

Перспективное 10-дневное меню для организации питания детей от 3 до 7 лет в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждение детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей № 17 посёлка «Де-Кастри» Ульчского муниципального района Хабаровского края (МБДОУ № 17 п. Де-Кастри)

ОСЕННЕ-ЗИМНЕЕ

п. Де-Кастри 2025-2026г.

#### п. Де-Кастри 2025-2026г.

## Первый день.

№	№ рецептуры или	Наименование	Macca		вые ве	щества	Энергетическая	Вита	мины,	МГ	_	альные	в-ва,
	технологической	блюда	порции	<b>(L</b> )	1		ценность		T	T	МΓ	T	T
	карты		(r)	Б	Ж	$\mathbf{y}$	(ккал)	B1	B2	С	Ca	Mg	Fe
3a	втрак												
1	№ 94 (сб.р.)	Каша молочная пшеничная	200	4,8	5,0	1,64	240	0,12	0,16	0,47	122,83	32,73	1,67
2	№304 (сб.тех.карт).	Кофейный напиток	200	4,5	4,9	21,3	336	0,01	0,05	0,23	47,76	5,48	0,06
3	№1 стр95 (сб.р)	Бутерброд с маслом и сыром	50/5/6	2,55	7,8	15,3	181,1	0,05	0,08	0,11	158,1	18,2	0,72
2-0	ой завтрак	-					•						
4	№ 399 стр. 315 (Сб.	Сок	100	0,1	0	10,4	41,3	0	0	0,9	3,74	1,76	0,49
	p.)												
Of	бед												
5	№ 21 (сб.тех.карт)	Салат «Витаминный»	60	1,0	3,0	7,1	62	0,02	0,03	19,85	26,01	13,15	0,65
6	№ 3.3 (сб.тех.карт)	Суп гороховый на к/б с гренками	200	6,29	5,27	16,3	158	0,18	0,04	0,17	32,37	29,70	1,81
7	№119(сб.тех.карт)	Плов с мясом	160	21,7	21,2	35,5	428	0,06	0,13	0,36	19,86	49,53	3,16
8	№ 5.6 TTK	Хлеб 2 с	60	4,6	1,6	31,9	136,8	6,6	1,2	33,4	35	47	3,9
9	№ 376 (сб.р.)	Компот из сухофруктов	200	0,3	0	21,9	87,1	0,06	0,17	0,1	12,78	7,26	0,8
По	лдник					•							
10	№204 стр 213 (сб р)	Рожки с маслом	150	5,1	4,2	31,1	189	0,06	0,02	0	8,72	6,82	0,69
11	№ 49 (сб.тех.карт)	Кабачковая икра	50	0,8	3,1	4,4	51	0,03	0,03	10,95	18,66	9,88	0,44

12	№398 стр 314 (сб.р.)	Напиток из шиповника	200	0,6	0,25	18,67	79,0	0,01	0,05	72,0	11,0	2,91	0,58
				52,34	56,32	215,51	1989,3	7,2	1,96	138,54	496,83	224,42	14,97

