

День: 1
Неделя: 1
Сезон: Осень -Зима сад 2024 г. новое .
Возрастная категория: Сад



Примерное двухнедельное цикличное меню

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		Сб. рец., №рец.
				белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	Ca	Fe	
	Завтрак												
2,1	Каша пшённая молочная	12,9	180	10,26	5,94	47,07	289,08	0,216	0,189	0,828	179,397	1,494	
1	Масло в кашу	2,4	3	0,056	5,082	0,084	46,242		0,014		1,68	0,014	
0,17	Джем	1,25	10	0,06		6,82	26,16			4	2,2	0,05	
0,25	Батон нарезной	3	30	2,28	0,27	14,01	68,898	0,048	0,018		6,9	0,57	
32,1	Чай	0,35	200	0,8	0,2	0,2	5,6		0,04	0,4	17,6	3,28	
	Итого:	19,9	423	13,456	11,492	68,184	435,98	0,264	0,261	5,228	207,777	5,408	
	Завтрак 2ой												
0,29	Яблоко	11,36	100	0,04	0,04	9,8	42,68	0,03	0,02	165	16	2,2	
	Итого:	11,36	100	0,04	0,04	9,8	42,68	0,03	0,02	165	16	2,2	
	Обед												
309,2	ТК № 309.2 Огурцы консервированные порциями (без номера) Сб. 1994 г.	8,38	60	0,48	0,06	1,02	6,54	0,01	0,01	3	13,8	0,36	0006 (№ б/н(таб24))
83,1	ТК № 83.1 Суп из овощей (рец. 135) Сб.2	6,81	200	1,43	3,09	8,12	66,04	0,05	0,04	6,8	16,2	0,54	0002 (№ 135)
220,1	Мясо для супа	17,31	25	6,5	4,2		63,5	0,013	0,04		7,5	0,4	0001 (№ 273)
222	Зелень в суп	1,01	3	0,078	0,018	0,12	0,9		0,006	3	6,69	0,048	0006
0,13	Сметана в суп	2,16	12	0,192	0,64	0,176	7,232		0,016	0,04	5,76	0,016	0003 (№ 0,13)
246,3	Рыба горбуша, запеченная с картофелем по – русски	38	180	20,277	15,219	9,972	258,3	0,27		12,15	48,816	1,503	
0,44	Сок фруктовый	9,2	200	1	0,2	27,6	107,28	0,04	0,02	4	40	0,8	0003 (№ 0,44)
0,09	Хлеб ржаной	3	50	3,3	0,6	17,1	88,51	0,09	0,04		17,5	1,95	0003 (№ 0,09)
0,01	Соль	0,05	4								17,664	0,139	0003 (№ 0,01)
0,2	ТК № 0.2 Чеснок (без номера) Сб. 1994 г.	0,72	2	0,13	0,01	0,6	3			0,2	3,6	2	0006 (№ б/н(таб24))
	Итого:	86,64	736	33,387	24,037	64,708	601,302	0,473	0,172	29,19	177,53	7,756	
	Полдник												
281	Кефир	190,13	200	5,8	5	8	100	0,078	0,344	1,4	240	0,2	
332	Рулет с маком	2,67	50	3,45	5,107	25,207	160,5	0,05		0,015	117,593	1,093	
	Итого:	192,8	250	9,25	10,107	33,207	260,5	0,128	0,344	1,415	357,593	1,293	
	Ужин												
486	Салат «Витаминный»	7,45	60	0,66	5,05	3,95	63,89	0,023		3,22	12,27	0,359	
503	Капуста свежая, тушенная с говядиной	39,31	160	12,696	4,968	8,568	129,76	0,12	1,28	54,928	62,112	2,072	
132	Кисель из кураги	6,7	200	1		37,906	161,96		0,03	0,04	24,66	0,59	0001 (№ 380)
0,53	Хлеб «8 злаков»	4	40	5,344	1,688	17,344	106	0,112	0,048	0,04	41,2	1	
	Итого:	57,46	460	19,7	11,706	67,768	461,61	0,255	1,358	58,228	140,242	4,021	
	Итого за день:	368,16	1 969	75,833	57,382	243,667	1 802,072	1,15	2,155	259,061	899,142	20,678	

Стоимость рациона: руб.
Стоимость по плану:
Стоимость за 10:
Шеф-повар Муратханова Д. М.
Врач(диетсестра):
Бухгалтер: Рянова А. Ф.

0001 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях»(под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, изд. 2011 г., Москва, Дели принт)
0002 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» (под. ред. В.Т. Лапшиной, изд. Хлебпродинформ, 2004 г.)
0003 - Техничко-технологическая карта
0006 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»(под. ред. Ф.Л.Марчука, изд. 1996 г., Москва, Хлебпродинформ)

День: 2
Неделя: 1
Сезон: Осень -Зима сад 2024 г. новое .
Возрастная категория: Сад



