*Приложение № 1 к конкурсной документации*

**ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ ( ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ 3 – 7 ГОДА) 12-часовой режим пребывания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| I день:  понедельник | Неделя : первая |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | Масса  порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Макароны запеченные с яйцом | 200/5 | 8,11 | 8,23 | 27,4 | 215 | 0,45 |
|  | Икра кабачковая | 60 | 0,72 | 2,83 | 4,63 | 46,80 | 5,76 |
|  | Кофейный напиток с молоком сгущенным | 180 | 2,0 | 2,3 | 17 | 102 | 0,35 |
|  | *Итого:* |  | **10,83** | **13,36** | **49,03** | **363,8** | **6,56** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания | 180 | **0,95** | **0,07** | **18,23** | **71,32** | **6,8** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | Салат из свеклы с луком (чесноком) | 60 | 0,85 | 3,65 | 5,19 | 56,34 | 5,7 |
|  | Щи на мясном б-не со сметаной | 250 | 1,74 | 4,88 | 9,21 | 85 | 18,45 |
|  | Плов с мясом | 200 | 19,33 | 16,19 | 33,99 | 359 | 0,96 |
|  | Кисель из концентрата | 200 | 0 | 0 | 18 | 60 | - |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 50 | 2,5 | 0,5 | 21,25 | 102,0 | - |
|  | *Итого:* |  | **24,42** | **25,22** | **87,64** | **662,34** | **25,11** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Кефир с м.д.ж 2,5-3,2% | 180 | 5,22 | 4,5 | 7,2 | 90 | 1,26 |
|  | Печенье | 35 | 3 | 3,9 | 29,8 | 166,8 |  |
|  | *Итого:* |  | **8,22** | **8,4** | **37** | **256,8** | **1,26** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин** | Сырники с морковью | 150 | 19 | 17,5 | 30,75 | 367,5 | 0,88 |
|  | Салат из яблок и изюма | 60 | 0,55 | 0,6 | 4,82 | 51,8 | 3,75 |
|  | Какао с молоком | 180 | 1,2 | 1,3 | 13 | 90 | 1,17 |
|  | *Итого:* |  | **20,75** | **19,4** | **48,57** | **508,8** | **5,8** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за I день:*** | |  | ***65,29*** | ***66,45*** | ***240,47*** | ***1863,06*** | ***45,53*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| II день:  вторник | Неделя : первая |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | Масса  порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Каша пшенная молочная | 200 | 5,26 | 6,07 | 24,48 | 159,75 | 1,46 |
|  | Чай с молоком | 180 | 2,65 | 2,33 | 11,31 | 77 | 1,19 |
|  | Бутерброд с маслом сливочным, сыром | 40/5/10 | 5,06 | 7,27 | 14,62 | 162,25 | 0,19 |
|  | *Итого:* |  | **13,99** | **14,64** | **52,1** | **412** | **2,85** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Груша | 180 | **0,72** | **0,54** | **19,62** | **75,6** | **6,48** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | Салат из зеленого горошка с луком | 60 | 1,57 | 5,08 | 3,9 | 67 | 6,6 |
|  | Суп вермишелевый на курином бульоне | 250 | 2,68 | 2,83 | 17,14 | 104,7 | 8,25 |
|  | Суфле куриное | 70 | 10,15 | 13,03 | 2,14 | 166 | 0,13 |
|  | Капуста тушеная | 180 | 3,6 | 5,48 | 10,82 | 122,8 | 0,06 |
|  | Компот из яблок | 180 | 0,16 | 0,16 | 23,88 | 97,6 | 1,72 |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 30 | 1,5 | 0,3 | 12,75 | 61,2 | - |
|  | *Итого :* |  | **19,66** | **26,88** | **70,63** | **619,3** | **16,76** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Ряженка с м.д.ж 2,5-3,2% | 180 | 5,22 | 4,5 | 7,56 | 92 | 0,54 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,68 | 0,28 | 20,12 | 96 | - |
|  | *Итого:* |  | **8,06** | **4,94** | **26,12** | **183,6** | **0,54** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин** | Салат из свежей капусты со свеклой | 60 | 0,55 | 2,6 | 3,5 | 38 | 13,9 |
|  | Котлета рыбная | 70 | 10,09 | 3,26 | 6,79 | 97 | 0,24 |
|  | Соус томатный | 30 | 0,69 | 1,95 | 3,09 | 31 | 0,39 |
|  | Пюре картофельное | 150 | 3,06 | 4,8 | 20,43 | 138 | 18,15 |
|  | Какао с молоком | 180 | 3,67 | 1,3 | 13 | 90 | 1,2 |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 20 | 1,0 | 0,2 | 8,5 | 40,8 | - |
| **Итого:** |  |  | **18,04** | **15,14** | **53,62** | **421,8** | **33,87** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за II день*** | |  | ***60,47*** | ***62,14*** | ***222,09*** | ***1712,3*** | ***60,05*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| III день:  среда | Неделя : первая |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | Масса  порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Омлет натуральный | 105 | 9,28 | 18,03 | 1,86 | 193 | 0,18 |
|  | Кофейный напиток с молоком | 180 | 2,85 | 2,41 | 14,36 | 91 | 1,17 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | Масло сливочное | 8 | 0.048 | 6,67 | - | 59,84 | 0,056 |
|  | *Итого* |  | **15,02** | **27,55** | **34,78** | **435,44** | **1,19** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания | 180 | **0,95** | **0,07** | **18,23** | **71,32** | **6,8** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | Салат из свеклы с солёным огурцом | 60 | 0,85 | 3,65 | 5,19 | 56,34 | 5,7 |
|  | Суп крестьянский со сметаной | 250 | 2,31 | 7,73 | 15,42 | 140,58 | 18,4 |
|  | Гуляш | 80 | 6 | 7,6 | 2,47 | 164,8 | 0,97 |
|  | Греча отварная | 100 | 5,73 | 4,06 | 25,76 | 162 | - |
|  | Компот из сухофруктов | 180 | 0,44 | 0,02 | 27,76 | 113 | 0,4 |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 30 | 1,5 | 0,3 | 12,75 | 61,2 | - |
|  | *Итого:* |  | **16,83** | **23,36** | **89,35** | **697,92** | **25,47** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Йогурт питьевой 3,2% натуральный | 180 | 5,22 | 4,5 | 7,56 | 92 | 0,54 |
|  | Сушка | 30 | 2,82 | 1,8 | 20,1 | 107,7 | - |
|  | *Итого:* |  | **8,04** | **6,3** | **27,66** | **199,7** | **0,54** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин** | Пирожок с капустой и яйцом | 80 | 6,02 | 5,36 | 27,70 | 213,0 | 0,12 |
|  | Рагу из овощей | 200 | 3,24 | 5,39 | 31,45 | 221,3 | 11,06 |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 20 | 1,0 | 0,2 | 8,5 | 40,8 | - |
|  | Чай с молоком | 180 | 2,65 | 2,33 | 11,31 | 77 | 1,19 |
|  | *Итого:* |  | **12,91** | **13,28** | **78,96** | **552,1** | **12,37** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за III день:*** | |  | ***53,7*** | ***70,49*** | ***2348,93*** | ***1961,16*** | ***43,17*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| IV день:  Четверг | Неделя : первая |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | Масса  порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Каша манная молочная вязкая | 200 | 6,21 | 7,47 | 25,09 | 192 | 1,95 |
|  | Какао с молоком | 180 | 3,67 | 1,3 | 13 | 90 | 1,2 |
|  | Бутерброд с маслом сливочным, сыром | 40/5/10 | 5,06 | 7,27 | 14,62 | 162,25 | 0,19 |
|  | *Итого:* |  | **14,94** | **16,04** | **52,71** | **444,25** | **3,34** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Яблоко печеное | 100 | **0,4** | **0,4** | **33,87** | **142,7** | **4,0** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед:** | Салат витаминный | 60 | 0,84 | 3,64 | 5,41 | 52,44 | 19,47 |
|  | Борщ со сметаной | 250 | 1,81 | 4,91 | 12,74 | 102,5 | 10,28 |
|  | Запеканка картофельная с мясом | 165 | 12,13 | 9,5 | 25,7 | 237 | 3,8 |