# Второй день

№	№ рецептуры или технологической	Наименование блюда	Масса порции	Пищ (г)	евые в	ещества	Энергетическая ценность	Витам	ины, мг	1	Минер	альные	в-ва, мг
	карты	озпода	(г)	Б	Ж	У	(ккал)	B1	B2	С	Ca	Mg	Fe
3a	втрак				I	<b>"</b>							
1	№ 196 (сб.тех.карт)	Каша молочная кукурузная	200	5,9	6,4	36,9	221	0,02	0,08	0,17	79,94	8,93	0,1
2	№ 397 (сб.р.)	Какао на молоке	200	5,1	6,4	13,4	205,6	0,03	0,14	0,57	118,68	20,79	0,5
3	№ 1 стр 95 (сб р)	Бутерброд с повидлом	50/15	2,6	7,8	15,2	144,8	0,04	0,03	0,08	12,58	11,05	1,0
2 (	Y papernau												
2-(	рй завтрак		100	0.4		10.4	44.0		0	0.0	0.54	1.56	0.40
4	№399(сб.р.)	Сок	100	0,1	0	10,4	41,3	0	0	0,9	3,74	1,76	0,49
$\mathbf{O}_{0}$	бед												
5	№36 стр 109 9сб р)	Салат из свеклы с консерв.огурцом	50	0,63	4,98	3,24	92	0,03	0,02	2,24	12,78	16,2	0,32
6	№63 (сб.тех.карт)	Суп гречневый на к/б	200	2,1	2,1	15,5	94	0,07	0,05	5,6	13,29	19,25	0,74
7	№46(сб.тех.карт)	Картофельное пюре	100	7,5	2,58	36,31	243	0,12	0,1	10,38	37,31	28,5	1,05
8	№113 (сб.тех.карт)	Солянка с мясом	100	22,4	46,7	11,7	561	0,1	0,22	23,39	68,36	47,99	4,06
9	№311 (сб.тех.карт)	Компот из свежих яблок и ягод	200	0,1	0,1	15,5	63	0,01	0,01	1,44	5,43	2,82	0,72
10	№ 5.6 TTK	Хлеб 2с	60	18,1	2,8	55,9	114	6,6	1,2	33,4	35	47	3,9
По	<u> </u>												

11	№290 (сб.тех.карт)	Булочка	70	6,9	10,4	50,4	328	0,06	0,3	0	13,66	8,46	0,72
		домашняя											
12	№400 (сб.р.)	Молоко	180	4,68	5	9,1	115,2	0,05	0,23	0,99	200,25	23,1	0,16
				<b>76</b>	95,26	273,55	2222,9	7,13	2,38	79,16	601,02	235,85	13,76

# Третий день.

№	№ рецептуры или	Наименование	Macca		вые веі	щества	Энергетическая	Витам	ины, мі		Минер	альные	в-ва, мг
	технологической	блюда	порции	<u>(г)</u>	T	T	ценность		1	1 -	_	T = -	
	карты		(г)	Б	Ж	$\mathbf{y}$	(ккал)	B1	B2	С	Ca	Mg	Fe
3a	втрак												
1	№ 208(сб.тех.карт)	Каша молочная пшенная	200	6,7	8,2	30,0	223	0,14	0,13	0,19	114,69	38,57	1,04
2	№301(сб.тех.карт)	Чай с молоком	200	1,3	1,3	10,1	55	0,01	0,05	0,23	47,76	5,48	0,06
3	№1 стр 95 (сб р)	Бутерброд с маслом	50/10	2,46	7,56	14,62	148	0,05	0,03	0	8,1	9,9	0,62
	<b>рй завтрак</b>	Cox haverners	100	0.1	0	10.4	41.2	0	0	0.0	2.74	1.76	0.40
4	№ 399(cб.p)	Сок фруктовый	100	0,1	U	10,4	41,3	U	0	0,9	3,74	1,76	0,49
O	бед			_									
5	№39(сб.тех.карт)	Салат «Зимний»	50	0,9	3,1	6,0	58	0,06	0,05	6,41	23,24	20,07	0,76
6	№87 (cб.p.)	Суп с рыбными консервами	200	6,8	5,7	11,4	133,8	0,08	0,06	3,54	14,93	18,0	0,66
7	№ 110(сб.тех.карт)	Ежики мясные в белом соусе	80	6,2	9,9	7,9	147	0,02	0,04	0,28	10,13	13,54	0,59
9	№376(сб. р.)	Компот из сухофруктов	200	0,3	0	21,9	87,1	0,06	0,17	0,1	12,78	7,26	0,8
10	№ 5.6 TTK	Хлеб 2с	60	3,95	0,05	24,15	114	6,6	1,2	33,4	35	47	3,9
	) Элдник Lw 2026 б	 		0.1						1.01	2.46	0.66	0.06
11	№ 302(сб.тех.карт)	Чай сладкий с лимоном	200	0,1	0	8,4	34	0	0	1,01	2,46	0,66	0,06