Примерное двухнедельное цикличное меню

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		Сб. рец., №рец
				белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	Ca	Fe	
	Завтрак												
17,4	Суп молочный с крупой (ячневая)	8,31	180	3,15	3,33	13,14	96,75	0,054	0,207	0,999	197,838	0,198	
268	Бутерброды с маслом	12	10/40	2,45	7,55	14,62	136	0,05	0,03		9,3	0,62	
35,1	Кофейный напиток+	17,37	180	2,25	1,44	12,884	69,534	0,054	0,225	1,035	36,774	0,531	0001 (№ 395)
0,3	Яйцо отварное	0,54	50	6,26	5,67	0,345	77,45	0,004	0,017				0001 (№ 213)
	Итого:	38,22	460	14,11	17,99	40,989	379,734	0,162	0,479	2,034	243,912	1,349	
	Завтрак 2ой												
0,02	Бананы	25	100	1,5	0,1	21	87,3	0,04	0,05	10	8	0,6	0003 (№ 0,02)
	Итого:	25	100	1,5	0,1	21	87,3	0,04	0,05	10	8	0,6	
	Обед												
216,1	ТК № 216.1 Помидоры свежие порциями (без номера) Сб. 1994 г.	10,2	50	0,55	0,1	1,9	10,7	0,033	0,017	12,5	7	0,45	0006 (№ б/н(та624))
3 075	ТК № 3075 Рассольник домашний (рец. 75) Сб.1	7,53	180	1,494	3,663	10,638	81,54	0,045	0,81	8,505	25,308	0,747	0001 (№ 75)
220,1	Мясо для супа	17,31	25	6,5	4,2		63,5	0,013	0,04		7,5	0,4	0001 (№ 273)
0,13	Сметана в суп	1,8	10	0,16	0,533	0,147	6,027		0,013	0,033	4,8	0,013	0003 (№ 0,13)
222	Зелень в суп	1,01	3	0,078	0,018	0,12	0,9		0,006	3	6,69	0,048	0006
256,4	Рыба минтай, тушенная в томате с овощами	13,24	80	5,653	2,72	2,987	57,933	0,013	0,013	5,4	21,693	0,667	
106,1	Рис припущенный	8,2	130	3,033	2,947	29,64	171,687	0,026	0,017		4,203	0,416	
128	Компот из смеси сухофруктов	2,44	180	1,35		39,785	156,114	0,018	0,072	2,25	52,11	1,404	0001 (№ 376)
0,09	Хлеб ржаной	3	50	3,3	0,6	17,1	88,51	0,09	0,04		17,5	1,95	0003 (№ 0,09)
0,01	Соль	0,07	5								22,08	0,174	0003 (№ 0,01)
0,2	ТК № 0.2 Чеснок (без номера) Сб. 1994 г.	0,72	2	0,13	0,01	0,6	3			0,2	3,6	2	0006 (№ б/н(та624))
	Итого:	65,52	715	22,249	14,791	102,917	639,911	0,239	1,029	31,888	172,485	8,269	
	Полдник												
281,3	Напиток кисломолочный «Снежок»	19,43	200	5,6	6,8	22	172	0,056	0,256	1,8	242	0,2	
0,14	Печенье	7,5	50	1,68	2,655	16,74	97,69	0,017	0,012		6,52	0,472	
	Итого:	26,93	250	7,28	9,455	38,74	269,69	0,073	0,268	1,8	248,52	0,672	
	Ужин												
62,1	Салат из свеклы с черносливом	3,96	60	0,94	3,05	7,87	62,49	0,01	0,02	2,44	23,28	0,88	
16,1	Сырники из творога	35,96	120	8,88	4,24	11,12	114	0,072	0,288	0,264	171,832	0,84	
182,3	Соус сладкий	5	25	1,8	2,125	13,875	82	0,002	0,095	0,25	76,75	0,05	
143,1	Напиток из плодов шиповника	4,85	200	0,7		18,312	71,02	0,01	0,13	220	12,4	5,06	0001 (№ 398)
0,1	Хлеб пшеничный	2,72	40	3,8	0,45	23,34	114,8	0,08	0,03		11,5	0,95	0003 (№ 0,1)
	Итого:	52,49	445	16,12	9,865	74,517	444,31	0,174	0,563	222,954	295,762	7,78	
	Итого за день:	208,16	1 970	61,259	52,201	278,163	1 820,945	0,687	2,388	268,676	968,679	18,67	

Стоимость рациона: руб.
Стоимость по плану:
Стоимость за 10:

Шеф-повар Муратханова Д. М.

Врач(диетсестра):

Бухгалтер: Ряснова А. Ф.

0001 - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях»(под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, изд. 2011 г., Москва, Дели принт)

0003 - Техничко-технологическая карта

0006 - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»(под. ред. Ф.Л.Марчука, изд. 1996 г., Москва, Хлебпродинформ)

День: 3
Неделя: 1
Сезон: Осень -Зима сад 2024 г. новое .
Возрастная категория: Сад



Примерное двухнедельное цикличное меню

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		Сб. рец., №рец
				белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	Ca	Fe	
	Завтрак												
6,1	Каша манная молочная	13,11	180	7,11	4,68	30,96	196,02	0,072	0,189	0,864	178,56	0,387	
1	Масло в кашу	4	5	0,093	8,47	0,14	77,07		0,023		2,8	0,023	
0,25	Батон нарезной	4	40	3,04	0,36	18,68	91,864	0,064	0,024		9,2	0,76	
34,1	Чай с лимоном	2,18	180	0,198	0,09	13,122	53,1	0,003	0,003	2,61	7,38	0,816	
	Итого:	23,29	405	10,441	13,6	62,902	418,054	0,139	0,239	3,474	197,94	1,987	
	Завтрак 2ой												
0,23	Груша	17,78	100	0,4	0,03	9,5	40,55	0,02	0,03	5	19	2,3	
	Итого:	17,78	100	0,4	0,03	9,5	40,55	0,02	0,03	5	19	2,3	
	Обед												
52,1	Салат из квашеной капусты	10,24	60	0,4	3,1	4,9	48	0,01	0,01	13,23	12,14	0,44	
	ТК № 82.1 Суп крестьянский с пшеном (рец. 134) Сб.2	2,84	200	1,42	1,99	7,51	53,6	0,04	0,03	6,6	17,2	0,48	0002 (№ 134)
82,1	Мясо для супа	20,77	30	7,8	5,04		76,2	0,016	0,048		9	0,48	0001 (№ 273)
222	Зелень в суп	1,01	3	0,078	0,018	0,12	0,9		0,006	3	6,69	0,048	0006
257,1	Гуляш из говядины	28,48	80	19,33	5,74	3,94	142,88	0,09	0,17	1,37	18,34	1,8	0001 (№ 277)
104,2	Картофельное пюре	10,9	150	3,18	4,09	20,99	139,01	0,13	0,11	10,81	37,04	1,1	
0,04	Сок тыквенный	20	200	1		24,2	95,96	0,02	0,04	2,4	26	0,4	
0,09	Хлеб ржаной	3	50	3,3	0,6	17,1	88,51	0,09	0,04		17,5	1,95	0003 (№ 0,09)
0,01	Соль	0,07	5								22,08	0,174	0003 (№ 0,01)
	ТК № 0.2 Чеснок (без номера) Сб. 1994 г.	0,72	2	0,13	0,01	0,6	3			0,2	3,6	2	0006 (№ 6/н(таб24))
0,2	Итого:	98,03	780	36,638	20,588	79,36	648,06	0,396	0,454	37,61	169,59	8,872	
	Полдник												
281,1	Ряженка	18,6	200	5,8	5	8,4	102,222	0,044	0,026	0,6	248	0,2	
340,9	Пирожки простые печеные с курагой	4,58	60	3,828	1,44	30,36	150	0,06	0,048	0,036	22,2	0,852	
	Итого:	23,18	260	9,628	6,44	38,76	252,222	0,104	0,074	0,636	270,2	1,052	
	Ужин												
	Лечо (перец маринованный резанный болгарский в банках) порционно	8,9	60	0,9	3,5	6	60	0,02	0,04	30,5	12	1,14	
316,1	Макаронник с сердцем*+	28,91	150	13,547	6,947	29,447	234,375	0,103	1,097	4,116	22,781	4,566	0001 (№ 292)
242,1	Компот из консервированных плодов	0,88	190	0,152		28,817	116,917	0,015	0,03	2,28	7,971	0,417	
275	Хлеб пшеничный	2,72	40	3,8	0,45	23,34	114,8	0,08	0,03		11,5	0,95	0003 (№ 0,1)
0,1	Итого:	41,41	440	18,399	10,897	87,604	526,092	0,218	1,197	36,896	54,252	7,073	
	Итого за день:	203,69	1 985	75,506	51,555	278,126	1 884,978	0,877	1,994	83,616	710,982	21,283	

