1.2	2.9	7.6	62	5.1	57
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	70/5	11.6	16.5	11.3	239	0.1	282
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	150	3.2	5.1	21.4	143.9	10.3	321
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	150	0.3	0.1	25.3	104.8	9.1	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	70/5	11.8	10.3	2.9	152.6	0.1	268
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	160	2.8	6.8	15.5	142.4	12.5	344
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0	10	41.7	1.1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1.1	0.1	7.3	34.4	0	
	БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473	50	4	3	29.6	160.7	0	473
Итого за 3 день			50.4	61.3	209	1598	43.8	

Заведующий кабинетом Кошкинкова О.Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)
для детей данного возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 4								
Завтрак	КАША ВЯЗКАЯ (гречневая) №168	170/5	9	4.7	35.1	219	0.7	168
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2.2	2.9	0	35.3	0	7
2-й Завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368	200	0.8	0.8	19	91.2	8	368
Обед	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	60	0.7	0	1.4	8.1	2.4	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	150	1.6	2.2	11.7	72.7	5.7	77
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №298	160/30	14.4	14.4	13.5	245	18.1	298
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11.6	46.5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ №233	130	18.9	16.1	27.8	335.5	0.8	233
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0.5	1.2	3.3	26.2	0.1	351
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5.6	4.9	7.8	102.8	0.6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	10	47.4	0	
Итого за 4 день			60.2	48.6	183.4	1423.3	36.4	

Заведующий кабинетом Асмиханова О.Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

Приложение № 2 к
контракту №78/32 от
2018

(с солеными овощами)
для детей данного возраста 1-3 лет. 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 5								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	180/5	7.8	5.5	29.1	197.7	0.8	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ №213	45	5.5	5	0.3	68.6	0	213
2-й Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ №134	60	1.2	2.3	6.4	52.4	2.6	134
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	150	1.2	3	5.5	53.9	7.4	67
	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ №305	60	9.9	10	9.7	167.2	0.1	305
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	15	0.2	0.6	0.8	11.2	0	354
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	100/5	3.8	4.5	24	151.1	0	205
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0.1	0	21.1	84.8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №64	60	1.3	2.9	6.8	60.9	3.2	54
	РЫБА ОТВАРНАЯ №242	70/5	13.9	4.8	0.5	101.2	0.2	242
	КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ №151	130	3.2	5.7	18	141.5	7.5	151
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2.3	1.8	11.4	71.3	0.4	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	10	47.4	0	
Итого за 5 день	Всего за день:		63.3	52.6	203	1549.3	24.6	

Заведующий *Клиент Александрова О.Ю.*



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)
для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 6								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (пшениная) №185	170/5	7.8	4.4	34.8	210.4	0.8	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3.6	3	15	101.9	0.6	397
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2.3	3	0	36.4	0.1	7
2-й завтрак	ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЮМОМ	110	0.7	0.5	32.9	140.9	4	388
Обед	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1.1	5.3	4.6	71.4	4.2	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ №57	150	1.2	2.9	7.5	61.8	5.1	57
	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ №288	70/70	12	14.9	10.6	230.2	0.8	288
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ №322	150	2.9	4.9	19.2	133.2	8.9	322
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11.6	46.5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	60	0.7	0	1.4	8.1	2.4	
	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ №249	70	11.4	4.3	1.8	92.1	0	249
	КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (ГРЕЧНЕВАЯ) №166	80/5	4.2	5.1	19.1	139.1	0.2	166
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0	10	41.7	1.1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.2	0.2	14.6	68.9	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2.3	2.9	22.3	125.1	0	
Итого за 6 день			57.5	52.7	238	1667.9	28.2	

Заведующий кафедрой / Стенюжкова О.Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)
для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 7								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	180/2	5.1	4.9	16.7	131.4	0.6	94
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2.6	2.3	11.2	76.2	1.2	394
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	60	0.5	0.1	1	7.8	3	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА М/Б №77	150	2	2.3	11.7	75.8	5.8	77
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №276	200	23.4	22.2	22.5	383.7	11.4	276
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0.1	0.1	17.4	71.8	1.2	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ С ТВОРОГОМ №154	120	11.8	11.5	19.6	229.7	1.6	154
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0.5	1.2	3.3	26.2	0.1	351
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	50	3.4	6.3	27.3	179.9	0	470
Итого за 7 день			55.4	60	190.4	1524.4	26.3	

Выводимый *Калиф Светлана Олеговна*



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

для детей раннего возраста 1-3 лет. 12 часовой режим функционирования
(с солеными овощами)

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 8								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	170/5	7.4	5.3	27.5	186.8	0.8	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2.3	8.3	14.7	141.5	0	1
2-й завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368	200	0.8	0.8	19	91.2	8	368
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0.9	4	5	59	2.4	33
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	150	1.2	3	5.4	53.7	7.4	67
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	70/70	11.1	14.2	15.1	237.3	1.5	286
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	100/5	3.8	4.5	24	151.1	0	205
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	150	0.3	0.1	25.3	104.8	9.1	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ №256	70/5	9.2	6.9	4.5	118	0.5	256
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	160	3.5	6	15.3	131.4	33.3	336
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2.3	1.8	11.4	71.3	0.4	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
Итого за 8 день			53.3	60.4	208.6	1603.6	64.4	



Заведующий Манит Канканда О.Ю.

ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)
для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 9								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (пшеничная) №185	170/5	7.8	3.9	34	202.8	0.8	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3.6	3	15	101.9	0.6	397
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2.3	3	0	36.4	0.1	7
2-й Завтрак	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	60	0.7	0	1.4	8.1	2.4	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ №85	150	1.5	2.25	8.8	60.3	2.7	85
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10.7	10.7	26.8	254.7	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0.4	1.2	1.7	22.5	0	354
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0.1	0	21.1	84.8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
	Полдник	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) №235	100	15.3	11.2	24.3	263	0.2
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0.5	1.1	3	22.9	0	351
	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ №135	60	0.9	0.6	7.7	42.3	2.3	135
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5.6	4.9	7.8	102.8	0.6	401
Итого за 9 день			55.2	43.35	201.7	1437.8	29.1	

Заведующий отделом Александрова О.Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)
для детей раннего возраста 1-3 лет. 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 10								
Завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1.1	5.3	4.6	71.4	4.2	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	60/5	6.1	11.9	1.1	136.3	0.1	215
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2.6	2.3	11.2	76.2	1.2	394
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
2-й Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) №324	60	0.8	2.5	5.2	47	1.3	324
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА К/Б №62	150	2.3	1.8	12.7	75.1	4	62
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ №304	180	34.5	37.9	29.8	598.1	1.9	304
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11.6	46.5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	КАША ВЯЗКАЯ С ИЗЮМОМ №176	170	7.1	6.5	44.7	266.2	0.6	176
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	10	47.4	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	50	3.5	5.3	26.8	106.8	0	478
Итого за 10 день			65.4	75.1	217.6	1807.7	14.7	

Заведующий Канаш Викторовна П.Ф.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)
для детей раннего возраста 1-3 лет. 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 11								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (РИСОВОЙ) №94	170/2	4.1	4.6	14.2	115.1	0.6	93
	КОФЕЙНЫЙ НАЛИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2.3	1.8	11.4	71.3	0.4	395
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2.2	2.9	0	35.3	0	7
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	60	0.7	0	1.4	8.1	2.4	
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	150	1.2	3	5.5	54.2	7.4	67
	МАКАРОНИК С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №282	150/5	15.1	12.6	31.5	312.7	7.7	282
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0.1	0.1	17.4	71.8	1.2	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ №245	70/5	13.1	4.8	0.2	96.5	0.1	245
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	160	2.8	6.6	15.5	142.4	12.5	344
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0	10	41.7	1.1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	50	3.5	5.3	26.8	168.6	0	478
Итого за 11 день			53.4	43.6	199.1	1424.2	34.8	



Заведующий *Кемелтай Станиславовна С.А.*



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)
для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 12								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (манная) №185	170/5	7.1	4	31.1	187.3	0.8	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й Завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368	200	0.8	0.8	19	91.2	8	368
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0.9	4	5	59	2.4	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	150	1.6	1.8	11.7	68.3	5.7	77
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	60/5	10	14.5	9.6	208.4	0.1	282
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	160	3.5	6	15.3	131.4	33.3	336
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0.1	0	21.1	84.8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №237	150	26.8	18.6	25.6	383.5	0.3	237
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0.5	1.2	3.3	26.2	0.1	351
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5.6	4.9	7.8	102.8	0.6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
Итого за 12 день			69	69.7	200.7	1721.1	52.3	

Заведующий отделом питания О.Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)
для детей раннего возраста 1-3 лет. 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 13								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	180/2	5.1	4.9	16.9	132.4	0.6	94
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2.6	2.3	11.2	76.2	1.2	394
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
2-й Завтрак								
	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед								
	УКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	60	1.3	2.9	6.8	60.9	3.2	54
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №82	150	1.8	1.8	12.1	70.9	3.9	82
	ТЕФЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	70/70	11.1	14.2	15.1	237.3	1.5	286
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ №322	150	3	4.9	19.4	134.6	9	322
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11.6	46.5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник								
	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	70/5	11.8	10.3	2.9	152.6	0.1	268
	КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ №166	80/5	1.8	4.3	18.8	121.3	0.2	166
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	10	47.4	0	
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	50	4.1	3.9	28.9	167.2	0	467
Итого за 13 день			50	51.1	213.6	1822	21.1	

Взвешивание Меню составлено Л.С.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)
для детей раннего возраста 1-3 лет. 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 14								
Завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1.1	5.3	4.6	71.4	4.2	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	60/5	6.1	11.9	1.1	136.3	0.1	215
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	150	3.1	2.5	12.3	84.7	0.5	397
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й Завтрак	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
Обед	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0.5	0.1	1	7.8	3	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б №57	150	1.7	3	7.5	65.3	5.2	57
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №276	200	23.4	22.2	22.5	383.7	11.4	276
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0.1	0.1	17.4	71.8	1.2	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	170/5	7.4	5.3	27.5	186.8	0.8	185
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0	10	41.7	1.1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	75	10.2	5.4	33.8	226.3	0	458
Итого за 14 день			63.3	65.8	221.6	1741.2	47.5	