12	№447 стр 338 (сб	Блинчики со	80/30	7,6	12,2	32,2	278	0,08	0,13	0,38	91,18	15,91	0,71
	p)	сгущ. молоком											
				36,41	48,01	177,07	1319,2	7,1	1,86	46,44	364,01	178,15	9,69

# Четвертый день.

№	№ рецептуры или технологической	Наименование блюда	Масса порции	Пище (г)	вые вег	цества	Энергетическая ценность	Витам	ины, м	Γ	Минер	альные	в-ва,
	карты	олгоди	(г)	Б	Ж	y	(ккал)	B1	B2	С	Ca	Mg	Fe
3a	втрак						/					- C	
1	№ 94 (сб.р.)	Каша молочная гречневая	200	7,0	10,4	25,0	236	0,19	0,2	0,45	112,51	97,14	3,05
2	№304 (сб.тех.карт)	Кофейный напиток	200	4,5	4,9	21,3	336	0,01	0,05	0,23	47,76	5,48	0,06
3	№1 стр 95 (сб р)	Бутерброд с маслом и сыром	50/5/6	2,55	7,8	15,3	181,1	0,05	0,08	0,11	158,1	18,2	0,72
-	рй завтрак												
5	№ 399 (сб.р.)	Сок	100	0,1	0	10,4	41,3	0	0	0,9	3,74	1,76	0,49
O	бед												
6	№12 стр 99 (сб р)	Кукуруза консервированная	50	1	0	5,5	25	0,01	0,1	1,8	3,0	13,0	0,3
7	№58(сб.тех.карт)	Борщ на к/б со сметаной	200	1,6	4,9	10,3	95	0,04	0,05	6,39	33,41	18,43	0,88
8	№ 204 (сб.р.)	Рожки с маслом	150	5,1	4,2	31,1	189	0,06	0,02	0	8,72	6,82	0,69
9	№143 (сб.тех.карт)	Гуляш из курицы	80	23,6	18,8	21,1	357	0,11	0,15	3,09	47,52	49,32	2,49
10	№398 (сб.р.)	Напиток из шиповника	200	0,6	0,25	18,67	79	0,01	0,05	72,0	11,0	2,91	0,58
11	№ 5.6 TTK	Хлеб 2с	60	3,95	0,5	24,15	114	6,6	1,2	33,4	35	47	3,9
П													

12	№223	Мусс ягодный	70	7,3	6,9	43,7	62,1	0,08	0,11	0,91	66,99	18,04	1,01
	(сб.тех.карт)												
13	№195 (сб.р.)	Корж молочный	80	5,72	6,13	22,35	273	0,07	0,05	0,5	23,6	9,49	0,78
14	№300 (сб.тех.карт)	Чай сладкий	200	0,1	0	8,2	32	0	0	0	0,24	0	0,03
				63,12	64,78	280,87	2020,5	7,23	2,28	119,78	551,59	287,59	14,98

## Пятый день.

No	№ рецептуры или	Наименование	Macca	Пище	евые		Энергетическая	Витам	иины, м	Γ	Минер	альные	в-ва,
	технологической	блюда	порции	веще	ства (г)		ценность				МΓ		
	карты		(r)	Б	Ж	$\mathbf{y}$	(ккал)	B1	B2	C	Ca	Mg	Fe
3a	втрак												
1	№ 78 (сб.тех.карт)	Суп молочный вермишелевый	200	4,4	4,2	15,9	120	0,05	0,13	0,52	109,26	14,45	0,48
2	№ 397 (сб.р.)	Какао на молоке	200	5,1	6,4	13,4	205,6	0,03	0,14	0,57	118,58	20,79	0,5
3	№ 1 стр. 95 (Сб. р.)	Бутерброд с повидлом	50/15	2,45	7,55	14,62	128,4	0,04	0,03	0,08	12,58	11,05	1,0
2-0	ой завтрак												
4	№ 399 стр. 315 (Сб. р.)	Сок	100	0,1	0	10,4	41,3	0	0	0,9	3,74	1,76	0,49
O	бед			l									
5	№ 12 (сб.р.)	Огурец консервированный	50	1,35	2,96	3,85	22,2	0,01	0,01	3,26	14,55	7,95	0,36
6	№ 83 (сб.р.)	Суп с мясными фрикадельками	200	4,15	3,18	10,45	175	0,03	0,06	0,03	27,1	12,26	0,5
7	№187 (сб.тех.карт)	Рис отварной с маслом	150	3,5	4,5	35,0	201	0,03	0,02	0	9,46	24,03	0,53
8	№99 (сб.тех.карт)	Биточки мясные	80	7,8	8,0	10,2	146	0,03	0,06	0,08	25,91	16,34	0,75
9	№ 326 (сб.тех.карт)	Кисель из свежих ягод	200	0,2	0,1	17,5	73	0	0,1	17,28	9,1	5,83	0,28
10	№ 5.6 TTK	Хлеб 2с	60	3,12	0,72	26,7	114	6,6	1,2	33,4	35	47	3,9
													<u> </u>