Стоимость рациона: руб.
Стоимость по плану:
Стоимость за 10:
Шеф-повар Муратханова Д. М.
Врач(диетсестра):
Бухгалтер: Ряснова А. Ф.

0001 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях»(под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, изд. 2011 г., Москва, Дели принт)
0002 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» (под. ред. В.Т. Лапшиной, изд. Хлебпродинформ, 2004 г.)
0003 - Техничко-технологическая карта
0006 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»(под. ред. Ф.Л.Марчука, изд. 1996 г., Москва, Хлебпродинформ)

"УТВЕРЖДАЮ":
 МАДОУ города Нижневартовска ДС
 №66 "Забавушка"
 Иванова С. И.
 М. П. 30 сентября 2024 г.
 Подпись _____

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		Сб. рец., №рец
				белки	жиры	углеводы		В1	В2	С	Ca	Fe	
	Завтрак												
17,2	Суп молочный с крупой (рис)	9,03	180	3,15	3,33	13,14	96,75	0,054	0,207	0,999	197,838	0,198	
100,2	Бутерброд с сыром	14,98	30/5/15,957	7,15	8,02	19,39	178	0,07	0,09	0,11	160,4	0,92	
36	Какао на молоке+	15,44	180	6,111	7,092	20,471	165,861	0,081	0,288	2,34	218,745	0,81	
	Итого:	39,45	410,957	16,411	18,442	53,001	440,611	0,205	0,585	3,449	576,983	1,928	
	Завтрак 2ой												
0,28	Апельсины	20,9	100	0,9	0,2	8,1	36,18	0,04	0,03	60	34	0,3	
	Итого:	20,9	100	0,9	0,2	8,1	36,18	0,04	0,03	60	34	0,3	
	Обед												
215,1	ТК № 215.1 Огурцы свежие порциями (без номера) Сб. 1994 г.	10,98	60	0,48	0,06	1,5	8,46	0,02	0,02	6	13,8	0,36	0006 (№ б/н(таб24))
3 058	ТК № 3058 Борщ с картофелем (рец. 58) Сб.1	8,06	200	1,63	4	11,29	87,8	0,06	0,04	7,03	293,3	1,07	0001 (№ 58)
239,1	Мясо для супа (цыплята)	12,38	25	8,5	7,6	0,3	104,1	0,05			8,05	0,75	
0,13	Сметана в суп	1,8	10	0,16	0,533	0,147	6,027		0,013	0,033	4,8	0,013	0003 (№ 0,13)
222	Зелень в суп	1,01	3	0,078	0,018	0,12	0,9		0,006	3	6,69	0,048	0006
250,2	Биточки	28,56	80	12,9	7,8	7,8	152	0,05	0,1	0,112	30,65	0,825	
252,3	Рагу овощное (3-й вариант)	7,37	130	1,931	5,311	11,941	103,22	0,091	0,091	24,96	30,381	0,949	0001 (№ 137)
508	Напиток витаминный «Витошка»	9,75	200			16,9	80	0,3		20			0003 (№ 508)
0,09	Хлеб ржаной	3	50	3,3	0,6	17,1	88,51	0,09	0,04		17,5	1,95	0003 (№ 0,09)
0,01	Соль	0,07	5								22,08	0,174	0003 (№ 0,01)
0,2	ТК № 0,2 Чеснок (без номера) Сб. 1994 г.	0,72	2	0,13	0,01	0,6	3				3,6	2	0006 (№ б/н(таб24))
	Итого:	83,7	765	29,109	25,932	67,697	634,017	0,661	0,31	61,335	430,851	8,139	
	Полдник												
281	Кефир	190,13	200	5,8	5	8	100	0,078	0,344	1,4	240	0,2	
0,18	Вафли	10	50	0,571	0,5	14,286	62	0,006	0,002		1,786	0,107	
	Итого:	200,13	250	6,371	5,5	22,286	162	0,084	0,347	1,4	241,786	0,307	
	Ужин												
60,1	Икра свекольная	3,29	60	1,7	5,5	8,7	85,9	0,02	0,03	4,96	25,5	1,14	
180,1	Вареники ленивые	27,08	120	14,8	14,264	20,96	272,1	0,06	0,24	0,2	130,88	0,78	
182,1	Соус молочный (сладкий)	4,96	30	0,6	1,2	4,5	30		0,03	0,09	18,51	0,06	
33	Чай с сахаром	1,24	200	0,2		0,04	49		0,01	0,1	4,4	0,86	
0,1	Хлеб пшеничный	2,72	40	3,8	0,45	23,34	114,8	0,08	0,03		11,5	0,95	0003 (№ 0,1)
	Итого:	39,29	450	21,1	21,414	57,54	551,8	0,16	0,34	5,35	190,79	3,79	
	Итого за день:	383,47	1 975,957	73,891	71,488	208,624	1 824,608						

