

# МЕНЮ (1)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Макароны, запеченные с яйцом	200/5	6,03	6,91	23,03	185,00	0,33	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Фед. Тугельян В.А. сборник № 299, 2016 г.
	Икра кабачковая	40	0,54	2,12	3,47	35,10	4,35	
	Кофейный напиток с молоком сгущенным	150	2,34	2,00	10,63	70,00	0,98	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>8,91</b>	<b>11,03</b>	<b>37,13</b>	<b>290,10</b>	<b>5,66</b>	
ЗАВТРАК 2 – Сок плодово-ягодный – ИТОГО:		167	0,95	0,07	18,23	71,32	6,80	
ОБЕД	Салат из свеклы с луком (чесноком)	40	0,77	2,43	3,34	37,56	3,80	
	Щи на мясном бульоне со сметаной	150	1,04	2,93	5,09	35,00	11,07	
	Плов с мясом	150	14,17	11,96	25,08	264,00	0,38	
	Кисель из концентрата	150	-	-	13,50	46,50	-	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	40	2,08	0,48	17,72	85,60	-	
<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>			<b>18,06</b>	<b>17,80</b>	<b>61,66</b>	<b>468,66</b>	<b>15,55</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 59,00 рублей.</b> (С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



## МЕНЮ (2)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

### Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
<b>ЗАВТРАК</b>	Каша пшеничная молочная	150	4,27	4,86	24,48	159,00	-	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработан: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Рел. Тугельсон В.А. «Федерация» № 000 0007
	Чай с молоком	150	2,65	2,33	11,31	77,00	1,19	
	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	30/5/9	2,81	4,49	10,98	100,30	0,06	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>9,73</b>	<b>11,68</b>	<b>46,77</b>	<b>336,30</b>	<b>1,25</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 - Груша - ИТОГО:</b>		<b>160</b>	<b>0,58</b>	<b>0,43</b>	<b>15,00</b>	<b>67,00</b>	<b>7,27</b>	
<b>ОБЕД</b>	Салат из зеленого горошка	40	1,19	5,08	2,27	46,00	4,40	
	Суп картофельный с вермишелью на курином бульоне	150	1,61	1,70	10,20	62,80	4,45	
	Суфле куриное	60	9,88	10,40	1,84	140,00	0,12	
	Капуста тушеная	150	3,00	4,57	9,02	102,30	25,67	
	Компот из яблок	180	0,12	0,12	17,91	73,20	1,29	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	20	0,92	0,14	9,96	42,80	-	
<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>			<b>16,72</b>	<b>22,01</b>	<b>51,20</b>	<b>467,10</b>	<b>35,93</b>	

**СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 59,00 рублей.**  
(С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
 Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
 Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
 Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (3)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Омлет натуральный	85	7,52	13,46	1,57	157,00	0,15	
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2,00	10,63	70,00	0,98	
	Масло сливочное (порционное)	5	0,04	3,62	-	43,00	-	
	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,27	20,12	96,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>12,58</b>	<b>19,35</b>	<b>32,32</b>	<b>366,00</b>	<b>1,13</b>	
ЗАВТРАК 2 – Сок плодово-ягодный - ИТОГО:		167	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8	
ОБЕД	Салат из свеклы с луком (чесноком)	40	0,77	2,43	3,34	37,56	3,80	
	Суп крестьянский со сметаной	150	1,38	4,64	9,25	84,35	11,00	
	Гуляш из отварного мяса	60	4,50	5,70	1,85	123,60	0,60	
	Греча отварная	100	5,73	4,06	25,76	162,00	-	
	Компот из сухофруктов	150	0,33	0,015	20,82	84,75	0,30	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	20	0,92	0,14	9,96	42,80	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>13,63</b>	<b>16,98</b>	<b>70,98</b>	<b>535,00</b>	<b>15,70</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 59,00 рублей.</b> (С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.  
Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на производство для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (4)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша манная молочная вязкая	150	4,66	5,60	18,82	144,00	1,46	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.
	Какао с молоком	150	1,00	1,08	10,83	75,00	0,83	
	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	30/5/9	2,81	4,49	10,98	100,30	0,06	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>8,47</b>	<b>11,17</b>	<b>40,63</b>	<b>319,30</b>	<b>2,35</b>	
ЗАВТРАК 2	Яблоко печеное - ИТОГО:	75	0,30	0,30	25,40	107,00	3,00	
ОБЕД	Салат «Витаминный»	40	0,56	2,43	3,60	34,96	12,98	
	Борщ из свежей капусты со сметаной	150	1,09	2,95	7,64	61,50	6,17	
	Запеканка картофельная с мясом	125	8,91	6,59	20,43	177,00	1,78	
	Соус сметанный	30	0,45	5,06	1,62	45,00	0,06	
	Компот из груш	150	0,33	0,075	25,49	97,95	9,67	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	40	2,08	0,48	17,72	85,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>13,42</b>	<b>17,58</b>	<b>76,50</b>	<b>502,00</b>	<b>30,66</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 59,00 рублей.</b> (С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (5)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша геркулесовая молочная	150	4,76	6,38	16,40	140,20	1,46	
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2,00	10,63	70,00	0,98	
	Масло сливочное	5	0,04	3,62	-	43,00	0,056	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,80	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>9,42</b>	<b>12,27</b>	<b>41,94</b>	<b>321,00</b>	<b>2,49</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:</b>		<b>167</b>	<b>0,95</b>	<b>0,07</b>	<b>18,23</b>	<b>71,32</b>	<b>6,80</b>	
ОБЕД	Салат из свеклы с морковью	40	0,39	4,00	3,23	50,81	3,00	
	Суп харчо	150	3,86	7,45	12,10	126,75	12,77	
	Котлета мясная	60	8,93	6,74	8,97	132,00	-	
	Овощи тушеные в сметанном соусе	150	3,01	5,30	13,92	141,47	7,59	
	Компот из яблок	150	0,12	0,12	17,91	73,20	1,29	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	40	2,08	0,48	17,72	85,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>17,72</b>	<b>23,82</b>	<b>71,07</b>	<b>588,43</b>	<b>24,65</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 59,00 рублей.</b> (С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2011 г.  
Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Ученым отделом Российской Академии Медицинских наук  
исследовательский институт питания РАМН Фед. Тугельский В.А. сборник № 299, 2016 г.

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (6)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Макароны запеченные с сыром	150	7,88	8,83	35,88	259,00	0,19	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на производство для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г
	Чай с сахаром	150	0	0	8,98	30,00	0,02	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,80	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>10,16</b>	<b>9,10</b>	<b>59,77</b>	<b>356,80</b>	<b>1,21</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:</b>		<b>167</b>	<b>0,95</b>	<b>0,07</b>	<b>18,23</b>	<b>71,32</b>	<b>6,80</b>	
ОБЕД	Салат из свеклы	40	0,55	3,02	3,08	43,25	2,99	
	Суп уха со сметаной	150	5,16	5,04	8,60	100,00	5,47	
	Тефтели мясные с рисом	50	6,41	6,78	5,22	107,50	0,56	
	Капуста тушеная	150	3,00	4,57	9,02	102,33	25,67	
	Компот из сухофруктов без сахара	150	0,33	0,015	8,85	36,99	0,30	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	40	2,08	0,48	17,72	85,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>17,53</b>	<b>19,90</b>	<b>52,49</b>	<b>475,67</b>	<b>34,99</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 59,00 рублей.</b> (С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
 Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
 Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
 Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (7)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша гречневая молочная	150	4,67	4,86	20,94	146,00	-	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2,00	10,63	70,00	0,98	
	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	30/5/9	2,81	4,49	10,98	100,30	0,06	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>9,82</b>	<b>11,35</b>	<b>42,55</b>	<b>316,30</b>	<b>1,04</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Груша - ИТОГО:</b>		<b>160</b>	<b>0,58</b>	<b>0,43</b>	<b>15,00</b>	<b>67,00</b>	<b>7,27</b>	
ОБЕД	Салат из моркови	40	0,49	0,038	4,64	20,92	1,92	
	Суп молочный с овощами	150	3,35	3,26	9,86	82,00	5,76	
	Печень тушенная в сметане	48/30	10,32	5,62	6,98	118,00	23,95	
	Макароны отварные	100	3,67	3,01	17,63	112,00	-	
	Кисель из концентрата	150	1,02	0	21,76	87,14	0,30	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	40	1,88	0,28	19,92	85,60	-	
<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>			<b>20,73</b>	<b>12,20</b>	<b>80,70</b>	<b>505,66</b>	<b>31,92</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 59,00 рублей.</b> (С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (8)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Омлет натуральный	85	7,52	13,46	4,57	157,00	0,15	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на производство для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Гутельман В.А. сборник № 299, 2016 г.
	Чай с молоком	150	2,34	2,00	10,63	70,00	0,98	
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	0	59,84	0,56	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,80	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>12,90</b>	<b>22,40</b>	<b>27,11</b>	<b>354,64</b>	<b>1,19</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:</b>		<b>167</b>	<b>0,95</b>	<b>0,07</b>	<b>18,23</b>	<b>71,32</b>	<b>6,8</b>	
ОБЕД	Салат из белокочанной капусты	40	0,56	2,43	3,60	34,96	12,98	
	Суп картофельный с клецками	150	3,12	4,26	11,45	89,44	3,21	
	Курица тушеная в соусе	65	6,89	8,85	2,40	97,43	1,39	
	Рис с овощами	150	2,43	3,58	24,45	140,00	-	
	Компот из сухофруктов без сахара	150	0,33	0,015	8,85	36,99	0,30	
	Хлеб ржаной	40	2,08	0,48	17,72	85,60	-	
<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>			<b>15,41</b>	<b>19,61</b>	<b>68,47</b>	<b>484,42</b>	<b>23,83</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЕНКА) – 59,00 рублей.</b> (С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
 Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
 Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
 Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_