Заведующий Детский садик № 33 Д.С.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)
для детей раннего возраста 1-3 лет. 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 15								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПКОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94	180/2	5.3	5.2	15.2	128.6	0.6	
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2.2	2.9	0	35.3	0	7
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0.9	3.6	4.9	54.9	2.3	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПКОЙ НА К/Б №80	150	1.8	1.7	10.7	65.1	4	80
	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	180	16.8	15.7	17.8	282.8	8.3	302
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0.1	0	21.1	84.8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ №245	70/5	13.1	4.8	0.2	96.5	0.1	245
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	150	3.2	5.1	21.4	143.9	10.3	321
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2.3	1.8	11.4	71.3	0.4	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
Итого за 15 день			59.4	47.4	177.2	1374.3	28.4	

Заведующий Детским садом № 22



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)
для детей раннего возраста 1-3 лет. 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 16								
Завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1.1	5.3	4.6	71.4	4.2	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	60/5	6.1	11.9	1.1	136.3	0.1	215
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИЛЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й Завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368	200	0.8	0.8	19	91.2	8	368
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0.9	4	5	59	2.4	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	150	1.6	2.2	11.7	72.7	5.7	77
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №298	160/30	14.4	14.4	13.5	245	18.1	298
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11.6	46.5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	КАША ЖИДКАЯ (пшеница) №185	170/5	7.8	4.4	34.8	210.4	0.8	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473	50	4	3	29.5	160.3	0	473
Итого за 16 день			49.7	60	197.2	1535.4	40.3	

Заведующий Каниса Викторовна В.Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)
для детей раннего возраста 1-3 лет. 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 17								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПКОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94	170/2	5	4.9	14.2	121.6	0.6	
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2.6	2.3	11.2	76.2	1.2	394
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2.2	2.9	0	35.3	0	7
2-й Завтрак								
	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед								
	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0.5	0.1	1	7.8	3	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ №83	150/15	1.4	1.7	10.4	62.3	5.1	83
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10.7	10.7	26.8	254.7	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0.4	1.2	1.7	22.5	0	354
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0.1	0	21.1	84.8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник								
	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ №135	60	0.9	0.6	7.7	42.3	2.3	135
	ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ №212	130/5	11.7	11.1	27.7	259.4	0.1	212
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5.6	4.9	7.8	102.8	0.6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1		0	
Итого за 17 день			49.2	42.1	194.8		32.3	

Заведующий Детским садом №101



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

для детей раннего возраста 1-3 лет. 12 часовой режим функционирования
(с солеными овощами)

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 18								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	170/5	7.4	5.3	26.5	182.9	0.8	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3.6	3	15	101.9	0.6	397
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	76.6	0	
2-й Завтрак								
	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
Обед								
	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	60	0.7	0	1.4	8.1	2.4	
	БОРЩ №56	150	1.1	2.9	6	55	5.1	56
	ТЕФЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	70/70	11.1	14.2	15.1	237.3	1.5	286
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	150	3.2	5.1	21.5	144.6	10.4	321
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0.1	0.1	17.4	71.8	1.2	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник								
	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	70/5	11.8	10.3	2.9	152.6	0.1	268
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	160	3.5	6	15.3	131.4	33.3	336
	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №398	180	0.6	0.3	18.1	88.3	79.2	398
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71.6	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	50	3.5	5.3	25.8	168.8	0	478
Итого за 18 день			56.8	55	255.5	1765.9	154.6	

Завучемедиц. кабинет Коваленко О.Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)
для детей раннего возраста 1-3 лет. 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 19								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №93	200/2	5.8	5.2	19.7	149.9	0.7	93
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0	10	41.7	1.1	393
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1.1	5.3	4.6	71.4	4.2	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ №80	150	1.3	1.7	10.1	60.9	3.9	80
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	60/5	10	14.5	9.6	208.4	0.1	282
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	160	2.8	6.8	15.5	142.4	12.5	344
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11.6	46.5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №237	130	23.2	16	21.8	329.4	0.2	237
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	20	0.4	0.9	2.3	17.4	0	351
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	50	3.4	6.3	27.3	179.9	0	470
Итого за 19 день			61.2	70.8	201.4	1701.2	25.1	

Заведующий Комитетом Калмыкова О.Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

для детей раннего возраста 1-3 лет. 12 часовой режим функционирования
(с солеными овощами)

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 20								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПКОЙ (ячневой) №94	180/2	5.1	4.9	16.9	132.4	0.6	94
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2.3	1.8	11.4	71.3	0.4	395
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2.2	2.9	0	35.3	0	7
2-й завтрак	ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЮМОМ	110	0.7	0.5	32.9	140.9	4	388
Обед	СВЕКЛА, ТУШЕНАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ №134	60	1.2	2.3	6.4	52.4	2.6	134
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА К/Б №67	150	1.8	3	6.1	59	7.5	67
	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	180	16.8	15.7	17.8	282.8	8.3	302
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	150	0.3	0.1	25.3	104.8	9.1	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	0.5	0.1	1	7.8	3	
	РЫБА ОТВАРНАЯ №242	70/5	13.9	4.8	0.5	101.2	0.2	242
	КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ №166	80/5	1.8	4.3	18.8	121.3	0.2	166
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	78.6	0	
Итого за 20 день			53.9	41.9	194.4	1379.8	35.9	

Заведующий Детской поликлиникой О.Ф.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

(с солеными овощами)
для детей раннего возраста 1-3 лет. 12 часовой режим функционирования

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал	С
Итого за период	1139.2	1117.1	4136.8	31392.1	802.8
Среднее значение за период	57.0	55.9	206.8	1569.6	40.1

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

Заведующий



Калинина Анастасия О.Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ (с солеными овощами)

приложение №2
к договору №78/22
от 02.02.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 1								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПКОЙ (РИСОВОЙ) №94	220	5.3	5.5	18.4	145.1	0.8	93
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	БАТОН	40	3	1.2	20.6	104.8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3.5	4.4	0	54.6	0.1	7
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) №324	80	1.1	3.3	6.8	62.5	1.8	324
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №82	200	2.3	2.2	16.2	94.4	5.3	82
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10.7	11.7	26.8	265.1	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0.4	1.2	1.7	22.5	0	354
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0.44	0.2	27.77	113	0.4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
Полдник	СОСИСКИ ОТВАНЫЕ №275	50	5.3	15.6	0.2	162.9	0	275
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	180	4.4	6	17.9	145.5	38.7	336
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2.5	15.6	107.3	1.3	394
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	60	4.9	4.7	34.7	200.7	0	467
Итого за 1 день			52.44	59.4	260.17	1801.9	67.8	

Заведующий отделом Каминанова О.В.



ПРИМЕРНОЕ 20-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ (с солеными овощами)

приложение №2
к государственному №78/12
от 01.06.2018

Для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Примен пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 2								
Завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1.5	7.1	6.2	95.2	5.6	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	80/5	8.1	14.5	1.5	168.7	0.1	215
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
2-й завтрак								
	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
Обед								
	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1.2	5	6.7	75.5	3.1	33
	РАССОЛЫНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА М/Б №76	200	2.5	4.3	13.2	102.2	5.5	76
	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА №277	70/70	21.2	20.6	4.8	289.7	1.3	277
	КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (ГРЕЧНЕВАЯ) №166	150/5	8.1	6	36.8	234.4	0.5	166
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0.2	0.2	23.2	95.6	1.6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
Полдник								
	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ №240	170	23.7	18.9	25.3	373.1	1.8	240
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0.5	1.2	3.3	26.2	0.1	351
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3.1	2.4	17.1	103.1	0.5	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.2	0.2	14.8	68.9	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3.9	29.8	166.8	0	
Итого за 2 день			88.5	91.5	270.4	2276.8	41.1	

Заведующая кабинетом детского питания В.Ф.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ (с солеными овощами)

приложение №2
к контракту №78/32
от 05.04.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 3								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (МАННОЙ) №94	220/2	5.8	5.5	17.9	144.4	0.8	93
	КАША С МОЛОКОМ №397	200	3.9	3.3	16.6	112.7	0.6	397
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	80	0.6	0.1	1.4	10.4	4	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ №57	200/5	1.6	4.8	10.2	92.5	6.6	57
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	70/5	11.7	16.6	10.8	239.3	0.1	282
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	180	3.8	6.2	25.6	172.8	12.5	321
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	200	0.5	0.1	33	137	12	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
	Полдник	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	80/5	13.6	12.1	3.4	176.1	0.1
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	180	3.2	7.9	18	162.2	14	344
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0	10	41.7	1.1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
	БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473	50	4	3	29.6	160.7	0	473
Итого за 3 день			57.8	68.9	245.8	1844.3	53.2	

Заведующий Детский садик №10



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ (с солеными овощами)

приложение №2
к СанПиН №78/32
от 01.04.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 4								
Завтрак	КАША ВЯЗКАЯ (гречневая) №168	200/5	10.6	5.5	40.1	252.6	0.8	168
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40/5/15	6.4	8.6	19.5	182.3	0	3
2-й завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368	200	0.8	0.8	19	91.2	8	368
Обед	ПОМИДОРЫ СОЛЕНЫЕ	80	0.9	0	1.8	10.9	3.2	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	200	1.9	2.3	15.6	90.6	7.7	77
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №298	160/30	14.4	14.4	13.5	245	18.1	298
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0.44	0.2	27.77	113	0.4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
	Полдник	СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ №233	150	21.7	18.3	31.8	384.2	0.9
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0.5	1.2	3.3	26.2	0.1	351
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5.6	4.9	7.8	102.8	0.6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	0	
	ВАФЛИ	30	0.8	1	23.2	106.2	0	
Итого за 4 день			72.04	57.9	264.17	1887.1	39.8	

Заведующий Комитетом Галицкая О.Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(с солеными овощами)

протокол №2
г. Екатеринбург, №78/22
от 04.04.2019

Для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептур				
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г							
День 5	ЗАВТРАК	КАШЛА ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	200/5	8.6	6.1	31.6	217.4	0.9	185			
			МОЛОКО КВАШЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400		
				БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0		
					ХЛЕБ ВАРЕНЬЕ №213	45	5.5	5	0.3	68.6	0	213
						СОС ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4
Обед	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ №134	80	1.5	3.3	8.3	70.9	3.5	134				
		ЦИ ЦИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	200	1.5	4	7.2	71.6	9.8	67			
		КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ №305	80	13.2	13.6	13.1	226.5	0.1	305			
		СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0.4	1.2	1.7	22.5	0	354			
		МАКАРОНЫ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	150/5	5.6	4.7	36.3	210	0	205			
		КИСЕЛЬ ИЗ ГОВИДИА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	200	0.1	0	28.4	113.9	0	383			
		ХЛЕБ РЖАНОСЫ	50	3.3	0.4	21.2	102	0				
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0				
		Полдник	ИЖИРА СВЕКОЛЫНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	80	1.8	4	9	80.1	2.1	54		
				РЫБА ОТВАРНАЯ №242	80/5	15.8	4.9	0.6	110.6	0.3	242	
				КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ №151	180	3.8	6.1	22	161.3	10.2	151	
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200			3.1	2.4	17.1	100.1	0.6	395			
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30			2.3	0.2	15.1	71	0				

Секретарь Елена Николаевна Д.Н.