|  | Соус сметанный | 30 | 0,45 | 5,06 | 1,62 | 45 | 0,06 |
|  | Компот из груш | 200 | 0,16 | 0,12 | 24,08 | 98 | 0,86 |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 50 | 2,5 | 0,5 | 21,25 | 102,0 | - |
|  | *Итого:* |  | **17,89** | **23,73** | **90,8** | **636,94** | **34,47** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Кефир с м.д.ж 2,5-3,2% | 180 | 5,22 | 4,5 | 7,2 | 90 | 1,26 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | *Итого:* |  | **8,06** | **4,94** | **25,76** | **181,6** | **1,26** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин:** | Салат из моркови с изюмом | 60 | 0,6 | 3,5 | 4,82 | 51,8 | 15,1 |
|  | Запеканка творожная с изюмом | 150 | 15,78 | 13,07 | 25,37 | 275,9 | 1,54 |
|  | Соус молочный | 40 | 1,65 | 1,37 | 3,23 | 47,07 | 0,13 |
|  | Чай с молоком без сахара | 180 | 2,67 | 2,34 | 2,35 | 42,2 | 1,20 |
|  | *Итого:* |  | **20,7** | **20,28** | **35,77** | **417** | **17,97** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за IV день:*** | |  | ***61,99*** | ***65,39*** | ***238,91*** | ***1822,49*** | ***61,04*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| V день:  Пятница | Неделя : первая |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | Масса  порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Каша геркулесовая молочная | 200 | 6,35 | 8,51 | 27,13 | 187 | 1,95 |
|  | Кофейный напиток с молоком | 180 | 2,85 | 2,41 | 14,36 | 91 | 1,17 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | Масло сливочное | 8 | 0.048 | 6,67 | - | 59,84 | 0,056 |
|  | *Итого* |  | **12,09** | **18,03** | **60,05** | **429,44** | **3,18** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания | 180 | **0,95** | **0,07** | **18,23** | **71,32** | **6,8** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | Салат из свеклы с морковью | 60 | 0,6 | 6 | 4,96 | 76,71 | 4,6 |
|  | Суп харчо | 250 | 5,01 | 5,34 | 21,46 | 154 | 9,07 |
|  | Котлета говяжья | 70 | 11,92 | 8,8 | 11,64 | 173 | - |
|  | Овощи тушеные в сметанном соусе | 180 | 5,08 | 4,1 | 14,5 | 122,4 | 21,69 |
|  | Компот из яблок | 180 | 0,16 | 0,16 | 23,88 | 97,6 | 1,72 |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 50 | 2,5 | 0,5 | 21,25 | 102,0 | - |
|  | *Итого:* |  | **25,27** | **24,9** | **97,69** | **725,71** | **37,08** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Ряженка с м.д.ж 2,5-3,2% | 180 | 5,22 | 4,5 | 7,56 | 92 | 0,54 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,68 | 0,28 | 20,12 | 96 | - |
|  | *Итого:* |  | **8,06** | **4,94** | **26,12** | **183,6** | **0,54** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин:** | Оладьи с джемом | 130/15 | 10,57 | 8,9 | 61,2 | 364,0 | 0,61 |
|  | Чай с молоком без сахара | 180 | 2,67 | 2,34 | 2,35 | 42,2 | 1,20 |
|  | Груша | 180 | 0,72 | 0,54 | 19,62 | 75,6 | 6,48 |
|  | *Итого :* |  | **13,24** | **11,24** | **83,17** | **481,8** | **1,81** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за V день:*** | |  | ***59,61*** | ***59,18*** | ***285,26*** | ***1891,87*** | ***49,41*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| VI день:  понедельник | Неделя : вторая |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | Масса  порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Макароны запеченные с сыром | 150 | 7,88 | 8,83 | 35,88 | 259 | 0,19 |
|  | Чай с сахаром | 180 | 0,06 | 0,02 | 11,98 | 43 | 0,03 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | *Итого:* |  | **10,78** | **9,29** | **66,42** | **393,6** | **0,22** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания | 180 | **0,95** | **0,07** | **18,23** | **71,32** | **6,8** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | Салат из свеклы с луком (чесноком) | 60 | 0,85 | 3,65 | 5,19 | 56,34 | 5,7 |
|  | Суп уха со сметаной | 250 | 8,6 | 8,4 | 14,3 | 167 | 9,11 |
|  | Тефтели мясные | 70 | 8,98 | 9,49 | 7,31 | 150,5 | 0,79 |
|  | Капуста тушеная | 180 | 3,6 | 5,48 | 10,82 | 122,8 | 0,06 |
|  | Компот из сухофруктов без сахара | 180 | 0,44 | 0,02 | 15,96 | 49,32 | 0,4 |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 50 | 2,5 | 0,5 | 21,25 | 102,0 | - |
|  | *Итого:* |  | **24,97** | **27,54** | **74,83** | **647,96** | **16,06** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Кефир с м.д.ж 2,5-3,2% | 180 | 5,22 | 4,5 | 7,2 | 90 | 1,26 |
|  | Гренка из хлеба пшеничного | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | *Итого:* |  | **8,06** | **4,94** | **25,76** | **181,6** | **1,26** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин** | Салат с морковью и изюмом | 40 | 0,6 | 3,5 | 4,82 | 51,8 | 15,1 |
|  | Пудинг творожный с изюмом | 120 | 18,17 | 12,9 | 29,20 | 306 | 0,23 |
|  | Какао с молоком | 180 | 3,67 | 1,3 | 13 | 90 | 1,2 |
|  | *Итого:* |  | **22,44** | **17,7** | **47,02** | **447,8** | **16,58** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за VI день:*** | |  | ***67,15*** | ***59,47*** | ***232,21*** | ***1746,96*** | ***37,72*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| VII день:  вторник | Неделя : вторая |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | Масса  порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Каша гречневая молочная | 200 | 6,21 | 5,28 | 27,9 | 184 | - |
|  | Кофейный напиток с молоком | 180 | 2,85 | 2,41 | 14,36 | 91 | 1,17 |
|  | Бутерброд с маслом сливочным, сыром | 40/5/10 | 5,06 | 7,27 | 14,62 | 162,25 | 0,19 |
|  | *Итого:* |  | **14,12** | **14,96** | **56,88** | **437,25** | **1,36** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Груша | 180 | **0,72** | **0,54** | **19,62** | **75,6** | **6,48** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | Салат из моркови | 60 | 0,74 | 0,05 | 6,96 | 31,38 | 2,88 |
|  | Суп молочный с овощами | 250 | 5,65 | 5,43 | 16,43 | 137 | 9,6 |
|  | Печень тушеная в сметане | 55/40 | 12,28 | 7,07 | 8,57 | 144,94 | 28,35 |
|  | Макароны отварные | 100 | 3,67 | 3,01 | 17,63 | 112 | - |
|  | Кисель из концентрата | 200 | - | - | 18 | 60 | - |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 50 | 2,5 | 0,5 | 21,25 | 102,0 | - |
|  | *Итого:* |  | **24,1** | **16,01** | **88,84** | **587,32** | **38,35** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Ряженка с м.д.ж 2,5-3,2% | 180 | 5,22 | 4,5 | 7,56 | 92 | 0,54 |
|  | Вафли | 30 | 1 | 8,8 | 18,8 | 154,2 | - |
|  | *Итого:* |  | **6,22** | **13,3** | **26,36** | **246,2** | **0,54** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин :** | Салат из белокочанной капусты | 60 | 0,84 | 3,64 | 5,41 | 52,44 | 19,47 |
|  | Рыба, запеченная в омлете | 70 | 11,11 | 3,82 | 2,24 | 82 | 0,26 |
|  | Картофель отварной | 155 | 2,65 | 4,17 | 24,08 | 146 | 21,98 |
|  | Чай с сахаром | 180 | 0,06 | 0,02 | 11,98 | 43 | 0,03 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | *Итого:* |  | **17,5** | **12,09** | **62,27** | **415,04** | **41,74** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за VII день:*** | |  | ***62,66*** | ***56,9*** | ***253,97*** | ***1761,38*** | ***88,47*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| VIII день:  Среда | Неделя : вторая |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | Масса  порции,  г | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Омлет натуральный | 105 | 9,28 | 8,03 | 2,86 | 193 | 0,18 |
