

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>452</b>	<b>13,75</b>	<b>11,92</b>	<b>76,17</b>	<b>466,90</b>	
<b>+Каша молочная пшеничная/П</b>		<b>205</b>	<b>8,00</b>	<b>7,00</b>	<b>37,00</b>	<b>244,00</b>	<b>91/1</b>
Крупа пшеничная			4,60	0,52	27,16	131,72	
Молоко			2,90	3,20	4,70	59,20	
Сахар-песок					4,99	19,96	
Масло сливочное			0,03	3,63	0,05	32,93	
<b>+Какао с молоком/П</b>		<b>200</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>15,00</b>	<b>103,00</b>	<b>248/1</b>
Какао-порошок			0,29	0,21	0,12	3,54	
Молоко			2,90	3,20	4,70	59,20	
Сахар-песок					9,98	39,92	
<b>Батон с повидлом/З</b>		<b>47</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>24,00</b>	<b>120,00</b>	<b>348/1</b>
Батон нарезной			3,00	1,16	19,92	102,12	
Повидло			0,03		4,55	18,31	
<b>10 ЧАСОВ</b>		<b>113</b>	<b>1,33</b>	<b>2,18</b>	<b>17,63</b>	<b>95,50</b>	
<b>Сок</b>		<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
Сок			0,50		9,10	38,40	
<b>Печенье</b>		<b>13</b>	<b>1,00</b>	<b>2,00</b>	<b>9,00</b>	<b>57,00</b>	<b>1/1</b>
Печенье			0,83	2,18	8,53	57,10	
<b>ОБЕД</b>		<b>740</b>	<b>33,55</b>	<b>30,75</b>	<b>65,53</b>	<b>672,95</b>	
<b>+Щи из свежей капусты с картофелем/П</b>		<b>200</b>	<b>2,00</b>	<b>5,00</b>	<b>7,00</b>	<b>84,00</b>	<b>56/1</b>
Капуста белокочанная			0,72	0,04	1,88	10,76	
Картофель			0,48	0,10	3,91	18,43	
Морковь			0,10	0,01	0,55	2,70	
Лук репчатый			0,11		0,66	3,07	
Масло растительное					4,00	35,96	
Сметана 15%			0,21	1,20	0,29	12,78	
Соль иодированная							
<b>+Макаронные изделия отварные/П</b>		<b>150</b>	<b>5,00</b>	<b>4,00</b>	<b>36,00</b>	<b>198,00</b>	<b>194/1</b>
Макаронные изделия			5,30	0,56	35,55	168,45	
Масло сливочное			0,02	3,26	0,05	29,63	
<b>+Кисель из плодового или ягодного концентрата/П</b>		<b>200</b>			<b>2,00</b>	<b>7,00</b>	<b>233/1</b>
Кисель плод.ягод.			0,11		1,62	6,91	
<b>+Хлеб ржаной</b>		<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>
Хлеб ржаной			3,05	0,60	17,10	86,00	
<b>+Бифштекс рубленый паровой</b>		<b>80</b>	<b>22,00</b>	<b>21,00</b>		<b>274,00</b>	<b>149/1</b>
Мясо свинина			21,58	18,56		253,34	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергет. ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	Масло растительное			2,30		20,68	
	<b>+Салат из зеленого горошка/п</b>	<b>60</b>	<b>2,00</b>		<b>4,00</b>	<b>24,00</b>	<b>196/1</b>
	Горошек консерв.		1,87	0,12	3,92	24,24	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>762</b>	<b>24,19</b>	<b>33,33</b>	<b>65,15</b>	<b>657,20</b>	
	<b>+Омлет натуральный/П</b>	<b>135</b>	<b>12,00</b>	<b>14,00</b>	<b>3,00</b>	<b>188,00</b>	<b>110/2</b>
	Яйцо куриное		10,16	9,20	0,56	125,68	
	Молоко		1,45	1,60	2,35	29,60	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	<b>+Булочка "Домашняя"/П</b>	<b>60</b>	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>	<b>33,00</b>	<b>226,00</b>	<b>274/1</b>
	Мука		4,02	0,43	26,91	127,57	
	Мука		0,21	0,02	1,38	6,54	
	Сахар-песок				2,99	11,98	
	Сахар-песок				2,00	7,98	
	Масло сливочное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	Масло растительное			4,50		40,46	
	Яйцо куриное		0,15	0,14	0,01	1,89	
	Дрожжи		0,06		0,04	0,42	
	<b>Ряженка</b>	<b>200</b>	<b>6,00</b>	<b>5,00</b>	<b>8,00</b>	<b>102,00</b>	<b>-</b>
	Ряженка		5,80	5,00	8,40	101,80	
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>27</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>42,00</b>	<b>-</b>
	Хлеб пшеничный		1,37	0,14	8,86	42,19	
	<b>Чай /200</b>	<b>200</b>					<b>264/1</b>
	Чай				0,01	0,05	
	<b>Яблоки</b>	<b>90</b>			<b>9,00</b>	<b>40,00</b>	<b>336/1</b>
	Яблоки		0,36	0,36	8,82	39,96	
	<b>+Салат из свёклы с солёными огурцами/П</b>	<b>50</b>	<b>1,00</b>	<b>5,00</b>	<b>3,00</b>	<b>59,00</b>	<b>21/2</b>
	Свекла		0,48	0,04	2,55	12,47	
	Масло растительное			5,00		44,96	
	Огурцы соленые		0,08	0,01	0,17	1,09	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>2067</b>	<b>73,00</b>	<b>78,00</b>	<b>224,00</b>	<b>1893,00</b>	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

**Меню приготавливаемых блюд**  
Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>461</b>	<b>14,92</b>	<b>20,56</b>	<b>61,02</b>	<b>488,82</b>	
	<b>+Каша овсяная "Геркулес"/П</b>	<b>205</b>	<b>6,00</b>	<b>9,00</b>	<b>25,00</b>	<b>206,00</b>	<b>93/1</b>
	Геркулес		3,30	1,86	15,03	90,06	
	Молоко		3,09	3,41	5,01	63,17	
	Сахар-песок				4,99	19,96	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	<b>+Кофейный напиток с молоком/П</b>	<b>200</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>16,00</b>	<b>106,00</b>	<b>253/1</b>
	Кофейный напиток		0,27	0,05	1,28	6,65	
	Молоко		2,90	3,20	4,70	59,20	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
	<b>Батон с маслом, с сыром</b>	<b>56</b>	<b>5,00</b>	<b>8,00</b>	<b>20,00</b>	<b>177,00</b>	<b>332/1</b>
	Батон нарезной		3,00	1,16	19,92	102,12	
	Масло сливочное		0,03	4,35	0,06	39,51	
	Сыр		2,30	2,90		35,30	
	<b>10 ЧАСОВ</b>	<b>190</b>	<b>0,86</b>	<b>0,36</b>	<b>17,92</b>	<b>78,36</b>	
	<b>Сок</b>	<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
	Сок		0,50		9,10	38,40	
	<b>Яблоки</b>	<b>90</b>			<b>9,00</b>	<b>40,00</b>	<b>336/1</b>
	Яблоки		0,36	0,36	8,82	39,96	
	<b>ОБЕД</b>	<b>720</b>	<b>26,17</b>	<b>27,67</b>	<b>74,10</b>	<b>650,01</b>	
	<b>Свекольник/П</b>	<b>200</b>	<b>2,00</b>	<b>4,00</b>	<b>12,00</b>	<b>96,00</b>	<b>34/1</b>
	Свекла		0,67	0,05	3,54	17,29	
	Картофель		0,69	0,14	5,62	26,50	
	Морковь		0,10	0,01	0,55	2,70	
	Лук репчатый		0,12		0,73	3,42	
	Масло сливочное		0,02	2,90	0,04	26,34	
	Сахар-песок				1,30	5,19	
	Томат-паста		0,09		0,31	1,60	
	Сметана 15%		0,21	1,20	0,29	12,78	
	Соль иодированная						
	<b>+Жаркое по-домашнему</b>	<b>220</b>	<b>20,00</b>	<b>20,00</b>	<b>22,00</b>	<b>344,00</b>	<b>153/1</b>
	Мясо свинина		17,30	14,88		203,11	
	Картофель		2,40	0,48	19,56	92,16	
	Лук репчатый		0,16		0,94	4,42	
	Масло сливочное		0,03	4,35	0,06	39,51	
	Томат-паста		0,11		0,35	1,85	
	Морковь		0,12	0,01	0,66	3,20	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Менюготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	<b>+Компот из смеси сухофруктов/П</b>	<b>200</b>			<b>18,00</b>	<b>74,00</b>	<b>241/1</b>
	Сухофрукты (средние)		0,27		8,25	34,08	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
	<b>+Хлеб ржаной</b>	<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>
	Хлеб ржаной		3,05	0,60	17,10	86,00	
	<b>+Салат из белокачанной капусты с морковью</b>	<b>50</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>50,00</b>	<b>4/1</b>
	Капуста белокачанная		0,76	0,04	1,97	11,30	
	Морковь		0,07	0,01	0,35	1,69	
	Масло растительное			3,00		26,97	
	Сахар-песок				2,50	9,98	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>815</b>	<b>30,20</b>	<b>17,70</b>	<b>83,68</b>	<b>614,69</b>	
	<b>+Картофельное пюре/П</b>	<b>150</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>22,00</b>	<b>143,00</b>	<b>206/1</b>
	Картофель		2,52	0,50	20,54	96,77	
	Молоко		0,67	0,74	1,08	13,62	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>40</b>	<b>3,00</b>		<b>20,00</b>	<b>94,00</b>	<b>-</b>
	Хлеб пшеничный		3,04	0,32	19,68	93,76	
	<b>Чай /200</b>	<b>200</b>					<b>264/1</b>
	Чай				0,01	0,05	
	<b>Снежок</b>	<b>200</b>	<b>5,00</b>	<b>5,00</b>	<b>22,00</b>	<b>153,00</b>	<b>347/1</b>
	Снежок		5,40	5,00	21,60	153,00	
	<b>Печенье</b>	<b>15</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>10,00</b>	<b>66,00</b>	<b>1/1</b>
	Печенье		0,96	2,52	9,84	65,88	
	<b>+Рыба тушеная в томате с овощами</b>	<b>150</b>	<b>16,00</b>	<b>5,00</b>	<b>7,00</b>	<b>134,00</b>	<b>144/2</b>
	Рыба с/м минтай		14,79	0,84		66,68	
	Морковь		0,35	0,03	1,86	9,10	
	Лук репчатый		0,21		1,23	5,76	
	Томат-паста		0,36		1,18	6,16	
	Масло растительное			4,00		35,96	
	Сахар-песок				2,69	10,78	
	<b>+Салат из зеленого горошка/п</b>	<b>60</b>	<b>2,00</b>		<b>4,00</b>	<b>24,00</b>	<b>196/1</b>
	Горошек консерв.		1,87	0,12	3,92	24,24	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>2186</b>	<b>72,00</b>	<b>66,00</b>	<b>237,00</b>	<b>1832,00</b>	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>449</b>	<b>11,96</b>	<b>10,68</b>	<b>60,32</b>	<b>385,20</b>	
	<b>+Суп молочный с макаронными изделиями /П</b>	<b>200</b>	<b>6,00</b>	<b>6,00</b>	<b>20,00</b>	<b>157,00</b>	<b>44/1</b>
	Молоко		4,06	4,48	6,58	82,88	
	Сахар-песок				2,00	7,98	
	Масло сливочное		0,01	1,45	0,02	13,17	
	Макаронные изделия		1,66	0,18	11,15	52,85	
	<b>+Какао с молоком/П</b>	<b>200</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>15,00</b>	<b>103,00</b>	<b>248/1</b>
	Какао-порошок		0,29	0,21	0,12	3,54	
	Молоко		2,90	3,20	4,70	59,20	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
	<b>Батон с повидлом/З</b>	<b>49</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>26,00</b>	<b>126,00</b>	<b>348/1</b>
	Батон нарезной		3,00	1,16	19,92	102,12	
	Повидло		0,04		5,85	23,54	
	<b>10 ЧАСОВ</b>	<b>127</b>	<b>3,93</b>	<b>5,02</b>	<b>9,39</b>	<b>98,42</b>	
	<b>Печенье</b>	<b>7</b>		<b>1,00</b>	<b>5,00</b>	<b>31,00</b>	<b>1/1</b>
	Печенье		0,45	1,18	4,59	30,74	
	<b>Кефир</b>	<b>120</b>	<b>3,00</b>	<b>4,00</b>	<b>5,00</b>	<b>68,00</b>	<b>-</b>
	Кефир		3,48	3,84	4,80	67,68	
	<b>ОБЕД</b>	<b>740</b>	<b>33,53</b>	<b>29,04</b>	<b>48,31</b>	<b>588,48</b>	
	<b>Свекла порционная</b>	<b>60</b>	<b>1,00</b>		<b>4,00</b>	<b>20,00</b>	<b>4006/2</b>
	Свекла		0,78	0,06	4,14	20,22	
	<b>+Суп с бобовыми/П</b>	<b>200</b>	<b>5,00</b>	<b>3,00</b>	<b>15,00</b>	<b>111,00</b>	<b>36/1</b>
	Горох лущеный		3,68	0,26	7,70	47,81	
	Картофель		0,80	0,16	6,52	30,72	
	Морковь		0,10	0,01	0,55	2,70	
	Лук репчатый		0,11		0,66	3,07	
	Масло сливочное		0,02	2,90	0,04	26,34	
	Соль иодированная						
	<b>+Кисель из плодового или ягодного концентрата/П</b>	<b>200</b>			<b>2,00</b>	<b>7,00</b>	<b>233/1</b>
	Кисель плод.ягод.		0,11		1,62	6,91	
	<b>+Хлеб ржаной</b>	<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>
	Хлеб ржаной		3,05	0,60	17,10	86,00	
	<b>+Капуста тушеная (150)</b>	<b>150</b>	<b>3,00</b>	<b>4,00</b>	<b>10,00</b>	<b>91,00</b>	<b>200/0</b>
	Капуста белокочанная		2,84	0,16	7,40	42,37	
	Масло растительное			4,00		35,96	
	Морковь		0,08	0,01	0,41	2,02	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Менюготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПин 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергет. ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	Лук репчатый		0,13		0,74	3,46	
	Томат-паста		0,06		0,19	0,99	
	Мука		0,19	0,02	1,24	5,89	
	<b>+Бифштекс рубленый паровой</b>	<b>80</b>	<b>22,00</b>	<b>21,00</b>		<b>274,00</b>	<b>149/1</b>
	Мясо свинина		21,58	18,56		253,34	
	Масло растительное			2,30		20,68	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>700</b>	<b>32,79</b>	<b>10,64</b>	<b>119,21</b>	<b>703,62</b>	
	<b>+Лакомка из творога/3</b>	<b>150</b>	<b>24,00</b>	<b>7,00</b>	<b>26,00</b>	<b>263,00</b>	<b>345/2</b>
	Творог 5%		18,54	0,62	1,85	87,14	
	Яйцо куриное		2,39	2,16	0,13	29,53	
	Сахар-песок				4,69	18,76	
	Масло сливочное		0,02	3,41	0,05	30,95	
	Мука		0,93	0,10	6,21	29,44	
	Молоко сгущ. 8,5%		1,63	1,15	12,70	67,67	
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>40</b>	<b>3,00</b>		<b>20,00</b>	<b>94,00</b>	<b>-</b>
	Хлеб пшеничный		3,04	0,32	19,68	93,76	
	<b>Чай /200</b>	<b>200</b>					<b>264/1</b>
	Чай				0,01	0,05	
	<b>банан</b>	<b>150</b>	<b>5,00</b>		<b>60,00</b>	<b>260,00</b>	<b>/1</b>
	Бананы		4,67	0,31	59,71	260,31	
	<b>Сок</b>	<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
	Сок		0,50		9,10	38,40	
	<b>+Пюре морковное</b>	<b>60</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>48,00</b>	<b>213/1</b>
	Морковь		0,75	0,06	3,97	19,41	
	Масло сливочное		0,02	2,18	0,03	19,76	
	Сахар-песок				0,60	2,40	
	Молоко		0,30	0,33	0,48	6,04	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>2016</b>	<b>82,00</b>	<b>55,00</b>	<b>237,00</b>	<b>1776,00</b>	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергет. ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>416</b>	<b>12,94</b>	<b>17,95</b>	<b>64,11</b>	<b>469,79</b>	
<b>+Каша рисовая молочная/П</b>		<b>180</b>	<b>5,00</b>	<b>7,00</b>	<b>30,00</b>	<b>198,00</b>	<b>98/2</b>
Крупа рисовая			1,96	0,28	20,72	93,24	
Молоко			2,78	3,07	4,51	56,83	
Сахар-песок					4,49	17,96	
Масло сливочное			0,02	3,26	0,05	29,63	
<b>+Кофейный напиток с молоком/П</b>		<b>180</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>14,00</b>	<b>95,00</b>	<b>253/1</b>
Кофейный напиток			0,24	0,05	1,15	5,99	
Молоко			2,61	2,88	4,23	53,28	
Сахар-песок					8,98	35,93	
<b>Батон с маслом, с сыром</b>		<b>56</b>	<b>5,00</b>	<b>8,00</b>	<b>20,00</b>	<b>177,00</b>	<b>332/1</b>
Батон нарезной			3,00	1,16	19,92	102,12	
Масло сливочное			0,03	4,35	0,06	39,51	
Сыр			2,30	2,90		35,30	
<b>10 ЧАСОВ</b>		<b>230</b>	<b>1,02</b>	<b>0,52</b>	<b>21,84</b>	<b>96,12</b>	
<b>Сок</b>		<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
Сок			0,50		9,10	38,40	
<b>Яблоки</b>		<b>130</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>	<b>13,00</b>	<b>58,00</b>	<b>336/1</b>
Яблоки			0,52	0,52	12,74	57,72	
<b>ОБЕД</b>		<b>750</b>	<b>27,24</b>	<b>31,34</b>	<b>72,75</b>	<b>681,64</b>	
<b>+Борщ с капустой и картофелем/П</b>		<b>200</b>	<b>1,00</b>	<b>4,00</b>	<b>9,00</b>	<b>74,00</b>	<b>27/2</b>
Свекла			0,42	0,03	2,21	10,78	
Капуста белокочанная			0,29	0,02	0,75	4,30	
Картофель			0,32	0,06	2,61	12,29	
Морковь			0,10	0,01	0,55	2,70	
Лук репчатый			0,06		0,33	1,54	
Сахар-песок					2,00	7,98	
Петрушка сушеная							
Сметана 15%			0,21	1,20	0,29	12,78	
Соль иодированная							
Масло растительное				2,40		21,58	
<b>+Картофельное пюре/П</b>		<b>150</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>22,00</b>	<b>143,00</b>	<b>206/1</b>
Картофель			2,52	0,50	20,54	96,77	
Молоко			0,67	0,74	1,08	13,62	
Масло сливочное			0,03	3,63	0,05	32,93	
<b>+Компот из смеси сухофруктов/П</b>		<b>200</b>			<b>18,00</b>	<b>74,00</b>	<b>241/1</b>
Сухофрукты (средние)			0,27		8,25	34,08	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПин 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	Сахар-песок				9,98	39,92	
	<b>+Хлеб ржаной</b>	<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>
	Хлеб ржаной		3,05	0,60	17,10	86,00	
	<b>+Бефстроганов из свинины с соусом сметанным</b>	<b>100</b>	<b>18,00</b>	<b>19,00</b>	<b>2,00</b>	<b>254,00</b>	<b>198/1</b>
	Мясо свинина		17,67	15,20		207,48	
	Лук репчатый		0,03		0,16	0,73	
	Морковь		0,03		0,16	0,78	
	Морковь		0,08	0,01	0,41	2,02	
	Мука		0,10	0,01	0,69	3,27	
	Масло сливочное		0,01	0,73	0,01	6,59	
	Сметана 15%		0,55	3,15	0,76	33,56	
	<b>+Салат из белокачанной капусты с морковью</b>	<b>50</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>50,00</b>	<b>4/1</b>
	Капуста белокачанная		0,76	0,04	1,97	11,30	
	Морковь		0,07	0,01	0,35	1,69	
	Масло растительное			3,00		26,97	
	Сахар-песок				2,50	9,98	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>685</b>	<b>25,67</b>	<b>33,14</b>	<b>64,04</b>	<b>656,95</b>	
	<b>+Омлет натуральный/П</b>	<b>135</b>	<b>12,00</b>	<b>14,00</b>	<b>3,00</b>	<b>188,00</b>	<b>110/2</b>
	Яйцо куриное		10,16	9,20	0,56	125,68	
	Молоко		1,45	1,60	2,35	29,60	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	<b>+Салат картофельный с зеленым горошком/П</b>	<b>50</b>	<b>2,00</b>	<b>4,00</b>	<b>5,00</b>	<b>61,00</b>	<b>23/1</b>
	Картофель		0,54	0,11	4,40	20,74	
	Лук репчатый		0,06		0,33	1,54	
	Горошек консерв.		0,31	0,02	0,65	4,02	
	Яйцо куриное		0,66	0,60	0,04	8,17	
	Масло растительное			3,00		26,97	
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>40</b>	<b>2,00</b>		<b>14,00</b>	<b>68,00</b>	<b>-</b>
	Хлеб пшеничный		2,20	0,23	14,27	67,98	
	<b>+Булочка "Домашняя"/П</b>	<b>60</b>	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>	<b>33,00</b>	<b>226,00</b>	<b>274/1</b>
	Мука		4,02	0,43	26,91	127,57	
	Мука		0,21	0,02	1,38	6,54	
	Сахар-песок				2,99	11,98	
	Сахар-песок				2,00	7,98	
	Масло сливочное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	Масло растительное			4,50		40,46	
	Яйцо куриное		0,15	0,14	0,01	1,89	



Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергет. ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
Дрожжи			0,06		0,04	0,42	
<b>Кефир</b>		<b>200</b>	<b>6,00</b>	<b>6,00</b>	<b>8,00</b>	<b>113,00</b>	-
Кефир			5,80	6,40	8,00	112,80	
<b>Чай /200</b>		<b>200</b>					<b>264/1</b>
Чай					0,01	0,05	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>2081</b>	<b>67,00</b>	<b>83,00</b>	<b>223,00</b>	<b>1905,00</b>	

Утверждаю:

Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12

: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>416</b>	<b>15,01</b>	<b>18,84</b>	<b>66,06</b>	<b>493,86</b>	
<b>+Каша пшеничная молочная/П</b>		<b>180</b>	<b>7,00</b>	<b>7,00</b>	<b>33,00</b>	<b>224,00</b>	<b>96/1</b>
Крупа пшено			4,14	1,19	23,94	123,01	
Молоко			2,64	2,91	4,28	53,87	
Сахар-песок					4,49	17,96	
Масло сливочное			0,02	3,26	0,05	29,63	
<b>+Какао с молоком/П</b>		<b>180</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>13,00</b>	<b>92,00</b>	<b>248/1</b>
Какао-порошок			0,27	0,19	0,11	3,25	
Молоко			2,61	2,88	4,23	53,28	
Сахар-песок					8,98	35,93	
<b>Батон с маслом, с сыром</b>		<b>56</b>	<b>5,00</b>	<b>8,00</b>	<b>20,00</b>	<b>177,00</b>	<b>332/1</b>
Батон нарезной			3,00	1,16	19,92	102,12	
Масло сливочное			0,03	4,35	0,06	39,51	
Сыр			2,30	2,90		35,30	
<b>10 ЧАСОВ</b>		<b>113</b>	<b>1,33</b>	<b>2,18</b>	<b>17,63</b>	<b>95,50</b>	
<b>Сок</b>		<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
Сок			0,50		9,10	38,40	
<b>Печенье</b>		<b>13</b>	<b>1,00</b>	<b>2,00</b>	<b>9,00</b>	<b>57,00</b>	<b>1/1</b>
Печенье			0,83	2,18	8,53	57,10	
<b>ОБЕД</b>		<b>666</b>	<b>30,03</b>	<b>31,36</b>	<b>82,00</b>	<b>730,33</b>	
<b>+Суп картофельный с макаронными изделиями/П</b>		<b>200</b>	<b>2,00</b>	<b>3,00</b>	<b>17,00</b>	<b>98,00</b>	<b>38/1</b>
Макаронные изделия			0,83	0,09	5,58	26,42	
Картофель			1,20	0,24	9,78	46,08	
Морковь			0,10	0,01	0,55	2,70	
Лук репчатый			0,11		0,66	3,07	
Масло сливочное			0,02	2,18	0,03	19,76	
Соль иодированная							
<b>+Плов из отварной птицы/</b>		<b>180</b>	<b>24,00</b>	<b>28,00</b>	<b>34,00</b>	<b>483,00</b>	<b>180/1</b>
Цыпленок брел.			20,57	18,19	0,79	249,17	
Масло растительное				9,59		86,31	
Лук репчатый			0,17		0,98	4,61	
Морковь			0,12	0,01	0,66	3,24	
Крупа рисовая			2,94	0,42	31,08	139,86	
<b>+Напиток из шиповника/П</b>		<b>200</b>	<b>1,00</b>		<b>14,00</b>	<b>60,00</b>	<b>256/1</b>
Шиповник сухой			0,68		4,30	19,92	
Сахар-песок					9,98	39,92	
<b>+Хлеб ржаной</b>		<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
СанПиН 2 3/2 4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	Хлеб ржаной		3,05	0,60	17,10	86,00	
	<b>Огурец соленый порционный</b>	<b>36</b>			<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>330/1</b>
	Огурцы соленые		0,24	0,03	0,51	3,27	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>725</b>	<b>30,53</b>	<b>15,19</b>	<b>69,29</b>	<b>535,77</b>	
	<b>+Запеканка из творога</b>	<b>100</b>	<b>18,00</b>	<b>4,00</b>	<b>13,00</b>	<b>164,00</b>	<b>117/1</b>
	Творог 5%		16,74	0,56	1,67	78,68	
	Крупа манная		0,62	0,06	4,07	19,31	
	Яйцо куриное		0,36	0,32	0,02	4,40	
	Сахар-песок				5,99	23,95	
	Масло сливочное		0,02	2,54	0,04	23,05	
	Молоко		0,70	0,77	1,13	14,21	
	Ванилин						
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>40</b>	<b>3,00</b>		<b>20,00</b>	<b>94,00</b>	<b>-</b>
	Хлеб пшеничный		3,04	0,32	19,68	93,76	
	<b>Чай /200</b>	<b>200</b>					<b>264/1</b>
	Чай				0,01	0,05	
	<b>Кефир</b>	<b>200</b>	<b>6,00</b>	<b>6,00</b>	<b>8,00</b>	<b>113,00</b>	<b>-</b>
	Кефир		5,80	6,40	8,00	112,80	
	<b>Молоко сгущ. 8,5%</b>	<b>25</b>	<b>2,00</b>	<b>1,00</b>	<b>14,00</b>	<b>74,00</b>	
	Молоко сгущ. 8,5%	25	1,78	1,25	13,80	73,55	
	<b>Яблоки</b>	<b>100</b>			<b>10,00</b>	<b>44,00</b>	<b>336/1</b>
	Яблоки		0,40	0,40	9,80	44,40	
	<b>+Пюре морковное</b>	<b>60</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>48,00</b>	<b>213/1</b>
	Морковь		0,75	0,06	3,97	19,41	
	Масло сливочное		0,02	2,18	0,03	19,76	
	Сахар-песок				0,60	2,40	
	Молоко		0,30	0,33	0,48	6,04	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1920</b>	<b>77,00</b>	<b>68,00</b>	<b>235,00</b>	<b>1855,00</b>	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