ПРИМЕРНОЕ 20-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ (с солеными овощами)

приложение №2
к СанПиН 18/28-12
от 05.07.2018

Для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры	
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г				
День 6	Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (пшеница) №185	200/5	9.3	5.2	40.2	244	0.9	185
		КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3.6	3	15	101.9	0.6	397
		БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
		СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3.5	4.4	0	54.6	0.1	7
2-й завтрак	ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЪОМОМ	110	0.7	0.5	32.9	140.9	4	388	
Обед	Икра кабачковая консервированная	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ №57	80	1.5	7.1	6.2	95.2	5.6	
		ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ №288	200/5	1.6	4.8	10.2	92.5	6.6	57
		70/70	11.9	14.8	10.7	227.6	0.8	288	
		ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ №322	180	3.5	6	23.2	160.3	10.8	322
		КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0.44	0.2	27.77	113	0.4	376
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
		40	2.6	0.4	17	81.6	0		
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
		20	1.5	0.1	9.7	46	0		
		20	1.5	0.1	9.7	46	0		
Полдник	Рыба, запеченная в омлете №249	КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (ГРЕЧНЕВАЯ) №166	80	12.9	5.4	2.5	111.5	0	249
		150/5	8.1	6	36.8	234.4	0.5	166	
		180/107	0.2	0	10	41.7	1.1	393	
		ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	40	3	0.2	19.5	81.9	0	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0.2	19.5	81.9	0			
ПЕЧЕНЬЕ	30	2.3	2.9	22.3	125.1	0			
Итого за 6 дней			68.94	61.9	299.37	2040.6	31.4		






**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(с солеными овощами)**

приложение №2
к контракту №78/22
от 04.04.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 7								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПНОЙ (ячневой) №94	220/2	6.1	5.6	20.5	157.7	0.8	94
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2.5	15.6	97.3	1.3	394
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	80	0.6	0.1	1.4	10.4	4	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) НА М/Б №81	200	5.2	4.5	15.2	121.9	3.8	81
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №276	200	23.7	22.6	20.2	379.8	10.4	276
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0.2	0.2	23.2	95.6	1.6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
Полдник	ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ С ТВОРОГОМ №154	170	17.1	16.4	27.8	331.7	2.2	154
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	50	0.9	2	5.6	43.7	0.1	351
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	50	3.4	6.3	27.3	179.9	0	470
Итого за 7 день			66.9	69.3	220.7	1780.3	26.6	

Заведующий Детский садиком №10



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ (с солеными овощами)

приложение №2
к плану питания №78/32
от 02.04.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 8								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	200/5	8.6	6.1	31.6	217.4	0.9	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	БАТОН	40	3	1.2	20.6	104.8	0	
2-й завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368	200	0.8	0.8	19	91.2	8	368
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1.2	5	6.7	75.5	3.1	33
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ №67	200/5	1.6	4.8	7.4	81.6	9.8	67
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	70/70	11.2	15.9	14.5	251.1	1.5	286
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	120/5	4.5	4.5	28.7	174	0	205
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	200	0.5	0.1	33	137	12	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
Полдник	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ №256	80/5	10.5	8.1	5	135.1	0.7	256
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	180	4.4	6	17.9	145.5	38.7	336
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3.1	2.4	17.1	103.1	0.5	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	ВАФЛИ	30	0.8	1	23.2	106.2	0	
Итого за 8 день			62.9	61.5	280	1946.3	76.2	

Заведующий Детский садом №101



ПРИМЕРНОЕ 20-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ (с солеными овощами)

проект №2
г. Красноярск, №78/22
от 01.04.2018

Для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 9	ЗАВТРАК КАША ЖИДКАЯ (пшеничная) №185 КАКАО С МОЛОКОМ №397 БАТОН СЫР (ПОРЦИЙМИ) №7	200/5	9.3	4.6	39.2	235.1	0.9	185
		180	3.6	3	15	101.9	0.6	397
		40	3	1.2	20.6	104.8	0	
		15	3.5	4.4	0	54.6	0.1	7
		180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ №85 ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ТВОРОЖНО-ПШЕНИЧЕНЫМ ДУБЦЕМ №291 КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383 ХЛЕБ РЖАНОЙ ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	0.9	0	1.8	10.9	3.2	
		200	1.9	3.2	11.7	83	3.7	85
		160/5	10.7	11.7	26.8	265.1	18	291
		200	0.1	0	28.4	113.9	0	383
		50	3.3	0.4	21.2	102	0	
		20	1.5	0.1	9.7	46	0	
		130	20.1	14.3	30.9	338.1	0.2	235
		30	0.5	1.1	3	22.9	0	351
		80	1.3	1	10.6	57.5	2.9	135
		200	5.6	4.9	7.8	102.9	0.6	401
Итого за 9 День			66.2	50.1	244.4	1713.7	31.6	

Заведующая Метод. кабинетом О.Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ (с солеными овощами)

приложение №2
к СанПиН 18/03/2018
от 05.05.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 10								
Завтрак	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО №10	40	1.2	2	2.4	32.4	1.7	10
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	80/5	8.1	14.5	1.5	168.7	0.1	215
	СОСИСКИ ОТВАНЫЕ №275	50	5.3	15.6	0.2	162.9	0	275
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2.5	15.6	97.3	1.3	394
	БАТОНИ	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
2-й завтрак	СОК ТОМАТНЫЙ №399	180	1.7	0.2	5	31.4	7.2	399
Обед	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) №324	80	1.1	3.3	6.8	62.5	1.8	324
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА КУБ №82	200	3	2.2	17	99.9	5.4	82
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ №304	210	40.9	44.5	35.5	706.1	2.9	304
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0.44	0.2	27.77	113	0.4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
Полдник	КАША ВЯЗКАЯ С ИЗЮМОМ №176	205	8.6	8	54.3	323.9	0.8	176
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	60	4.3	6.1	32.1	201.1	0	478
Итого за 10 день			87.94	100.7	274.37	2359.9	21.6	

Заведующий Канцелярией Канникова О.Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ (с солеными овощами)

приложение №2
к контракту №78/22
от 04.04.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 11								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПКОЙ (РИСОВОЙ) №94	220	5.3	5.5	18.4	145.1	0.6	93
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3.1	2.4	17.1	103.1	0.5	395
	БАТОН	40	3	1.2	20.6	104.8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3.4	4.3	0	53	0	7
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	80	0.9	0	1.8	10.9	3.2	
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ №67	200/5	1.6	4.8	7.4	81.6	9.8	67
	МАКАРОННИК С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №292	200/5	19.8	15.1	42.1	398.9	9.9	292
	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	0.5	2.5	3.3	38.3	0.9	348
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0.2	0.2	23.2	95.6	1.6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
	Полдник	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ №245	80/5	15.1	4.9	0.2	105	0.1
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	180	3.2	7.9	18	162.2	14	344
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0	10	41.7	1.1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	60	4.3	6.1	32.1	201.1	0	478
Итого за 11 день			68.6	55.8	257.9	1836.4	43.3	

Заведующий Детский садом №101/102 Алексеева О.Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ (с солеными овощами)

приложение №2
к контракту №78/22
от 01.04.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 12								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (манная) №185	200/5	8.2	4.6	35.7	217.2	0.9	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368	200	0.8	0.8	19	91.2	8	368
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1.2	5	6.7	75.5	3.1	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	200	1.9	2.3	15.6	90.6	7.7	77
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	70/5	11.7	16.6	10.8	239.3	0.1	282
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	180	4.4	6	17.9	145.5	38.7	336
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	200	0.1	0	28.4	113.9	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
Полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №237	170	30.3	21.2	29.6	437.6	0.3	237
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0.5	1.2	3.3	26.2	0.1	351
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5.6	4.9	7.8	102.8	0.6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0.2	19.5	91.9	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2.3	2.9	22.3	125.1	0	
Итого за 12 день			81.3	79.5	262.3	2109.4	60.5	

Заведующий Канит Станюковича О.Ю.



ТРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ (с солеными овощами)

приложение №2
к договору №78/12
от 02.01.2018

Для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУТОЙ (речевой) №94	220/2	6.1	5.6	20.5	157.7	0.8	94
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2.5	15.6	97.3	1.3	394
	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ №2	30/5/20	2.3	4.2	27.4	156.7	0	2
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	КАРДА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	80	1.8	4	9	80.1	4.1	54
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №82	200	2.3	2.2	16.2	94.4	5.3	82
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	80/80	12.6	17.4	16.4	279.4	1.5	286
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ №322	180	3.5	6	23.2	160.3	10.8	322
	КОМПЛОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0.44	0.2	27.77	113	0.4	376
	ХЛЕБ РУЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
Полдник	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	80/5	13.6	12.1	3.4	176.1	0.1	268
	КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ №166	155	4.1	4.6	41.1	221.6	0.5	166
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.6	39.4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	0	
Итого за 13 день	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	60	4.9	4.7	34.7	200.7	0	467
			62.04	64.3	304.07	2048.5	26.2	

Субпродукты *Мясной Столик №1* *О.Ф.О.*



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ (с солеными овощами)

приложение №2
к контракту №78/32
от 01.08.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 14								
Завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1.5	7.1	6.2	95.2	5.6	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	80/5	8.1	14.5	1.5	168.7	0.1	215
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3.6	3	15	101.9	0.6	397
	СОСИСКИ ОТВАННЫЕ №275	50	5.3	15.6	0.2	162.9	0	275
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
2-й завтрак	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
Обед	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	80	0.6	0.1	1.4	10.4	4	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б №57	200	2.1	4.2	10	87.2	6.7	57
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №276	200	23.7	22.6	20.2	379.8	10.4	276
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0.2	0.2	23.2	95.6	1.6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
Полдник	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	200/5	8.6	6.1	31.6	217.4	0.9	185
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0	10	41.7	1.1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	75	10.2	5.4	33.6	226.3	0	458
Итого за 14 день			75.7	81.3	251.1			51

Заведующий Детский сад №15
Петрова Галина Ивановна



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ (с солеными овощами)

приложение №2
к договору №78/22
от 01.02.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 15								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94	220/2	8.4	6	18.5	153.9	0.8	
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	БАТОН	40	3	1.2	20.6	104.8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2.2	2.9	0	35.3	0	7
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1.1	4.8	6.5	72.8	3	33
	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ НА К/Б №76	200	2.6	4.1	14	103.8	5.5	76
	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	230	21.9	20.7	22.4	369.9	10.5	302
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	200	0.1	0	28.4	113.9	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
Полдник	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ №245	80/5	15.1	4.9	0.2	106	0.1	245
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	180	3.8	6.2	25.6	172.8	12.5	321
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	180	3.3	2.6	16.3	102.8	0.6	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	ВАФЛИ	30	0.8	1	23.2	106.2	0	
Итого за 15 день			73.9	60.2	248.7	1841.1	35.4	

Заведующий Кабинетом Семиланова О. Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ (с солеными овощами)

приложение №2
к контракту №78/22
от 01.08.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 16								
Завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1.5	7.1	6.2	95.2	5.6	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	80/5	8.1	14.5	1.5	168.7	0.1	215
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368	200	0.8	0.8	19	91.2	8	368
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1.1	4.8	6.5	72.8	3	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) №81	200	4.6	4.4	15.2	117.8	3.7	81
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №298	160/30	14.4	14.4	13.5	245	18.1	298
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0.44	0.2	27.77	113	0.4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
Полдник	КАША ЖИДКАЯ (пшеничная) №185	200/5	9.3	5.2	40.2	244	0.9	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473	60	4.9	3.5	35.4	192.2	0	473
Итого за 16 день			60.34	69	245.57	1848.9	40.8	

Зав. группой Комит. Коммунального Д. Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(с солеными овощами)

приложение №2
к контракту №78/12
от 01.04.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 17								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94	220/2	6.4	6	18.5	153.9	0.8	
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2.5	15.6	97.3	1.3	394
	БАТОН	40	3	1.2	20.6	104.8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	15	3.4	4.3	0	53	0	7
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	80	0.6	0.1	1.4	10.4	4	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ №83	200/25	7.3	6.9	14.3	148.7	7.2	83
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10.7	11.7	26.8	265.1	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0.4	1.2	1.7	22.5	0	354
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	200	0.1	0	28.4	113.9	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
Полдник	ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ №212	200/5	18.2	14.7	43.3	384.1	0.1	212
	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ №135	80	1.3	1	10.6	57.5	2.9	135
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5.6	4.9	7.8	102.8	0.6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2.3	2.9	22.3	125.1	0	
Итого за 17 день			68.8	58.2	265.3	1887.2	38.3	

Заведующий Канит Транюкова О.Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(с солеными овощами)

приложение №2
к контракту №78/32
от 01.02.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 18								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	200/5	8.6	6.1	31.6	217.4	0.9	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3.6	3	15	101.9	0.6	397
	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ №2	30/5/20	2.3	4.2	27.4	156.7	0	2
	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ №213	45	5.5	5	0.3	68.6	0	213
2-й завтрак	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
Обед	ПОМИДОРЫ СОЛЕННЫЕ	80	0.9	0	1.8	10.9	3.2	
	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ №56	200/5	1.4	4.7	8	82.7	6.7	56
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	80/80	12.6	17.4	16.4	279.4	1.5	286
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	180	3.8	6.2	25.6	172.8	12.5	321
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0.2	0.2	23.2	95.6	1.6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
	Полдник	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	80/5	13.6	12.1	3.4	176.1	0.1
КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	180	4.4	6	17.9	145.5	38.7	336	
НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №398	180	0.6	0.3	18.1	88.3	79.2	398	
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0		
БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	60	4.3	6.1	32.1	201.1	0	478	
Итого за 18 день			71.9	73	308.8	2208	165	

Заведующий Канис/Тамбовцова Д.А.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ (с солеными овощами)

приложение №2
к СанПиН 18/03/2018-01
от 01.08.2018

Для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Примен пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецеп-туры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №93	250/2	7.1	6.2	24.4	183	0.9	93
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0	10	41.7	1.1	393
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1.5	7.1	6.2	95.2	5.6	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ №80	200	1.7	2.1	13.7	81.1	5.3	80
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	70/5	11.7	16.6	10.8	239.3	0.1	282
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	180	3.2	7.9	18	162.2	14	344
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0.44	0.2	27.77	113	0.4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
Полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №237	170	30.3	21.2	29.6	437.6	0.3	237
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0.5	1.2	3.3	26.2	0.1	351
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	60	4.1	7.7	32.7	215.8	0	470
Итого за 19 дней			74.44	84.3	249.57	2068.8	30.2	

Секретарь *Клиничка Валентина С.Ф.*



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(с солеными овощами)

приложение №2
к коллективу №78/32
от 03.04.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 20								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	220/2	6.1	5.6	20.5	157.7	0.8	94
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3.1	2.4	17.1	103.1	0.5	395
	БАТОН	40	3	1.2	20.6	104.8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	15	3.4	4.3	0	53	0	7
2-й завтрак	ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЮМОМ	110	0.7	0.5	32.9	140.9	4	388
Обед	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ №134	80	1.5	3.3	8.3	70.9	3.5	134
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА К/Б №67	200	2.3	4	8.1	78	9.9	67
	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	230	21.9	20.7	22.4	369.9	10.5	302
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	200	0.5	0.1	33	137	12	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
Полдник	ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	80	0.6	0.1	1.4	10.4	4	
	РЫБА ОТВАРНАЯ №242	80/5	15.8	4.9	0.6	110.6	0.3	242
	КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ №166	155	4.1	4.6	41.1	221.6	0.5	166
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	ВАФЛИ	30	0.8	1	23.2	108.2	0	
Итого за 20 день			69.5	53.3	275.3	1876.5	46	

Заведующий Детским садом №22



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(с солеными овощами)

приложение №2
к контракту №78/32
от 01.04.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал	С
Итого за период	1407.98	1362.1	5291.99	39361.6	954.8
Среднее значение за период	70.4	68.1	264.6	1968.1	47.7

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

Заведующий



Наталья Александровна О. П.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)

приложение №1
к контракту №78/32
от _____ 2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал	С
Итого за период	1139.2	1095.3	4143.8	31427	880.8
Среднее значение за период	57.0	54.8	207.2	1571.3	44.0

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

Заведующий *Татьяна Николаевна О.Ю.*



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)**

приложение №1
к контракту №78/32
от 24.02.2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическа	С, мг	№ рецеп-
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
День 1								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПКОЙ (РИСОВОЙ) №94	180/2	4.4	4.8	15.1	121.5	0.6	93
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	БУТЕРБРОД С СЫРОМ №3	30/5/10	4.4	7.2	14.6	141.6	0	3
2-й Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) №324	60	0.8	2.5	5.2	47	1.3	324
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №82	150	1.8	1.8	12.1	70.9	3.9	82
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10.7	10.7	26.8	254.7	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0.4	1.2	1.7	22.5	0	354
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11.6	46.5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	КАША ЖИДКАЯ (пшеница) №185	170/5	7.8	4.4	34.8	210.4	0.8	185
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2.6	2.3	11.2	76.2	1.2	394
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	50	4.1	3.9	28.9	167.2	0	467
Итого за 1 день			42.9	39.6	221.6	1426	27.2	

Заведующий Жанна Камаранова С.А.



ПРИМЕРНОЕ 20-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ (со свежими овощами)

Приложение №1
к приказу №28/32
от 07.08.2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энерг. ценность	С, мг	№ рецепта
			Белки, г	Жиры, г	Углевода, г			
Завтрак	Икра кабачковая консервированная	60	1.1	5.3	4.6	71.4	4.2	
	Омлет натуральный №215	60/5	6.1	11.9	1.1	136.3	0.1	
	Молоко кипяченое №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	
	Батон	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
2-й завтрак	Фрукты (банан) №368	200	3	1	42	192	20	
Обед	Салат из свеклы №33	60	0.9	4	5	59	2.4	
	Суп картофельный с крутой макар. №90	150	1.7	1.8	10.1	64	4	
	Гуляш из отварного мяса №277	60/60	18.1	18.1	4.2	252.5	0.8	
	Каша рассыпчатая с овощами (гречневая) №166	80/5	4.2	5.1	19.1	139.1	0.2	
	Компот из свежих плодов №372	150	0.1	0.1	17.4	71.8	1.2	
	Хлеб ржаной	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
	Пудинг из творога с яблоками №240	130	17.8	16.5	18.5	299.4	1.4	
Полдник	Сырс. молочный (сладкий) №351	30	0.5	1.2	3.3	26.2	0.1	
	Кофейный напиток с молоком №395	150	2.3	1.8	11.4	71.3	0.4	
	Хлеб пшеничный	15	1.1	0.1	7.3	34.4	0	
	Печенье	30	2.3	2.9	22.3	125.1	0	
Итого за 2 дня		375	69.7	76	208	1808		

Зеленовская

Директор Детской Станции О.Ф.