|  | Чай с молоком | 180 | 2,65 | 2,33 | 11,31 | 77 | 1,19 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | Масло сливочное | 8 | 0,048 | 6,67 | - | 59,84 | 0,056 |
|  | *Итого:* |  | **15,02** | **17,55** | **35,82** | **435,44** | **1,4** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания | 180 | **0,95** | **0,07** | **18,23** | **71,32** | **6,8** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | Салат из белокочанной капусты | 60 | 0,84 | 3,64 | 5,41 | 52,44 | 19,47 |
|  | Суп картофельный с клецками | 250 | 4,6 | 5,68 | 15,27 | 119,34 | 4,28 |
|  | Курица тушеная в соусе | 70 | 7,42 | 9,33 | 2,58 | 106 | 1,5 |
|  | Рис с овощами | 150 | 3,86 | 7 | 25,6 | 212 | 5,95 |
|  | Компот из сухофруктов без сахара | 180 | 0,44 | 0,02 | 15,96 | 49,32 | 0,4 |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 50 | 2,5 | 0,5 | 21,25 | 102,0 | - |
|  | *Итого:* |  | **19,66** | **26,17** | **86,07** | **641,1** | **31,6** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Йогурт питьевой 3,2% натуральный | 180 | 5,22 | 5,76 | 7,2 | 106,2 | 1,26 |
|  | Сушка | 30 | 2,82 | 1,8 | 20,1 | 107,7 | - |
|  | *Итого:* |  | **8,04** | **7,56** | **27,3** | **213,9** | **1,26** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин** | Винегрет | 200 | 2,76 | 11,1 | 16,8 | 189,6 | 20,4 |
|  | Сельдь малосоленая с луком | 60 | 5,3 | 6,5 | 0,91 | 116 | 1 |
|  | Чай с сахаром | 180 | 0,07 | 0,01 | 7,1 | 29 | 1,42 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
| **Итого:** |  |  | **8,06** | **20,37** | **47,58** | **474,2** | **22,59** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за VIII день:*** | |  | ***51,73*** | ***71,72*** | ***215*** | ***1835,96*** | ***63,65*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| IX день:  Четверг | Неделя : вторая |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | Масса  порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Каша пшеничная молочная | 200 | 6,44 | 7,53 | 25,38 | 193 | 1,95 |
|  | Кофейный напиток с молоком | 180 | 2,85 | 2,41 | 14,36 | 91 | 1,17 |
|  | Какао с молоком | 180 | 1,2 | 1,3 | 13 | 90 | 0,83 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | Масло сливочное | 8 | 0,048 | 6,67 | - | 59,84 | 0,056 |
|  | *Итого:* |  | **10,53** | **15,94** | **56,94** | **434,44** | **2,83** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Яблоко | 180 | **0,72** | **0,72** | **17,64** | **84,6** | **12,0** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | Салат из свеклы с яблоками | 60 | 0,66 | 3,11 | 6,86 | 58,02 | 5,58 |
|  | Суп картофельный | 250 | 2,34 | 2,82 | 16,71 | 101 | 12 |
|  | Запеканка капустная с мясом | 200 | 16,8 | 16,55 | 23,95 | 306 | 9,47 |
|  | Кисель из концентрата | 200 | - | - | 18 | 60 | - |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 50 | 2,5 | 0,5 | 21,25 | 102,0 | **-** |
|  | *Итого:* |  | **22,3** | **22,98** | **86,77** | **627** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Кефир с м.д.ж 2,-3,2% | 180 | 5,22 | 4,5 | 7,2 | 90 | 1,26 |
|  | Гренка из хлеба пшеничного | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  |  |  | **8,06** | **4,94** | **25,76** | **181,6** | **1,26** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин** | Салат из моркови | 60 | 0,74 | 0,05 | 6,96 | 31,38 | 2,88 |
|  | Вареники ленивые | 155 | 21,89 | 16,03 | 22,6 | 321 | 0,28 |
|  | Соус сметанный сладкий | 50 | 0,70 | 2,04 | 2,93 | 37,0 | 0 |
|  | Чай с молоком без сахара | 180 | 1,75 | 1,3 | 1,84 | 24,35 | 1,19 |
|  | *Итого:* |  | **25,08** | **20,45** | **43,8** | **413,73** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого IX за день:*** | |  | ***70*** | ***67,97*** | ***230,91*** | ***1794,02*** | ***46,31*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| X день:  Пятница | Неделя : вторая |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | | | Масса  порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Каша «Дружба» вязкая | | | 200 | 6,2 | 7,73 | 27,71 | 201 | 1,95 |
|  | Какао с молоком | | | 180 | 1,2 | 1,3 | 13 | 90 | 0,83 |
|  | Масло сливочное | | | 8 | 0.048 | 6,67 | - | 59,84 | 0,056 |
|  | Хлеб пшеничный | | | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | *Итого:* | | |  | **9,15** | **14,86** | **58,25** | **395,44** | **4** |
|  |  | | |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания | | | 180 | **0,95** | **0,07** | **18,23** | **71,32** | **6,8** |
|  |  | | |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | Салат из свеклы с зел.горошком | | | 60 | 1,13 | 4,56 | 4,09 | 64 | 4,48 |
|  | Суп картоф. с мясными фрикадельками | | | 250 | 6,64 | 5,18 | 15,44 | 139 | 11,2 |
|  | Рыба тушеная в сметанном соусе | | | 80/20 | 12,2 | 6,5 | 55,2 | 138,2 | 2,23 |
|  | Картофель отварной | | | 155 | 1,94 | 3,62 | 22,86 | 143,7 | 14,25 |
|  | Компот из сухофруктов без сахара | | | 180 | 0,44 | 0,02 | 15,96 | 49,32 | 0,4 |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | | | 50 | 2,5 | 0,5 | 21,25 | 102,0 | - |
|  | *Итого:* | | |  | **24,57** | **20,52** | **142,72** | **684,5** | **33,88** |
|  |  | | |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Кисломолочный напиток «Бифидок» | | | 180 | 4,2 | 4,8 | 5,4 | 84 | 1,05 |
|  | Ватрушка (пирожок) с джемом | | | 60 | 3,82 | 2,55 | 37,8 | 190 | 0,06 |
|  | *Итого:* | | |  | **8,02** | **7,35** | **43,2** | **274** | **1,32** |
|  |  | | |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин** | Салат из кукурузы с репчатым луком | | | 60 | 4,88 | 7,24 | 28,51 | 198 | 1 |
|  | Омлет с морковью | | | 105 | 5,61 | 11,61 | 2,78 | 137,85 | 0,96 |
|  | Чай с молоком | | | 180 | 2,65 | 2,33 | 11,31 | 77 | 1,19 |
|  | Хлеб пшеничный | | | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | *Итого:* | | |  | **15,98** | **21,62** | **61,16** | **504,45** | **3,15** |
|  | | |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за Xдень:*** | | | |  | ***58,67*** | ***64,42*** | ***323,56*** | ***1929,71*** | ***49,06*** |
|  | |  |  | | | | | | |
| XI день:  Понедельник | | Неделя : третья |  | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | Выход блюда | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Каша манная с изюмом | 200 | 6,41 | 7,5 | 29,5 | 209,61 | - |
|  | Кофейный напиток с молоком сгущенным | 180 | 2 | 2,3 | 17 | 102 | 0,35 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | Масло сливочное | 8 | 0,048 | 6,67 | - | 59,84 | 0,056 |
|  | *Итого:* |  | **11,3** | **16,91** | **65,06** | **463,05** | **0,4** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания | 180 | **0,95** | **0,07** | **18,23** | **71,32** | **6,8** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | Салат из свеклы с луком (чесноком) | 60 | 0,85 | 3,65 | 5,19 | 56,34 | 5,7 |
|  | Щи «Уральские» со сметаной | 250 | 1,79 | 4,99 | 12,48 | 101,5 | 18,45 |
|  | Тефтели мясные | 70 | 8,98 | 9,49 | 7,31 | 150,5 | 0,79 |
