

ПОНЕДЕЛЬНИК 6

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюд	Пищевые вещества				Минеральные вещества		Витамины		
			Белки	жиры	углеводы	ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,0	2,4	0,02	-	0,01	-
168	Каша пшеничная молочная с сахаром и маслом	160	4,27	4,86	29,32	178,0	12,0	1,02	0,11	0,02	-
392	Чай с повидлом	180/20	0,12	0,06	9,76	40,0	5,00	0,44	-	0,01	0,11
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	94,0	9,20	0,80	0,07	0,03	-
368	Фрукты свежие	100	1,50	0,50	21,0	92,0	8,00	0,60	0,40	0,50	10,0
20	Салат из зелёного горошка консервированного с маслом растительным	30	0,89	1,56	2,88	25,08	6,44	0,21	0,03	0,01	3,3
82	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,69	2,84	17,14	52,44	24,6	1,08	0,10	0,06	8,25
300	Курица отварная (для супа)	25	3,65	4,25	-	60,94	8,25	0,4	0,10	0,03	-
281	Зразы рыбные с яйцом (рыба красная)	80	10,48	4,63	12,10	132,0	45,0	0,74	0,09	0,09	0,26
321	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	137,25	36,98	1,01	0,10	0,11	18,16
883	Кисель из концентрата	180	0,10	0,04	24,22	97,56	12,46	0,19	-	-	2,75
	Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,70	87,0	17,5	1,95	0,09	0,04	-
400	Молоко	220	5,48	4,88	9,07	102,0	226,8	0,19	0,08	0,28	2,46
	или йогурт	200	5,80	5,00	22,00	156,0	-	-	-	-	-
	Печенье	30	1,50	2,36	14,88	83,4	-	-	-	-	-
189	Запеканка рисовая с творогом	210	8,10	7,47	46,89	276,9	75,4	1,20	0,06	0,19	0,08
394	Чай с молоком	250	3,70	3,25	19,87	123,61	113,9	0,37	0,04	0,14	1,2
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	94,0	9,20	0,80	0,07	0,03	-
	ИТОГО		61,04	55,15	305,04	1898,18	613,13	11,02	1,34	1,56	62,75

ВТОРНИК 7

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюд	Пищевые вещества				Минеральные вещества		Витамины		
			Белки	жиры	углеводы	ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7	Сыр твердый	10	2,32	2,95	-	38,0	88,0	0,10	-	0,03	0,07
94	Суп молочный с крупой ячневой	200	5,56	5,16	18,35	184,99	169,7	0,40	0,09	0,20	0,91
393	Чай с сахаром и лимоном	100	0,06	0,01	5,6	23,88	12,8	0,32	-	-	2,83
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	94,0	9,20	0,80	0,07	0,03	-
399	Сок фруктово-ягодный	200	-	-	24,00	100,0	12,6	2,52	0,02	0,02	3,60
42	Салат из моркови с яблоком и с маслом растительным	60	0,52	3,13	4,72	31,14	12,71	0,79	0,03	0,03	4,17
76	Рассольник на мясном бульоне со сметаной	250/10	1,98	5,11	16,93	81,45	24,95	0,93	0,09	0,06	7,54
282	Котлеты мясные с маслом сливочным	80	7,95	15,0	9,11	166,1	10,6	0,89	0,05	0,08	-
317	Макаронные изделия отварные	150	3,52	4,52	36,45	154,45	4,86	1,11	0,06	0,03	-
376	Компот из сухофруктов	180	0,41	0,02	24,92	91,88	28,64	1,12	-	-	0,36
	Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,7	87,0	17,5	1,95	0,09	0,04	-
397	Какао на цельном молоке	200	3,67	3,19	15,82	107,0	137,0	0,43	0,05	0,17	-
469	Булка «Домашняя»	50	1,82	3,13	13,48	89,0	4,90	0,32	0,03	0,02	-
302	Рагу овощное с курицей	230	10,08	8,64	21,29	241,0	51,9	1,93	0,24	0,14	9,44
392	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	9,99	40,0	10,0	0,28	-	-	0,03
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	94,0	9,20	0,80	0,07	0,03	-
	ИТОГО		47,57	52,28	256,00	1623,89	612,36	12,73	0,89	0,9	32,55