По	олдник												
11	№ 462 (cб p)	«Гребешок» из дрожжевого теста	80	5,5	8,47	30,18	257,9	0,06	0,09	0,05	43,16	11,18	0,67
12	№ 300(сб.тех.карт)	Чай сладкий	200	0,1	0	8,2	32	0	0	0	0,24	0	0,03
				37,77	46,08	196,4	1516,4	6,88	1,84	56,17	408,68	172,64	9,49

# Шестой день.

№	№ рецептуры или технологической	Наименование блюда	Macca		вые веі	цества	Энергетическая	Витам	ины, мг	1	Минера	альные	в-ва, мг
	карты	олюда	порции (г)	<u>(г)</u>	Ж	y	ценность (ккал)	B1	B2	С	Ca	Mg	Fe
3a	втрак		(-)		122	1 5	(		52			1115	
1	№94 (сб.р.)	Каша молочная манная	200	5,6	4,65	31,86	233,4	0,07	0,14	0,49	118,53	17,49	0,4
2	№ 397 стр. 314 (Сб. р.)	Какао на молоке	200	5,1	6,4	13,4	99	0,03	0,14	0,57	118,68	20,79	0,5
3	№ 1 стр. 95 (Сб. р.)	Бутерброд с маслом	50/10	2,46	7,56	14,62	148	0,05	0,03	0	8,1	9,9	0,62
2-0	 ой завтрак	<u>I</u>		<u> </u>			1						
4	№ 399 стр. 315 (Сб. р.)	Сок	100	0,1	0	10,4	41,3	0	0	0,9	3,74	1,76	0,49
06	бед		l		1	•	1						
5	№10 стр 99 (сб р)	Салат из зеленого горошка	50	0,2	1,75	46,23	36,6	0,04	0,03	2,93	13,42	17,2	0,39
6	№ 99 стр. 141 (Сб. р.)	Суп-пюре на к/б	200	9,69	8,2	6,96	141,2	0,07	0,15	4,92	145,26	29,03	0,69
6	№158 (сб.тех.карт)	Овощное рагу с мясом	150	2,2	9,2	11,8	143	0,06	0,06	6,72	29,43	24,99	0,89
7	№ 311 (сб.тех.карт)	Компот из яблок и ягод	200	0,1	0,1	15,5	63	0,01	0,01	1,44	5,43	2,82	0,72

8	№ 5.6 TTK	Хлеб 2с	60	6,1	2,8	39,5	114	6,6	1,2	33,4	35	47	3,9
По	лдник												
10	№ 616 (cб.p.)	Оладьи со сгущенным	80/30	18,42	30,94	2,2	272	0,1	0,16	0,37	126,14	21,01	0,76
		молоком											
11	№ 302 (Cб. p.)	Чай с лимоном	200	0,1	0	8,4	34	0	0	1,01	2,46	0,66	0,06
				50,07	71,6	200,87	1325,5	7,03	1,92	52,75	606,19	192,65	9,42