|  | Греча отварная | 100 | 3 | 4,27 | 14,6 | 175,33 | - |
|  | Компот из сухофруктов без сахара | 180 | 0,44 | 0,02 | 15,96 | 49,32 | 0,4 |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 50 | 2,5 | 0,5 | 21,25 | 102,0 | - |
|  | *Итого:* |  | **17,56** | **22,92** | **76,79** | **634,99** | **31,34** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Кефир с м.д.ж 2,5-3,2% | 180 | 5,22 | 4,5 | 7,2 | 90 | 1,26 |
|  | Гренка из пшеничного хлеба | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | *Итого:* |  | **8,06** | **4,94** | **25,76** | **181,6** | **1,26** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин** | Салат из моркови и яблок | 60 | 0,64 | 0,1 | 5,17 | 24,24 | 3,75 |
|  | Сырники запеченные | 150 | 24,82 | 15,91 | 31,22 | 365,41 | 0,7 |
|  | Чай с молоком | 180 | 2,65 | 2,33 | 11,31 | 77 | 1,19 |
|  | *Итого:* |  | **28,11** | **18,34** | **47,7** | **466,65** | **5,64** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за XI день:*** | |  | ***65,98*** | ***63,18*** | ***233,54*** | ***1817,61*** | ***45,44*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| XII день:  Вторник | Неделя : третья |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | Масса  порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С |
| Б | Ж | У |
| **Завтрак** | Каша «Янтарная» (пшенная с яблоками) | 200 | 8,2 | 11,8 | 37,8 | 292 | **-** |
|  | Какао с молоком | 180 | 1,2 | 1,3 | 13 | 90 | 0,83 |
|  | Бутерброд с маслом сливочным, сыром | 40/5/10 | 5,06 | 7,27 | 24,62 | 162,25 | 0,19 |
|  | *Итого:* |  | **15,91** | **21,4** | **73,73** | **531,25** | **1,38** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Груша | 180 | **0,72** | **0,54** | **19,62** | **75,6** | **6,48** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | Огурец соленый | 60 | 0,57 | 0,1 | 2,41 | 12 | 15 |
|  | Суп гороховый на мясном б-не с гренками | 250/10 | 5,49 | 5,27 | 16,32 | 135 | 5,81 |
|  | Суфле из отварного мяса | 70 | 10,15 | 13,03 | 2,14 | 166 | 0,13 |
|  | Картофельное пюре | 120 | 2,44 | 3,84 | 16,34 | 110,4 | 14,5 |
|  | Компот из яблок | 180 | 0,16 | 0,16 | 23,88 | 97,6 | 1,72 |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 50 | 2,5 | 0,5 | 21,25 | 102,0 | **-** |
|  | *Итого :* |  | **21,31** | **22,9** | **82,34** | **623** | **37,16** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Ряженка с м.д.ж 2,5-3,2% | 180 | 5,22 | 4,5 | 7,56 | 92 | 0,54 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | *Итого:* |  | **8,06** | **4,94** | **26,12** | **183,6** | **0,54** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин** | Рагу из овощей | 200 | 2,4 | 17,36 | 18,26 | 242 | 11,06 |
|  | Гребешок с повидлом | 70 | 5,3 | 4,75 | 29,5 | 183,3 | 0,26 |
|  | Какао с молоком без сахара | 180 | 1,2 | 1,3 | 3,4 | 47 | 0,99 |
|  | *Итого:* |  | **8,9** | **23,41** | **51,16** | **472,3** | **12,31** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за XII день*** | |  | ***54,9*** | ***73,19*** | ***252,97*** | ***1885,75*** | ***57,87*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| XIII день:  Среда | Неделя : третья |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | Масса  порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Омлет натуральный | 105 | 9,28 | 8,03 | 2,86 | 193 | 0,18 |
|  | Икра кабачковая | 60 | 0,72 | 2,83 | 4,63 | 46,80 | 5,76 |
|  | Кофейный напиток с молоком | 180 | 2,85 | 2,41 | 14,36 | 91 | 1,17 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | Масло сливочное | 8 | 0,048 | 6,67 | - | 59,84 | 0,056 |
|  | *Итого* |  | **13,36** | **16,44** | **34,42** | **434,44** | **1,4** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания | 180 | **0,95** | **0,07** | **18,23** | **71,32** | **6,8** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | Салат из зеленого горошка с луком | 60 | 1,57 | 5,08 | 3,9 | 67 | 6,6 |
|  | Свекольник со сметаной | 250 | 1,92 | 6,33 | 10,05 | 104,12 | 12,35 |
|  | Жаркое по-домашнему | 200 | 7,3 | 5,3 | 14,66 | 227,3 | 8,1 |
|  | Компот из груш | 200 | 0,16 | 0,12 | 24,08 | 98 | 0,86 |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 50 | 2,5 | 0,5 | 21,25 | 102,0 | - |
|  | *Итого:* |  | **13,29** | **17,21** | **67,86** | **560,42** | **27,05** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Йогурт 3,2% натуральный | 180 | 5,22 | 4,5 | 7,56 | 92 | 0,54 |
|  | Печенье | 35 | 2,1 | 2,7 | 21,3 | 166,8 | - |
|  | *Итого:* |  | **7,32** | **7,2** | **28,86** | **258,8** | **0,54** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин** | Салат из белокочанной капусты | 60 | 0,84 | 3,64 | 5,41 | 52,44 | 19,47 |
|  | Котлета рыбная любительская | 80 | 10,95 | 3,7 | 8,69 | 112 | 3,02 |
|  | Соус томатный | 30 | 0,69 | 1,95 | 3,09 | 31 | 0,39 |
|  | Рис отварной | 150 | 3,64 | 5,37 | 36,67 | 210 | - |
|  | Чай с сахаром | 180 | 0 | 0 | 11,98 | 43 | 0,03 |
|  | *Итого:* |  | **17,32** | **15,96** | **66,86** | **495,44** | **22,91** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого заXIII день:*** | |  | ***52,24*** | ***56,88*** | ***220,86*** | ***1820,42*** | ***58,7*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| XIV день:  Четверг | Неделя : третья |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | Масса  порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Каша «Ассорти» молочная | 200 | 6,41 | 7,73 | 29,71 | 212 | 1,92 |
|  | Какао с молоком | 180 | 3,67 | 1,3 | 13 | 90 | 1,2 |
|  | Бутерброд с маслом сливочным, сыром | 30/5/10 | 5,06 | 7,27 | 14,62 | 145 | 0,19 |
|  | *Итого:* |  | **14,32** | **17,41** | **58,69** | **448** | **3,28** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Яблоко | 180 | **0,72** | **0,72** | **17,64** | **84,6** | **12,0** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед:** | Салат витаминный | 60 | 0,84 | 3,64 | 5,41 | 52,44 | 19,47 |
|  | Суп лапша с курицей | 250 | 9,04 | 7,34 | 13,94 | 159,6 | - |
|  | Рагу овощное | 200 | 3,24 | 7,36 | 18,26 | 242 | 5,2 |
|  | Компот из сухофруктов без сахара | 180 | 0,44 | 0,02 | 15,96 | 49,32 | 0,4 |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 50 | 2,5 | 0,5 | 21,25 | 102,0 | - |
|  | *Итого:* |  | **16,06** | **18,86** | **74,82** | **605,36** | **25,07** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Кефир с м.д.ж 2,5-3,2% | 180 | 5,22 | 4,5 | 7,2 | 90 | 1,26 |
|  | Гренка из хлеба пшеничного | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | *Итого:* |  | **8,06** | **4,94** | **25,76** | **181,6** | **1,26** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин:** | Салат из моркови | 60 | 0,74 | 0,05 | 16,96 | 31,38 | 2,88 |
|  | Пудинг из творога с яблоками | 150 | 20,46 | 18,09 | 22,11 | 333 | 2,07 |
|  | Соус сметанный | 50 | 0,7 | 2,04 | 2,93 | 37 | - |
|  | Чай с молоком | 180 | 2,65 | 2,33 | 11,31 | 77 | 1,19 |
|  | *Итого:* |  | **24,55** | **22,51** | **53,31** | **478,38** | **6,14** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за XIV день:*** | |  | ***63,71*** | ***64,44*** | ***230,22*** | ***1797,94*** | ***47,75*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| XV день:  Пятница | Неделя : третья |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | Масса  порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Каша рисовая молочная | 200 | 5,55 | 5,43 | 42,79 | 192 | - |