СРЕДА 8

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества				Минеральные вещества		Витамины		
			Белки	жиры	углеводы	ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,130	66,00	2,40	0,02	-	0,01	-
	Каша из смеси круп (пшено+рис)	120	2,47	3,30	21,86	127,12	8,35	0,69	0,06	0,02	0,02
397	Какао на цельном молоке	180	3,67	3,19	15,82	107,0	137,0	0,43	0,05	0,17	-
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	94,00	9,20	0,80	0,07	0,03	-
399	Сок фруктово-ягодный	200	-	-	24,00	100,0	12,6	2,52	0,02	0,02	3,60
45	Винегрет овощной	60	0,81	3,7	5,61	49,1	20,13	0,53	0,03	0,03	7,95
89	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	4,02	7,63	15,93	148,68	21,63	1,27	0,10	0,15	9,11
300	Курица отварная	80	9,60	11,6	-	131,15	26,40	1,28	0,32	0,10	-
313	Каша гречневая	150	7,60	6,09	38,64	143,65	14,82	4,56	0,21	0,11	-
376	Компот из сухофруктов	180	0,41	0,02	24,92	100,8	28,64	1,12	-	-	0,36
400	Молоко	220	5,48	4,88	9,07	102,0	226,8	0,19	0,08	0,28	2,46
	или йогурт	200	5,80	5,00	22,0	156,0	-	-	-	-	-
	Вафли	35	0,64	0,56	16,02	81,4	34,2	0,24	0,02	0,02	-
235	Пудинг творожный	150	12,1	10,8	24,33	249,9	129,9	0,97	0,06	0,23	0,19
351	Соус молочный (сладкий)	50	0,96	2,26	6,63	50,75	18,81	0,05	0,01	0,02	0,10
393	Чай с сахаром и лимоном	217	0,12	0,02	10,2	43,0	12,8	0,32	-	-	2,83
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	94,0	9,2	0,8	0,07	0,03	-
											-
	ИТОГО		57,58	67,70	268,50	1795,55	730,38	17,74	1,19	1,26	26,62

ЧЕТВЕРГ 9

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюд	Пищевые вещества				Минеральные вещества		Витамины		
			Белки	жиры	углеводы	ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
6	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,0	2,4	0,02	-	0,01	-
216	Омлет с сыром	130	7,10	12,80	1,40	182,9	146,2	0,19	0,05	0,32	0,17
394	Чай с молоком	180	2,67	2,34	14,31	89,0	113,9	0,37	0,04	0,14	1,20
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	94,0	9,20	0,80	0,07	0,03	-
368	Фрукты свежие	100	1,50	0,50	21,0	92,0	8,00	0,60	0,40	0,50	10,0
	Огурцы свежие или помидоры свежие	50	0,55	-	1,3/1,9	5,5/10	22,78	0,68	0,08	0,05	5,75
57	Борщ со сметаной	250/10	1,82	4,91	12,74	102,5	44,38	1,19	0,05	0,04	10,29
277	Гуляш из говядины	110	14,42	13,41	3,96	179,0	29,2	1,15	0,04	0,11	0,60
321	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	129,25	36,98	1,01	0,1	0,11	18,16
398	Напиток из шиповника	180	0,61	0,25	18,67	79,0	19,20	0,57	0,01	0,05	90,0
	Хлеб ржаной	50	3,30	0,60	16,70	87,0	17,50	1,95	0,09	0,04	-
392	Чай с сахаром	220	0,06	0,02	9,99	50,9	10,0	0,28	-	-	0,03
	Пряники	30	1,95	2,46	20,55	129,9	51,3	0,36	0,03	0,03	-
246	Тефтели «белип» (красная)	80	12,13	4,49	7,68	120,0	39,4	0,52	0,07	0,08	0,57
3.10	Каша пшеничная	150	3,99	4,45	21,22	134,9	1,37	0,53	0,03	0,02	-
397	Какао на цельном молоке	180	3,67	3,19	15,82	107,0	137,0	0,43	0,05	0,17	-
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	94,0	9,20	0,80	0,07	0,03	-
	ИТОГО		63,23	62,27	225,15	1747,35	695,61	11,43	1,18	1,72	136,77