# МЕНЮ (9)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша пшеничная молочная	150	4,08	4,08	25,05	153,00	-	
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2,00	10,63	70,00	0,98	
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	0	59,84	0,056	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,80	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>7,40</b>	<b>12,10</b>	<b>50,79</b>	<b>355,64</b>	<b>1,26</b>	
ОБЕД	<b>ЗАВТРАК 2 – Яблоко - ИТОГО:-</b>	<b>140</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>9,80</b>	<b>44,00</b>	<b>10,00</b>	
	Салат из свеклы с яблоками	40	0,44	2,07	4,57	38,68	3,72	
	Суп картофельный	150	1,40	1,69	9,98	61,00	7,20	
	Запеканка капустная с мясом куриным	200	16,80	16,55	23,95	306,00	9,47	
	Кисель из концентрата	150	0	0	13,50	46,50	-	
	Хлеб ржаной	40	2,08	0,48	17,72	85,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>18,17</b>	<b>14,99</b>	<b>66,15</b>	<b>488,98</b>	<b>18,83</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 59,00 рублей.</b> (С учетом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2011 г.  
Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на производство для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработан: Учреждением Российской Академии Медицинских наук  
исследовательский институт питания РАМН Фед. Гутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (10)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша «Дружба» молочная	150	4,66	5,79	20,78	150,75	1,46	
	Какао с молоком	150	1,00	1,08	10,83	75,00	0,83	
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	0	59,84	0,056	
	Хлеб пшеничный	30	2,13	0,33	13,92	68,70	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>9,18</b>	<b>14,79</b>	<b>45,53</b>	<b>349,30</b>	<b>2,35</b>	
ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:		167	0,95	0,07	18,23	71,32	6,80	
ОБЕД	Салат из свеклы с зеленым горошком	40	0,75	3,03	2,72	42,60	2,98	
	Суп с мясными фрикадельками	150	3,98	3,11	9,26	81,00	6,72	
	Рыба тушеная в сметанном соусе	70/18	10,74	5,72	48,52	121,60	1,98	
	Картофель отварной	150	1,65	2,84	17,10	96,50	21,01	
	Компот из сухофруктов без сахара	150	0,33	0,015	8,85	36,99	0,30	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	40	2,08	0,48	17,72	85,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>19,53</b>	<b>15,20</b>	<b>103,90</b>	<b>464,29</b>	<b>32,99</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 59,00 рублей.</b> (С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.  
Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (11)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша манная с изюмом	150	4,81	5,63	22,12	157,21	1,46	
	Кофейный напиток с молоком сгущенным	150	2,34	2,00	10,63	70,00	0,98	
	Масло сливочное (порционное)	8	0,048	6,67	0	59,84	0,056	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,80	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>9,50</b>	<b>14,57</b>	<b>47,66</b>	<b>354,85</b>	<b>2,50</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:</b>		<b>167</b>	<b>0,95</b>	<b>0,07</b>	<b>18,23</b>	<b>71,32</b>	<b>6,80</b>	
ОБЕД	Салат из свеклы с луком	40	0,55	3,02	3,08	43,25	2,99	
	Щи «Уральские» со сметаной	150	1,04	2,93	5,09	35,00	11,07	
	Тефтели мясные	50	6,41	6,78	5,22	107,50	0,56	
	Греча отварная	100	3,00	4,27	14,60	175,33	-	
	Компот из сухофруктов без сахара	150	0,33	0,015	8,85	36,99	0,30	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	40	2,08	0,48	17,72	85,60	-	
<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>			<b>13,41</b>	<b>17,50</b>	<b>54,56</b>	<b>483,67</b>	<b>14,92</b>	

**СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 59,00 рублей.**  
(С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.  
Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на производство для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (12)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша «Янтарная» (пшено с яблоками)	150	6,15	8,85	28,35	219,00	-	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.
	Какао с молоком	150	1,00	1,08	10,83	75,00	0,83	
	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	30/5/9	2,81	4,49	10,98	100,30	0,06	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>8,69</b>	<b>13,39</b>	<b>50,16</b>	<b>394,30</b>	<b>0,89</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 - Груша - ИТОГО:</b>		<b>160</b>	<b>0,58</b>	<b>0,43</b>	<b>15,00</b>	<b>67,00</b>	<b>7,27</b>	
ОБЕД	Огурец соленый	40	0,38	0,07	1,61	8,05	10,00	
	Суп гороховый на мясном бульоне с гречками	150/10	3,29	3,07	9,79	81,00	3,48	
	Суфле из отварного мяса	55	11,66	9,85	2,29	144,30	0,12	
	Картофельное пюре	100	1,90	3,08	12,01	83,00	10,49	
	Компот из яблок	150	0,12	0,12	12,91	53,30	1,29	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	40	2,08	0,48	17,72	85,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>19,43</b>	<b>16,67</b>	<b>56,33</b>	<b>455,25</b>	<b>25,38</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 59,00 рублей.</b> (С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (13)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Омлет натуральный	85	7,52	13,46	1,57	157,00	0,15	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.
	Икра кабачковая	40	0,54	2,12	3,47	35,10	4,35	
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2,00	10,63	70,00	0,98	
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,80	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>12,19</b>	<b>22,40</b>	<b>30,58</b>	<b>389,74</b>	<b>5,54</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:</b>		<b>167</b>	<b>0,95</b>	<b>0,07</b>	<b>18,23</b>	<b>71,32</b>	<b>6,80</b>	
ОБЕД	Салат из зеленого горошка с луком репчатым	40	1,19	5,08	2,27	46,00	4,40	
	Свекольник со сметаной	150	1,15	3,80	7,47	62,49	7,41	
	Жаркое по-домашнему	150	5,36	3,98	11,00	170,45	6,13	
	Компот из груш	150	0,12	0,09	18,06	73,50	4,80	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	40	2,08	0,48	17,72	85,60	-	
<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>9,90</b>	<b>13,44</b>	<b>56,52</b>	<b>438,00</b>	<b>22,74</b>		

**СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 59,00 рублей.**  
(С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (14)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша «Ассорти» молочная	150	5,06	2,79	21,87	152,40	1,54	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработанные Федеральным агентством по образованию. Медицинские науки Исследовательский институт питания РАМН. Ред. Тугельян В.А. Сборник № 299, 2016 г.
	Какао с молоком	150	1,00	1,08	10,83	75,00	0,83	
	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	30/5/9	2,81	4,49	10,98	100,30	0,06	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>11,02</b>	<b>10,00</b>	<b>45,81</b>	<b>341,70</b>	<b>2,43</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 - Яблоко - ИТОГО:</b>		<b>160</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>9,80</b>	<b>44,00</b>	<b>10,00</b>	
ОБЕД	Свекла отварная ломтиком	40	0,77	2,43	3,34	37,56	3,80	
	Суп-лапша с курицей	150	6,37	5,40	8,03	107,00	-	
	Рагу овощное	150	2,40	11,33	13,59	166,00	3,71	
	Компот из сухофруктов без сахара	150	0,33	0,015	8,85	36,99	0,30	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	40	2,08	0,48	17,72	85,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>11,95</b>	<b>19,65</b>	<b>46,41</b>	<b>433,15</b>	<b>7,81</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 59,00 рублей.</b> (С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (15)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша рисовая молочная	150	4,16	5,60	24,08	144,20	1,46	
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2,00	10,63	70,00	0,98	
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,80	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>7,49</b>	<b>13,62</b>	<b>49,82</b>	<b>346,84</b>	<b>2,50</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:</b>		<b>167</b>	<b>0,95</b>	<b>0,07</b>	<b>18,23</b>	<b>71,32</b>	<b>6,80</b>	
ОБЕД	Икра свекольная	40	0,81	2,99	3,55	43,09	5,55	
	Рассольник «Ленинградский» со сметаной	150	2,46	4,30	12,56	87,00	4,92	
	Биточки рыбные	60	7,61	2,45	5,33	74,00	0,18	
	Овощи в молочном соусе	150	3,01	5,30	13,92	141,47	7,59	
	Компот из груш без сахара	150	0,12	0,09	3,64	37,70	4,80	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	40	2,08	0,48	17,72	85,60	-	
<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>			<b>16,30</b>	<b>15,59</b>	<b>56,72</b>	<b>468,86</b>	<b>23,04</b>	

**СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 59,00 рублей.**  
(С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.  
Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Рех. Тульская Б.А. сборник № 299, 2016 г.

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (16)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Макароны, запеченные с яйцом	150/5	6,03	6,91	23,03	185,00	0,33	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на производство для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.
	Кофейный напиток с молоком сгущенным	150	2,34	2,00	10,63	70,00	0,98	
	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	30/5/9	2,81	4,49	10,98	100,30	0,06	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>9,91</b>	<b>12,37</b>	<b>43,41</b>	<b>333,00</b>	<b>1,33</b>	
ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:	167	0,95	0,07	18,23	71,32	6,80		
ОБЕД	Салат из свеклы с зеленым горошком	40	0,75	3,03	2,72	42,60	2,98	
	Суп с рыбными фрикадельками	150	4,22	1,73	9,44	67,82	10,68	
	Голубцы ленивые со сметаной	150	10,61	6,81	15,09	164,00	15,03	
	Компот из сухофруктов	150	0,33	0,015	20,82	84,75	0,30	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	30	1,41	0,21	14,94	64,20	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>17,32</b>	<b>11,79</b>	<b>63,01</b>	<b>423,40</b>	<b>23,79</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЕНКА) – 59,00 рублей.</b> (С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.

Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.

Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.

Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_





# МЕНЮ (17)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша геркулесовая молочная	150	4,76	6,38	16,40	140,25	1,46	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательских организаций института питания РАН Рел. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.
	Чай с молоком	150	2,65	2,33	11,31	77,00	1,19	
	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	30/5/9	2,81	4,49	10,98	100,30	0,06	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>10,71</b>	<b>13,78</b>	<b>38,01</b>	<b>316,25</b>	<b>2,50</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Груша - ИТОГО:</b>		<b>160</b>	<b>0,58</b>	<b>0,43</b>	<b>15,00</b>	<b>67,00</b>	<b>7,27</b>	
ОБЕД	Салат из моркови	40	0,49	0,038	4,64	20,92	1,92	
	Суп молочный с рисом	150	4,32	4,97	13,71	117,00	0,88	
	Суфле из печени	70	15,50	7,00	5,30	161,60	10,40	
	Овощное пюре	120	2,44	3,84	16,34	110,40	14,50	
	Кисель из концентрата	150	0	0	13,50	46,50	-	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	40	1,88	0,28	19,92	85,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>24,63</b>	<b>16,09</b>	<b>73,41</b>	<b>542,00</b>	<b>25,78</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 59,00 рублей.</b> (С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (18)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Омлет натуральный	85	7,52	13,46	1,57	157,00	0,15	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г
	Какао с молоком	150	1,00	1,08	10,83	75,00	0,83	
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	0	59,84	0,056	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,80	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>10,85</b>	<b>21,48</b>	<b>27,31</b>	<b>359,64</b>	<b>1,04</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:</b>		<b>167</b>	<b>0,95</b>	<b>0,07</b>	<b>18,23</b>	<b>71,32</b>	<b>6,80</b>	
ОБЕД	Салат из свежей капусты со свеклой	40	0,60	3,50	4,82	51,80	15,10	
	Суп овощной с зеленым горошком и сметаной	150	1,16	1,60	5,90	41,32	18,77	
	Курица, тушенная в томатном соусе	65	6,89	8,85	2,40	97,43	1,39	
	Рис отварной	100	2,43	3,58	24,45	140,00	-	
	Компот из груш	150	0,12	0,09	18,06	73,50	0,64	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	40	1,88	0,28	19,92	83,60	-	
<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>			<b>13,08</b>	<b>17,90</b>	<b>75,55</b>	<b>489,65</b>	<b>35,90</b>	

**СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 59,00 рублей.**  
(С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (19)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша пшеничная молочная	150/4	4,08	4,08	25,05	153,00	-	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г
	Кофейный напиток с молоком	150	2,34	2,00	10,63	70,00	0,98	
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	0	59,84	0,056	
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,27	14,91	67,80	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>7,40</b>	<b>12,10</b>	<b>50,79</b>	<b>355,64</b>	<b>1,04</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Яблоко - ИТОГО:</b>		<b>160</b>	<b>0,49</b>	<b>0</b>	<b>9,80</b>	<b>44,00</b>	<b>10,00</b>	
ОБЕД	Салат из свеклы с яблоками	40	0,44	2,07	4,57	38,68	3,72	
	Бульон с яйцом и гречками	150/20	1,76	1,75	7,76	61,30	0,28	
	Суфле куриное с рисом	60	10,30	9,84	2,74	140,00	-	
	Капуста тушеная	150	3,00	4,57	9,02	102,33	25,67	
	Кисель из концентрата	150	0	0	13,50	46,50	-	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	40	1,88	0,28	19,92	85,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>17,38</b>	<b>18,51</b>	<b>57,51</b>	<b>474,41</b>	<b>29,67</b>	

**СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 59,00 рублей.**  
(С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (20)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 1-3 года с кратковременным пребыванием

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша рисовая молочная	150/4	2,32	3,96	24,08	142,00	-	
	Чай с молоком	150	2,65	2,33	11,31	77,00	1,19	
	Бутерброд с маслом сливочным	30/5	1,54	3,46	9,75	78,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>6,51</b>	<b>9,75</b>	<b>45,14</b>	<b>297,00</b>	<b>1,19</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:</b>		<b>167</b>	<b>0,95</b>	<b>0,07</b>	<b>18,23</b>	<b>71,32</b>	<b>6,80</b>	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.
ОБЕД	Салат из свеклы с чесноком	40	0,75	3,03	2,72	42,60	2,98	
	Суп «Полевой»	150	7,71	7,32	15,30	166,60	2,67	
	Ёжики рыбные в томатном соусе	60/20	10,20	6,20	10,40	138,20	-	
	Компот из сухофруктов без сахара	150	0,33	0,015	8,85	36,99	0,30	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	40	1,88	0,28	19,92	85,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>20,87</b>	<b>16,84</b>	<b>57,19</b>	<b>470,00</b>	<b>5,95</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 1 ГОДА ДО 3 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 59,00 рублей.</b> (С учётом % понижения 59,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Заведующий производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_