|  | Кофейный напиток с молоком | 180 | 2,85 | 2,41 | 14,36 | 91 | 1,17 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | Масло сливочное | 8 | 0,048 | 6,67 | - | 59,84 | 0,056 |
|  | *Итого* |  | **12,1** | **13,84** | **74,35** | **433,44** | **1,25** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания | 180 | **0,95** | **0,07** | **18,23** | **71,32** | **6,8** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | Икра свекольная | 60 | 1,22 | 4,49 | 5,32 | 64,64 | 8,34 |
|  | Рассольник «Ленинградский» со сметаной | 250 | 4,1 | 7,16 | 20,93 | 145 | 8,2 |
|  | Биточки рыбные | 70 | 10,09 | 3,26 | 6,79 | 97 | 0,24 |
|  | Овощи в молочном соусе | 240 | 6,77 | 5,47 | 19,34 | 163,2 | 28,91 |
|  | Компот из груш | 200 | 0,16 | 0,12 | 24,08 | 98 | 0,86 |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 50 | 2,5 | 0,5 | 21,25 | 102,0 | - |
|  | *Итого:* |  | **24,84** | **21** | **97,71** | **669,84** | **41,91** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Кисломолочный продукт «Бифидок» | 180 | 5,04 | 5,76 | 6,48 | 100,8 | 1,26 |
|  | Лепешка сметанная | 80 | 6,2 | 8,13 | 40,26 | 261,3 | - |
|  | *Итого :* |  | **11,26** | **13,89** | **46,74** | **362,1** | **1,26** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин:** | Салат из кукурузы с репчатым луком | 60 | 4,88 | 7,24 | 28,51 | 198 | 1 |
|  | Картофель запеченный в сметан. соусе | 200 | 4,82 | 8,14 | 26,02 | 196 | 5,78 |
|  | Чай с сахаром | 180 | 0 | 0 | 11,98 | 43 | 0,03 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | *Итого:* |  | **9,7** | **21,42** | **57,74** | **425,62** | **4,83** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за XV день:*** | |  | ***58,85*** | ***7,22*** | ***294,77*** | ***1962,32*** | ***56,05*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| XVI день:  Понедельник | Неделя : четвертая |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | Масса  порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Макароны запеченные с яйцом | 200/5 | 8,11 | 8,23 | 27,4 | 215 | 0,45 |
|  | Кофейный напиток с молоком сгущен | 180 | 2 | 2,3 | 17 | 102 | 0,35 |
|  | Бутерброд с маслом сливочным | 30/5 | 2,3 | 4,36 | 14,62 | 108 | - |
|  | *Итого:* |  | **12,41** | **14,89** | **59** | **425** | **0,8** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания | 180 | **0,95** | **0,07** | **18,23** | **71,32** | **6,8** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | Салат из свеклы с зеленым горошком | 60 | 1,13 | 4,56 | 4,09 | 64 | 4,48 |
|  | Суп с рыбными фрикадельками | 250 | 7,04 | 3,24 | 15,28 | 114,57 | 16,31 |
|  | Голубцы ленивые со сметаной | 200 | 14,12 | 9,04 | 20,26 | 219 | 20,03 |
|  | Компот из сухофруктов | 200 | 0,44 | 0,02 | 27,76 | 113 | 0,4 |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 50 | 2,5 | 0,5 | 21,25 | 102,0 | - |
|  | *Итого:* |  | **25,23** | **17,36** | **88,64** | **612,57** | **41,22** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Кефир с м.д.ж 2,5-3,2% | 180 | 5,22 | 4,5 | 7,2 | 90 | 1,26 |
|  | Пряники | 40 | 2,6 | 3 | 28,8 | 152,6 | - |
|  | *Итого:* |  | **7,82** | **7,5** | **36** | **242,6** | **1,26** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин** | Салат из яблок и изюма | 60 | 0,55 | 0,05 | 6,96 | 51,8 | 2,88 |
|  | Запеканка творожно-морковная | 150 | 17 | 15 | 22,8 | 300 | 2,13 |
|  | Соус сметанный сладкий | 50 | 0,7 | 2,04 | 2,93 | 37 | - |
|  | Какао с молоком без сахара | 180 | 1 | 1,3 | 1,04 | 42,24 | 1,2 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | *Итого:* |  | **22,09** | **18,82** | **52,29** | **522,64** | **6,21** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за XVI день:*** | |  | ***68,5*** | ***58,64*** | ***254,16*** | ***1874,13*** | ***56,29*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| XVII день:  Вторник | Неделя : четвертая |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | Масса  порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С  мг |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Каша геркулесовая молочная | 200 | 6,35 | 8,51 | 27,13 | 187 | 1,95 |
|  | Чай с молоком | 180 | 2,85 | 2,41 | 14,36 | 91 | 1,17 |
|  | Бутерброд с маслом сливочным, сыром | 40/5/10 | 5,06 | 7,27 | 14,62 | 145 | 0,19 |
|  | *Итого:* |  | **14,26** | **18,19** | **56,11** | **423** | **3,31** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Груша | 180 | **0,72** | **0,54** | **19,62** | **75,6** | **6,48** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | Салат из моркови | 60 | 0,74 | 0,05 | 16,96 | 31,38 | 2,88 |
|  | Суп молочный с рисом | 250 | 5,76 | 6,63 | 18,28 | 156 | 1,17 |
|  | Суфле из печени | 70 | 15,5 | 7 | 5,3 | 161,6 | 10,4 |
|  | Овощное пюре | 150 | 3,06 | 4,8 | 20,43 | 138 | 18,15 |
|  | Кисель из концентрата | 200 | 0 | 0 | 18 | 60 | - |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 50 | 2,5 | 0,5 | 21,25 | 102,0 | - |
|  | *Итого:* |  | **26,82** | **18,93** | **83,26** | **617,6** | **30,12** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Ряженка с м.д.ж 2,5-3,2% | 180 | 5,22 | 4,5 | 7,56 | 92 | 0,54 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | *Итого:* |  | **8,06** | **4,94** | **26,12** | **183,6** | **0,54** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин :** | Салат из свеклы с морковью | 60 | 0,6 | 6 | 4,96 | 76,71 | 4,6 |
|  | Рыба, запеченная с картофелем  по-русски | 240 | 11,2 | 10,1 | 28,5 | 237 | 1,34 |
|  | Чай с сахаром | 180 | 0 | 0 | 11,98 | 43 | 0,03 |
| **Итого:** |  |  | **11,8** | **16,1** | **45,44** | **356,71** | **5,97** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за XVII день:*** | |  | ***61,66*** | ***58,7*** | ***230,55*** | ***1656,51*** | ***46,42*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| XVIII день:  Среда | Неделя : четвертая |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | | | Масса  порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С  мг |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Омлет натуральный | | | 105 | 9,28 | 8,03 | 2,86 | 193 | 0,18 |
|  | Какао с молоком | | | 180 | 2,85 | 2,41 | 14,36 | 91 | 1,17 |
|  | Хлеб пшеничный | | | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | Масло сливочное | | | 8 | 0,048 | 6,67 | - | 59,84 | 0,056 |
|  | *Итого:* | | |  | **15,02** | **17,55** | **35,78** | **435,44** | **1,04** |
|  |  | | |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания | | | 180 | **0,95** | **0,07** | **18,23** | **71,32** | **6,8** |
|  |  | | |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | Салат из свежей капусты со свеклой | | | 60 | 0,55 | 2,6 | 3,5 | 38 | 13,9 |
|  | Суп овощной с зел.горошком, сметаной | | | 250 | 2,8 | 3,2 | 10,02 | 74,5 | 31,24 |
|  | Курица тушеная в томатном соусе | | | 70 | 7,42 | 9,33 | 2,58 | 106 | 1,5 |
|  | Рис с овощами | | | 150 | 3,86 | 7 | 25,6 | 212 | 5,95 |