## Седьмой день.

№	№ рецептуры или	Наименование	Macca		вые веі	цества	Энергетическая	Витам	ины, мі	,	Минер	альные	в-ва, мг
	технологической	блюда	порции	<u>(г)</u>	OTC.	<b>T</b> 7	ценность	D.1	D2			3.6	Г
	карты		(r)	Б	Ж	y	(ккал)	B1	B2	С	Ca	Mg	Fe
3a	втрак												
1	№ 310	Каша «Дружба»	200	5,84	8,32	31,42	239,5	0,1	0,13	0,44	108,95	31,03	0,7
	(сб.тех.карт)	молочная											
2	№397 стр 314 (сб	Чай с молоком	200	5,9	6,4	36,9	221	0,02	0,08	0,17	79,94	8,93	0,1
	(p)												
3	№1 стр 95 (сб р)	Бутерброд с	50/5/6	2,55	7,8	15,3	181,1	0,05	0,08	0,11	158,1	18,2	0,72
		сыром и маслом											
2-0	ой завтрак												
4	№ 399(сб.р.)	Сок	100	0,1	0	10,4	41,3	0	0	0,9	3,74	1,76	0,49
06	бед												
5	.№ 42 (сб.тех.карт)	Винегрет	50	0,8	1,5	4,6	38	0,03	0,02	6,94	15,76	10,8	0,44
6	№ 67 стр. 126	Щи на м/б со	200	1,6	5,0	7,0	83	0,04	0,05	9,61	33,31	15,93	0,59
	(Сб.р.)	сметаной											
7	№ 183	Гречка отварная	150	8,3	6,2	36	251	0,24	0,12	0	18,51	126,94	4,38
	(сб.тех.карт)	с маслом											
8	№282 (сб.р.)	Шницель	80	10,67	5,38	9,98	131	0,03	0,06	0,08	25,91	16,34	0,75
		мясной											
9	№376 (сб.р.)	Компот из	200	0,14	0,02	27,52	82,6	0,06	0,17	0,1	12,78	7,26	0,8
		сухофруктов											
10	№282 стр. 256	Хлеб 2с	60	3,95	0,5	24,15	114	6,6	1,2	33,4	35	47	3,9
	(Сб.р.)												

По	<b>Э</b> ЛДНИК												
11	№ 280 (сб.тех.карт)	Ватрушка с повидлом	80	8,7	5,2	29,6	204	0,06	0,09	0,05	43,16	11,18	0,67
12	№ 400 стр. 315 (Сб. р.)	Молоко	200	4,68	5	9,1	115,2	0,05	0,23	0,99	200,25	23,1	0,16
				53,23	51,32	241,97	1701,7	7,28	2,23	52,79	735,41	318,47	13,7

## Восьмой день.

Nº	№ рецептуры или технологической	Наименование блюда	Масса порции	Пище (г)	вые веп	цества	Энергетическая ценность	Витам	иины, м	Γ	Минера мг	альные	в-ва,
	карты		(r)	Б	Ж	$\mathbf{y}$	(ккал)	B1	B2	C	Ca	Mg	Fe
<b>3a</b>	втрак												
1	№192(сб.тех.карт)	Каша молочная геркулесовая	200	7,2	9,1	30,8	239	0,16	0,14	0,18	122,75	57,9	1,48
2	№304(сб.тех.карт)	Кофейный напиток с молоком	200	4,5	4,9	21,3	336	0,01	0,05	0,25	47,76	5,48	0,06
3	№ 1 стр. 95 (Сб. р.)	Бутерброд с повидлом	50/15	2,45	7,55	14,62	128,4	0,04	0,03	0,08	12,58	11,05	1,0
2-0	ой завтрак												
4	№ 399 стр. 315 (Сб. р.)	Сок	100	0,1	0	10,4	41,3	0	0	0,9	3,74	1,76	0,49
06	бед												
5	№12 (сб.р.)	Огурец консервированный	50	0,86	1,88	3,9	20	0,01	0,01	2,62	12,55	6,59	0,27
6	№ 68(сб.тех.карт)	Суп-лапша на к/б	200	2,0	7,0	12,2	123	0,03	0,02	0,48	10,64	6,18	0,36
7	№ 276 (cб p)	Жаркое по- домашнему	200	13,39	18,08	21,99	254,5	0,12	0,17	2,76	27,25	51,53	4,0