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)**

Приложение №1
к контракту №29/22
от 12.01.2018

Для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Принем пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энерг. эти-ческа	С, мг	№ рецеп-п.
			Белки, г	Жиры, г	Углевод м.г			
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПКОЙ (МАННОЙ) №94	180/2	4,7	4,8	14,9	121,5	0,6	93
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	150	3,1	2,5	12,3	84,7	0,5	397
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	2,4	8,5	15,2	145,8	0	1
2-й Завтрак	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399
Обед	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0,1	1,5	8,4	6	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ №57	150	1,2	2,9	7,6	62	5,1	57
	КОТЛЕТЫ, БИГОНЬКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	70/5	11,6	16,5	11,3	239	0,1	282
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	150	3,2	5,1	21,4	143,9	10,3	321
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	150	0,3	0,1	25,3	104,8	9,1	374
	ХЛЕБ РУЖАНОЙ	40	2,6	0,4	17	81,6	0	
Полдник	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	70/5	11,8	10,3	2,9	152,6	0,1	268
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	160	2,8	6,8	15,5	142,4	12,5	344
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0,2	0	10	41,7	1,1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	15	1,1	0,1	7,3	34,4	0	
Итого за 3 дня	БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473	50	4	3	29,6	160,7	0	473
			50,4	61,3	209,5	1599	46,8	

Воспитатель: Наталья Александровна С.И.



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)**

приложение №1
к контракту №978/32
от 01.09.2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	С, мг	№ рецепта
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 4								
Завтрак	КАША ВЯЗКАЯ (гречневая) №168	170/5	9	4.7	35.1	219	0.7	168
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2.2	2.9	0	35.3	0	7
2-й завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368	200	0.8	0.8	19	91.2	8	368
Обед	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0.7	0.1	2.3	14.4	15	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	150	1.6	2.2	11.7	72.7	5.7	77
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №298	160/30	14.4	14.4	13.5	245	18.1	298
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11.6	46.5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ №233	130	18.9	16.1	27.8	335.5	0.8	233
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0.5	1.2	3.3	26.2	0.1	351
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5.6	4.9	7.8	102.8	0.6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	10	47.4	0	
Итого за 4 день			60.2	48.7	184.3	1436	49	

Завучемки Комитет Комитанова О.Ю.



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)**

приложение №01
к контракту №78/32
от 01.09.2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	С, мг	№ рецепта
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 5								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	180/5	7.8	5.5	29.1	197.7	0.8	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ №213	45	5.5	5	0.3	68.6	0	213
2-й Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ №134	60	1.2	2.3	6.4	52.4	2.6	134
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	150	1.2	3	5.5	53.9	7.4	67
	КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ №305	60	9.9	10	9.7	167.2	0.1	305
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	15	0.2	0.6	0.8	11.2	0	354
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	100/5	3.8	4.5	24	151.1	0	205
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0.1	0	21.1	84.8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	60	1.3	2.9	6.8	60.9	3.2	54
	РЫБА ОТВАРНАЯ №242	70/5	13.9	4.8	0.5	101.2	0.2	242
	КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ №151	130	3.2	5.7	18	141.5	7.5	151
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2.3	1.8	11.4	71.3	0.4	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	10	47.4	0	
Итого за 5 день	Всего за день:		63.3	52.6	203	1549	24.6	

Заведующий Детский Детский сад №10



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)**

приложение №1
к контракту №78/32
от 01.02.2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	С, мг	№ рецеп-
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 6								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (пшеничная) №185	170/5	7.8	4.4	34.8	210.4	0.8	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3.6	3	15	101.9	0.6	397
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2.3	3	0	36.4	0.1	7
2-й Завтрак	ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЮМОМ	110	0.7	0.5	32.9	140.9	4	388
Обед	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1.1	5.3	4.6	71.4	4.2	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ №57	150	1.2	2.9	7.5	61.8	5.1	57
	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ №288	70/70	12	14.9	10.8	230.2	0.8	288
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ №322	150	2.9	4.9	19.2	133.2	8.9	322
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11.6	46.5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0.7	0.1	2.3	14.4	15	
	РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ №249	70	11.4	4.3	1.8	92.1	0	249
	КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (ГРЕЧНЕВАЯ) №166	80/5	4.2	5.1	19.1	139.1	0.2	166
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0	10	41.7	1.1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.2	0.2	14.6	68.9	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2.3	2.9	22.3	125.1	0	
Итого за 6 день			57.5	52.8	238.9	1674	40.8	

Заведующий Детской Санитарно-эпидемиологической станцией



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)**

приложение №1
к контракту №78/32
от 07.02.2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическа	С, мг	№ рецеп-
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
День 7								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	180/2	5.1	4.9	16.7	131.4	0.6	94
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2.6	2.3	11.2	76.2	1.2	394
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0.5	0.1	1.5	8.4	6	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ НА М/Б №77	150	2	2.3	11.7	75.8	5.8	77
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №276	200	23.4		22.5	383.7	11.4	276
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0.1	0.1	17.4	71.8	1.2	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ С ТВОРОГОМ №154	120	11.8	11.5	19.6	229.7	1.6	154
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0.5	1.2	3.3	26.2	0.1	351
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИЛЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	50	3.4	6.3	27.3	179.9	0	470
Итого за 7 день			55.4	37.8	190.9	1625	29.3	

Заведующий Канит Семьянкова С.Ю.



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)**

приложение №1
к контракту №78/32
от 01.08.2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	С, мг	№ рецеп-
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 8								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	170/5	7.4	5.3	27.5	186.8	0.8	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2.3	8.3	14.7	141.5	0	1
2-й Завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368	200	0.8	0.8	19	91.2	8	368
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0.9	4	5	59	2.4	33
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	150	1.2	3	5.4	53.7	7.4	67
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	70/70	11.1	14.2	15.1	237.3	1.5	286
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	100/5	3.8	4.5	24	151.1	0	205
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	150	0.3	0.1	25.3	104.8	9.1	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ №256	70/5	9.2	6.9	4.5	118	0.5	256
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	160	3.5	6	15.3	131.4	33.3	336
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2.3	1.8	11.4	71.3	0.4	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
Итого за 8 день			53.3	60.4	208.6	1604	64.4	

Заведующий отделением Камышанова С.Ю.



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)**

приложение №1
к контракту №78/32
от 2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	С, мг	№ рецеп-
			Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
День 9								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (пшеничная) №185	170/5	7.8	3.9	34	202.8	0.8	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3.6	3	15	101.9	0.6	397
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2.3	3	0	38.4	0.1	7
2-й Завтрак	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0.7	0.1	2.3	14.4	15	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ №85	150	1.5	2.2	8.8	60.3	2.7	85
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10.7	10.7	26.8	254.7	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0.4	1.2	1.7	22.5	0	354
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0.1	0	21.1	84.8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
	Полдник	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) №235	100	15.3	11.2	24.3	263	0.2
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0.5	1.1	3	22.9	0	351
	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ №135	60	0.9	0.6	7.7	42.3	2.3	135
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5.6	4.9	7.8	102.8	0.6	401
Итого за 9 день			55.2	43.4	202.6	1444	41.7	

Александр Викторович Сурельников



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)**

приложение №1
к контракту №78/32
от 01.08.2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 10								
Завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1.1	5.3	4.6	71.4	4.2	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	60/5	6.1	11.9	1.1	136.3	0.1	215
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2.6	2.3	11.2	76.2	1.2	394
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
2-й Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) №324	60	0.8	2.5	5.2	47	1.3	324
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА К/Б №82	150	2.3	1.8	12.7	75.1	4	82
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ №304	180	34.5	37.9	29.8	596.1	1.9	304
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11.6	46.5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	КАША ВЯЗКАЯ С ИЗЮМОМ №176	170	7.1	6.5	44.7	266.2	0.6	176
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	10	47.4	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	50	3.5	5.3	26.8	168.8	0	478
Итого за 10 день			65.4	75.1	217.6	1808	14.7	

Соблюдения Ткачев Александровна О.Ю.



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)**

приложение №1
к контракту №78/32
от 01.08.2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	С, мг	№ рецепта
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 11								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (РИСОВОЙ) №94	170/2	4.1	4.6	14.2	115.1	0.6	93
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2.3	1.8	11.4	71.3	0.4	395
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	10	2.2	2.9	0	35.3	0	7
2-й Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0.7	0.1	2.3	14.4	15	
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	150	1.2	3	5.5	54.2	7.4	67
	МАКАРОННИК С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №292	150/5	15.1	12.6	31.5	312.7	7.7	292
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0.1	0.1	17.4	71.8	1.2	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.8	0.4	17	81.6	0	
Полдник	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ №245	70/5	13.1	4.8	0.2	96.5	0.1	245
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	160	2.8	6.8	15.5	142.4	12.5	344
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0	10	41.7	1.1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	50	3.5	5.3	26.8	168.8	0	478
Итого за 11 день			53.4	43.7	200	1431	47.4	

Заведующий Детским садом №101



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)**

приложение №1
к контракту №78/32
от 2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	С, мг	№ рецепта
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 12								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (манная) №185	170/5	7.1	4	31.1	187.3	0.8	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й Завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368	200	0.8	0.8	19	91.2	8	368
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0.9	4	5	59	2.4	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	150	1.6	1.8	11.7	68.3	5.7	77
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	60/5	10	14.5	9.6	208.4	0.1	282
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	160	3.5	6	15.3	131.4	33.3	336
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0.1	0	21.1	64.8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №237	150	26.8	18.6	25.6	383.5	0.3	237
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0.5	1.2	3.3	26.2	0.1	351
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5.6	4.9	7.8	102.8	0.6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
Итого за 12 день			69	69.7	200.7	1721	52.3	

Заведующий Детским садом Викитканова О.Ю.