|  | Компот из груш | | | 200 | 0,16 | 0,12 | 24,08 | 98 | 0,86 |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | | | 50 | 2,5 | 0,5 | 21,25 | 102,0 | **-** |
|  | *Итого:* | | |  | **17,29** | **22,75** | **87,03** | **630,5** | **65,49** |
|  |  | | |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Йогурт питьевой 3,2% натуральный | | | 180 | 5,22 | 4,5 | 7,56 | 92 | 0,54 |
|  | Хлеб пшеничный | | | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | *Итого:* | | |  | **8,06** | **4,94** | **26,12** | **183,6** | **0,54** |
|  |  | | |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин** | Сельдь малосоленая | | | 60 | 5,3 | 6,5 | 0,91 | 116 | 1 |
|  | Салат из картофеля с зелёным горошком, яйцом «Зимний» | | | 200 | 9 | 10,4 | 14 | 232 | 55,6 |
|  | Чай с молоком | | | 180 | 2,65 | 2,33 | 11,31 | 77 | 1,19 |
|  | *Итого:* | | |  | **14,3** | **16,9** | **26,89** | **391** | **56,63** |
|  |  | | |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого за XVIII день:*** | | | |  | ***55,57*** | ***62,14*** | ***194*** | ***1716,14*** | ***75,88*** |
| XIX день:  Четверг | | Неделя : четвертая |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | Масса  порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С  мг |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Каша пшеничная молочная | 200 | 6,44 | 4,08 | 33,38 | 193 | 1,95 |
|  | Кофейный напиток с молоком | 180 | 2,85 | 2,41 | 14,36 | 91 | 1,17 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | Масло сливочное | 8 | 0,048 | 6,67 | - | 59,84 | 0,056 |
|  | *Итого:* |  | **12,18** | **13,6** | **66,3** | **435,44** | **3,18** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Яблоко | 180 | **0,72** | **0,72** | **17,64** | **84,6** | **12,0** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | Салат из свеклы с яблоками | 60 | 1,88 | 3,8 | 2,85 | 53,12 | 3,28 |
|  | Бульон с яйцом, гренками | 250 | 5,47 | 2,55 | 12,93 | 75,9 | 0,47 |
|  | Суфле куриное с рисом | 70 | 11,8 | 11,6 | 3,2 | 164 | - |
|  | Капуста тушеная | 180 | 3,6 | 5,48 | 10,82 | 122,8 | 0,06 |
|  | Кисель из концентрата | 200 | - | - | 18 | 60 | - |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 50 | 2,5 | 0,5 | 21,25 | 102,0 | **-** |
|  | *Итого:* |  | **25,25** | **23,93** | **69,03** | **577,82** | **6,11** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Кефир с м.д.ж 2,5-3,2% | 180 | 5,22 | 4,5 | 7,2 | 90 | 1,26 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | *Итого:* |  | **8,06** | **4,94** | **25,76** | **181,6** | **1,26** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин** | Салат из моркови и яблок | 60 | 0,64 | 0,1 | 5,17 | 24,24 | 3,75 |
|  | Крупеник с творогом | 200 | 17,0 | 15,0 | 22,8 | 300 | 2,13 |
|  | Сметанный соус | 50 | 0,7 | 2,04 | 2,93 | 37 | 0,019 |
|  | Чай с молоком без сахара | 180 | 1,75 | 1,3 | 1,84 | 24,35 | 1,19 |
|  | *Итого:* |  | **20,09** | **18,44** | **32,74** | **385,59** | **7,09** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Итого XIX за день:*** | |  | ***66,3*** | ***61,63*** | ***211,47*** | ***1738,05*** | ***39,21*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| XX день:  Пятница | Неделя : четвертая |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Прием пищи | Наименование  блюда | Масса  порции | Пищевые вещества (г) | | | Энергетическая ценность (ккал) | Витамин С, мг |
| **Б** | **Ж** | **У** |
| **Завтрак** | Каша рисовая молочная | 200 | 5,55 | 5,43 | 42,79 | 192 | - |
|  | Чай с молоком | 180 | 2,65 | 2,33 | 11,31 | 77 | 1,19 |
|  | Бутерброд с маслом сливочным | 30/5 | 2,3 | 4,36 | 14,62 | 108 | - |
|  | *Итого:* |  | **10,5** | **12,12** | **68,72** | **377** | **1,19** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2 завтрак** | Сок плодово-ягодный промышленного выпуска для детского питания | 180 | **0,95** | **0,07** | **18,23** | **71,32** | **6,8** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Обед** | Салат из свеклы с чесноком | 60 | 0,85 | 3,65 | 5,19 | 56,34 | 5,7 |
|  | Суп «Полевой» | 250 | 8,54 | 9 | 21,8 | 202 | 8,2 |
|  | Ёжики рыбные в томатном соусе | 80/30 | 13,6 | 8,3 | 13,9 | 184,3 | - |
|  | Компот из сухофруктов без сахара | 180 | 0,44 | 0,02 | 15,96 | 49,32 | 0,4 |
|  | Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | 50 | 2,5 | 0,5 | 21,25 | 102,0 | - |
|  | *Итого:* |  | **25,93** | **21,47** | **78,1** | **593,96** | **14,3** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Полдник** | Кисломолочный напиток «Бифидок» | 180 | 5,22 | 4,5 | 7,2 | 90 | 1,26 |
|  | Булочка с изюмом «Австрийская» | 60 | 4,9 | 6,09 | 34,14 | 210,7 | - |
|  | *Итого:* |  | **10,12** | **10,59** | **41,34** | **300,7** | **1,26** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Ужин** | Запеканка овощная | 200 | 6 | 11 | 24,7 | 203 | 1,3 |
|  | Соус сметанный | 50 | 0,7 | 2,04 | 2,93 | 37,05 | 0,019 |
|  | Какао с молоком | 180 | 2,85 | 2,41 | 14,36 | 91 | 1,17 |
|  | Хлеб пшеничный | 40 | 2,84 | 0,44 | 18,56 | 91,6 | - |
|  | *Итого:* |  | **9,55** | **15,45** | **41,99** | **331,05** | **2,49** |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Итого за XXдень:** | |  | ***57*** | ***59,63*** | ***248,38*** | ***1674,03*** | ***26,04*** |

АНАЛИЗ ВЫПОЛНЕНИЯ НОРМ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА ПО БЕЛКАМ, ЖИРАМ, УГЛЕВОДАМ

В ПРИМЕРНОМ МЕНЮ ЗА 20 ДНЕЙ

Питание детей 3 – 7 лет (12-часовой режим пребывания)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *№*  *дня* | *Белки* | *Жиры* | *Углеводы* | *Калорийность* |
| *1* | *65,29* | *66,45* | *240,47* | *1863,06* |
| *2* | *57,86* | *59,81* | *222,91* | *1682,3* |
| *3* | *53,7* | *70,49* | *2348,93* | *1961,16* |
| *4* | *61,99* | *65,39* | *238,91* | *1822,49* |
| *5* | *59,61* | *59,18* | *285,26* | *1891,87* |
| *6* | *63,15* | *59,47* | *232,21* | *1746,96* |
| *7* | *62,66* | *56,9* | *253,97* | *1761,38* |
| *8* | *51,73* | *71,72* | *215* | *1835,96* |
| *9* | *70* | *67,97* | *230,91* | *1794,02* |
| *10* | *58,67* | *64,42* | *323,56* | *1929,71* |
| *11* | *63,95* | *62,08* | *235,18* | *1835,29* |
| *12* | *52,14* | *70,28* | *242,97* | *1831,5* |
| *13* | *52,24* | *56,88* | *220,86* | *1820,42* |
| *14* | *62,26* | *63,41* | *231,91* | *1810,94* |
| *15* | *58,85* | *7,22* | *294,77* | *1962,32* |
| *16* | *68,5* | *58,64* | *254,16* | *1874,13* |
| *17* | *61,66* | *58,7* | *230,55* | *1756,51* |
| *18* | *55,57* | *62,14* | *194* | *1716,14* |
| *19* | *64,9* | *61,4* | *230,82* | *1738,05* |
| *20* | *57* | *59,63* | *248,38* | *1674,03* |
| *Итого:* | *1165,45* | *1209,81* | *5182,3* | *35722,6* |
| ***Среднее значение***  ***за период ( 20 дней)*** | ***58,2*** | ***60,49*** | ***259,1*** | ***1786,13*** |
| *Норма*  *(среднее значение)* | *54* | *60* | *261* | *1800* |
| *Выполнение в % соотношении* | *107* | *100,1* | *99,3* | *99,2* |
| *Отклонения от нормы* | *+ 7%* | *+0,1%* | *- 0,7%* | *-0,8%* |

\* Согласно приложению №10 к СанПин 2.4.1.3049-13 допустимы отклонения +/- 10%

*Приложение № 1.2 к заданию на оказание услуг*

Рекомендуемый набор пищевых продуктов, реализуемых при составлении меню для дошкольных учреждений.