ПЯТНИЦА 10

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход блюд	Пищевые вещества				Минеральные вещества		Витамины		
			Белки	жиры	углеводы	ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
7	Сыр твёрдый	10	2,32	2,95	-	38,0	88,0	0,1	-	0,03	0,07
168	Каша ячневая молочная с сахаром и маслом	100	3,6	3,96	19,78	129,4	16,7	1,76	0,08	0,03	-
394	Чай с молоком	180	2,67	2,34	14,31	89,0	113,9	0,37	0,04	0,14	1,20
12,9	Мармелад жележный	20	0,02	-	15,88	64,00	1,4				0,2
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	94,0	9,2	0,8	0,07	0,03	-
399	Сок фруктово-ягодный	200	-	-	24,00	100,0	12,6	2,52	0,02	0,02	3,6
25	Салат из картофеля с зелёным горошком	60	1,18	3,15	5,88	51,25	15,81	0,49	0,05	0,04	9,39
80	Суп с пшеном	250	2,18	3,84	14,29	101,5	24,0	0,96	0,11	0,05	8,25
282	Биточки мясные	80	7,93	7,74	8,97	132,0	10,6	0,89	0,05	0,08	-
336	Капуста тушеная	150	3,1	4,86	14,14	112,65	83,18	1,21	0,04	0,06	25,74
376	Компот из сухофруктов	180	0,41	0,02	24,92	101,88	28,64	1,12	-	-	0,36
400	Молоко	220	5,48	4,88	9,07	102,0	226,8	0,19	0,08	0,28	2,46
	или йогурт	200	5,80	5,00	22,00	156,0	-	-	-	-	-
	Вафли	30	0,64	0,56	16,02	68,4	34,2	0,24	0,02	0,02	-
212	Лапшевник с творогом и маслом сливочным	205	13,31	12,66	31,2	266,9	133,6	1,73	0,13	0,22	0,17
394	Чай с молоком	200	2,67	2,34	14,31	89,0	113,9	0,37	0,04	0,14	1,20
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	94,0	9,20	0,80	0,07	0,03	-
	Яйцо варёное	20	2,54	2,30	0,14	31,5	11,0	0,5	0,02	0,09	-
	ИТОГО		63,47	58,0	290,25	1908,13	950,23	16,0	0,91	1,15	52,60

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ 10-ДНЕВНОГО РАЦИОНА (дети 3-7 лет)

№ п/п	Дни недели	Пищевые вещества				Минеральные вещества		Витамины		
		белки	жиры	углеводы	ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
1	Понедельник	54,08	53,72	226,59	1612,68	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C
2	Вторник	57,80	63,95	258,09	1754,67	721,94	12,70	1,21	1,14	23,61
3	Среда	57,52	48,47	237,82	1661,70	635,73	12,93	1,65	1,50	48,77
4	Четверг	44,15	47,69	249,80	1590,25	530,62	12,58	0,69	1,30	18,69
5	Пятница	57,91	64,71	271,00	1828,63	643,81	10,28	0,77	0,90	127,33
6	Понедельник	61,04	55,15	305,04	1898,18	734,04	11,37	0,92	0,98	26,50
7	Вторник	47,57	52,28	256,00	1623,89	613,13	11,02	1,34	1,56	62,75
8	Среда	57,58	67,70	268,50	1795,55	612,36	12,73	0,89	0,90	32,55
9	Четверг	63,23	62,27	225,15	1747,35	730,38	17,74	1,19	1,26	26,62
10	Пятница	63,57	58,00	290,25	1908,13	695,61	11,43	1,18	1,72	136,77
	ИТОГО	564,45	573,94	2588,24	17421,24	6867,85	128,78	10,75	12,41	556,19

Список использованной литературы

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.
– М.: ДеЛи принт, 2012. – 584 с.
2. Сборник технологических нормативов – Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Под ред. Ф.Л. Марчука.
– Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2009. – 619 с.
3. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции – Издание 3-е и изменениями и дополнениями (4 часть) /
Под ред. В.Т. Лапшиной. - Издательство «Хлебпродинформ», Москва, 2009. – 700 с.