Бухгалтер: Ряснова / Ряснова А. Ф.

0006 - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»(под. ред. Ф.Л.Марчука, изд. 1996 г., Москва, Хлебпродинформ)

День: 5
Неделя: 1
Сезон: Осень -Зима сад 2024 г. новое .
Возрастная категория: Сад



Примерное двухнедельное цикличное меню

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		Сб. рец., №реп
				белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	Ca	Fe	
	Завтрак												
312,2	ТК № 312.2 Икра кабачковая консервир. порц. (без номера) Сб. 1994 г.	6,65	60	1,14	5,34	4,62	71,1	0,01	0,03	4,2	24,6	0,42	0006 (№ б/н таб.24)
15,1	Омлет натуральный	9,84	130	13	13,325	2,6	181,675	0,065	0,358	0,195	88,66	2,08	
0,25	Батон нарезной	4	40	3,04	0,36	18,68	91,864	0,064	0,024		9,2	0,76	
37,1	Молоко кипячённое	14,05	180	4,59	4,77	8,46	93,06	0,045	0,144	0,936	198,36	0,09	
	Итого:	34,54	410	21,77	23,795	34,36	437,699	0,184	0,556	5,331	320,82	3,35	
	Завтрак 2ой												
0,33	Киви	21,95	100	0,8	0,4	8,1	47	0,02	0,04	180	40	0,8	
	Итого:	21,95	100	0,8	0,4	8,1	47	0,02	0,04	180	40	0,8	
	Обед												
247,3	ТК № 247.3 Винегрет овощной (с зел. горошек, огурцами сол.) (реп. 71) Сб.2	5	60	0,89	5,37	4,31	156,03	0,05	0,05	14,05	42,45	1,13	0002 (№ 71)
98,1	Суп-поре из разных овощей	7,55	200	2,24	3,2	9,504	74,904	0,056	0,072	5,352	52,736	0,52	
220,1	Мясо для супа	17,31	25	6,5	4,2		63,5	0,013	0,04		7,5	0,4	0001 (№ 273)
222	Зелень в суп	1,01	3	0,078	0,018	0,12	0,9		0,006	3	6,69	0,048	0006
260,1	Плов из филе куриного	41,28	170	18,927	5,602	25,808	229,33	0,105		2,275	17,146	1,805	
0,03	Сок томатный	20	200	1,6		6	29,2	0,02	0,06	15,8	28	1,8	
0,09	Хлеб ржаной	3	50	3,3	0,6	17,1	88,51	0,09	0,04		17,5	1,95	0003 (№ 0,09)
0,01	Соль	0,07	5								22,08	0,174	0003 (№ 0,01)
0,2	ТК № 0.2 Чеснок (без номера) Сб. 1994 г.	0,72	2	0,13	0,01	0,6	3			0,2	3,6	2	0006 (№ б/н(таб.24))
	Итого:	95,94	715	33,665	19	63,442	645,374	0,334	0,268	40,677	197,702	9,827	
	Полдник												
0,24	Йогурт	21,7	200	6,944	2,083	4,861	65		0,041	0,833	172,222	0,139	0001 (№ 401)
301	Булочка российская	6,73	60	4,251	2,897	39,197	199,8	0,069	0,069	0,043	16,843	0,589	0001 (№ 474)
	Итого:	28,43	260	11,196	4,98	44,058	264,8	0,069	0,11	0,876	189,065	0,728	
	Ужин												
31,2	Котлеты рыбные (минтай) с капустой и морковью	19,15	80	4,49	9,15	8,05	111,47	0,05	0,08	8,53	151,02	0,82	
3 125	Картофель отварной	9,54	150	2,952	4,035	23,303	140,323	0,097	1,587	21,271	15,677	1,316	0001 (№ 125)
222,2	Зелень свежая (лук) для подачи к блюдам		2	0,052	0,012	0,08	0,6		0,004	2	4,46	0,032	
273,5	Напиток апельсиновый	5,03	200	0,18	0,04	19,582	80,48	0,01	0,01	12	7,52	0,13	0002 (№ 699)
0,1	Хлеб пшеничный	2,72	40	3,8	0,45	23,34	114,8	0,08	0,03		11,5	0,95	0003 (№ 0,1)
	Итого:	36,44	472	11,474	13,687	74,355	447,673	0,237	1,711	43,801	190,177	3,248	
	Итого за день:	217,3	1 957	78,904	61,863	224,315	1 842,546	0,844	2,684	270,685	937,764	17,953	

Стоимость рациона: руб.

Стоимость по плану:

Стоимость за 10:

Шеф-повар Муратханова Д. М.

Врач(диетсестра):

Бухгалтер: Ряснова А. Ф.