6 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>454</b>	<b>13,62</b>	<b>11,82</b>	<b>80,77</b>	<b>483,88</b>	
<b>+Каша ячневая молочная/П</b>		<b>205</b>	<b>7,00</b>	<b>7,00</b>	<b>39,00</b>	<b>252,00</b>	<b>99/1</b>
	Крупа ячневая		4,48	0,58	29,30	140,36	
	Молоко		2,90	3,20	4,70	59,20	
	Сахар-песок				4,99	19,96	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
<b>+Кофейный напиток с молоком/П</b>		<b>200</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>16,00</b>	<b>106,00</b>	<b>253/1</b>
	Кофейный напиток		0,27	0,05	1,28	6,65	
	Молоко		2,90	3,20	4,70	59,20	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
<b>Батон с повидлом/З</b>		<b>49</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>26,00</b>	<b>126,00</b>	<b>348/1</b>
	Батон нарезной		3,00	1,16	19,92	102,12	
	Повидло		0,04		5,85	23,54	
<b>10 ЧАСОВ</b>		<b>115</b>	<b>1,46</b>	<b>2,52</b>	<b>18,94</b>	<b>104,28</b>	
<b>Сок</b>		<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
	Сок		0,50		9,10	38,40	
<b>Печенье</b>		<b>15</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>10,00</b>	<b>66,00</b>	<b>1/1</b>
	Печенье		0,96	2,52	9,84	65,88	
<b>ОБЕД</b>		<b>720</b>	<b>22,81</b>	<b>27,29</b>	<b>48,44</b>	<b>530,34</b>	
<b>+Рассольник ленинградский/П</b>		<b>200</b>	<b>2,00</b>	<b>6,00</b>	<b>14,00</b>	<b>113,00</b>	<b>33/1</b>
	Картофель		1,20	0,24	9,78	46,08	
	Крупа перловая		0,37	0,04	2,68	12,59	
	Морковь		0,10	0,01	0,55	2,70	
	Лук репчатый		0,06		0,33	1,54	
	Огурцы соленые		0,10	0,01	0,20	1,31	
	Масло растительное			4,00		35,96	
	Сметана 15%		0,21	1,20	0,29	12,78	
	Соль иодированная						
<b>+Бигус с курицей (220)</b>		<b>220</b>	<b>16,00</b>	<b>15,00</b>	<b>10,00</b>	<b>245,00</b>	<b>220/0</b>
	Капуста белокочанная		2,84	0,16	7,40	42,37	
	Масло растительное			4,00		35,96	
	Морковь		0,08	0,01	0,41	2,02	
	Лук репчатый		0,13		0,74	3,46	
	Томат-паста		0,06		0,19	0,99	
	Мука		0,19	0,02	1,24	5,89	
	Цыпленок брл.		12,74	11,27	0,49	154,35	
<b>+Кисель из плодового или ягодного</b>		<b>200</b>			<b>2,00</b>	<b>7,00</b>	<b>233/1</b>

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Менюготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	<b>концентрата/П</b>						
	Кисель плодов ягод.		0,11		1,62	6,91	
	<b>+Хлеб ржаной</b>	<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>
	Хлеб ржаной		3,05	0,60	17,10	86,00	
	<b>+Салат картофельный с зеленым горошком/П</b>	<b>50</b>	<b>2,00</b>	<b>4,00</b>	<b>5,00</b>	<b>79,00</b>	<b>23/1</b>
	Картофель		0,54	0,11	4,40	20,74	
	Лук репчатый		0,06		0,33	1,54	
	Горошек консерв.		0,31	0,02	0,65	4,02	
	Яйцо куриное		0,66	0,60	0,04	8,17	
	Масло растительное			5,00		44,96	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>685</b>	<b>25,14</b>	<b>33,15</b>	<b>94,80</b>	<b>777,86</b>	
	<b>+Омлет натуральный/П</b>	<b>135</b>	<b>12,00</b>	<b>14,00</b>	<b>3,00</b>	<b>188,00</b>	<b>110/2</b>
	Яйцо куриное		10,16	9,20	0,56	125,68	
	Молоко		1,45	1,60	2,35	29,60	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>40</b>	<b>3,00</b>		<b>20,00</b>	<b>94,00</b>	<b>-</b>
	Хлеб пшеничный		3,04	0,32	19,68	93,76	
	<b>+Чай с сахаром/П</b>	<b>200</b>			<b>10,00</b>	<b>40,00</b>	<b>263/1</b>
	Чай				0,02	0,06	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
	<b>Снежок</b>	<b>200</b>	<b>5,00</b>	<b>5,00</b>	<b>22,00</b>	<b>153,00</b>	<b>347/1</b>
	Снежок		5,40	5,00	21,60	153,00	
	<b>+Булочка "Домашняя"/П</b>	<b>60</b>	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>	<b>37,00</b>	<b>242,00</b>	<b>274/1</b>
	Мука		4,02	0,43	26,91	127,57	
	Мука		0,21	0,02	1,38	6,54	
	Сахар-песок				6,99	27,94	
	Сахар-песок				2,00	7,98	
	Масло сливочное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	Масло растительное			4,50		40,46	
	Яйцо куриное		0,15	0,14	0,01	1,89	
	Дрожжи		0,06		0,04	0,42	
	<b>+Салат из свеклы с чесноком/П</b>	<b>50</b>	<b>1,00</b>	<b>5,00</b>	<b>3,00</b>	<b>60,00</b>	<b>22/1</b>
	Свекла		0,59	0,05	3,11	15,17	
	Чеснок		0,01		0,07	0,35	
	Масло растительное			5,00		44,96	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1974</b>	<b>63,00</b>	<b>75,00</b>	<b>243,00</b>	<b>1896,00</b>	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

7 дней

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>386</b>	<b>12,22</b>	<b>17,08</b>	<b>54,95</b>	<b>422,46</b>	
	<b>+Каша "Дружба"/П</b>	<b>150</b>	<b>4,00</b>	<b>6,00</b>	<b>22,00</b>	<b>153,00</b>	<b>84/1</b>
	Крупа рисовая		0,84	0,12	8,88	39,96	
	Крупа пшено		0,92	0,26	5,32	27,34	
	Молоко		2,23	2,46	3,62	45,58	
	Сахар-песок				3,79	15,17	
	Масло сливочное		0,02	2,76	0,04	25,02	
	<b>+Какао с молоком/П</b>	<b>180</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>13,00</b>	<b>92,00</b>	<b>248/1</b>
	Какао-порошок		0,27	0,19	0,11	3,25	
	Молоко		2,61	2,88	4,23	53,28	
	Сахар-песок				8,98	35,93	
	<b>Батон с маслом, с сыром</b>	<b>56</b>	<b>5,00</b>	<b>8,00</b>	<b>20,00</b>	<b>177,00</b>	<b>332/1</b>
	Батон нарезной		3,00	1,16	19,92	102,12	
	Масло сливочное		0,03	4,35	0,06	39,51	
	Сыр		2,30	2,90		35,30	
	<b>10 ЧАСОВ</b>	<b>220</b>	<b>0,98</b>	<b>0,48</b>	<b>20,86</b>	<b>91,68</b>	
	<b>Сок</b>	<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
	Сок		0,50		9,10	38,40	
	<b>Яблоки</b>	<b>120</b>			<b>12,00</b>	<b>53,00</b>	<b>336/1</b>
	Яблоки		0,48	0,48	11,76	53,28	
	<b>ОБЕД</b>	<b>770</b>	<b>31,42</b>	<b>28,09</b>	<b>81,86</b>	<b>705,67</b>	
	<b>+Суп с бобовыми/П</b>	<b>200</b>	<b>5,00</b>	<b>3,00</b>	<b>15,00</b>	<b>111,00</b>	<b>36/1</b>
	Горох лущеный		3,68	0,26	7,70	47,81	
	Картофель		0,80	0,16	6,52	30,72	
	Морковь		0,10	0,01	0,55	2,70	
	Лук репчатый		0,11		0,66	3,07	
	Масло сливочное		0,02	2,90	0,04	26,34	
	Соль иодированная						
	<b>+Картофельное пюре/П</b>	<b>150</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>22,00</b>	<b>143,00</b>	<b>206/1</b>
	Картофель		2,52	0,50	20,54	96,77	
	Молоко		0,67	0,74	1,08	13,62	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	<b>+Компот из смеси сухофруктов/П</b>	<b>200</b>			<b>21,00</b>	<b>85,00</b>	<b>241/1</b>
	Сухофрукты (средние)		0,36		11,00	45,44	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
	<b>+Хлеб ржаной</b>	<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>
	Хлеб ржаной		3,05	0,60	17,10	86,00	

Утверждаю:

Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

**Меню приготавливаемых блюд**

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12

: СанПин 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	<b>+Печень по - строгановски</b>	<b>120</b>	<b>19,00</b>	<b>16,00</b>	<b>2,00</b>	<b>230,00</b>	<b>162/1</b>
	Печень говяжья		18,44	3,81		108,05	
	Масло растительное			4,50		40,46	
	Масло сливочное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	Мука		0,13	0,01	0,86	4,09	
	Масло сливочное		0,01	0,91	0,01	8,23	
	Сметана 15%		0,65	3,75	0,90	39,95	
	<b>+Салат из белокачанной капусты с морковью</b>	<b>50</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>50,00</b>	<b>4/1</b>
	Капуста белокачанная		0,76	0,04	1,97	11,30	
	Морковь		0,07	0,01	0,35	1,69	
	Масло растительное			3,00		26,97	
	Сахар-песок				2,50	9,98	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>630</b>	<b>29,12</b>	<b>32,80</b>	<b>78,84</b>	<b>726,86</b>	
	<b>+Салат картофельный с зеленым горошком/П</b>	<b>50</b>	<b>2,00</b>	<b>6,00</b>	<b>5,00</b>	<b>79,00</b>	<b>23/1</b>
	Картофель		0,54	0,11	4,40	20,74	
	Лук репчатый		0,06		0,33	1,54	
	Горошек консерв.		0,31	0,02	0,65	4,02	
	Яйцо куриное		0,66	0,60	0,04	8,17	
	Масло растительное			5,00		44,96	
	<b>+Котлеты рыбные/П</b>	<b>80</b>	<b>14,00</b>	<b>13,00</b>	<b>8,00</b>	<b>209,00</b>	<b>134/1</b>
	Рыба с/м сельдь тихоокеанская		12,22	11,26		150,27	
	Хлеб пшеничный		1,14	0,12	7,38	35,16	
	Молоко		0,32	0,35	0,52	6,51	
	Яйцо куриное		0,56	0,51	0,03	6,91	
	Масло сливочное		0,01	1,16	0,02	10,54	
	<b>+Булочка "Домашняя"/П</b>	<b>60</b>	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>	<b>37,00</b>	<b>242,00</b>	<b>274/1</b>
	Мука		4,02	0,43	26,91	127,57	
	Мука		0,21	0,02	1,38	6,54	
	Сахар-песок				6,99	27,94	
	Сахар-песок				2,00	7,98	
	Масло сливочное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	Масло растительное			4,50		40,46	
	Яйцо куриное		0,15	0,14	0,01	1,89	
	Дрожжи		0,06		0,04	0,42	
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>40</b>	<b>3,00</b>		<b>20,00</b>	<b>94,00</b>	<b>-</b>
	Хлеб пшеничный		3,04	0,32	19,68	93,76	
	<b>Ряженка</b>	<b>200</b>	<b>6,00</b>	<b>5,00</b>	<b>8,00</b>	<b>102,00</b>	<b>-</b>

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

**Меню приготавливаемых блюд**  
Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПин 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
Ряженка			5,80	5,00	8,40	101,80	264/1
Чай /200		200					
Чай					0,01	0,05	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>2006</b>	<b>74,00</b>	<b>78,00</b>	<b>237,00</b>	<b>1947,00</b>	



Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

**Меню приготавливаемых блюд**  
Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

*8 день*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>407</b>	<b>18,90</b>	<b>20,08</b>	<b>71,82</b>	<b>543,62</b>	
<b>+Кофейный напиток с молоком/П</b>		<b>200</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>16,00</b>	<b>106,00</b>	<b>253/1</b>
Кофейный напиток			0,27	0,05	1,28	6,65	
Молоко			2,90	3,20	4,70	59,20	
Сахар-песок					9,98	39,92	
<b>Батон с маслом, с сыром</b>		<b>56</b>	<b>5,00</b>	<b>8,00</b>	<b>20,00</b>	<b>177,00</b>	<b>332/1</b>
Батон нарезной			3,00	1,16	19,92	102,12	
Масло сливочное			0,03	4,35	0,06	39,51	
Сыр			2,30	2,90		35,30	
<b>Яйцо отварное</b>		<b>1</b>	<b>5,00</b>	<b>5,00</b>		<b>63,00</b>	<b>327/1</b>
Яйцо куриное			5,08	4,60	0,28	62,84	
<b>+Макаронные изделия отварные/П</b>		<b>150</b>	<b>5,00</b>	<b>4,00</b>	<b>36,00</b>	<b>198,00</b>	<b>194/1</b>
Макаронные изделия			5,30	0,56	35,55	168,45	
Масло сливочное			0,02	3,26	0,05	29,63	
<b>10 ЧАСОВ</b>		<b>115</b>	<b>1,46</b>	<b>2,52</b>	<b>18,94</b>	<b>104,28</b>	
<b>Сок</b>		<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
Сок			0,50		9,10	38,40	
<b>Печенье</b>		<b>15</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>10,00</b>	<b>66,00</b>	<b>1/1</b>
Печенье			0,96	2,52	9,84	65,88	
<b>ОБЕД</b>		<b>720</b>	<b>21,91</b>	<b>23,13</b>	<b>54,74</b>	<b>514,70</b>	
<b>Огурец соленый порционный</b>		<b>50</b>			<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>330/1</b>
Огурцы соленые			0,24	0,03	0,51	3,27	
<b>Свекольник/П</b>		<b>200</b>	<b>2,00</b>	<b>4,00</b>	<b>12,00</b>	<b>96,00</b>	<b>34/1</b>
Свекла			0,67	0,05	3,54	17,29	
Картофель			0,69	0,14	5,62	26,50	
Морковь			0,10	0,01	0,55	2,70	
Лук репчатый			0,12		0,73	3,42	
Масло сливочное			0,02	2,90	0,04	26,34	
Сахар-песок					1,30	5,19	
Томат-паста			0,09		0,31	1,60	
Сметана 15%			0,21	1,20	0,29	12,78	
Соль иодированная							
<b>+Бигус с курицей (220)</b>		<b>220</b>	<b>16,00</b>	<b>18,00</b>	<b>10,00</b>	<b>270,00</b>	<b>220/0</b>
Капуста белокочанная			2,84	0,16	7,40	42,37	
Масло растительное				6,74		60,69	
Морковь			0,08	0,01	0,41	2,02	
Лук репчатый			0,13		0,74	3,46	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю

## Менюготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПин 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	Томат-паста		0,06		0,19	0,99	
	Мука		0,19	0,02	1,24	5,89	
	Цыпленок брл.		12,74	11,27	0,49	154,35	
	<b>+Напиток из шиповника/П</b>	<b>200</b>	<b>1,00</b>		<b>14,00</b>	<b>60,00</b>	<b>256/1</b>
	Шиповник сухой		0,68		4,30	19,92	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
	<b>+Хлеб ржаной</b>	<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>
	Хлеб ржаной		3,05	0,60	17,10	86,00	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>820</b>	<b>35,55</b>	<b>16,99</b>	<b>86,96</b>	<b>642,77</b>	
	<b>+Залеканка из творога</b>	<b>120</b>	<b>22,00</b>	<b>5,00</b>	<b>16,00</b>	<b>200,00</b>	<b>117/1</b>
	Творог 5%		20,09	0,67	2,01	94,41	
	Крупа манная		0,80	0,08	5,27	24,97	
	Яйцо куриное		0,41	0,37	0,02	5,03	
	Сахар-песок				7,74	30,98	
	Масло сливочное		0,02	3,02	0,04	27,39	
	Молоко		0,84	0,92	1,35	17,05	
	Ванилин						
	<b>Молоко сгущ. 8,5%</b>	<b>40</b>	<b>3,00</b>	<b>2,00</b>	<b>22,00</b>	<b>118,00</b>	
	Молоко сгущ. 8,5%	40	2,84	2,00	22,08	117,68	
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>40</b>	<b>3,00</b>		<b>20,00</b>	<b>94,00</b>	<b>-</b>
	Хлеб пшеничный		3,04	0,32	19,68	93,76	
	<b>Чай /200</b>	<b>200</b>					<b>264/1</b>
	Чай				0,01	0,05	
	<b>Кефир</b>	<b>200</b>	<b>6,00</b>	<b>6,00</b>	<b>8,00</b>	<b>113,00</b>	<b>-</b>
	Кефир		5,80	6,40	8,00	112,80	
	<b>Яблоки</b>	<b>160</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>	<b>16,00</b>	<b>71,00</b>	<b>336/1</b>
	Яблоки		0,64	0,64	15,68	71,04	
	<b>+Пюре морковное</b>	<b>60</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>48,00</b>	<b>213/1</b>
	Морковь		0,75	0,06	3,97	19,41	
	Масло сливочное		0,02	2,18	0,03	19,76	
	Сахар-песок				0,60	2,40	
	Молоко		0,30	0,33	0,48	6,04	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>2062</b>	<b>78,00</b>	<b>63,00</b>	<b>232,00</b>	<b>1805,00</b>	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

**Меню приготавливаемых блюд**  
Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

*Завень*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергет. ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>416</b>	<b>13,87</b>	<b>18,06</b>	<b>61,32</b>	<b>463,32</b>	
	<b>+Каша манная молочная/П</b>	<b>180</b>	<b>6,00</b>	<b>7,00</b>	<b>28,00</b>	<b>194,00</b>	<b>90/1</b>
	Крупа манная		2,88	0,28	19,01	90,10	
	Молоко		2,76	3,04	4,47	56,24	
	Сахар-песок				4,49	17,96	
	Масло сливочное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	<b>+Какао с молоком/П</b>	<b>180</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>13,00</b>	<b>92,00</b>	<b>248/1</b>
	Какао-порошок		0,27	0,19	0,11	3,25	
	Молоко		2,61	2,88	4,23	53,28	
	Сахар-песок				8,98	35,93	
	<b>Батон с маслом, с сыром</b>	<b>56</b>	<b>5,00</b>	<b>8,00</b>	<b>20,00</b>	<b>177,00</b>	<b>332/1</b>
	Батон нарезной		3,00	1,16	19,92	102,12	
	Масло сливочное		0,03	4,35	0,06	39,51	
	Сыр		2,30	2,90		35,30	
	<b>10 ЧАСОВ</b>	<b>220</b>	<b>0,98</b>	<b>0,48</b>	<b>20,86</b>	<b>91,68</b>	
	<b>Сок</b>	<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
	Сок		0,50		9,10	38,40	
	<b>Яблоки</b>	<b>120</b>			<b>12,00</b>	<b>53,00</b>	<b>336/1</b>
	Яблоки		0,48	0,48	11,76	53,28	
	<b>ОБЕД</b>	<b>756</b>	<b>30,37</b>	<b>26,54</b>	<b>78,84</b>	<b>675,58</b>	
	<b>+Борщ с капустой и картофелем/П</b>	<b>200</b>	<b>1,00</b>	<b>4,00</b>	<b>9,00</b>	<b>74,00</b>	<b>27/2</b>
	Свекла		0,42	0,03	2,21	10,78	
	Капуста белокочанная		0,29	0,02	0,75	4,30	
	Картофель		0,32	0,06	2,61	12,29	
	Морковь		0,10	0,01	0,55	2,70	
	Лук репчатый		0,06		0,33	1,54	
	Сахар-песок				2,00	7,98	
	Сметана 15%		0,21	1,20	0,29	12,78	
	Соль иодированная						
	Масло растительное			2,40		21,58	
	<b>+Макаронные изделия отварные/П</b>	<b>150</b>	<b>4,00</b>	<b>2,00</b>	<b>24,00</b>	<b>129,00</b>	<b>194/1</b>
	Макаронные изделия		3,54	0,37	23,70	112,30	
	Масло сливочное		0,01	1,81	0,03	16,46	
	<b>+Компот из смеси сухофруктов/П</b>	<b>200</b>			<b>24,00</b>	<b>97,00</b>	<b>241/1</b>
	Сухофрукты (средние)		0,45		13,75	56,80	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
	<b>+Хлеб ржаной</b>	<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	Хлеб ржаной		3,05	0,60	17,10	86,00	
	<b>+Гуляш</b>	<b>120</b>	<b>22,00</b>	<b>20,00</b>	<b>5,00</b>	<b>287,00</b>	<b>152/1</b>
	Мясо свинина		20,68	17,79		242,86	
	Масло сливочное		0,02	2,18	0,03	19,76	
	Лук репчатый		0,20		1,15	5,38	
	Томат-паста		0,40		1,30	6,78	
	Мука		0,38	0,04	2,55	12,10	
	<b>Огурец соленый порционный</b>	<b>36</b>			<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>330/1</b>
	Огурцы соленые		0,24	0,03	0,51	3,27	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>725</b>	<b>27,92</b>	<b>29,21</b>	<b>70,58</b>	<b>656,63</b>	
	<b>+Картофельное пюре/П</b>	<b>150</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>22,00</b>	<b>143,00</b>	<b>206/1</b>
	Картофель		2,52	0,50	20,54	96,77	
	Молоко		0,67	0,74	1,08	13,62	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>40</b>	<b>3,00</b>		<b>20,00</b>	<b>94,00</b>	<b>-</b>
	Хлеб пшеничный		3,04	0,32	19,68	93,76	
	<b>+Чай с сахаром/П</b>	<b>200</b>			<b>10,00</b>	<b>40,00</b>	<b>263/1</b>
	Чай				0,02	0,06	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
	<b>Печенье</b>	<b>10</b>	<b>1,00</b>	<b>2,00</b>	<b>7,00</b>	<b>44,00</b>	<b>1/1</b>
	Печенье		0,64	1,68	6,56	43,92	
	<b>Кефир</b>	<b>200</b>	<b>6,00</b>	<b>6,00</b>	<b>8,00</b>	<b>113,00</b>	<b>-</b>
	Кефир		5,80	6,40	8,00	112,80	
	<b>+Суфле из печени/З</b>	<b>75</b>	<b>14,00</b>	<b>11,00</b>	<b>3,00</b>	<b>171,00</b>	<b>360/1</b>
	Печень говяжья		11,90	2,46		69,76	
	Яйцо куриное		1,68	1,52	0,09	20,74	
	Молоко		0,52	0,58	0,85	10,66	
	Мука		0,28	0,03	1,86	8,83	
	Масло сливочное		0,01	1,96	0,03	17,78	
	Масло сливочное		0,01	1,09	0,02	9,88	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	<b>+Соус сметанный/П</b>	<b>50</b>	<b>1,00</b>	<b>5,00</b>	<b>2,00</b>	<b>52,00</b>	<b>226/1</b>
	Мука		0,13	0,01	0,86	4,09	
	Масло сливочное		0,01	0,91	0,01	8,23	
	Сметана 15%		0,65	3,75	0,90	39,95	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>2117</b>	<b>73,00</b>	<b>74,00</b>	<b>232,00</b>	<b>1887,00</b>	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

**Меню приготавливаемых блюд**  
Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

*10 июля*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)	Количество порций
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>407</b>	<b>17,75</b>	<b>14,97</b>	<b>71,20</b>	<b>490,46</b>	
<b>+Каша пшеничная молочная/П</b>		<b>180</b>	<b>7,00</b>	<b>6,00</b>	<b>33,00</b>	<b>215,00</b>	
Крупа пшено			4,14	1,19	23,94	123,01	
Молоко			2,64	2,91	4,28	53,87	
Сахар-песок					4,49	17,96	
Масло сливочное			0,02	2,18	0,03	19,76	
<b>+Кофейный напиток с молоком/П</b>		<b>180</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>14,00</b>	<b>95,00</b>	
Кофейный напиток			0,24	0,05	1,15	5,99	
Молоко			2,61	2,88	4,23	53,28	
Сахар-песок					8,98	35,93	
<b>Батон с повидлом/З</b>		<b>46</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>24,00</b>	<b>118,00</b>	
Батон нарезной			3,00	1,16	19,92	102,12	
Повидло			0,02		3,90	15,70	
<b>Яйцо отварное</b>		<b>1</b>	<b>5,00</b>	<b>5,00</b>		<b>63,00</b>	<b>327/1</b>
Яйцо куриное			5,08	4,60	0,28	62,84	
<b>10 ЧАСОВ</b>		<b>115</b>	<b>1,46</b>	<b>2,52</b>	<b>18,94</b>	<b>104,28</b>	
<b>Сок</b>		<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
Сок			0,50		9,10	38,40	
<b>Печенье</b>		<b>15</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>10,00</b>	<b>66,00</b>	<b>1/1</b>
Печенье			0,96	2,52	9,84	65,88	
<b>ОБЕД</b>		<b>700</b>	<b>36,91</b>	<b>31,34</b>	<b>51,55</b>	<b>635,61</b>	
<b>+Кисель из плодового или ягодного концентрата/П</b>		<b>200</b>			<b>2,00</b>	<b>7,00</b>	<b>233/1</b>
Кисель плод. ягод.			0,11		1,62	6,91	
<b>+Хлеб ржаной</b>		<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>
Хлеб ржаной			3,05	0,60	17,10	86,00	
<b>+Запеканка капустная с мясом</b>		<b>200</b>	<b>26,00</b>	<b>22,00</b>	<b>15,00</b>	<b>364,00</b>	<b>154/1</b>
Мясо свинина			20,83	17,92		244,61	
Масло сливочное			0,01	0,73	0,01	6,59	
Капуста белокочанная			2,92	0,16	7,61	43,58	
Масло сливочное			0,01	0,73	0,01	6,59	
Крупа рисовая			0,70	0,10	7,40	33,30	
Яйцо куриное			1,27	1,15	0,07	15,71	
Масло сливочное			0,01	0,73	0,01	6,59	
Масло сливочное			0,01	0,73	0,01	6,59	
<b>+Суп картофельный с мясными фрикадельками/Г</b>		<b>200</b>	<b>7,00</b>	<b>7,00</b>	<b>14,00</b>	<b>146,00</b>	<b>39/1</b>
Картофель			1,60	0,32	13,04	61,44	

Сформировано на 26.01.2021 8:29:28  
 Сервис репетитур  
 © Сергей Горбунов  
 Образовательный центр  
 Челябинск, ул. 75, 54864, 288

Утверждаю:

Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

**Меню приготавливаемых блюд**

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12

: СанПин 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	Морковь		0,10	0,01	0,55	2,70	
	Лук репчатый		0,06		0,33	1,54	
	Масло сливочное		0,01	1,45	0,02	13,17	
	Мясо говядина		5,39	4,64		63,34	
	Лук репчатый		0,04		0,21	0,96	
	Яйцо куриное		0,25	0,23	0,01	3,14	
	Соль иодированная						
	<b>+Соус томатный/п</b>	<b>50</b>	<b>1,00</b>	<b>2,00</b>	<b>4,00</b>	<b>33,00</b>	<b>228/2</b>
	Мука		0,26	0,03	1,73	8,18	
	Масло сливочное		0,01	1,81	0,03	16,46	
	Томат-паста		0,27		0,89	4,62	
	Сахар-песок				0,90	3,59	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>617</b>	<b>25,55</b>	<b>27,72</b>	<b>94,31</b>	<b>728,74</b>	
	<b>+Котлеты рыбные/П</b>	<b>70</b>	<b>12,00</b>	<b>12,00</b>	<b>7,00</b>	<b>183,00</b>	<b>134/1</b>
	Рыба с/м сельдь тихоокеанская		10,70	9,86		131,49	
	Хлеб пшеничный		0,99	0,10	6,40	30,47	
	Молоко		0,29	0,32	0,47	5,92	
	Яйцо куриное		0,51	0,46	0,03	6,28	
	Масло сливочное		0,01	1,02	0,01	9,22	
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>27</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>42,00</b>	<b>-</b>
	Хлеб пшеничный		1,37	0,14	8,86	42,19	
	<b>+Чай с сахаром/П</b>	<b>200</b>			<b>10,00</b>	<b>40,00</b>	<b>263/1</b>
	Чай				0,02	0,06	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
	<b>+Булочка "Домашняя"/П</b>	<b>60</b>	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>	<b>37,00</b>	<b>242,00</b>	<b>274/1</b>
	Мука		4,02	0,43	26,91	127,57	
	Мука		0,21	0,02	1,38	6,54	
	Сахар-песок				6,99	27,94	
	Сахар-песок				2,00	7,98	
	Масло сливочное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	Масло растительное			4,50		40,46	
	Яйцо куриное		0,15	0,14	0,01	1,89	
	Дрожжи		0,06		0,04	0,42	
	<b>Ряженка</b>	<b>170</b>	<b>5,00</b>	<b>4,00</b>	<b>7,00</b>	<b>87,00</b>	<b>-</b>
	Ряженка		4,93	4,25	7,14	86,53	
	<b>Рис отварной/П</b>	<b>90</b>	<b>2,00</b>	<b>3,00</b>	<b>24,00</b>	<b>134,00</b>	<b>191/1</b>
	Крупа рисовая		2,27	0,32	23,98	107,89	



Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

*11 день*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>415</b>	<b>16,66</b>	<b>15,41</b>	<b>67,39</b>	<b>474,89</b>	
	<b>+Какао с молоком/П</b>	<b>180</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>13,00</b>	<b>92,00</b>	<b>248/1</b>
	Какао-порошок		0,27	0,19	0,11	3,25	
	Молоко		2,61	2,88	4,23	53,28	
	Сахар-песок				8,98	35,93	
	<b>Батон с повидлом/З</b>	<b>49</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>26,00</b>	<b>126,00</b>	<b>348/1</b>
	Батон нарезной		3,00	1,16	19,92	102,12	
	Повидло		0,04		5,85	23,54	
	<b>Яйцо отварное</b>	<b>1</b>	<b>5,00</b>	<b>5,00</b>		<b>63,00</b>	<b>327/1</b>
	Яйцо куриное		5,08	4,60	0,28	62,84	
	<b>+Каша манная молочная/П</b>	<b>185</b>	<b>6,00</b>	<b>7,00</b>	<b>28,00</b>	<b>194,00</b>	<b>90/1</b>
	Крупа манная		2,88	0,28	19,01	90,10	
	Молоко		2,76	3,04	4,47	56,24	
	Сахар-песок				4,49	17,96	
	Масло сливочное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	<b>10 ЧАСОВ</b>	<b>100</b>	<b>0,50</b>		<b>9,10</b>	<b>38,40</b>	
	Сок	<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
	Сок		0,50		9,10	38,40	
<b>ОБЕД</b>		<b>686</b>	<b>30,40</b>	<b>26,83</b>	<b>84,09</b>	<b>699,26</b>	
	<b>+Рассольник ленинградский/П</b>	<b>200</b>	<b>2,00</b>	<b>6,00</b>	<b>14,00</b>	<b>113,00</b>	<b>33/1</b>
	Картофель		1,20	0,24	9,78	46,08	
	Крупа перловая		0,37	0,04	2,68	12,59	
	Морковь		0,10	0,01	0,55	2,70	
	Лук репчатый		0,06		0,33	1,54	
	Огурцы соленые		0,10	0,01	0,20	1,31	
	Масло растительное			4,00		35,96	
	Сметана 15%		0,21	1,20	0,29	12,78	
	Соль иодированная						
	<b>+Плов из отварного мяса</b>	<b>200</b>	<b>24,00</b>	<b>21,00</b>	<b>33,00</b>	<b>417,00</b>	<b>163/1</b>
	Мясо говядина		21,02	18,08		246,79	
	Морковь		0,20	0,02	1,04	5,06	
	Масло сливочное		0,02	2,18	0,03	19,76	
	Лук репчатый		0,21		1,23	5,76	
	Крупа рисовая		2,94	0,42	31,08	139,86	
	<b>+Напиток из шиповника/П</b>	<b>200</b>	<b>1,00</b>		<b>19,00</b>	<b>80,00</b>	<b>256/1</b>
	Шиповник сухой		0,68		4,30	19,92	
	Сахар-песок				14,97	59,88	



Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергет. ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>+Хлеб ржаной</b>							
	Хлеб ржаной	50	3,00	1,00	17,00	86,00	338/1
<b>Огурец соленый порционный</b>							
	Огурцы соленые	36	3,05	0,60	17,10	86,00	330/1
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>							
<b>+Хлеб пшеничный</b>							
	Хлеб пшеничный	660	21,19	26,32	101,11	725,84	-
<b>+Чай с сахаром/П</b>							
	Чай	40	3,00		20,00	94,00	-
	Сахар-песок	200	3,04	0,32	19,68	93,76	263/1
					10,00	40,00	
					0,02	0,06	
					9,98	39,92	
<b>+Булочка "Домашняя"/П</b>							
	Мука	60	4,00	8,00	37,00	242,00	274/1
	Мука		4,02	0,43	26,91	127,57	
	Сахар-песок		0,21	0,02	1,38	6,54	
	Сахар-песок				6,99	27,94	
	Масло сливочное				2,00	7,98	
	Масло растительное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	Яйцо куриное			4,50		40,46	
	Дрожжи		0,15	0,14	0,01	1,89	
	Дрожжи		0,06		0,04	0,42	
<b>Ряженка</b>							
	Ряженка	170	5,00	4,00	7,00	87,00	-
			4,93	4,25	7,14	86,53	
<b>Макаронные изделия отварные с сыром</b>							
	Макаронные изделия	140	8,00	8,00	24,00	203,00	355/1
	Макаронные изделия		3,54	0,37	23,70	112,30	
	Масло сливочное		0,02	2,18	0,03	19,76	
	Сыр		4,60	5,80		70,60	
<b>+Салат из свеклы с чесноком/П</b>							
	Свекла	50	1,00	5,00	3,00	60,00	22/1
	Свекла		0,59	0,05	3,11	15,17	
	Чеснок		0,01		0,07	0,35	
	Масло растительное			5,00		44,96	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>1861</b>	<b>69,00</b>	<b>69,00</b>	<b>262,00</b>	<b>1938,00</b>	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

**Меню приготавливаемых блюд**  
Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

*12 июля*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>461</b>	<b>16,07</b>	<b>20,00</b>	<b>71,16</b>	<b>528,83</b>	
<b>+Каша пшеничная молочная/П</b>		<b>205</b>	<b>8,00</b>	<b>8,00</b>	<b>36,00</b>	<b>249,00</b>	<b>96/1</b>
	Крупа пшено		4,60	1,32	26,60	136,68	
	Молоко		2,92	3,23	4,74	59,67	
	Сахар-песок				4,99	19,96	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
<b>+Какао с молоком/П</b>		<b>200</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>15,00</b>	<b>103,00</b>	<b>248/1</b>
	Какао-порошок		0,29	0,21	0,12	3,54	
	Молоко		2,90	3,20	4,70	59,20	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
<b>Батон с маслом, с сыром</b>		<b>56</b>	<b>5,00</b>	<b>8,00</b>	<b>20,00</b>	<b>177,00</b>	<b>332/1</b>
	Батон нарезной		3,00	1,16	19,92	102,12	
	Масло сливочное		0,03	4,35	0,06	39,51	
	Сыр		2,30	2,90		35,30	
<b>10 ЧАСОВ</b>		<b>200</b>	<b>0,90</b>	<b>0,40</b>	<b>18,90</b>	<b>82,80</b>	
<b>Сок</b>		<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
	Сок		0,50		9,10	38,40	
<b>Яблоки</b>		<b>100</b>			<b>10,00</b>	<b>44,00</b>	<b>336/1</b>
	Яблоки		0,40	0,40	9,80	44,40	
<b>ОБЕД</b>		<b>780</b>	<b>29,12</b>	<b>27,18</b>	<b>53,42</b>	<b>574,58</b>	
<b>+Щи из свежей капусты с картофелем/П</b>		<b>200</b>	<b>2,00</b>	<b>5,00</b>	<b>7,00</b>	<b>84,00</b>	<b>56/1</b>
	Капуста белокочанная		0,72	0,04	1,88	10,76	
	Картофель		0,48	0,10	3,91	18,43	
	Морковь		0,10	0,01	0,55	2,70	
	Лук репчатый		0,11		0,66	3,07	
	Масло растительное			4,00		35,96	
	Сметана 15%		0,21	1,20	0,29	12,78	
	Соль иодированная						
<b>+Картофельное пюре/П</b>		<b>150</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>22,00</b>	<b>143,00</b>	<b>206/1</b>
	Картофель		2,52	0,50	20,54	96,77	
	Молоко		0,67	0,74	1,08	13,62	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
<b>+Печень по - строгановски</b>		<b>120</b>	<b>19,00</b>	<b>16,00</b>	<b>2,00</b>	<b>230,00</b>	<b>162/1</b>
	Печень говяжья		18,44	3,81		108,05	
	Масло растительное			4,50		40,46	
	Масло сливочное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	Мука		0,13	0,01	0,86	4,09	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПин 2.3/2 4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	Мясо свинина		13,02	11,20		152,88	
	<b>+Компот из смеси сухофруктов/П</b>	<b>200</b>			<b>18,00</b>	<b>74,00</b>	<b>241/1</b>
	Сухофрукты (средние)		0,27		8,25	34,08	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
	<b>+Хлеб ржаной</b>	<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>
	Хлеб ржаной		3,05	0,60	17,10	86,00	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>820</b>	<b>35,73</b>	<b>17,88</b>	<b>76,31</b>	<b>608,89</b>	
	<b>+Лакомка из творога/З</b>	<b>160</b>	<b>25,00</b>	<b>8,00</b>	<b>28,00</b>	<b>284,00</b>	<b>345/2</b>
	Творог 5%		19,80	0,66	1,98	93,06	
	Яйцо куриное		2,54	2,30	0,14	31,42	
	Сахар-песок				4,99	19,96	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	Мука		1,03	0,11	6,90	32,71	
	Молоко сгущ. 8,5%		1,78	1,25	13,80	73,55	
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>40</b>	<b>3,00</b>		<b>20,00</b>	<b>94,00</b>	<b>-</b>
	Хлеб пшеничный		3,04	0,32	19,68	93,76	
	<b>Чай /200</b>	<b>200</b>					<b>264/1</b>
	Чай				0,01	0,05	
	<b>Кефир</b>	<b>200</b>	<b>6,00</b>	<b>6,00</b>	<b>8,00</b>	<b>113,00</b>	<b>-</b>
	Кефир		5,80	6,40	8,00	112,80	
	<b>Яблоки</b>	<b>160</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>	<b>16,00</b>	<b>71,00</b>	<b>336/1</b>
	Яблоки		0,64	0,64	15,68	71,04	
	<b>+Пюре морковное</b>	<b>60</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>48,00</b>	<b>213/1</b>
	Морковь		0,75	0,06	3,97	19,41	
	Масло сливочное		0,02	2,18	0,03	19,76	
	Сахар-песок				0,60	2,40	
	Молоко		0,30	0,33	0,48	6,04	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>2106</b>	<b>76,00</b>	<b>62,00</b>	<b>229,00</b>	<b>1777,00</b>	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПин 2.3/2.4.3590-20

Взросл

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>461</b>	<b>16,07</b>	<b>20,00</b>	<b>71,16</b>	<b>528,83</b>	
	<b>+Каша пшеничная молочная/П</b>	<b>205</b>	<b>8,00</b>	<b>8,00</b>	<b>36,00</b>	<b>249,00</b>	<b>96/1</b>
	Крупа пшено		4,60	1,32	26,60	136,68	
	Молоко		2,92	3,23	4,74	59,67	
	Сахар-песок				4,99	19,96	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	<b>+Какао с молоком/П</b>	<b>200</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>15,00</b>	<b>103,00</b>	<b>248/1</b>
	Какао-порошок		0,29	0,21	0,12	3,54	
	Молоко		2,90	3,20	4,70	59,20	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
	<b>Батон с маслом, с сыром</b>	<b>56</b>	<b>5,00</b>	<b>8,00</b>	<b>20,00</b>	<b>177,00</b>	<b>332/1</b>
	Батон нарезной		3,00	1,16	19,92	102,12	
	Масло сливочное		0,03	4,35	0,06	39,51	
	Сыр		2,30	2,90		35,30	
	<b>10 ЧАСОВ</b>	<b>200</b>	<b>0,90</b>	<b>0,40</b>	<b>18,90</b>	<b>82,80</b>	
	<b>Сок</b>	<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
	Сок		0,50		9,10	38,40	
	<b>Яблоки</b>	<b>100</b>			<b>10,00</b>	<b>44,00</b>	<b>336/1</b>
	Яблоки		0,40	0,40	9,80	44,40	
	<b>ОБЕД</b>	<b>780</b>	<b>29,12</b>	<b>27,18</b>	<b>53,42</b>	<b>574,58</b>	
	<b>+Щи из свежей капусты с картофелем/П</b>	<b>200</b>	<b>2,00</b>	<b>5,00</b>	<b>7,00</b>	<b>84,00</b>	<b>56/1</b>
	Капуста белокочанная		0,72	0,04	1,88	10,76	
	Картофель		0,48	0,10	3,91	18,43	
	Морковь		0,10	0,01	0,55	2,70	
	Лук репчатый		0,11		0,66	3,07	
	Масло растительное			4,00		35,96	
	Сметана 15%		0,21	1,20	0,29	12,78	
	Соль иодированная						
	<b>+Картофельное пюре/П</b>	<b>150</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>22,00</b>	<b>143,00</b>	<b>206/1</b>
	Картофель		2,52	0,50	20,54	96,77	
	Молоко		0,67	0,74	1,08	13,62	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	<b>+Печень по - строгановски</b>	<b>120</b>	<b>19,00</b>	<b>16,00</b>	<b>2,00</b>	<b>230,00</b>	<b>162/1</b>
	Печень говяжья		18,44	3,81		108,05	
	Масло растительное			4,50		40,46	
	Масло сливочное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	Мука		0,13	0,01	0,86	4,09	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	Масло сливочное		0,01	0,91	0,01	8,23	
	Сметана 15%		0,65	3,75	0,90	39,95	
	<b>+Кисель из плодового или ягодного концентрата/П</b>	<b>200</b>			<b>2,00</b>	<b>7,00</b>	<b>233/1</b>
	Кисель плодовых.ягод.		0,11		1,62	6,91	
	<b>+Хлеб ржаной</b>	<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>
	Хлеб ржаной		3,05	0,60	17,10	86,00	
	<b>+Салат из зеленого горошка/п</b>	<b>60</b>	<b>2,00</b>		<b>4,00</b>	<b>24,00</b>	<b>196/1</b>
	Горошек консерв.		1,87	0,12	3,92	24,24	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>642</b>	<b>23,02</b>	<b>32,44</b>	<b>69,54</b>	<b>661,84</b>	
	<b>+Омлет натуральный/П</b>	<b>135</b>	<b>12,00</b>	<b>14,00</b>	<b>3,00</b>	<b>188,00</b>	<b>110/2</b>
	Яйцо куриное		10,16	9,20	0,56	125,68	
	Молоко		1,45	1,60	2,35	29,60	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	<b>+Винегрет овощной/П</b>	<b>50</b>	<b>1,00</b>	<b>4,00</b>	<b>4,00</b>	<b>53,00</b>	<b>1/1</b>
	Картофель		0,22	0,04	1,79	8,45	
	Свекла		0,10	0,01	0,52	2,53	
	Морковь		0,07	0,01	0,35	1,69	
	Огурцы соленые		0,12	0,02	0,26	1,64	
	Лук репчатый		0,11		0,62	2,88	
	Масло растительное			4,00		35,96	
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>27</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>42,00</b>	<b>-</b>
	Хлеб пшеничный		1,37	0,14	8,86	42,19	
	<b>+Чай с сахаром/П</b>	<b>200</b>			<b>10,00</b>	<b>40,00</b>	<b>263/1</b>
	Чай				0,02	0,06	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
	<b>+Булочка "Домашняя"/П</b>	<b>60</b>	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>	<b>37,00</b>	<b>242,00</b>	<b>274/1</b>
	Мука		4,02	0,43	26,91	127,57	
	Мука		0,21	0,02	1,38	6,54	
	Сахар-песок				6,99	27,94	
	Сахар-песок				2,00	7,98	
	Масло сливочное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	Масло растительное			4,50		40,46	
	Яйцо куриное		0,15	0,14	0,01	1,89	
	Дрожжи		0,06		0,04	0,42	
	<b>Кефир</b>	<b>170</b>	<b>5,00</b>	<b>5,00</b>	<b>7,00</b>	<b>96,00</b>	<b>-</b>
	Кефир		4,93	5,44	6,80	95,88	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>2083</b>	<b>69,00</b>	<b>80,00</b>	<b>213,00</b>	<b>1848,00</b>	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