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)**

приложение №1
к контракту №78/32
от 24.01.2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	С, мг	№ рецепта
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 13								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	180/2	5.1	4.9	16.9	132.4	0.6	94
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2.6	2.3	11.2	76.2	1.2	394
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
2-й Завтрак	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	60	1.3	2.9	6.8	60.9	3.2	54
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №82	150	1.8	1.8	12.1	70.9	3.9	82
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	70/70	11.1	14.2	15.1	237.3	1.5	286
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ №322	150	3	4.9	19.4	134.6	9	322
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11.6	46.5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	70/5	11.8	10.3	2.9	152.6	0.1	268
	КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ №166	80/5	1.8	4.3	18.8	121.3	0.2	166
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	10	47.4	0	
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	50	4.1	3.9	28.9	167.2	0	467
Итого за 13 день			50	51.1	213.6	1522	21.1	

Заведующий кабинетом Валикиной О.Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ (со свежими овощами)

приложение №1
к контракту №78/32
от 01.04.2018

Для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Пример пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энерг. эти-чекка	С, мг	№ рече-п-
			Белки, г	Жиры, г	Углевод м.г			
Завтрак	ИЖРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1.1	5.3	4.6	71.4	4.2	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	60/5	6.1	11.9	1.1	136.3	0.1	
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	150	3.1	2.5	12.3	84.7	0.5	
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	
2-й Завтрак	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	
Обед	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0.5	0.1	1.5	8.4	6	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА М/Б №57	150	1.7	3	7.5	65.3	5.2	
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №276	200	23.4	22.2	22.5	363.7	11.4	
	КОМПЛОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0.1	0.1	17.4	71.8	1.2	
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	170/5	7.4	5.3	27.5	186.8	0.8	
	ЧАЙ С ЛИМОННОМ №393	180/10/7	0.2	0	10	41.7	1.1	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	75	10.2	5.4	33.8	226.3	0	
Итого за 14 День			63.3	65.8	222.1	1742	50.5	458

Ведущий врач Детской поликлиники №10



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)

приложение №1
к контракту №78/32
от 2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая	С, мг	№ рецепта
			Белки, г	Жиры, г	Углевод м.г			
День 15								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94	180/2	5.3	5.2	15.2	128.6	0.6	
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2.2	2.9	0	35.3	0	7
2-й Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0.9	3.6	4.9	54.9	2.3	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ НА К/Б №80	150	1.8	1.7	10.7	65.1	4	80
	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	180	16.8	15.7	17.8	282.8	8.3	302
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0.1	0	21.1	84.8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ №245	70/5	13.1	4.8	0.2	96.5	0.1	245
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	150	3.2	5.1	21.4	143.9	10.3	321
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2.3	1.8	11.4	71.3	0.4	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
Итого за 15 день			59.4	47.4	177.2	1374	28.4	

Заведующий отделением Косицкая О.Ю.



ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)

приложение №1
к контракту №78/32
от 04.04.2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 16								
Завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1.1	5.3	4.6	71.4	4.2	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	60/5	6.1	11.9	1.1	136.3	0.1	215
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИЛЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й Завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368	200	0.8	0.8	19	91.2	8	368
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	60	0.9	4	5	59	2.4	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	150	1.6	2.2	11.7	72.7	5.7	77
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №298	160/30	14.4	14.4	13.5	245	18.1	298
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11.6	46.5	0	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	КАША ЖИДКАЯ (пшеница) №185	170/5	7.8	4.4	34.8	210.4	0.8	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473	50	4	3	29.5	160.3	0	473
Итого за 16 день			49.7	60	197.2	1535	40.3	

Савицкая Валентина Александровна О.Ю.



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)**

приложение №1
к контракту №78/32
от 01.08.2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 17								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПНОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94	170/2	5	4.9	14.2	121.6	0.6	
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	150	2.6	2.3	11.2	76.2	1.2	394
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2.2	2.9	0	35.3	0	7
2-й Завтрак								
	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед								
	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0.5	0.1	1.5	8.4	6	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ №83	150/15	1.4	1.7	10.4	62.3	5.1	83
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10.7	10.7	26.8	254.7	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0.4	1.2	1.7	22.5	0	354
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	150	0.1	0	21.1	84.8	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник								
	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ №135	60	0.9	0.6	7.7	42.3	2.8	135
	ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ №212	130/5	11.7	11.1	27.7	259.4	0.1	212
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5.6	4.9	7.8	102.8	0.6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
Итого за 17 день			49.2	42.1	195.3	1377	35.3	

Заведующий Канит Каноничева С.Ю.



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)**

приложение №1
к контракту №78/32
от 20.08.2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 18								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	170/5	7.4	5.3	26.5	182.9	0.8	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3.6	3	15	101.9	0.6	397
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
2-й Завтрак	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
Обед	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0.7	0.1	2.3	14.4	15	
	БОРЩ №56	150	1.1	2.9	6	55	5.1	56
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	70/70	11.1	14.2	15.1	237.3	1.5	286
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	150	3.2	5.1	21.5	144.6	10.4	321
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	150	0.1	0.1	17.4	71.8	1.2	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	70/5	11.8	10.3	2.9	152.6	0.1	268
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	160	3.5	6	15.3	131.4	33.3	336
	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №398	180	0.6	0.3	18.1	88.3	79.2	398
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	50	3.5	5.3	26.8	168.8	0	478
Итого за 18 день			56.8	55.1	256.4	1772	167.2	

Ведущий диетолог Кемалова О.Ю.



**ПРИМЕРНОЕ 20-ТИ ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)**

приложение №1
к договору №79/32
от 07.07.2018

Для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Примен пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энерг. ценность	С, мг	№ рече-п. туры	
			Белки, г	Жиры, г	Углевод. кб, г				
День 19	Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №93	200/2	5.8	5.2	19.7	149.9	0.7	93
		ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0	10	41.7	1.1	393
		БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й Завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399	
Обед	ИЖРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1.1	5.3	4.6	71.4	4.2		
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ №80	150	1.3	1.7	10.1	60.9	3.9	80
		КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	60/5	10	14.5	9.6	208.4	0.1	282
		РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	160	2.8	6.8	15.5	142.4	12.5	344
		КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	150	0	0	11.6	46.5	0	376
		ХЛЕБ РУЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №237	130	23.2	16	21.8	328.4	0.2	237	
		СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	20	0.4	0.9	2.3	17.4	0	351
		МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
Итого за 19 день	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	50	3.4	6.3	27.3	179.9	0	470	
			61.2	70.8	201.4	1701			

Заведующий Детской поликлиники №3



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)**

приложение №01
к контракту №78/32
от 01.02.2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 20								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	180/2	5.1	4.9	16.9	132.4	0.6	94
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	150	2.3	1.8	11.4	71.3	0.4	395
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2.2	2.9	0	35.3	0	7
2-й Завтрак	ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЮМОМ	110	0.7	0.5	32.9	140.9	4	388
Обед	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ №134	60	1.2	2.3	6.4	52.4	2.6	134
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА К/Б №67	150	1.8	3	6.1	59	7.5	67
	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	180	16.8	15.7	17.8	282.8	8.3	302
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	150	0.3	0.1	25.3	104.8	9.1	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
Полдник	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0.5	0.1	1.5	8.4	6	
	РЫБА ОТВАРНАЯ №242	70/5	13.9	4.8	0.5	101.2	0.2	242
	КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ №166	80/5	1.8	4.3	18.8	121.3	0.2	166
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
Итого за 20 день			53.9	41.9	194.9	1380		

Заведующий Детским садом №101 Катяшкова О.Ю.



**ПРИМЕРНОЕ 20-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)**

приложение №1
к контракту №078/32
от _____ 2018

для детей раннего возраста 1-3 лет, 12 часовой режим функционирования

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал	С
Итого за период	1139.2	1095.3	4143.8	31427	880.8
Среднее значение за период	57.0	54.8	207.2	1571.3	44.0

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

Заведующий *Татьяна Александровна О.Ю.*



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

приложение №1

к контракту №78/22
от 11.08.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 1								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (РИСОВОЙ) №94	220	5.3	5.5	18.4	145.1	0.8	93
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	БАТОН	40	3	1.2	20.6	104.8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3.5	4.4	0	54.6	0.1	7
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) №324	80	1.1	3.3	6.8	62.5	1.8	324
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №82	200	2.3	2.2	16.2	94.4	5.3	82
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10.7	11.7	26.8	265.1	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0.4	1.2	1.7	22.5	0	354
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0.44	0.2	27.77	113	0.4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
	Полдник	СОСИСКИ ОТВАННЫЕ №275	50	5.3	15.6	0.2	162.9	0
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	180	4.4	6	17.9	145.5	38.7	336
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2.5	15.6	97.3	1.3	394
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	60	4.9	4.7	34.7	200.7	0	467
Итого за 1 день			52.44	59.4	260.17	1801.9	57.8	

Александровская Жанет Александровна



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

применение №1
к договору №7832
от 20.01.18

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1.5	7.1	6.2	85.2	5.6	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	80/5	8.1	14.5	1.5	168.7	0.1	215
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1.2	5	6.7	75.5	3.1	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ МАКЕ №80	200	2.3	2.2	13.7	85.2	5.4	80
	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА №277	70/70	21.2	20.6	4.8	289.7	1.3	277
	КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (ГРЕЧНЕВАЯ) №166	150/5	8.1	6	36.8	234.4	0.5	166
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0.2	0.2	23.2	95.6	1.6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
Полдник	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА С ЯБЛОКАМИ №240	170	23.7	18.9	25.3	273.1	1.8	240
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0.5	1.2	3.3	26.2	0.1	351
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3.1	2.4	17.4	103.1	0.5	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.2	0.2	14.6	68.9	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3.9	20.8	166.8	0	
Итого за 2 дня			89.3	89.4	270.9	2259.8	41	

Заведующий Машей Александровна О.Ф.