0001 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях»(под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, изд. 2011 г., Москва, Дели принт)
0002 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» (под. ред. В.Т. Лапшиной, изд. Хлебпродинформ, 2004 г.)
0003 - Техничко-технологическая карта
0006 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»(под. ред. Ф.Л.Марчука, изд. 1996 г., Москва, Хлебпродинформ)

День: 1
Неделя: 2
Сезон: Осень -Зима сад 2024 г. новое .
Возрастная категория: Сад

МАДОУ города Нижневартовска ДС
№66 "Забавушка"
Иванова С. И.
М. П. 30 сентября 2024 г.
Подпись

Примерное двухнедельное цикличное меню

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		Сб. рец., №реп
				белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	Ca	Fe	
	Завтрак												
18,1	Суп молочный с макаронными изделиями	8,58	180	3,87	3,42	14,49	106,47	0,072	0,189	0,882	175,986	0,288	
0,3	Яйцо отварное	0,54	50	6,26	5,67	0,345	77,45	0,004	0,017				0001 (№ 213)
268	Бутерброды с маслом	10,8	9/36	2,205	6,795	13,158	122,4	0,045	0,027		8,37	0,558	
35,1	Кофейный напиток+	17,37	180	2,25	1,44	12,884	69,534	0,054	0,225	1,035	36,774	0,531	0001 (№ 395)
	Итого:	37,29	455	14,585	17,325	40,877	375,854	0,175	0,458	1,917	221,13	1,377	
	Завтрак 2ой												
0,29	Яблоко	11,36	100	0,04	0,04	9,8	42,68	0,03	0,02	165	16	2,2	
	Итого:	11,36	100	0,04	0,04	9,8	42,68	0,03	0,02	165	16	2,2	
	Обед												
485	Салат «Солнышко»	7,74	60	3,3	7,96	2,42	94,48	0,031		2,37	114,98	0,544	
3 067	ТК № 3067 Шци из св. капусты с картофелем (реп. 67) Сб.1	7,5	200	1,39	3,91	6,79	67,8	0,04	0,65	14,77	34,66	0,64	0001 (№ 67)
0,13	Сметана в суп	2,16	12	0,192	0,64	0,176	7,232		0,016	0,04	5,76	0,016	0003 (№ 0,13)
222	Зелень в суп	1,01	3	0,078	0,018	0,12	0,9		0,006	3	6,69	0,048	0006
251,1	Азу с говядиной	62,42	200	10,913	14,652	14,626	260,661	0,183		26,983	35,461	2,87	0002 (№ 438)
123,3	Компот из замороженных плодов (ягод)	7,23	200	0,7	0,6	34,316	135,96	0,01	0,01	66	6,88	0,95	0001 (№ 375)
0,09	Хлеб ржаной	3	50	3,3	0,6	17,1	88,51	0,09	0,04		17,5	1,95	0003 (№ 0,09)
0,01	Соль	0,07	5								22,08	0,174	0003 (№ 0,01)
0,2	ТК № 0.2 Чеснок (без номера) Сб. 1994 г.	0,72	2	0,13	0,01	0,6	3			0,2	3,6	2	0006 (№ б/н(таб24))
	Итого:	91,85	732	20,003	28,39	76,148	658,543	0,354	0,722	113,363	247,611	9,192	
	Полдник												
281,1	Ряженка	18,6	200	5,8	5	8,4	102,222	0,044	0,026	0,6	248	0,2	
334	Плюшка новомосковская	5,68	60	4,1	3,6	32,649	180	0,087		0,031	18,094	0,651	0003 (№ 334)
	Итого:	24,28	260	9,9	8,6	41,049	282,222	0,131	0,026	0,631	266,094	0,851	
	Ужин												
216,1	ТК № 216.1 Помидоры свежие порциями (без номера) Сб. 1994 г.	12,24	60	0,66	0,12	2,28	12,84	0,04	0,02	15	8,4	0,54	0006 (№ б/н(таб24))
211,1	Кнели рыбные	35,13	80	15,4	1,8	5,3	96,4	0,06	0,11	1,12	57,9	0,55	
204,1	Гречка рассыпчатая	2,38	110	6,615	1,716	33,433	158,481	0,176	0,095		14,337	3,366	
314,1	Соус томатный	1,6	25	0,425	1,125	1,95	20	0,005	0,005	0,7	5	0,175	
481	Кисель из брусники	10,05	200	0,12	0,08	14,798	60,46			3	8,84	0,15	0003 (№ 481)
0,1	Хлеб пшеничный	2,72	40	3,8	0,45	23,34	114,8	0,08	0,03		11,5	0,95	0003 (№ 0,1)
	Итого:	64,12	515	27,02	5,291	81,101	462,981	0,361	0,26	19,82	105,977	5,731	
	Итого за день:	228,9	2 062	71,547	59,646	248,975	1 822,28	1,051	1,486	300,73	856,812	19,351	

Стоимость рациона: руб.
Стоимость по плану:
Стоимость за 10:
Шеф-повар / Муратханова Д. М.
Врач(диетсестра): /
Бухгалтер: / Ряснова А. Ф.

0001 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях»(под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, изд. 2011 г., Москва, Дели принт)
0002 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» (под. ред. В.Т. Лапшиной, изд. Хлебпродинформ, 2004 г.)
0003 - Техничко-технологическая карта
0006 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»(под. ред. Ф.Л.Марчука, изд. 1996 г., Москва, Хлебпродинформ)

УТВЕРЖДАЮ:
МАОУ города Нижневартовска ДС
№66 "Забавушка"
Иванова С. И.
М. П. 30 сентября 2024 г.
Подпись _____