(*Таблица № 2 СанПиН 2.4.5.2409-08)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование товара | Требования к показателям товара | Соответствие нормативному документу |
| 1 | 2 | 3 |
| Мука пшеничная, хлебопекарная | Сорт по ГОСТ Р 52189-2003 – не ниже высшего.  Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. | Соответствие:  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Кисель плодово-ягодный | Вид по ГОСТ 18488-2000 - концентрат на плодовых или ягодных экстрактах концентрированных соков\*. | Соответствие:  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Макаронные изделия | Группа по ГОСТ 31743-2012 - А,  Сорт по ГОСТ 31743-2012 - высший. | Соответствие:  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Крупа манная | Марка по ГОСТ 7022-97 - МТ. |
| Хлопья овсяные | Вид по ГОСТ 21149-93 - Геркулес. |
| Крупа гречневая | Ядрица, сорт по ГОСТ Р 55290-2012 - высший.  Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. |
| Крупа пшено | Шлифованное, сорт по ГОСТ 572-2016 - высший.  Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями\*. |
| Крупа пшеничная | Вид по ГОСТ 276-60 – Полтавская  Номер по ГОСТ 276-60 - №2 и(или) №3 и(или) №4. |
| Горох | Целый, шлифованный, сорт по ГОСТ 6201-68 - первый.  Без загрязнения различными примесями или заражения амбарными вредителями. |
| Крупа рисовая | Сорт по ГОСТ 6292-93 - не ниже первого.  Вид крупы по ГОСТ 6292-93 – шлифованный |
| Крупа ячменная | Вид по ГОСТ 5784-60 - перловая. Номер по ГОСТ 5784-60 - №2. Цвет - белый с желтоватым, зеленоватым оттенком. |
| Крупа ячменная | Вид по ГОСТ 5784-60 - ячневая. Цвет - белый с желтоватым, зеленоватым оттенком. |
| Ванилин \* | Внешний вид: кристаллический порошок.  Цвет: от белого до светло-желтого.  Запах: ваниль. |
| Панировочные сухари | Наименование по ГОСТ 28402-89 - из хлебных сухарей.  Сорт по ГОСТ 28402-89 –высший. |
| Кислота лимонная | Внешний вид и цвет по ГОСТ 908-2004 – бесцветные кристаллы или белый порошок без комков.  Структура – сыпучая и сухая.  Без механических примесей. |
| Сахар белый | Способ производства по ГОСТ 33222-2015: кристаллический.  Цвет: белый, чистый.  Внешний вид: однородная сыпучая масса кристаллов. |
| Дрожжи хлебопекарные | Сорт по ГОСТ Р 54845-2011 – высший.  Вид по ГОСТ Р 54845-2011 - сушеные. |
| Джем | Классификация по ГОСТ 31712-2012 - стерилизованный, в том числе фасованные способом "горячего розлива" в герметично укупоренную тару (консервы). | Соответствие:  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Повидло | Вид: фруктовое, однокомпонентное.  Сорт по ГОСТ 32099-2013 - не ниже первого.  Классификация по ГОСТ 32099-2013 - стерилизованное, в том числе фасованное методом "горячего розлива" в герметично укупоренную упаковку (консервы).  Консистенция - не засахаренное. |
| Масло растительное | Подсолнечное, рафинированное дезодорированное.  Сорт по ГОСТ 1129-2013 - не ниже высшего | Соответствие:  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Яйцо куриное | Категория по ГОСТ 31654-2012 - не ниже первой.  Вид по ГОСТ 31654-2012 - столовое.  Скорлупа чистая, без пятен крови и помета, неповрежденная. | Соответствие:  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Чай черный | Классификация по ГОСТ 32573-2013 - листовой, крупный. |
| Кофейный напиток злаковый | Вид: растворимый  Классификация по ГОСТ Р 50364-92: напиток с цикорием без содержания натурального кофе.  Внешний вид: порошкообразный, без комков. |
| Какао - порошок | Классификация по ГОСТ 108-2014 – какао-порошок. |
| Соль поваренная пищевая | Сорт по ГОСТ Р 51574-2000 - высший.  Способ обработки по ГОСТ Р 51574-2000: с добавкой йода (йодированная соль). | Соответствие:  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Горошек зеленый консервированный | Сорт по ГОСТ Р 54050-2010 – высший. |
| Молоко сгущенное цельное с сахаром\* | Без содержания растительных жиров и масел.  Массовая доля молочного жира - не менее 8,5 %. | Соответствие:  ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Капуста белокочанная | Класс по ГОСТ Р 51809-2001-первый.  Кочаны целые, здоровые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности с чистым срезом кочерыги. | Соответствие:  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Свекла столовая | Сорт по ГОСТ 32285-2013 – высший.  Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности |
| Лук репчатый | Класс– первый  Луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с сухими наружными чешуями (рубашкой). |
| Морковь столовая | Сорт по ГОСТ 32284-2013 - высший  Корнеплоды целые, здоровые, чистые, не увядшие, не треснувшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности |
| Картофель продовольственный | Внешний вид по ГОСТ Р 51808-2013: клубни целые, чистые, здоровые, покрытые кожурой, без излишней внешней влажности, не проросшие, не увядшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без коричневых пятен, вызванных воздействием тепла, не позеленевшие |
| Кабачки | Сорт по ГОСТ 31822-2012 – высший.  Плоды целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений. |
| Помидоры свежие | Сорт по ГОСТ Р 55906-2013 – высший.  Плоды свежие, целые, здоровые, чистые, плотные, без механических повреждений и солнечных ожогов, без зеленых пятен, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями.  Степень зрелости ГОСТ Р 55906-2013 - красная, розовая. |
| Лук зеленый | Сорт по ГОСТ Р 55652-2013 - не ниже первого. Внешний вид по ГОСТ Р 55652-2013: луковица и перья целые, здоровые, свежие, чистые, без повреждений болезнями и/или сельскохозяйственными вредителями, без излишней внешней влажности |
| Укроп свежий | Внешний вид по ГОСТ 32856-2014: растения без корешков и с корешками, молодые, свежие, чистые, без излишней внешней влажности, с зелеными листьями, без цветочных зонтиков, не поврежденные болезнями, без признаков огрубления, подмораживания и самосогревания, без корней, без излишней внешней влажности, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. |  |
| Петрушка свежая (зелень) | Классификация по ГОСТ Р 55904-2013- зелень обрезная. Листья свежие, целые, здоровые, не вялые, не загрязненные, не поврежденные морозом, без насекомых-вредителей, без излишней внешней влажности. Листья молодые, зеленые, не пожелтевшие, без примеси сорных растений. |  |
| Чеснок | Сорт по ГОСТ Р 55909-2013 – высший.  Луковицы вызревшие, целые, здоровые, чистые. | Соответствие:  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Икра кабачковая | Классификация по ГОСТ Р 51926-2002- икра из кабачков.  Однородная, равномерно измельченная масса с видимыми включениями зелени и пряностей, без грубых семян перезрелых овощей.  Консистенция мажущаяся или слегка зернистая\*. | Соответствие:  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Томатная паста | Классификация по ГОСТ Р 54678-2011 – томатная паста.  Категория по ГОСТ Р 54678-2011 - «Экстра». |
| Огурцы соленые | Классификация по ГОСТ Р 53972-2010 – огурцы соленые.  Внешний вид по ГОСТ Р 53972-2010 - целые, соответствующие данному хозяйственно-ботаническому сорту, не мятые, не сморщенные, без механических повреждений. |
| Кукуруза консервированная | Сорт по ГОСТ Р 53958-2010 – высший. | Соответствие:  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Сок плодово-ягодный (за исключением виноградного) | Вид по ГОСТ 32920-2014, ГОСТ 32103-2013 – сок восстановленный. Стерилизованный, промышленного производства, без консервантов. Не допускаются посторонние привкус и запах. | Соответствие: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза "На соковую продукцию из фруктов и овощей";«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей". Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Груши | Сорт по ГОСТ 33499-2015 - высший. | Соответствие:  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Яблоки | Сорт - высший.  Плоды свежие, целые, чистые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, без механических повреждений. |