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

приложение №1
к контракту №78/32
от 09.01.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 3								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПКОЙ (МАННОЙ) №94	220/2	5.8	5.5	17.9	144.4	0.8	93
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	200	3.9	3.3	16.6	112.7	0.6	397
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	80	0.6	0.1	2	11.2	8	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ №57	200/5	1.6	4.8	10.2	92.5	6.6	57
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	70/5	11.7	16.6	10.8	239.3	0.1	282
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	180	3.8	6.2	25.6	172.8	12.5	321
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	200	0.5	0.1	33	137	12	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
Полдник	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	80/5	13.6	12.1	3.4	176.1	0.1	268
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	180	3.2	7.9	18	162.2	14	344
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0	10	41.7	1.1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
	БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473	50	4	3	29.6	160.7	0	473
Итого за 3 день			57.8	68.9	246.4	1845.1	57.2	

Заведующая Детский сад №32



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

приложение №1
к контракту №78/22
от 04.12.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 4								
Завтрак	КАША ВЯЗКАЯ (гречневая) №168	200/5	10.6	5.5	40.1	252.6	0.8	168
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИЛЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	БУТЕРБРОД С СЫРОМ	40/5/15	6.4	8.6	19.5	182.3	0	3
2-й завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368	200	0.8	0.8	19	91.2	8	368
Обед	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	80	0.9	0.2	3	19.2	20	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	200	1.9	2.3	15.6	90.6	7.7	77
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №298	160/30	14.4	14.4	13.5	245	18.1	298
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0.44	0.2	27.77	113	0.4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
	Полдник	СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ №233	150	21.7	18.3	31.8	384.2	0.9
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0.5	1.2	3.3	26.2	0.1	351
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5.6	4.9	7.8	102.8	0.6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	0	
	ВАФЛИ	30	0.8	1	23.2	106.2	0	
Итого за 4 день			72.04	58.1	265.37	1895.4	56.6	

Заведующая Детский садик №10



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

присоединение №1
к контракту №78/22
от 04.05.2018

Примен пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г						
День 5	ЗАВТРАК	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	200/5	8,6	6,1	31,6	217,4	0,9	185		
		МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,8	1	400		
		БАТОН	30	2,3	0,9	15,4	78,6	0			
		ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ №213	45	5,5	5	0,3	68,6	0	213		
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0,9	0,2	17,7	75,1	1,4	399		
Обед	ОБЕД	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ №134	80	1,5	3,3	8,1	70,1	3,4	134		
		ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ №67	200	1,5	4	7,2	71,6	9,9	67		
		КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ №305	80	13,2	13,6	13,1	226,5	0,1	305		
		СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0,4	1,2	1,7	22,5	0	354		
		МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	150/5	5,6	4,7	36,3	210	0	205		
		КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	200	0,1	0	28,4	113,9	0	383		
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0			
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0			
		Полдник	ПОЛДНИК	ИГРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	80	1,8	4	9	80,1	4,1	54
				РЫБА ОТВАРНАЯ №242	80/5	15,8	4,9	0,6	140,6	0,3	242
				КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ №151	180	3,6	6,1	22	161,3	10,2	151
				КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3,1	2,4	17,1	103,4	0,5	395
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30			2,3	0,2	15,1	78,6	0			
Итого за 5 дней			76,8	62	263,8	1933,2	51,7				

Субботинский Андрей Владимирович С.П.



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

приложение №1
к методике №18/22
от 01.09.2018

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 6								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (пшеница) №185	200/5	9.3	5.2	40.2	244	0.9	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3.6	3	15	101.9	0.6	397
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
	СЫР (ПОРЦИЙМИ)	15	3.5	4.4	0	54.6	0.1	7
	ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЮМОМ	110	0.7	0.5	32.9	140.9	4	388
2-й завтрак								
Обед	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1.5	7.1	6.2	95.2	5.6	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ №57	200/5	1.6	4.8	10.2	92.5	6.6	57
	ФРИКАДЕЛКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ №288	70/70	11.9	14.8	10.7	227.6	0.8	288
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ №322	180	3.5	6	23.2	160.3	10.6	322
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0.44	0.2	27.77	113	0.4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2.6	0.4	17	81.6	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
		РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ОМЛЕТЕ №249	80	12.9	5.4	2.5	111.5	0
Полдник	КАША РАССЫПЧАТАЯ С ОВОЩАМИ (ГРЕЧНЕВАЯ) №166	150/5	8.1	6	36.8	234.4	0.5	166
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0	10	41.7	1.1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0.2	19.5	91.9	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2.3	2.9	22.3	125.1	0	
Итого за 6 дней			68.94	61.9	299.37	2040.8	31.4	

Воспитатель: Елена Васильевна П. П.



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

приложение №1

к контракту №78/32
от 01.04.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 7								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	220/2	6.1	5.6	20.5	157.7	0.8	94
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2.5	15.6	97.3	1.3	394
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	80	0.6	0.1	2	11.2	8	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) НА М/Б №81	200	5.2	4.5	15.2	121.9	3.8	81
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №276	200	23.7	22.6	20.2	379.8	10.4	276
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0.2	0.2	23.2	95.6	1.6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
Подник	ЗАПЕКАНКА МОРКОВНАЯ С ТВОРОГОМ №154	170	17.1	16.4	27.8	331.7	2.2	154
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	50	0.9	2	5.6	43.7	0.1	351
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	50	3.4	6.3	27.3	179.9	0	470
Итого за 7 дней			66.9	69.3	221.3	1781.1	29.6	

Заведующий кабинетом Голубцова О.В.



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ
(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

приложение №1
к плану работы №28/03
от 02.08.2018

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 8								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	200/5	8,6	6,1	31,6	217,4	0,9	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5,6	4,9	9,3	104,6	1	400
	БАТОН	40	3	1,2	20,6	104,6	0	
2-й завтрак								
	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №358	200	0,8	0,8	19	91,2	8	368
Обед								
	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1,2	5	6,7	75,5	3,1	33
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОМ №67	200/5	1,6	4,8	7,4	81,6	9,8	67
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №296	70/70	11,2	15,9	14,5	251,1	1,5	296
	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ №205	120/5	4,5	4,5	28,7	174	0	205
	КОМПОТ ИЗ АЛЕСЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	200	0,5	0,1	33	137	12	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
Полдник								
	КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЛЮБИТЕЛЬСКИЕ №256	80/5	10,5	8,1	5	135,1	0,7	256
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	180	4,4	6	17,9	145,5	38,7	336
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3,1	2,4	17,1	103,1	0,5	395
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	ВАФЛИ	30	0,8	1	23,2	106,2	0	
Итого за 8 дней			62,9	61,5	280	1946,3	76,2	

Субботина Елена / Матвеева Е.В.



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

приложение №1
к контракту №78/12
от 06.04.2018

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 9								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (пшеничная) №185	200/5	9.3	4.6	39.2	235.1	0.9	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3.6	3	15	101.9	0.6	397
	БАТОН	40	3	1.2	20.6	104.8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	15	3.5	4.4	0	54.6	0.1	7
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	80	0.9	0.2	3	19.2	20	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ №85	200	1.9	3.2	11.7	83	3.7	85
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10.7	11.7	26.8	265.1	18	291
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	200	0.1	0	28.4	113.9	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
Полдник	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (ЗАПЕЧЕННЫЙ) №235	130	20.1	14.3	30.9	338.1	0.2	235
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0.5	1.1	3	22.9	0	351
	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ №135	80	1.3	1	10.6	57.5	2.9	135
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5.6	4.9	7.8	102.8	0.6	401
	Итого за 9 день		66.2	50.3	245.6	1722	48.4	

Заведующий Детский садиком №10/10



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

приложение №1
к контракту №78/32
от 04.04.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 10								
Завтрак	САЛАТ ИЗ ГОРОШКА ЗЕЛЕННОГО КОНСЕРВИРОВАННОГО №10	40	1.2	2	2.4	32.4	1.7	10
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	80/5	8.1	14.5	1.5	168.7	0.1	215
	СОСИСКИ ОТВАНЫЕ №275	50	5.3	15.6	0.2	162.9	0	275
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2.5	15.6	97.3	1.3	394
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
2-й завтрак	СОК ТОМАТНЫЙ №399	180	1.7	0.2	5	31.4	7.2	399
Обед	ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ (морковь) №324	80	1.1	3.3	6.8	62.5	1.8	324
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ НА К/Б №82	200	3	2.2	17	99.9	5.4	82
	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ №304	210	40.9	44.5	35.5	706.1	2.9	304
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0.44	0.2	27.77	113	0.4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
Полдник	КАША ВЯЗКАЯ С ИЗЮМОМ №176	205	8.6	8	54.3	323.9	0.8	176
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИЛЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	60	4.3	6.1	32.1	201.1	0	478
Итого за 10 дней			87.94	100.7	274.37	2359.9	21.6	

Заведующий *Татьяна Александровна О.Ю.*

20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

приложение №1

к контракту №78/32
от 01.04.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 11								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПКОЙ (РИСОВОЙ) №94	220	5.3	5.5	18.4	145.1	0.8	93
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3.1	2.4	17.1	103.1	0.5	395
	БАТОН	40	3	1.2	20.6	104.8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	3.4	4.3	0	53	0	7
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	80	0.9	0.2	3	19.2	20	
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ №67	200/5	1.6	4.8	7.4	81.6	9.8	67
	МАКАРОНИК С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №292	200/5	19.8	15.1	42.1	398.9	9.9	292
	СОУС ТОМАТНЫЙ №348	50	0.5	2.5	3.3	38.3	0.9	348
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0.2	0.2	23.2	95.6	1.6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
	Полдник	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ №245	80/5	15.1	4.9	0.2	106	0.1
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	180	3.2	7.9	18	162.2	14	344
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0	10	41.7	1.1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	60	4.3	6.1	32.1	201.1	0	478
Итого за 11 день			68.6	56	259.1	1844.7	60.1	

Заведующий Канит Семёнова О.Ю.



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

приложение №1

к контракту №78/32
от 01.02.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 12								
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (манная) №185	200/5	8.2	4.6	35.7	217.2	0.9	185
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368	200	0.8	0.8	19	91.2	8	368
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1.2	5	6.7	75.5	3.1	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ №77	200	1.9	2.3	15.6	90.6	7.7	77
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	70/5	11.7	16.6	10.8	239.3	0.1	282
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	180	4.4	6	17.9	145.5	38.7	336
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	200	0.1	0	28.4	113.9	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
Полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №237	170	30.3	21.2	29.6	437.6	0.3	237
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0.5	1.2	3.3	26.2	0.1	351
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5.6	4.9	7.8	102.8	0.6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3	0.2	19.5	91.9	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2.3	2.9	22.3	125.1	0	
Итого за 12 дней			81.3	79.5	262.3	2109.4	60.5	

Заведующий Замей Елизаветовна О.Ю.