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		Сб. рец., Назв.
				белки	жиры	углеводы		В1	В2	С	Ca	Fe	
	Завтрак												
7,1	Каша пшеничная молочная	12,9	180	10,44	4,95	45,72	272,88		21,6	0,837	167,346	2,394	
1	Масло в кашу	2,4	3	0,056	5,082	0,084	46,242		0,014		1,68	0,014	
0,25	Батон нарезной	4	40	3,04	0,36	18,68	91,864	0,064	0,024		9,2	0,76	
33	Чай с сахаром	1,11	180	0,18		0,036	44,1		0,009	0,09	3,96	0,774	
	Итого:	20,41	403	13,716	10,392	64,52	455,086	0,064	21,647	0,927	182,186	3,942	
	Завтрак 2ой												
0,21	Мандарины	21,62	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	0,03	38	35	0,1	
	Итого:	21,62	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	0,03	38	35	0,1	
	Обед												
215,1	ТК № 215.1 Огурцы свежие порциями (без номера) Сб. 1994 г.	10,98	60	0,48	0,06	1,5	8,46	0,02	0,02	6	13,8	0,36	0006 (№ б/н(таб24))
3 084,1	ТК № 3084.1 Суп картофельный с рыбными фрикадельками (рец. 84) Сб.1	3,92	200	1,78	2,06	13,18	78,36	0,08	0,05	7,2	20,08	0,76	0001 (№ 84)
90,3	Фрикадельки рыбные (треска)	11,7	25	4,51	0,33	0,52	22,75	0,02	0,03	0,46	12,31	0,26	
222	Зелень в суп	1,01	3	0,078	0,018	0,12	0,9		0,006	3	6,69	0,048	0006
492	Язык отварной	105,02	80	17,91	11,22		171,4	0,06	0,015		34,851	1,367	
212,2	Капуста тушённая	6,54	130	3,571	7,887	14,681	131,664	0,052	0,078	56,385	88,036	1,751	
0,44	Сок фруктовый	9,2	200	1	0,2	27,6	107,28	0,04	0,02	4	40	0,8	0003 (№ 0,44)
0,09	Хлеб ржаной	3	50	3,3	0,6	17,1	88,51	0,09	0,04		17,5	1,95	0003 (№ 0,09)
0,01	Соль	0,05	4								17,664	0,139	0003 (№ 0,01)
0,2	ТК № 0.2 Чеснок (без номера) Сб. 1994 г.	0,72	2	0,13	0,01	0,6	3			0,2	3,6	2	0006 (№ б/н(таб24))
	Итого:	152,14	754	32,759	22,385	75,301	612,324	0,362	0,259	77,245	254,531	9,435	
	Полдник												
37,1	Молоко кипячённое	15,61	200	5,1	5,3	9,4	103,4	0,05	0,16	1,04	220,4	0,1	
147,2	Блины	5,89	60	4,063	2,468	25,406	126,069	0,082	0,03		10,971	0,795	
0,22	Мёд	2,25	10	0,08		8,02	31			0,2	1,4	0,08	
	Итого:	23,75	270	9,243	7,768	42,826	260,469	0,132	0,19	1,24	232,771	0,975	
	Ужин												
64,1	Салат из свеклы	1,93	50	0,667	2,167	6,25	47,25	0,008	0,017	1,975	16,5	0,633	
150,1	Суфле творожное	32,67	130	23,238	12,35	24,213	296,4	0,065	0,293	0,358	168,464	0,715	0002 (№ 365)
183	Соус сметанный	0,96	20	0,307	0,413	1,133	9,707	0,007	0,007	0,007	4,413	0,033	
140,2	Напиток из груш	5,3	200	0,1	0,1	14,424	53,94						

Бухгалтер: Ряснова / Ряснова А. Ф.

0006 - «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»(под. ред. Ф.Л.Марчука, изд. 1996 г., Москва, Хлебпродинформ)

День: 3
Неделя: 2
Сезон: Осень -Зима сад 2024 г. новое .
Возрастная категория: Сад

УТВЕРЖДАЮ:
МДОУ города Нижневартовска ДС
№66 "Забавушка"
Иванова С. И.
М. П. 30 сентября 2024 г.
Подпись

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ДОШКОЛЬНИЙ ЦЕНТР
г. Нижневартовск
№66 "Забавушка"
Телефон: 2503082-213

Примерное двухнедельное цикличное меню

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		Сб. рец., №рец
				белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	Ca	Fe	
	Завтрак												
17,3	Суп молочный с крупой (геркулес)	8,36	180	3,15	3,33	13,14	96,75	0,054	0,207	0,999	197,838	0,198	
100,2	Бутерброд с сыром	14,98	30/5/15,957	7,15	8,02	19,39	178	0,07	0,09	0,11	160,4	0,92	
34	Чай с молоком	5,64	200	1,9	1,9	14,8	83,9	0,02	0,08	0,48	75	1,19	
	Итого:	28,98	430,957	12,2	13,25	47,33	358,65	0,144	0,377	1,589	433,238	2,308	
	Завтрак 2ой												
0,23	Груша	17,78	100	0,4	0,03	9,5	40,55	0,02	0,03	5	19	2,3	
	Итого:	17,78	100	0,4	0,03	9,5	40,55	0,02	0,03	5	19	2,3	
	Обед												
63,1	Салат из квашеной капусты и свеклы	7,19	60	1	2,8	4,1	53,9	0,01	0,02	10,21	25,14	0,6	
3 076,1	ТК № 3076.1 Рассольник ленинградский с перловкой (рец. 76) Сб.1	8,03	200	1,68	4,09	13,27	96,6	0,08	0,05	6,03	21,16	0,78	0001 (№ 76)
220,1	Мясо для супа	17,31	25	6,5	4,2		63,5	0,013	0,04		7,5	0,4	0001 (№ 273)
0,13	Сметана в суп	2,16	12	0,192	0,64	0,176	7,232		0,016	0,04	5,76	0,016	0003 (№ 0,13)
222	Зелень в суп	1,01	3	0,078	0,018	0,12	0,9		0,006	3	6,69	0,048	0006
234,6	Рыба кета припущенная	47,84	80	13,986	7,096		120,631	0,311		1,393	20,452	0,584	
104,2	Картофельное пюре	10,9	150	3,18	4,09	20,99	139,01	0,13	0,11	10,81	37,04	1,1	
143,1	Напиток из плодов шиповника	4,85	200	0,7		18,312	71,02	0,01	0,13	220	12,4	5,06	0001 (№ 398)
0,09	Хлеб ржаной	3	50	3,3	0,6	17,1	88,51	0,09	0,04		17,5	1,95	0003 (№ 0,09)
0,01	Соль	0,07	5								22,08	0,174	0003 (№ 0,01)
0,2	ТК № 0.2 Чеснок (без номера) Сб. 1994 г.	0,72	2	0,13	0,01	0,6	3			0,2	3,6	2	0006 (№ б/н(таб24))
	Итого:	103,08	787	30,746	23,544	74,668	644,303	0,644	0,412	251,683	179,322	12,712	
	Полдник												
281	Кефир	190,13	200	5,8	5	8	100	0,078	0,344	1,4	240	0,2	
0,51	Зефир	9,5	50	0,4		39,25	152				4,5	0,15	
	Итого:	199,63	250	6,2	5	47,25	252	0,078	0,344	1,4	244,5	0,35	
	Ужин												
316,1	Лечо (перец маринованный резанный болгарский в банках) порционно	8,9	60	0,9	3,5	6	60	0,02	0,04	30,5	12	1,14	
175,1	Макароны, запеченные с яйцом	6,35	150	8,535	5,423	31,14	199,56	0,083	0,128	0,173	54,69	1,215	
129,1	Кисель из клюквы	10,05	200	0,1		27,608	115,48			1,2	6,48	0,16	0001 (№ 378)
0,1	Хлеб пшеничный	2,72	40	3,8	0,45	23,34	114,8	0,08	0,03		11,5	0,95	0003 (№ 0,1)
	Итого:	28,02	450	13,335	9,373	88,088	489,84	0,183	0,198	31,873	84,67	3,465	
	Итого за день:	377,49	2 017,957	62,881	51,197	266,836	1 785,343	1,068	1,361	291,544	960,73	21,135	