8	№376 стр 304 (сб р)	Компот Изюминка	200	1,1	0,1	26,6	114	0,01	0,03	0,14	31,2	19,53	0,65
9	№ 5.6 TTK	Хлеб 2с	60	8,1	22,8	55,9	114	6,6	1,2	33,4	35	47	3,9
	олдник Голомов Собет		100	   72	11.04		107	0.02	0.2	0.1	46.4	7.0	1.10
10	№ 398 стр. 314	Омлет Напиток из	100 200	5,73	11,04 0,25	2,6 18,67	79	0,03	0,2	72,0	46,4 11,0	7,8 2,91	1,18 0,58
12	(Cб. p.) № 5.6 TTK	шиповника Хлеб 2c	50	8,1	22,8	55,9	114	6,6	1,2	33,4	35	47	3,9
				54,13	105,5	274,88	1690,2	13,62	3,1	146,31	395,87	264,73	17,8

#### Девятый день.

№	№ рецептуры или	Наименование	Macca	Пище	вые вег	цества	Энергетическая	Витам	ины, мг		Минер	альные	в-ва, мг
	технологической	блюда	порции	<b>(r)</b>			ценность						
	карты		(r)	Б	Ж	$\mathbf{y}$	(ккал)	B1	B2	C	Ca	Mg	Fe
<b>3a</b>	втрак												
1	№191 (сб.тех.карт)	Каша молочная	200	5,2	7,2	35,2	229	0,05	0,13	0,18	103,72	29,22	0,48
		рисовая											
2	№397(сб.р.)	Какао на молоке	200	5,1	6,4	13,4	205,6	0,03	0,14	0,57	118,68	20,79	0,5
3	№1 (cб p)	Бутерброд с	20/10	7,8	6,12	53,86	181,1	0,05	0,03	0	8,1	9,9	0,62
		маслом											
2-0	ой завтрак												
4	№339 (сб.р.)	Сок	100	0,1	0	10,4	41,3	0	0	0,9	3,74	1,76	0,49
O	бед												
5	№ 49 (сб.тех.карт)	Икра кабачковая	50	0,8	3,1	4,4	51	0,03	0,03	10,95	18,66	9,88	0,44
6	№ 70(сб.тех.карт)	Свекольник на	200	1,8	3,9	11,39	94	0,05	0,05	5,47	30,76	21,24	1,04
		к/б со сметаной											
7	№ 204(сб.р.)	Рожки с маслом	150	5,1	4,2	31,1	189	0,06	0,02	0	8,72	6,82	0,69

9	№255 стр 239 (сб	Котлета рыбная	80	8,35	3,04	6,12	124,2	0,1	0,09	0,25	32,51	20,42	0,67
	p)												
10	№326 (сб.тех.карт)	Кисель из ягод	200	0,2	0,1	17,5	73	0	0,1	17,28	9,1	5,83	0,28
11	№ 5.6 TTK	Хлеб 2с	60	18,1	2,8	55,9	114	6,6	1,2	33,4	35	47	3,9
По	олдник												
12	№465 стр 349 (сб	Пицца	100	10,2	8,01	15,0	296	0,05	0,06	0,52	88,24	12,08	0,73
	p)	«Детская»											
13	№ 300(сб.тех.карт)	Чай сладкий	200	0,1	0	8,2	32	0,03	0,2	0,1	46,4	7,8	1,18
				62,76	55,17	262,47	1630,2	7,05	2,05	69,62	503,63	192,74	11,02