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

приложение №1
к контракту №78/32
от 01.04.2018

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 13								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	220/2	6.1	5.6	20.5	157.7	0.8	94
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2.5	15.6	97.3	1.3	394
	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ №2	30/5/20	2.3	4.2	27.4	156.7	0	2
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ (МОРКОВНАЯ) №54	80	1.8	4	9	80.1	4.1	54
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №82	200	2.3	2.2	18.2	94.4	5.3	82
	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №286	80/80	12.6	17.4	18.4	279.4	1.5	286
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ №322	180	3.5	6	23.2	160.3	10.8	322
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0.44	0.2	27.77	113	0.4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
Полдник	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	80/5	13.6	12.1	3.4	176.1	0.1	268
	КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ №166	155	4.1	4.6	41.1	221.6	0.5	166
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3.1	0.2	20.1	94.7	0	
	БУЛОЧКА ВАНИЛЬНАЯ №467	60	4.9	4.7	34.7	200.7	0	467
Итого за 13 день			62.04	64.3	304.07	2048.5	26.2	

Воспитатель *Татьяна Константиновна Д. То.*



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

приложение №1

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

к контролю №78/22
от 01.08.2018

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	90	1.5	7.1	6.2	95.2	5.6	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	80/5	8.1	14.5	1.5	168.7	0.1	215
	СОСИСКИ ОТВАНЫЕ №275	50	5.3	15.6	0.2	162.9	0	275
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3.6	3	15	101.9	0.6	397
	БАТОН	30	2.3	0.9	15.4	78.6	0	
2-й завтрак	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
Обед	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	80	0.6	0.1	2	11.2	0	
	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ НА МБ №57	200	2.1	4.2	10	87.2	6.7	57
	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ №276	200	23.7	22.6	20.2	379.8	10.4	276
	КОМПЛОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0.2	0.2	23.2	95.6	1.6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
Полдник	КАШЛА ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	200/5	8.6	6.1	31.6	217.4	0.9	185
	ЧАЙ С ЛИМОННОМ №393	180/10/7	0.2	0	10	41.7	1.1	393
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	75	10.2	5.4	33.8	226.3	0	458
Итого за 14 дней			75.7	81.3	251.7	2052.6	55	

Заведующий Детской Санитарной Д.Ф.



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

приложение №1
к контракту №78/22
от 04.04.2018

Приним пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 15	Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПНОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94	220/2	6.4	6	18.5	153.9	0.8
		МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1
		БАТОН	40	3	1.2	20.6	104.8	0
		СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	10	2.2	2.9	0	35.3	0
		СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4
		399						
Обед		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1.1	4.8	6.5	72.8	3
		СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПНОЙ НА КЛБ №80	200	2.4	2.1	14.5	86.6	5.4
		ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	230	21.9	20.7	22.4	369.9	10.5
		КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	200	0.1	0	28.4	113.9	0
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0
		46						
Полдник		РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ №245	80/5	15.1	4.9	0.2	106	0.1
		ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	180	3.8	6.2	25.6	172.8	12.5
		КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	180	3.3	2.6	16.3	102.8	0.6
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0
		ВАФЛИ	30	0.8	1	23.2	106.2	0
Итого за 15 дней			73.7	58.2	249.2	1423.9	35.3	

Ведущий диетолог О.А.



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

протокол №1

к контракту №78/32
от 05.01.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 16								
Завтрак	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1.5	7.1	6.2	95.2	5.6	
	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ №215	80/5	8.1	14.5	1.5	168.7	0.1	215
	ЧАИ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИЛЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й завтрак	ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЯБЛОКО) №368	200	0.8	0.8	19	91.2	8	368
Обед	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ №33	80	1.1	4.8	6.5	72.8	3	33
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ (ГОРОХ) №81	200	4.6	4.4	15.2	117.8	3.7	81
	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ №298	160/30	14.4	14.4	13.5	245	18.1	298
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0.44	0.2	27.77	113	0.4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
	Полдник	КАША ЖИДКАЯ (пшеница) №185	200/5	9.3	5.2	40.2	244	0.9
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	БУЛОЧКА ВЕСНУШКА №473	60	4.9	3.5	35.4	192.2	0	473
Итого за 16 дней			60.34	69	245.57	1848.9	40.8	

Заведующий кабинетом Санитарное Д.Ю.



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

приложение №1

к контракту №78/32

от 14.09.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 17								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПКОЙ (ГРЕЧНЕВОЙ) №94	220/2	6.4	6	18.5	153.9	0.8	
	ЧАЙ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ №394	200	3	2.5	15.6	97.3	1.3	394
	БАТОН	40	3	1.2	20.6	104.8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	15	3.4	4.3	0	53	0	7
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	80	0.6	0.1	2	11.2	8	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ №83	200/25	7.3	6.9	14.3	148.7	7.2	83
	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ (ПЕЧЕНЬ) №291	160/5	10.7	11.7	26.8	265.1	18	291
	СОУС СМЕТАННЫЙ №354	30	0.4	1.2	1.7	22.5	0	354
	КИСЕЛЬ ИЗ ПОВИДЛА, ДЖЕМА, ВАРЕНЬЯ №383	200	0.1	0	28.4	113.9	0	383
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
Полдник	ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ №212	200/5	18.2	14.7	43.3	384.1	0.1	212
	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ №135	80	1.3	1	10.6	57.5	2.9	135
	КЕФИР, АЦИДОФИЛИН, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА №401	200	5.6	4.9	7.8	102.8	0.6	401
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	ПЕЧЕНЬЕ	30	2.3	2.9	22.3	125.1	0	
Итого за 17 день			68.8	58.2	265.9	1808	40.3	

Специальный Педагог Транькина О.Ю.



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

приложение №1
к контракту №78/22
от 01.09.2018

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептур
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак	КАША ЖИДКАЯ (геркулесовая) №185	200/5	8,6	6,1	31,6	217,4	0,9	185
	КАКАО С МОЛОКОМ №397	180	3,6	3	15	101,9	0,6	397
	БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ №2	30/5/20	2,3	4,2	27,4	156,7	0	2
	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ №213	45	5,5	5	0,3	69,6	0	213
2-й завтрак	ФРУКТЫ (БАНАН) №368	200	3	1	42	192	20	368
Обед	ПОМИДОР СВЕЖИЙ	80	0,9	0,2	3	19,2	20	
	БОРЩ СО СМЕТАНОЙ №56	200/5	1,4	4,7	8	82,7	6,7	56
	ТЕФЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ) №296	80/80	12,6	17,4	16,4	279,4	1,5	286
	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ №321	180	3,8	6,2	25,6	172,8	12,5	321
	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ №372	200	0,2	0,2	23,2	96,6	1,6	372
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,4	21,2	102	0	
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1,5	0,1	9,7	46	0	
Полдник	СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ №268	80/5	13,6	12,1	3,4	176,1	0,1	268
	КАПУСТА ТУШЕНАЯ №336	180	4,4	6	17,9	145,5	38,7	336
	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА №398	180	0,6	0,3	18,1	88,3	79,2	398
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,2	15,1	71	0	
	БУЛОЧКА ОСЕННЯЯ №478	60	4,3	6,1	32,1	201,1	0	
Итого за 18 дней			71,9	73,2	310	2276,3	161,8	478

Сотрудница: Елена Васильевна О.Ю.



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

приложение №1
к контракту №78/32
от 01.01.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 19								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ №93	250/2	7.1	6.2	24.4	183	0.9	93
	ЧАЙ С ЛИМОНОМ №393	180/10/7	0.2	0	10	41.7	1.1	393
	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ №1	30/10	2.4	8.5	15.2	145.8	0	1
2-й завтрак	СОК ЯБЛОЧНЫЙ №399	180	0.9	0.2	17.7	75.1	1.4	399
Обед	ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	80	1.5	7.1	6.2	95.2	5.6	
	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ №80	200	1.7	2.1	13.7	81.1	5.3	80
	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ №282	70/5	11.7	16.6	10.8	239.3	0.1	282
	РАГУ ОВОЩНОЕ (3 ВАРИАНТ) №344	180	3.2	7.9	18	162.2	14	344
	КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ №376	200	0.44	0.2	27.77	113	0.4	376
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
Полдник	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА №237	170	30.3	21.2	29.6	437.6	0.3	237
	СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ) №351	30	0.5	1.2	3.3	26.2	0.1	351
	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ №400	200	5.6	4.9	9.3	104.8	1	400
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	1.5	0.1	9.7	46	0	
	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ №470	60	4.1	7.7	32.7	215.6	0	470
Итого за 19 день			74.44	84.3	249.57	2068.8	30.2	

Заведующий Транит Кемжанова О.Ю.



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

приложение №1

к контракту №78/32
от 20.01.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	С, мг	№ рецептуры
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
День 20								
Завтрак	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ (ячневой) №94	220/2	6.1	5.6	20.5	157.7	0.8	94
	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ №395	200	3.1	2.4	17.1	103.1	0.5	395
	БАТОН	40	3	1.2	20.6	104.8	0	
	СЫР (ПОРЦИЯМИ) №7	15	3.4	4.3	0	53	0	7
2-й завтрак	ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ИЗЮМОМ	110	0.7	0.5	32.9	140.9	4	388
Обед	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ №134	80	1.5	3.3	8.3	70.9	3.5	134
	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ НА К/Б №67	200	2.3	4	8.1	78	9.9	67
	ПТИЦА, ТУШЕНАЯ В СОУСЕ С ОВОЩАМИ №302	230	21.9	20.7	22.4	369.9	10.5	302
	КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ №374	200	0.5	0.1	33	137	12	374
	ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3.3	0.4	21.2	102	0	
Полдник	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	80	0.6	0.1	2	11.2	8	
	РЫБА ОТВАРНАЯ №242	80/5	15.8	4.9	0.6	110.6	0.3	242
	КАША РИСОВАЯ С ОВОЩАМИ №166	155	4.1	4.6	41.1	221.6	0.5	166
	ЧАЙ С САХАРОМ, ВАРЕНЬЕМ, ДЖЕМОМ, МЕДОМ, ПОВИДЛОМ №392	190/10	0.1	0	9.8	39.4	0	392
	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2.3	0.2	15.1	71	0	
	ВАФЛИ	30	0.8	1	23.2	106.2	0	
Итого за 20 день			69.5	53.3	275.9	1877.3	50	

Заведующий Канит Карисенко В.Ю.



20-ти ДНЕВНОЕ ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ

(со свежими овощами)

приложение №1

к контракту №78/32
от 24.04.2018

для детей дошкольного возраста 3-7 лет, 12 часовой режим функционирования

ИТОГО ПО ПРИМЕРНОМУ МЕНЮ

Итого	б	ж	уг	ккал	С
Итого за период	1407.58	1358.8	5300.59	39363.8	1041.7
Среднее значение за период	70.4	67.9	265.0	1968.2	52.1

Источник рецептуры:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2011.-584с.

Заведующий кабинетом воспитателя О.Ю.