Стоимость рациона: руб.
Стоимость по плану:
Стоимость за 10:
Шеф-повар Муратханова Д. М.
Врач(диетсестра):
Бухгалтер: Рянова А. Ф.

0001 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях»(под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, изд. 2011 г., Москва, Дели принт)
0003 - Техничко-технологическая карта
0006 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»(под. ред. Ф.Л.Марчука, изд. 1996 г., Москва, Хлебпродинформ)

День: 4
Неделя: 2
Сезон: Осень -Зима сад 2024 г. новое .
Возрастная категория: Сад



Примерное двухнедельное цикличное меню

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		Сб. рец., №рец
				белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	Ca	Fe	
	Завтрак												
269	Каша «Янтарная»	18,67	180	7,632	19,674	9,144	242,73	0,189		1,179	125,307	1,134	
268	Бутерброды с маслом	10,8	9/36	2,205	6,795	13,158	122,4	0,045	0,027		8,37	0,558	
35,1	Кофейный напиток+	17,37	180	2,25	1,44	12,884	69,534	0,054	0,225	1,035	36,774	0,531	0001 (№ 395)
	Итого:	46,84	405	12,087	27,909	35,186	434,664	0,288	0,252	2,214	170,451	2,223	
	Завтрак 2ой												
0,33	Киви	21,95	100	0,8	0,4	8,1	47	0,02	0,04	180	40	0,8	
	Итого:	21,95	100	0,8	0,4	8,1	47	0,02	0,04	180	40	0,8	
	Обед												
3 085,1	ТК № 3085.1 Суп картофельный с клецками (рец. 85, 120) Сб.1	3,19	180	1,368	2,196	7,947	57,105	0,054	0,036	3,762	15,363	0,531	0001 (№ 85,120)
239,1	Мясо для супа (цыпленка)	12,38	25	8,5	7,6	0,3	104,1	0,05			8,05	0,75	
222	Зелень в суп	1,68	5	0,13	0,03	0,2	1,5		0,01	5	11,15	0,08	0006
478	Оладьи из печени(запеченные)	24,42	70	12,583	7,473	8,4	151,2	0,166	1,234	9,8	7	4,34	0002 (№ 468)
221,2	Свекла, тушенная в сметанном соусе	3,68	70	1,862	3,472	11,018	75,759	0,019	0,042	3,528	40,591	1,167	
272,1	Перловка отварная	2,95	70	0,896	0,952	7,229	40,95	0,014			5,838	0,215	
0,44	Сок фруктовый	9,2	200	1	0,2	27,6	107,28	0,04	0,02	4	40	0,8	0003 (№ 0,44)
0,09	Хлеб ржаной	3	50	3,3	0,6	17,1	88,51	0,09	0,04		17,5	1,95	0003 (№ 0,09)
0,01	Соль	0,07	5								22,08	0,174	0003 (№ 0,01)
0,2	ТК № 0.2 Чеснок (без номера) Сб. 1994 г.	0,72	2	0,13	0,01	0,6	3			0,2	3,6	2	0006 (№ 6/н(та624))
	Итого:	61,29	677	29,769	22,533	80,394	629,404	0,433	1,382	26,29	171,172	12,006	
	Полдник												
281,3	Напиток кисломолочный «Снежок»	19,43	200	5,6	6,8	22	172	0,056	0,256	1,8	242	0,2	
3 454,07	Пирожки печеные из дрожжевого теста простые (картофель с луком)	2,64	50	3,15	1,82	20,46	111	0,06	0,03	0,34	10,6	0,64	0001 (№ 454)
	Итого:	22,07	250	8,75	8,62	42,46	283	0,116	0,286	2,14	252,6	0,84	
	Ужин												
186,1	Рагу фруктово-овощное	6,27	60	1,176	0,456	12,36	52,944	0,034	0,05	12,893	40,572	0,982	
25,2	Запеканка из творога	36,17	120	23,84	3,984	19,848	203,23	0,06	0,252	0,276	143,892	0,648	
185,1	Соус клюквенный	1,29	25			3,3	12,4			0,17	0,7	0,02	
34,1	Чай с лимоном	2,43	200	0,22	0,1	14,58	59	0,003	0,003	2,9	8,2	0,907	
0,1	Хлеб пшеничный	2,72	40	3,8	0,45	23,34	114,8	0,08	0,03		11,5	0,95	0003 (№ 0,1)
	Итого:	48,88	445	29,036	4,99	73,428	442,374	0,177	0,335	16,239	204,864	3,507	
	Итого за день:	201,03	1 877	80,442	64,452	239,568	1 836,442	1,033	2,295	226,883	839,087	19,376	

Стоимость рациона: руб.
Стоимость по плану:
Стоимость за 10:

Шеф-повар Муратханова Д. М. /

Врач(диетсестра): /

Бухгалтер: Рянова А. Ф. /

0001 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях»(под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, изд. 2011 г., Москва, Дели принт)

0002 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах» (под. ред. В.Т. Лапиной, изд. Хлебпродинформ, 2004 г.)