| Лимоны | Сорт– высший  Плоды свежие, целые, чистые, здоровые, не увядшие, технически спелые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, болезнями, морозами, без механических повреждений. |
| Компотная смесь | Сорт по ГОСТ 32896-2014 –не ниже высшего, необработанная, чистая, без примесей и личинок насекомых. |
| Изюм | Вид по ГОСТ 6882-88: изюм светлый.  Сорт по ГОСТ 6882-88: высший. |
| Печенье | Классификация по ГОСТ 24901-2014 – сахарное, неглазированное, без начинки.  Форма: плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края.  Поверхность: гладкая, с четким нерасплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности, не подгорелая, без вздутий. Нижняя поверхность ровная. | Соответствие:  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Пряники | Классификация по ГОСТ 15810-2014 - заварные, глазированные, без начинки. |
| Вафли | Классификация по ГОСТ 14031-2014 - неглазированные, с начинкой.  Начинка: жировая и (или) пралине и (или) типа пралине.  Внешний вид: вафли одинакового размера и правильной формы.  Строение в изломе: вафли плотно соприкасаются с начинкой. Начинка распределена равномерно и не выступает за края продукта. |
| Сушки | Классификация по ГОСТ 32124-2013- сушки.  Цвет: от светло-желтого до темно-коричневого, без подгорелости.  Поверхность: глянцевитая, без вздутий и загрязнений. |
| Батон нарезной | Классификация по ГОСТ 27844-88 – из пшеничной муки высшего сорта.  Форма: продолговато-овальная с косыми надрезами.  Пропеченность, состояние мякиша: пропеченный, не влажный на ощупь. Эластичный. После легкого надавливания пальцами мякиш принимает первоначальную форму. | Соответствие:  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки | Классификация по ГОСТ 31807-2012 – смесь ржаной и пшеничной муки.  Форма: формовой. |
| Молоко \* | Изготовлено из коровьего молока.  Питьевое, пастеризованное.  Массовая доля жира: 2,5%  Без растительных жиров и масел. | Соответствие:  ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Кефир | Классификация по ГОСТ 31454-2012– из нормализованного молока. Массовая доля жира: 2,5 и (или) 2,7 и (или) 3,0 и (или) 3,2%. | Соответствие:  ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Ряженка | Классификация по ГОСТ 31455-2012– из нормализованного молока. Массовая доля жира: 2,5 и (или) 2,7 и (или) 3,0 и (или) 3,2%. |
| Масло коровье сливочное | Сладко-сливочное (несоленое), без растительных добавок.  Сорт по ГОСТ 32261-2013 - высший.  Массовая доля жира не менее 72,5 %.  Без растительных жиров и масел, консервантов, искусственных красителей, ароматизаторов. |
| Йогурт питьевой натуральный | Классификация по ГОСТ 31981-2013 - йогурт.  Немолочные компоненты: без немолочных компонентов  Массовая доля жира - не менее 3,2 %. |
| Биокефир | Классификация по ТР ТС 033/2013- кефир, обогащенный пробиотическими микроорганизмами и (или) пребиотиками.  Массовая доля жира - не менее 2,5%. |
| Сметана | Изготовлена из сливок коровьего молока с использованием закваски. Массовая доля жира - не более 15%.  Без растительных жиров и масел. |
| Сыр | Тип - полутвердый.  Сорт по ГОСТ 32260-2013 – высший.  Массовая доля жира - не менее 45%. |
| Творог | Классификация по ГОСТ 31453-2013: изготовлен из нормализованного молока с использованием заквасочных микроорганизмов.  Массовая доля жира – 9%. |
| Мясо говядина | Термическое состояние: замороженное в блоках  Класс по ГОСТ 31799-2012 - А,  Группа по ГОСТ 31799-2012 - первая  Подгруппа по ГОСТ 31799-2012 - 1.1 (массовая доля соединительной и жировой ткани не более 9% включительно).  Максимальный срок годности при температуре минус (18 +/- 2) °C - не более 6 месяцев.  Не подвергнутое повторному замораживанию. | Соответствие:  ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Печень говяжья\* | Термическое состояние: замороженная.  Чистая, без кровяных сгустков, лимфатических узлов, остатков связок, жира, патологических изменений и посторонних запахов. |
| Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров) | Сорт по ГОСТ 31962-2013: первый.  Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °C до плюс 4 °C включительно.  Вид по ГОСТ 31962-2013: потрошеные | Соответствие:  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Мясо кур (части тушек) | Сорт по ГОСТ 31962-2013: первый.  Термическое состояние: охлажденное с температурой от минус 2 °C до плюс 4 °C включительно. |
| Филе цыплят-бройлеров \* | Термическое состояние: охлажденное. |
| Треска | Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый.  Термическое состояние: мороженая  Вид разделки мороженой рыбы: потрошеная обезглавленная.  Вид изготовления: неглазированный. | Соответствие:  ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» №299 от 28.05.2010г.; ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»  Требования к упаковке:  соответствие ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». |
| Минтай | Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый.  Термическое состояние: мороженая  Вид разделки мороженой рыбы: потрошеная обезглавленная.  Вид изготовления: неглазированный. |
| Пикша | Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый.  Термическое состояние: мороженая  Вид разделки мороженой рыбы: потрошеная обезглавленная. |
| Хек | Сорт по ГОСТ 32366-2013: первый.  Термическое состояние: мороженая  Вид разделки мороженой рыбы: потрошеная обезглавленная. |
| Филе трески | Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 32006-2012: целый, ровный.  Поверхность чистая.  Цвет: свойственный мясу трески. |
| Филе минтая | Категория по ГОСТ 3948-2016 высшая.  Внешний вид (после размораживания) по ГОСТ 3948-2016: целый, ровный.  Поверхность чистая. |
| Сельдь (слабосоленая) | Слабосоленая, неразделанная  Сорт по ГОСТ 815-2004 – первый.  Без консервантов и посторонних примесей |
| Консервы рыбные (сайра) \* | Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток. |
| Консервы рыбные (горбуша) \* | Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток. |
| Консервы рыбные (сардина) \* | Промышленного производства. Не допускаются консервы бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток. |

*\*В соответствии с Приказом Минпромторга России от 27.05.2016 N 1730 «Об утверждении Порядка свободного доступа к документам, разрабатываемым и применяемым в национальной системе стандартизации» документы национальной системы стандартизации размещаются на официальном сайте Росстандарта*[*http://www.gost.ru*](http://www.gost.ru/)*. Действующие документы национальной системы стандартизации на продукты питания не покрывают потребность Заказчика в части качественных и иных характеристик продуктов. На основании вышеизложенного, Заказчиком установлены иные требования, связанные с определением соответствия закупаемых продуктов питания потребностям Заказчика.*

*Приложение № 1.3 к заданию на оказание услуг*

Перечень технологического и холодильного оборудования, находящегося в пищеблоке дошкольного отделения

**МБДОУ детский сад № 142**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Наименование*** | ***Количество*** |
| Ванна-мойка | 4 |
| Весы ВР 4900 | 1 |
| Весы (5кг) CAS SW-1/5 | 1 |
| Весы напольные | 1 |
| Жарочный шкаф электрический ШЖЭ-3 | 1 |
| Картофелечистка | 1 |
| Котел пищеварочный КПЭМ-250/9т | 1 |
| Машина протирочная овощерезательная МПО-1-00 | 1 |
| Мясорубка МИМ-300М | 1 |
| Плита эл. ПЭ-0,48И | 2 |
| Стол для разделки кур | 1 |
| Стол разделочный | 4 |
| Холодильная камера «Ариада» | 1 |
| Холодильник «Атлант» | 1 |
| Холодильник «Стенол» | 1 |
| Шкаф холодильный «Инициатива» | 1 |
| Шкаф холодильный метал.двери «Капри» МХМ ШХ-1,12 | 1 |