#### Десятый день.

No	№ рецептуры или	Наименование	Macca	Пище	евые ве	щества	Энергетическая	Витам	лины, мг	1	Минера	альные і	з-ва, мг
	технологической	блюда	порции	<b>(r)</b>			ценность						
	карты		(r)	Б	Ж	$\mathbf{y}$	(ккал)	B1	B2	С	Ca	Mg	Fe
3a	втрак												
1	№ 78 (сб.тех.карт)	Суп молочный с вермишелью	200	4,4	4,2	15,9	120	0,05	0,13	0,52	109,26	14,45	0,48
2	№ 397 стр. 314 (Сб. р.)	Чай с молоком	200	5,9	6,4	36,9	221	0,02	0,08	0,17	79,94	8,93	0,1
3	№1 стр. 95 (Сб. р.)	Бутерброд с маслом и сыром	50/5/6	2,55	7,8	15,3	181,1	0,05	0,08	0,11	158,1	18,2	0,72
2-0	й завтрак				•								
4	№ 399 стр. 315	Сок	100	0,1	0	10,4	41,3	0	0	0,9	3,74	1,76	0,49
	(Сб. р.)												
Об	ед												
5	№ 19 (сб.тех.карт)	Салат из моркови с яблоком	50	0,5	2,2	5,4	46	0,03	0,03	3,09	12,88	15,62	0,54
6	№3.5(сб.тех.карт)	Суп с яичными хлопьями	200	5,8	5,8	14,8	140	0,09	0,11	7,67	20,78	23,25	1,17
7	№46(сб.тех.карт)	Картофельное пюре	150	7,5	2,58	36,31	243	0,12	0,1	10,38	37,31	28,5	1,05
8	№306(сб.р.)	Биточки куриные	80	7,4	8,9	6,0	135	0,03	0,07	0,25	27,8	11,16	0,76

9	№376(сб.р.)	Компот из сухофруктов	200	0,3	0	21,9	82,6	0,06	0,17	0,1	12,78	7,26	0,8
10	№5.6 TTK	Хлеб 2с	60	3,12	0,76	26,7	114	6,6	1,2	33,4	35	47	3,9
По	лдник			•									
11	№ 239 (сб.тех.карт)	Запеканка творожная с молочным соусом	100/30	27,7	20,3	35,5	438	0,09	0,43	0,56	283,83	41,16	1,0
12	№302(сб.р.)	Чай с лимоном	200	0,1	0	8,4	34	0	0	1,01	2,46	0,66	0,06
				65,37	58,94	233,51	1796	7,14	2,4	58,16	783,88	217,95	11,07

Приложение №1

# Среднесуточная пищевая ценность примерного 10-дневного меню для организации питания детей от 3 до 7 лет в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому развитию детей №17 поселка Де-Кастри Ульчского муниципального района Хабаровского края (МБДОУ детский сад №17)

Дни	Б	Ж	У	Ккал	B1	B2	C	Ca	Mg	Fe
1 день	52,34	56,32	215,51	1989,3	7,2	1,96	138,54	496,83	224,42	14,97
2 день	76,11	95,26	273,55	2222,9	7,13	2,38	79,16	601,02	235,85	13,76
3 день	36,41	48,01	177,07	1319,2	7,1	1,86	46,44	364,01	178,15	9,69
4 день	63,12	64,78	280,87	2020,5	7,23	2,28	119,78	551,59	287,59	14,98
5 день	37,77	46,08	196,4	1516,4	6,88	1,84	56,17	408,68	172,64	9,49
6 день	50,07	71,6	200,87	1325,5	7,03	1,92	52,75	606,19	192,65	9,42
7 день	53,23	51,32	241,97	1701,7	7,28	2,23	52,79	735,41	318,47	13,7
8 день	54,13	105,5	274,88	1690,2	13,62	3,1	146,31	395,87	264,73	17,87

9 день	62,76	55,17	262,47	1630,2	7,05	2,05	69,62	503,63	192,74	11,02
10 день	65,37	58,94	233,51	1796	7,14	2,4	58,16	783,88	217,95	11,07
В среднем в день	55,13	65,29	235,71	1721,19	7,76	2,2	81,97	544,71	228,51	12,59