14 день

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>450</b>	<b>17,02</b>	<b>15,12</b>	<b>66,75</b>	<b>471,11</b>	
	<b>+Суп молочный с макаронными изделиями /П</b>	<b>200</b>	<b>6,00</b>	<b>6,00</b>	<b>20,00</b>	<b>157,00</b>	<b>44/1</b>
	Молоко		4,06	4,48	6,58	82,88	
	Сахар-песок				2,00	7,98	
	Масло сливочное		0,01	1,45	0,02	13,17	
	Макаронные изделия		1,66	0,18	11,15	52,85	
	<b>+Кофейный напиток с молоком/П</b>	<b>200</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>21,00</b>	<b>126,00</b>	<b>253/1</b>
	Кофейный напиток		0,27	0,05	1,28	6,65	
	Молоко		2,90	3,20	4,70	59,20	
	Сахар-песок				14,97	59,88	
	<b>Батон с повидлом/З</b>	<b>49</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>26,00</b>	<b>126,00</b>	<b>348/1</b>
	Батон нарезной		3,00	1,16	19,92	102,12	
	Повидло		0,04		5,85	23,54	
	<b>Яйцо отварное</b>	<b>1</b>	<b>5,00</b>	<b>5,00</b>		<b>63,00</b>	<b>327/1</b>
	Яйцо куриное		5,08	4,60	0,28	62,84	
	<b>10 ЧАСОВ</b>	<b>260</b>	<b>1,14</b>	<b>0,64</b>	<b>24,78</b>	<b>109,44</b>	
	<b>Сок</b>	<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
	Сок		0,50		9,10	38,40	
	<b>Яблоки</b>	<b>160</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>	<b>16,00</b>	<b>71,00</b>	<b>336/1</b>
	Яблоки		0,64	0,64	15,68	71,04	
	<b>ОБЕД</b>	<b>700</b>	<b>29,48</b>	<b>28,54</b>	<b>63,19</b>	<b>627,39</b>	
	<b>Свекла порционная</b>	<b>30</b>			<b>2,00</b>	<b>10,00</b>	<b>4006/2</b>
	Свекла		0,39	0,03	2,07	10,11	
	<b>+Суп -лапша домашняя</b>	<b>200</b>	<b>10,00</b>	<b>10,00</b>	<b>15,00</b>	<b>188,00</b>	<b>47/1</b>
	Мука		1,44	0,15	9,66	45,79	
	Мука		0,62	0,07	4,14	19,63	
	Яйцо куриное		0,51	0,46	0,03	6,28	
	Лук репчатый		0,06		0,33	1,54	
	Морковь		0,10	0,01	0,55	2,70	
	Масло сливочное		0,02	2,90	0,04	26,34	
	Цыпленок брел.		6,92	6,12	0,27	83,79	
	Лук репчатый		0,03		0,16	0,77	
	Морковь		0,03		0,14	0,67	
	Соль иодированная						
	<b>+Бигус с курицей (220)</b>	<b>220</b>	<b>16,00</b>	<b>18,00</b>	<b>10,00</b>	<b>270,00</b>	<b>220/0</b>
	Капуста белокочанная		2,84	0,16	7,40	42,37	
	Масло растительное			6,74		60,69	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергет. ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	Морковь		0,08	0,01	0,41	2,02	
	Лук репчатый		0,13		0,74	3,46	
	Томат-паста		0,06		0,19	0,99	
	Мука		0,19	0,02	1,24	5,89	
	Цыпленок брел.		12,74	11,27	0,49	154,35	
	<b>+Компот из смеси сухофруктов/П</b>	<b>200</b>			<b>18,00</b>	<b>74,00</b>	<b>241/1</b>
	Сухофрукты (средние)		0,27		8,25	34,08	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
	<b>+Хлеб ржаной</b>	<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>
	Хлеб ржаной		3,05	0,60	17,10	86,00	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>650</b>	<b>34,20</b>	<b>15,85</b>	<b>65,76</b>	<b>542,31</b>	
	<b>+Запеканка из творога</b>	<b>120</b>	<b>22,00</b>	<b>5,00</b>	<b>16,00</b>	<b>200,00</b>	<b>117/1</b>
	Творог 5%		20,09	0,67	2,01	94,41	
	Крупа манная		0,80	0,08	5,27	24,97	
	Яйцо куриное		0,41	0,37	0,02	5,03	
	Сахар-песок				7,74	30,98	
	Масло сливочное		0,02	3,02	0,04	27,39	
	Молоко		0,84	0,92	1,35	17,05	
	Ванилин						
	<b>Молоко сгущ.8,5%</b>	<b>30</b>	<b>2,00</b>	<b>2,00</b>	<b>17,00</b>	<b>88,00</b>	
	Молоко сгущ.8,5%	30	2,13	1,50	16,56	88,26	
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>40</b>	<b>3,00</b>		<b>20,00</b>	<b>94,00</b>	-
	Хлеб пшеничный		3,04	0,32	19,68	93,76	
	<b>Чай /200</b>	<b>200</b>					<b>264/1</b>
	Чай				0,01	0,05	
	<b>Кефир</b>	<b>200</b>	<b>6,00</b>	<b>6,00</b>	<b>8,00</b>	<b>113,00</b>	-
	Кефир		5,80	6,40	8,00	112,80	
	<b>+Пюре морковное</b>	<b>60</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>48,00</b>	<b>213/1</b>
	Морковь		0,75	0,06	3,97	19,41	
	Масло сливочное		0,02	2,18	0,03	19,76	
	Сахар-песок				0,60	2,40	
	Молоко		0,30	0,33	0,48	6,04	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>2060</b>	<b>82,00</b>	<b>60,00</b>	<b>220,00</b>	<b>1750,00</b>	



Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

15 июля

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>421</b>	<b>13,98</b>	<b>19,48</b>	<b>55,88</b>	<b>454,86</b>	
	<b>+Каша овсяная "Геркулес"/П</b>	<b>185</b>	<b>6,00</b>	<b>8,00</b>	<b>23,00</b>	<b>185,00</b>	<b>93/1</b>
	Геркулес		2,97	1,67	13,53	81,05	
	Молоко		2,78	3,07	4,51	56,83	
	Сахар-песок				4,49	17,96	
	Масло сливочное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	<b>+Какао с молоком/П</b>	<b>180</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>13,00</b>	<b>92,00</b>	<b>248/1</b>
	Какао-порошок		0,27	0,19	0,11	3,25	
	Молоко		2,61	2,88	4,23	53,28	
	Сахар-песок				8,98	35,93	
	<b>Батон с маслом, с сыром</b>	<b>56</b>	<b>5,00</b>	<b>8,00</b>	<b>20,00</b>	<b>177,00</b>	<b>332/1</b>
	Батон нарезной		3,00	1,16	19,92	102,12	
	Масло сливочное		0,03	4,35	0,06	39,51	
	Сыр		2,30	2,90		35,30	
	<b>10 ЧАСОВ</b>	<b>100</b>	<b>0,50</b>		<b>9,10</b>	<b>38,40</b>	
	<b>Сок</b>	<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
	Сок		0,50		9,10	38,40	
	<b>ОБЕД</b>	<b>770</b>	<b>27,86</b>	<b>28,48</b>	<b>55,77</b>	<b>590,53</b>	
	<b>+Борщ с капустой и картофелем/П</b>	<b>200</b>	<b>1,00</b>	<b>4,00</b>	<b>9,00</b>	<b>74,00</b>	<b>27/2</b>
	Свекла		0,42	0,03	2,21	10,78	
	Капуста белокочанная		0,29	0,02	0,75	4,30	
	Картофель		0,32	0,06	2,61	12,29	
	Морковь		0,10	0,01	0,55	2,70	
	Лук репчатый		0,06		0,33	1,54	
	Сахар-песок				2,00	7,98	
	Сметана 15%		0,21	1,20	0,29	12,78	
	Соль иодированная						
	Масло растительное			2,40		21,58	
	<b>+Картофельное пюре/П</b>	<b>150</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>22,00</b>	<b>143,00</b>	<b>206/1</b>
	Картофель		2,52	0,50	20,54	96,77	
	Молоко		0,67	0,74	1,08	13,62	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	<b>+Кисель из плодового или ягодного концентрата/П</b>	<b>200</b>			<b>2,00</b>	<b>7,00</b>	<b>233/1</b>
	Кисель плод.ягод.		0,11		1,62	6,91	
	<b>+Хлеб ржаной</b>	<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>
	Хлеб ржаной		3,05	0,60	17,10	86,00	

Утверждаю:

Затверждающая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

**Меню приготавливаемых блюд**

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12

: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	<b>+Печень по - строгановски</b>	<b>120</b>	<b>19,00</b>	<b>16,00</b>	<b>2,00</b>	<b>230,00</b>	<b>162/1</b>
	Печень говяжья		18,44	3,81		108,05	
	Масло растительное			4,50		40,46	
	Масло сливочное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	Мука		0,13	0,01	0,86	4,09	
	Масло сливочное		0,01	0,91	0,01	8,23	
	Сметана 15%		0,65	3,75	0,90	39,95	
	<b>+Салат из белокачаной капусты с морковью</b>	<b>50</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>50,00</b>	<b>4/1</b>
	Капуста белокачанная		0,76	0,04	1,97	11,30	
	Морковь		0,07	0,01	0,35	1,69	
	Масло растительное			3,00		26,97	
	Сахар-песок				2,50	9,98	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>780</b>	<b>34,03</b>	<b>26,38</b>	<b>122,45</b>	<b>863,07</b>	
	<b>Соте рыбное</b>	<b>150</b>	<b>20,00</b>	<b>10,00</b>	<b>12,00</b>	<b>221,00</b>	<b>4002/1</b>
	Рыба с/м минтай		14,63	0,83		65,96	
	Яйцо куриное		2,54	2,30	0,14	31,42	
	Крупа рисовая		0,70	0,10	7,40	33,30	
	Молоко		1,31	1,44	2,12	26,64	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	Масло растительное			2,00		17,98	
	Лук репчатый		0,46		2,71	12,67	
	<b>+Салат из свёклы с солёными огурцами/П</b>	<b>50</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>41,00</b>	<b>21/2</b>
	Свекла		0,48	0,04	2,55	12,47	
	Масло растительное			3,00		26,97	
	Огурцы соленые		0,08	0,01	0,17	1,09	
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>40</b>	<b>3,00</b>		<b>20,00</b>	<b>94,00</b>	<b>-</b>
	Хлеб пшеничный		3,04	0,32	19,68	93,76	
	<b>+Чай с сахаром/П</b>	<b>200</b>			<b>10,00</b>	<b>40,00</b>	<b>263/1</b>
	Чай				0,02	0,06	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
	<b>+Булочка "Домашняя"/П</b>	<b>60</b>	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>	<b>37,00</b>	<b>242,00</b>	<b>274/1</b>
	Мука		4,02	0,43	26,91	127,57	
	Мука		0,21	0,02	1,38	6,54	
	Сахар-песок				6,99	27,94	
	Сахар-песок				2,00	7,98	
	Масло сливочное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	Масло растительное			4,50		40,46	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	Яйцо куриное		0,15	0,14	0,01	1,89	
	Дрожжи		0,06		0,04	0,42	
	<b>Снежок</b>	<b>170</b>	<b>5,00</b>	<b>4,00</b>	<b>18,00</b>	<b>130,00</b>	<b>347/1</b>
	Снежок		4,59	4,25	18,36	130,05	
	<b>банан</b>	<b>110</b>	<b>2,00</b>		<b>22,00</b>	<b>95,00</b>	<b>/1</b>
	Бананы		1,71	0,11	21,89	95,42	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>2071</b>	<b>76,00</b>	<b>74,00</b>	<b>243,00</b>	<b>1947,00</b>	

Утверждаю:

Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

**Меню приготавливаемых блюд**

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12

: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

16 июля

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>415</b>	<b>15,79</b>	<b>15,36</b>	<b>71,27</b>	<b>486,50</b>	
	<b>+Каша "Дружба"/П</b>	<b>185</b>	<b>5,00</b>	<b>7,00</b>	<b>26,00</b>	<b>183,00</b>	<b>84/1</b>
	Крупа рисовая		0,98	0,14	10,36	46,62	
	Крупа пшено		1,15	0,33	6,65	34,17	
	Молоко		2,67	2,94	4,32	54,46	
	Сахар-песок				4,49	17,96	
	Масло сливочное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	<b>+Кофейный напиток с молоком/П</b>	<b>180</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>19,00</b>	<b>115,00</b>	<b>253/1</b>
	Кофейный напиток		0,24	0,05	1,15	5,99	
	Молоко		2,61	2,88	4,23	53,28	
	Сахар-песок				13,97	55,89	
	<b>Батон с повидлом/З</b>	<b>49</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>26,00</b>	<b>126,00</b>	<b>348/1</b>
	Батон нарезной		3,00	1,16	19,92	102,12	
	Повидло		0,04		5,85	23,54	
	<b>Яйцо отварное</b>	<b>1</b>	<b>5,00</b>	<b>5,00</b>		<b>63,00</b>	<b>327/1</b>
	Яйцо куриное		5,08	4,60	0,28	62,84	
	<b>10 ЧАСОВ</b>	<b>100</b>	<b>0,50</b>		<b>9,10</b>	<b>38,40</b>	
	<b>Сок</b>	<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
	Сок		0,50		9,10	38,40	
	<b>ОБЕД</b>	<b>700</b>	<b>27,38</b>	<b>26,83</b>	<b>68,40</b>	<b>624,58</b>	
	<b>Огурец соленый порционный</b>	<b>30</b>			<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>330/1</b>
	Огурцы соленые		0,24	0,03	0,51	3,27	
	<b>+Суп из овощей/П</b>	<b>200</b>	<b>2,00</b>	<b>5,00</b>	<b>9,00</b>	<b>86,00</b>	<b>35/1</b>
	Капуста белокочанная		0,29	0,02	0,75	4,30	
	Картофель		0,80	0,16	6,52	30,72	
	Морковь		0,10	0,01	0,55	2,70	
	Лук репчатый		0,11		0,66	3,07	
	Горошек консерв.		0,19	0,01	0,39	2,41	
	Масло растительное			3,00		26,97	
	Соль иодированная						
	Сметана 15%		0,26	1,50	0,36	15,98	
	<b>+Жаркое по-домашнему с курицей</b>	<b>220</b>	<b>22,00</b>	<b>22,00</b>	<b>22,00</b>	<b>369,00</b>	<b>361/1</b>
	Цыпленок брл.		18,84	16,66	0,72	228,22	
	Картофель		2,40	0,48	19,56	92,16	
	Лук репчатый		0,16		0,94	4,42	
	Масло сливочное		0,03	4,35	0,06	39,51	
	Томат-паста		0,11		0,35	1,85	

Утверждаю:

Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

**Меню приготавливаемых блюд**

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12

: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	Морковь		0,12	0,01	0,66	3,20	
	<b>+Напиток из шиповника/П</b>	<b>200</b>	<b>1,00</b>		<b>19,00</b>	<b>80,00</b>	<b>256/1</b>
	Шиповник сухой		0,68		4,30	19,92	
	Сахар-песок				14,97	59,88	
	<b>+Хлеб ржаной</b>	<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>
	Хлеб ржаной		3,05	0,60	17,10	86,00	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>690</b>	<b>27,89</b>	<b>25,37</b>	<b>92,32</b>	<b>708,89</b>	
	<b>+Капуста тушеная (150)</b>	<b>150</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>10,00</b>	<b>82,00</b>	<b>200/0</b>
	Капуста белокочанная		2,84	0,16	7,40	42,37	
	Масло растительное			3,00		26,97	
	Морковь		0,08	0,01	0,41	2,02	
	Лук репчатый		0,13		0,74	3,46	
	Томат-паста		0,06		0,19	0,99	
	Мука		0,19	0,02	1,24	5,89	
	<b>+Котлеты рыбные/П</b>	<b>70</b>	<b>12,00</b>	<b>12,00</b>	<b>7,00</b>	<b>183,00</b>	<b>134/1</b>
	Рыба с/м сельдь тихоокеанская		10,70	9,86		131,49	
	Хлеб пшеничный		0,99	0,10	6,40	30,47	
	Молоко		0,29	0,32	0,47	5,92	
	Яйцо куриное		0,51	0,46	0,03	6,28	
	Масло сливочное		0,01	1,02	0,01	9,22	
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>40</b>	<b>3,00</b>		<b>20,00</b>	<b>94,00</b>	<b>-</b>
	Хлеб пшеничный		3,04	0,32	19,68	93,76	
	<b>+Булочка "Домашняя"/П</b>	<b>60</b>	<b>4,00</b>	<b>6,00</b>	<b>37,00</b>	<b>220,00</b>	<b>274/1</b>
	Мука		4,02	0,43	26,91	127,57	
	Мука		0,21	0,02	1,38	6,54	
	Сахар-песок				6,99	27,94	
	Сахар-песок				2,00	7,98	
	Масло сливочное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	Масло растительное			2,00		17,98	
	Яйцо куриное		0,15	0,14	0,01	1,89	
	Дрожжи		0,06		0,04	0,42	
	<b>Снежок</b>	<b>170</b>	<b>5,00</b>	<b>4,00</b>	<b>18,00</b>	<b>130,00</b>	<b>347/1</b>
	Снежок		4,59	4,25	18,36	130,05	
	<b>Чай /200</b>	<b>200</b>					<b>264/1</b>
	Чай				0,01	0,05	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1905</b>	<b>72,00</b>	<b>68,00</b>	<b>241,00</b>	<b>1858,00</b>	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

**Меню приготавливаемых блюд**  
Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

17 рссь

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>461</b>	<b>13,80</b>	<b>19,17</b>	<b>67,62</b>	<b>498,21</b>	
<b>+Каша рисовая молочная/П</b>		<b>205</b>	<b>5,00</b>	<b>7,00</b>	<b>33,00</b>	<b>219,00</b>	<b>98/2</b>
	Крупа рисовая		2,16	0,31	22,79	102,56	
	Молоко		3,09	3,41	5,01	63,17	
	Сахар-песок				4,99	19,96	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
<b>+Какао с молоком/П</b>		<b>200</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>15,00</b>	<b>103,00</b>	<b>248/1</b>
	Какао-порошок		0,29	0,21	0,12	3,54	
	Молоко		2,90	3,20	4,70	59,20	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
<b>Батон с маслом, с сыром</b>		<b>56</b>	<b>5,00</b>	<b>8,00</b>	<b>20,00</b>	<b>177,00</b>	<b>332/1</b>
	Батон нарезной		3,00	1,16	19,92	102,12	
	Масло сливочное		0,03	4,35	0,06	39,51	
	Сыр		2,30	2,90		35,30	
<b>10 ЧАСОВ</b>		<b>115</b>	<b>1,46</b>	<b>2,52</b>	<b>18,94</b>	<b>104,28</b>	
<b>Сок</b>		<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
	Сок		0,50		9,10	38,40	
<b>Печенье</b>		<b>15</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>10,00</b>	<b>66,00</b>	<b>1/1</b>
	Печенье		0,96	2,52	9,84	65,88	
<b>ОБЕД</b>		<b>770</b>	<b>27,97</b>	<b>29,11</b>	<b>68,83</b>	<b>648,97</b>	
<b>+Салат из свёклы с солёными огурцами/П</b>		<b>50</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>41,00</b>	<b>21/2</b>
	Свекла		0,48	0,04	2,55	12,47	
	Масло растительное			3,00		26,97	
	Огурцы соленые		0,08	0,01	0,17	1,09	
<b>+Щи из свежей капусты с картофелем/П</b>		<b>200</b>	<b>2,00</b>	<b>4,00</b>	<b>7,00</b>	<b>75,00</b>	<b>56/1</b>
	Капуста белокочанная		0,72	0,04	1,88	10,76	
	Картофель		0,48	0,10	3,91	18,43	
	Морковь		0,10	0,01	0,55	2,70	
	Лук репчатый		0,11		0,66	3,07	
	Масло растительное			3,00		26,97	
	Сметана 15%		0,21	1,20	0,29	12,78	
	Соль иодированная						
<b>+Картофельное пюре/П</b>		<b>150</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>22,00</b>	<b>143,00</b>	<b>206/1</b>
	Картофель		2,52	0,50	20,54	96,77	
	Молоко		0,67	0,74	1,08	13,62	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
<b>+Компот из смеси сухофруктов/П</b>		<b>200</b>			<b>18,00</b>	<b>74,00</b>	<b>241/1</b>

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	Сухофрукты (средние)		0,27		8,25	34,08	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
	<b>+Хлеб ржаной</b>	<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>
	Хлеб ржаной		3,05	0,60	17,10	86,00	
	<b>+Печень по - строгановски</b>	<b>120</b>	<b>19,00</b>	<b>16,00</b>	<b>2,00</b>	<b>230,00</b>	<b>162/1</b>
	Печень говяжья		18,44	3,81		108,05	
	Масло растительное			4,50		40,46	
	Масло сливочное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	Мука		0,13	0,01	0,86	4,09	
	Масло сливочное		0,01	0,91	0,01	8,23	
	Сметана 15%		0,65	3,75	0,90	39,95	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>774</b>	<b>36,86</b>	<b>17,36</b>	<b>83,29</b>	<b>636,62</b>	
	<b>+Лакомка из творога/3</b>	<b>160</b>	<b>25,00</b>	<b>8,00</b>	<b>28,00</b>	<b>284,00</b>	<b>345/2</b>
	Творог 5%		19,80	0,66	1,98	93,06	
	Яйцо куриное		2,54	2,30	0,14	31,42	
	Сахар-песок				4,99	19,96	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	Мука		1,03	0,11	6,90	32,71	
	Молоко сгущ.8,5%		1,78	1,25	13,80	73,55	
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>40</b>	<b>3,00</b>		<b>20,00</b>	<b>94,00</b>	<b>-</b>
	Хлеб пшеничный		3,04	0,32	19,68	93,76	
	<b>Чай /200</b>	<b>200</b>					<b>264/1</b>
	Чай				0,01	0,05	
	<b>банан</b>	<b>114</b>	<b>2,00</b>		<b>23,00</b>	<b>99,00</b>	<b>/1</b>
	Бананы		1,77	0,12	22,66	98,77	
	<b>Кефир</b>	<b>200</b>	<b>6,00</b>	<b>6,00</b>	<b>8,00</b>	<b>113,00</b>	<b>-</b>
	Кефир		5,80	6,40	8,00	112,80	
	<b>+Пюре морковное</b>	<b>60</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>48,00</b>	<b>213/1</b>
	Морковь		0,75	0,06	3,97	19,41	
	Масло сливочное		0,02	2,18	0,03	19,76	
	Сахар-песок				0,60	2,40	
	Молоко		0,30	0,33	0,48	6,04	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>2120</b>	<b>80,00</b>	<b>68,00</b>	<b>239,00</b>	<b>1888,00</b>	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

**Меню приготавливаемых блюд**  
Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

18 июля

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>454</b>	<b>12,50</b>	<b>11,74</b>	<b>77,79</b>	<b>466,79</b>	
<b>+Каша манная молочная/П</b>		<b>205</b>	<b>6,00</b>	<b>7,00</b>	<b>31,00</b>	<b>215,00</b>	<b>90/1</b>
	Крупа манная		3,19	0,31	21,05	99,76	
	Молоко		3,07	3,39	4,98	62,75	
	Сахар-песок				4,99	19,96	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
<b>Батон с повидлом/З</b>		<b>49</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>26,00</b>	<b>126,00</b>	<b>348/1</b>
	Батон нарезной		3,00	1,16	19,92	102,12	
	Повидло		0,04		5,85	23,54	
<b>+Кофейный напиток с молоком/П</b>		<b>200</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>21,00</b>	<b>126,00</b>	<b>253/1</b>
	Кофейный напиток		0,27	0,05	1,28	6,65	
	Молоко		2,90	3,20	4,70	59,20	
	Сахар-песок				14,97	59,88	
<b>10 ЧАСОВ</b>		<b>100</b>	<b>0,50</b>		<b>9,10</b>	<b>38,40</b>	
	Сок	<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
	Сок		0,50		9,10	38,40	
<b>ОБЕД</b>		<b>700</b>	<b>30,86</b>	<b>28,41</b>	<b>46,13</b>	<b>563,27</b>	
<b>+Борщ с капустой и картофелем/П</b>		<b>200</b>	<b>1,00</b>	<b>4,00</b>	<b>9,00</b>	<b>74,00</b>	<b>27/2</b>
	Свекла		0,42	0,03	2,21	10,78	
	Капуста белокочанная		0,29	0,02	0,75	4,30	
	Картофель		0,32	0,06	2,61	12,29	
	Морковь		0,10	0,01	0,55	2,70	
	Лук репчатый		0,06		0,33	1,54	
	Сахар-песок				2,00	7,98	
	Петрушка сушеная						
	Сметана 15%		0,21	1,20	0,29	12,78	
	Соль иодированная						
	Масло растительное			2,40		21,58	
<b>+Кисель из плодового или ягодного концентрата/П</b>		<b>200</b>			<b>2,00</b>	<b>7,00</b>	<b>233/1</b>
	Кисель плод.ягод.		0,11		1,62	6,91	
<b>+Хлеб ржаной</b>		<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>
	Хлеб ржаной		3,05	0,60	17,10	86,00	
<b>+Запеканка капустная с мясом</b>		<b>200</b>	<b>26,00</b>	<b>22,00</b>	<b>15,00</b>	<b>364,00</b>	<b>154/1</b>
	Мясо свинина		20,83	17,92		244,61	
	Масло сливочное		0,01	0,73	0,01	6,59	
	Капуста белокочанная		2,92	0,16	7,61	43,58	



Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	Масло сливочное		0,01	0,73	0,01	6,59	
	Крупа рисовая		0,70	0,10	7,40	33,30	
	Яйцо куриное		1,27	1,15	0,07	15,71	
	Масло сливочное		0,01	0,73	0,01	6,59	
	Масло сливочное <b>+Соус томатный/п</b>	<b>50</b>	<b>1,00</b>	<b>2,00</b>	<b>4,00</b>	<b>33,00</b>	<b>228/2</b>
	Мука		0,26	0,03	1,73	8,18	
	Масло сливочное		0,01	1,81	0,03	16,46	
	Томат-паста		0,27		0,89	4,62	
	Сахар-песок				0,90	3,59	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>797</b>	<b>39,44</b>	<b>30,80</b>	<b>73,87</b>	<b>730,29</b>	
	<b>+Картофельное пюре/П</b>	<b>150</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>22,00</b>	<b>143,00</b>	<b>206/1</b>
	Картофель		2,52	0,50	20,54	96,77	
	Молоко		0,67	0,74	1,08	13,62	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	<b>+Чай с сахаром/П</b>	<b>200</b>			<b>10,00</b>	<b>40,00</b>	<b>263/1</b>
	Чай				0,02	0,06	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>27</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>42,00</b>	<b>-</b>
	Хлеб пшеничный		1,37	0,14	8,86	42,19	
	<b>Печенье</b>	<b>20</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>13,00</b>	<b>88,00</b>	<b>1/1</b>
	Печенье		1,28	3,36	13,12	87,84	
	<b>Кефир</b>	<b>200</b>	<b>6,00</b>	<b>6,00</b>	<b>8,00</b>	<b>113,00</b>	<b>-</b>
	Кефир		5,80	6,40	8,00	112,80	
	<b>+Рыба, запеченная в омлете/П</b>	<b>140</b>	<b>26,00</b>	<b>16,00</b>	<b>8,00</b>	<b>280,00</b>	<b>138/1</b>
	Рыба с/м минтай		19,72	1,12		88,91	
	Мука		0,72	0,08	4,83	22,90	
	Масло растительное			9,99		89,91	
	Яйцо куриное		4,67	4,23	0,26	57,81	
	Молоко		0,41	0,45	0,66	8,29	
	Мука		0,38	0,04	2,55	12,10	
	<b>+Салат из зеленого горошка/п</b>	<b>60</b>	<b>2,00</b>		<b>4,00</b>	<b>24,00</b>	<b>196/1</b>
	Горошек консерв.		1,87	0,12	3,92	24,24	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>2051</b>	<b>83,00</b>	<b>71,00</b>	<b>207,00</b>	<b>1799,00</b>	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

**Меню приготавливаемых блюд**  
Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПин 2.3/2.4.3590-20

*19 июля*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>421</b>	<b>14,84</b>	<b>18,14</b>	<b>66,24</b>	<b>487,59</b>	
<b>+Каша ячневая молочная/П</b>		<b>185</b>	<b>7,00</b>	<b>7,00</b>	<b>35,00</b>	<b>226,00</b>	<b>99/1</b>
Крупа ячневая			4,00	0,52	26,16	125,32	
Молоко			2,61	2,88	4,23	53,28	
Сахар-песок					4,49	17,96	
Масло сливочное			0,02	3,26	0,05	29,63	
<b>Батон с маслом, с сыром</b>		<b>56</b>	<b>5,00</b>	<b>8,00</b>	<b>20,00</b>	<b>177,00</b>	<b>332/1</b>
Батон нарезной			3,00	1,16	19,92	102,12	
Масло сливочное			0,03	4,35	0,06	39,51	
Сыр			2,30	2,90		35,30	
<b>+Какао с молоком/П</b>		<b>180</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>11,00</b>	<b>84,00</b>	<b>248/1</b>
Какао-порошок			0,27	0,19	0,11	3,25	
Молоко			2,61	2,88	4,23	53,28	
Сахар-песок					6,99	27,94	
<b>10 ЧАСОВ</b>		<b>100</b>	<b>0,50</b>		<b>9,10</b>	<b>38,40</b>	
<b>Сок</b>		<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
Сок			0,50		9,10	38,40	
<b>ОБЕД</b>		<b>730</b>	<b>32,68</b>	<b>27,88</b>	<b>91,87</b>	<b>749,10</b>	
<b>Огурец соленый порционный</b>		<b>30</b>			<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>330/1</b>
Огурцы соленые			0,24	0,03	0,51	3,27	
<b>Свекольник/П</b>		<b>200</b>	<b>2,00</b>	<b>4,00</b>	<b>12,00</b>	<b>96,00</b>	<b>34/1</b>
Свекла			0,67	0,05	3,54	17,29	
Картофель			0,69	0,14	5,62	26,50	
Морковь			0,10	0,01	0,55	2,70	
Лук репчатый			0,12		0,73	3,42	
Масло сливочное			0,02	2,90	0,04	26,34	
Сахар-песок					1,30	5,19	
Томат-паста			0,09		0,31	1,60	
Сметана 15%			0,21	1,20	0,29	12,78	
Соль иодированная							
<b>+Каша гречневая рассыпчатая/П</b>		<b>150</b>	<b>9,00</b>	<b>6,00</b>	<b>39,00</b>	<b>243,00</b>	<b>186/1</b>
Крупа гречневая			8,69	2,28	39,40	212,87	
Масло сливочное			0,02	3,26	0,05	29,63	
<b>+Гуляш</b>		<b>100</b>	<b>19,00</b>	<b>17,00</b>	<b>4,00</b>	<b>248,00</b>	<b>152/1</b>
Мясо свинина			17,67	15,20		207,48	
Масло сливочное			0,02	2,18	0,03	19,76	
Лук репчатый			0,17		0,98	4,61	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	Томат-паста		0,34		1,12	5,85	
	Мука		0,31	0,03	2,07	9,81	
	<b>+Компот из смеси сухофруктов/П</b>	<b>200</b>			<b>18,00</b>	<b>74,00</b>	<b>241/1</b>
	Сухофрукты (средние)		0,27		8,25	34,08	
	Сахар-песок				9,98	39,92	
	<b>+Хлеб ржаной</b>	<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>
	Хлеб ржаной		3,05	0,60	17,10	86,00	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>635</b>	<b>24,05</b>	<b>28,40</b>	<b>76,05</b>	<b>655,79</b>	
	<b>+Омлет натуральный/П</b>	<b>135</b>	<b>12,00</b>	<b>14,00</b>	<b>3,00</b>	<b>188,00</b>	<b>110/2</b>
	Яйцо куриное		10,16	9,20	0,56	125,68	
	Молоко		1,45	1,60	2,35	29,60	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	<b>+Салат из свёклы с солёными огурцами/П</b>	<b>50</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>41,00</b>	<b>21/2</b>
	Свекла		0,48	0,04	2,55	12,47	
	Масло растительное			3,00		26,97	
	Огурцы соленые		0,08	0,01	0,17	1,09	
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>40</b>	<b>3,00</b>		<b>20,00</b>	<b>94,00</b>	<b>-</b>
	Хлеб пшеничный		3,04	0,32	19,68	93,76	
	<b>+Чай с сахаром/П</b>	<b>200</b>			<b>7,00</b>	<b>28,00</b>	<b>263/1</b>
	Чай				0,02	0,06	
	Сахар-песок				6,99	27,94	
	<b>Ряженка</b>	<b>150</b>	<b>4,00</b>	<b>4,00</b>	<b>6,00</b>	<b>76,00</b>	<b>-</b>
	Ряженка		4,35	3,75	6,30	76,35	
	<b>+Булочка "Домашняя"/П</b>	<b>60</b>	<b>4,00</b>	<b>7,00</b>	<b>37,00</b>	<b>229,00</b>	<b>274/1</b>
	Мука		4,02	0,43	26,91	127,57	
	Мука		0,21	0,02	1,38	6,54	
	Сахар-песок				6,99	27,94	
	Сахар-песок				2,00	7,98	
	Масло сливочное		0,02	3,26	0,05	29,63	
	Масло растительное			3,00		26,97	
	Яйцо куриное		0,15	0,14	0,01	1,89	
	Дрожжи		0,06		0,04	0,42	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1886</b>	<b>72,00</b>	<b>74,00</b>	<b>243,00</b>	<b>1931,00</b>	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПин 2.3/2.4.3590-20

*до 11.11*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>ЗАВТРАК</b>		<b>446</b>	<b>11,78</b>	<b>16,47</b>	<b>70,11</b>	<b>475,83</b>	
	<b>Каша "5 злаков"/П</b>	<b>200</b>	<b>6,00</b>	<b>8,00</b>	<b>29,00</b>	<b>208,00</b>	<b>93/1</b>
	Крупа 5 злаков		2,46	0,67	19,13	92,41	
	Молоко		3,09	3,41	5,01	63,17	
	Сахар-песок				4,99	19,96	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	<b>+Кофейный напиток с молоком/П</b>	<b>200</b>	<b>3,00</b>	<b>3,00</b>	<b>21,00</b>	<b>126,00</b>	<b>253/1</b>
	Кофейный напиток		0,27	0,05	1,28	6,65	
	Молоко		2,90	3,20	4,70	59,20	
	Сахар-песок				14,97	59,88	
	<b>Батон с маслом</b>	<b>46</b>	<b>3,00</b>	<b>6,00</b>	<b>20,00</b>	<b>142,00</b>	<b>387/1</b>
	Батон нарезной		3,00	1,16	19,92	102,12	
	Масло сливочное		0,03	4,35	0,06	39,51	
	<b>10 ЧАСОВ</b>	<b>260</b>	<b>1,14</b>	<b>0,64</b>	<b>24,78</b>	<b>109,44</b>	
	<b>Сок</b>	<b>100</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>38,00</b>	<b>/1</b>
	Сок		0,50		9,10	38,40	
	<b>Яблоки</b>	<b>160</b>	<b>1,00</b>	<b>1,00</b>	<b>16,00</b>	<b>71,00</b>	<b>336/1</b>
	Яблоки		0,64	0,64	15,68	71,04	
	<b>ОБЕД</b>	<b>720</b>	<b>29,44</b>	<b>29,99</b>	<b>67,44</b>	<b>657,06</b>	
	<b>+Суп -лапша домашняя</b>	<b>200</b>	<b>10,00</b>	<b>10,00</b>	<b>15,00</b>	<b>188,00</b>	<b>47/1</b>
	Мука		1,44	0,15	9,66	45,79	
	Мука		0,62	0,07	4,14	19,63	
	Яйцо куриное		0,51	0,46	0,03	6,28	
	Лук репчатый		0,06		0,33	1,54	
	Морковь		0,10	0,01	0,55	2,70	
	Масло сливочное		0,02	2,90	0,04	26,34	
	Цыпленок брл.		6,92	6,12	0,27	83,79	
	Лук репчатый		0,03		0,16	0,77	
	Морковь		0,03		0,14	0,67	
	Соль иодированная						
	<b>+Картофельное пюре/П</b>	<b>150</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>22,00</b>	<b>143,00</b>	<b>206/1</b>
	Картофель		2,52	0,50	20,54	96,77	
	Молоко		0,67	0,74	1,08	13,62	
	Масло сливочное		0,03	3,63	0,05	32,93	
	<b>+Котлеты рыбные/П</b>	<b>70</b>	<b>12,00</b>	<b>12,00</b>	<b>7,00</b>	<b>183,00</b>	<b>134/1</b>
	Рыба с/м сельдь тихоокеанская		10,70	9,86		131,49	
	Хлеб пшеничный		0,99	0,10	6,40	30,47	

Утверждаю:  
Заведующая \_\_\_\_\_ Басанько А. Ю.

## Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Детсад МАДОУ ДС №40 г. Челябинска

Приложение №12  
: СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергет. ценность (ккал)	Номер рецептуры
			Б	Ж	У		
	Молоко		0,29	0,32	0,47	5,92	
	Яйцо куриное		0,51	0,46	0,03	6,28	
	Масло сливочное		0,01	1,02	0,01	9,22	
	<b>+Кисель из плодового или ягодного концентрата/П</b>	<b>200</b>			<b>2,00</b>	<b>7,00</b>	<b>233/1</b>
	Кисель плодов. ягод.		0,11		1,62	6,91	
	<b>+Хлеб ржаной</b>	<b>50</b>	<b>3,00</b>	<b>1,00</b>	<b>17,00</b>	<b>86,00</b>	<b>338/1</b>
	Хлеб ржаной		3,05	0,60	17,10	86,00	
	<b>+Салат из белокачаной капусты с морковью</b>	<b>50</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>50,00</b>	<b>4/1</b>
	Капуста белокачанная		0,76	0,04	1,97	11,30	
	Морковь		0,07	0,01	0,35	1,69	
	Масло растительное			3,00		26,97	
	Сахар-песок				2,50	9,98	
	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>637</b>	<b>32,51</b>	<b>16,49</b>	<b>54,91</b>	<b>497,95</b>	
	<b>+Запеканка из творога</b>	<b>120</b>	<b>22,00</b>	<b>5,00</b>	<b>16,00</b>	<b>200,00</b>	<b>117/1</b>
	Творог 5%		20,09	0,67	2,01	94,41	
	Крупа манная		0,80	0,08	5,27	24,97	
	Яйцо куриное		0,41	0,37	0,02	5,03	
	Сахар-песок				7,74	30,98	
	Масло сливочное		0,02	3,02	0,04	27,39	
	Молоко		0,84	0,92	1,35	17,05	
	Ванилин						
	<b>Молоко сгущ. 8,5%</b>	<b>30</b>	<b>2,00</b>	<b>2,00</b>	<b>17,00</b>	<b>88,00</b>	
	Молоко сгущ. 8,5%	30	2,13	1,50	16,56	88,26	
	<b>+Хлеб пшеничный</b>	<b>27</b>	<b>1,00</b>		<b>9,00</b>	<b>42,00</b>	<b>-</b>
	Хлеб пшеничный		1,37	0,14	8,86	42,19	
	<b>Чай /200</b>	<b>200</b>					<b>264/1</b>
	Чай				0,01	0,05	
	<b>Кефир</b>	<b>200</b>	<b>6,00</b>	<b>6,00</b>	<b>8,00</b>	<b>113,00</b>	<b>-</b>
	Кефир		5,80	6,40	8,00	112,80	
	<b>+Пюре морковное</b>	<b>60</b>	<b>1,00</b>	<b>3,00</b>	<b>5,00</b>	<b>55,00</b>	<b>213/1</b>
	Морковь		0,75	0,06	3,97	19,41	
	Масло растительное			3,00		26,97	
	Сахар-песок				0,60	2,40	
	Молоко		0,30	0,33	0,48	6,04	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>2063</b>	<b>75,00</b>	<b>64,00</b>	<b>217,00</b>	<b>1740,00</b>	