0003 - Техничко-технологическая карта

0006 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»(под. ред. Ф.Л.Марчука, изд. 1996 г., Москва, Хлебпродинформ)

День: 5
Неделя: 2
Сезон: Осень -Зима сад 2024 г. новое .
Возрастная категория: Сад



Примерное двухнедельное цикличное меню

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Цена	Масса порции	Пищевая ценность, г			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг			Минеральные вещества, мг		Сб. рец., №реп
				белки	жиры	углеводы		B1	B2	C	Ca	Fe	
	Завтрак												
271,1	ТК № 271.1 Кукуруза консервир. порц. (без номера) Сб. 1994 г.	14,03	60	1,32	0,24	6,72	34,8	0,01	0,03	2,88	3	0,24	0006 (№ б/н(таб24))
24,1	Омлет с сыром	15,15	120	15,15	15,45	2,25	208,05	0,06	0,36	0,285	222,9	1,995	
0,25	Батон нарезной	4	40	3,04	0,36	18,68	91,864	0,064	0,024		9,2	0,76	
37,1	Молоко кипячённое	14,05	180	4,59	4,77	8,46	93,06	0,045	0,144	0,936	198,36	0,09	
	Итого:	47,23	400	24,1	20,82	36,11	427,774	0,179	0,558	4,101	433,46	3,085	
	Завтрак 2ой												
0,21	Мандарины	21,62	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	0,03	38	35	0,1	
	Итого:	21,62	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	0,03	38	35	0,1	
	Обед												
311	Томаты консервированные с кожцей, порциями	14,18	60	0,66	0,06	2,1	12	0,006	0,012	9	6	0,48	0003 (№ 311)
3 057,1	ТК № 3057.1 Борщ из св. капусты с картофелем (реп. 57) Сб.1	3,53	180	1,305	3,537	9,171	73,8	0,036	0,027	7,407	31,95	0,855	0001 (№ 57)
220,1	Мясо для супа	17,31	25	6,5	4,2		63,5	0,013	0,04		7,5	0,4	0001 (№ 273)
0,13	Сметана в суп	2,16	12	0,192	0,64	0,176	7,232		0,016	0,04	5,76	0,016	0003 (№ 0,13)
222	Зелень в суп	1,01	3	0,078	0,018	0,12	0,9		0,006	3	6,69	0,048	0006
505	Котлеты из куриной грудки (запеченные)	26,95	80	11,61	5,64	11,91	144,84	0,07		0,31	38,61	1,41	0003
330,1	Горох отварной	7,63	130	11,097	3,531	25,35	178,1	0,491	0,491		77,935	4,173	
508	Напиток витаминный «Витошка»	9,75	200			16,9	80	0,3		20			0003 (№ 508)
0,09	Хлеб ржаной	3	50	3,3	0,6	17,1	88,51	0,09	0,04		17,5	1,95	0003 (№ 0,09)
0,01	Соль	0,07	5								22,08	0,174	0003 (№ 0,01)
0,2	ТК № 0.2 Чеснок (без номера) Сб. 1994 г.	0,72	2	0,13	0,01	0,6	3			0,2	3,6	2	0006 (№ б/н(таб24))
	Итого:	86,31	747	34,872	18,236	83,427	651,882	1,006	0,632	39,957	217,625	11,506	
	Полдник												
0,24	Йогурт	19,53	180	6,25	1,875	4,375	58,5		0,037	0,75	155	0,125	0001 (№ 401)
149,1	Ватрушка с повидлом	5,65	70	5,18	2,22	49,51	217,46	0,093	0,058	0,07	18,57	1,37	
	Итого:	25,18	250	11,43	4,095	53,885	275,96	0,093	0,095	0,82	173,57	1,495	
	Ужин												
248	Сельдь с раст. маслом	31,14	60	8,21	6,74	0,04	92,78				46,32	0,01	
3 125	Картофель отварной	9,54	150	2,952	4,035	23,303	140,323	0,097	1,587	21,271	15,677	1,316	0001 (№ 125)
222,1	Зелень свежая (укроп, петрушка) для подачи к блюдам	0,67	2	0,052	0,012	0,08	0,6		0,004	2	4,46	0,032	
126,1	Компот из смородины черной	0,85	200	0,6	0,1	24,308	95,38	0,02	0,02	120	22,08	0,85	0001 (№ 375)
0,1	Хлеб пшеничный	2,72	40	3,8	0,45	23,34	114,8	0,08	0,03		11,5	0,95	0003 (№ 0,1)
	Итого:	44,92	452	15,614	11,337	71,071	443,883	0,197	1,641	143,271	100,037	3,158	
	Итого за день:	225,26	1 949	86,815	54,688	251,993	1 837,499	1,535	2,956	226,149	959,692	19,344	

Стоимость рациона: руб.
Стоимость по плану:
Стоимость за 10:

Шеф-повар Муратханова Д. М.

Врач(диетсестра):

Бухгалтер: Ряснова А. Ф.

0001 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях»(под. ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна, изд. 2011 г., Москва, Дели принт)
0003 - Техничко-технологическая карта
0006 - «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания»(под. ред. Ф.Л.Марчука, изд. 1996 г., Москва, Хлебпродинформ)