

№ т/к	Алергени	Понеділок 3 тиждень															
		Найменування страв та виробів	Вихід			Хімічний склад											
						Білки, г			Жири, г			Вуглеводи, г			Енергетична цінність, ккал		
			Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років
		Сніданок:															
Т/к № 405 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» 1982	МПЛ	Каша гречана розсипчаста (з вершковим маслом)	90	90	112	4.6	4.6	5.8	2.7	2.7	3.3	23.1	23.1	28.9	135	135	169
ДУ «Институт громадського здоров'я ім. О.М. Марзєка НАМН України», 2021 р.	МПЛГЯ	Курячий шніцель	45	45	60	10.3	10.3	13.8	3.1	3.1	4.2	6.6	6.6	8.8	97	97	129
Рецептура № 36 «Сборник рецептур блюд для питания школьников» - Выдание «1982»		Салат з білокачанної капусти	48	50	62	0.8	0.8	1.0	1.5	1.5	1.9	2.7	5.2	6.5	26	35	44
п/в		Сік персиковий	120	120	180	0.1	0.1	0.2	0.0	0.0	0.0	19.1	19.1	28.6	82	82	122
п/в	Г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
		Всього за сніданок:				19.7	19.7	24.6	8.3	8.3	10.4	63.8	66.3	85.1	411	420	536
		Обід:															
Рецептура № 1, 105 «Відомі рецептури національних страв та «лікарських» виробів для підприємств громадського харчування» - Выдание 2000 р.	МПЛ	Борщ по-Бахмацьки	150/6	150/6	200/8	2.6	2.6	3.5	4.5	4.5	6.0	15.2	15.2	20.3	107	107	143

Регентура № 437, 438 «Сборник рецептур блюд и кулинарных искусств для предприятий и общественн ого питания» Выдания 1982 р.		Пюре з бобових (гороху) з цибулею	100	100	125	10.3	10.3	12.9	3.2	3.2	4.0	24.4	24.4	30.5	167	167	209
ст. 122 «Організації и харчування дітей у дошкільному у навчальному у закладі» Выдания «Шкільний світ» 2010 р.	Р.Д.Г	Рибна паличка з яйцем	52	52	77	9.1	9.1	13.6	4.2	4.2	6.3	4.8	4.8	7.1	93	93	140
ст. 466 Методичний посібник «Організації и харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» Выдания 2014р		огірок солоний			62			0.9			0.1			6.2			26
орг.харчуван ня у ДНЗ с.358		або салат з вареного буряка	30	30	40	0.5	0.5	0.6	0.8	0.8	1.1	3.0	3.0	4.0	20	20	26
n/a	Г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71

орд.л.в.д.с 114 1990р		Чай	140	140	170												
		Всього за обід:				26.4	26.4	35.4	13.7	13.7	18.4	59.7	59.7	80.4	458	458	615
		Полуденок:															
Рецептура № 382 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий и общественн ого питания» Выдания 1982 р.	мл,зип,я, г	Морквяна запіканка з сиром кисломолочним	100	104	138	9.6	9.6	12.8	8.2	8.2	10.9	11.8	16.8	22.4	157	176	235
Рецептура № 323 «Сборник рецептур блюд (технологич еских карт) для питания школьников » Выдания 1990 р.	я	Яйце варене	0	40	40	0.0	5.1	5.1	0.0	4.6	4.6	0.0	0.3	0.3	0	63	63
Рецептура № 902, 903 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий и общественн ого питания» Выдания 1982 р.		Соус фруктовий	34	36	48	0.3	0.3	0.4	0.1	0.1	0.1	4.9	6.7	8.9	21	27	37
№323"Сборн.р изделий по школам"1990р.		Свіжі фрукти сезонні (банан)	60	60	80	0.9	0.9	1.2	0.1	0.1	0.1	13.1	13.1	17	53	53	71

ст. 514 Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» Видання 2014 р.	МПЛ	Какао з молоком	160	160	180	5.9	5.9	6.6	5.0	5.0	5.6	9.6	9.6	10.7	106	106	118
		Всього за полуденок:				16.8	21.8	26.1	13.4	18.0	21.3	39.3	46.4	59.2	336	425	523
		Всього за день:				62.9	67.9	86.2	35.4	40.0	50.2	162.8	172.3	224.7	1205	1303	1674

№ Т/к	Алергени	Вівторок 3 тиждень																
		Найменування страв та виробів	Вихід			Хімічний склад										Енергетична цінність, ккал		
			Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Білки, г			Жири, г			Вуглеводи, г						
			Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	
Сніданок:																		
т/к№ 291"Сборн. Реп. Для пит шкляр.",1999р	ЗНП	Каша ячна розсипчаста (з вершковим маслом)	90	90	103	2.97	2.97	3.37	1.83	1.83	2.25	20	20	22.71	108.8	108.8	125.07	
№ 57«Зібр. Реп. страв для харч. дітей інвалідів, віку в ор.: освітніх та од. Заскл.», С.Київотенск 2019 р.	Г,Я	Нагетси курячі	56	56	75	11.96	11.96	15.99	4.16	4.16	5.36	12.1	12.1	16.5	136.47	136.47	181.95	
Збірник страв для цільного харчування Б.Київотенск о		Салат з капусти,моркви та зеленого горошку	50	50	67	1.1	1.1	1.5	1.6	1.6	2.1	3.8	3.8	5.1	32	32	42	
n/a	г,мпл	Хліб цільнозерновий з твердим сиром	30\10	30\10	30\15	6.1	6.1	7.28	3.38	3.38	5.27	12.77	12.77	13	105.7	105.7	123	
с.113 В.Г.Кисляков, Л.П.Васильєва,Т.Б.Гурвич1983р.		Компот із свіжих фруктів	120	120	160	0.4	0.4	0.5	0.1	0.1	0.2	9.4	15.3	20.5	39	62	82	
Всього за сніданок:						22.5	22.5	28.6	11.0	11.0	15.1	58.1	64.0	77.8	422	444	555	
Обід:																		
т/к№ 76«Сбор. реп. блюд для питання школярів»1990р.	ЗНП	Суп селянський з перловою крупою та сметаною	150/5	150/5	200/7	1.51	1.51	2.02	3.41	3.41	4.38	8.94	8.94	11.92	71.26	71.26	93.52	
т/к №164«Сбор. реп. блюд для питання школярів»1987р.	Г,МПЛ	Макаронні вироби відварені з маслом	90	90	112	3.3	3.3	4.2	1.8	1.8	2.2	21.7	21.7	27.1	118	118	147	
ст. 74 «Питання дітей в дetskом сад», Н.Г. Кожеников а Видання 1961р.	Г	М'ясо відварене в кисло-солодкому соусі(свинина)	27/23	27/23	36/31	7.5	7.5	10.0	13.3	13.3	17.7	11.3	11.3	15.1	192	192	256	

№54-а "Збірник рецептур для харчування школярів" 19 90р.		Ікра з буяка	55	55	73	1.0	1.0	1.3	1.5	1.5	2.1	6.3	6.3	8.4	40	40	54
п/в	Г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
орг.х в дз с 114 1990р		Чай	140	140	170												
Всього за обід:						17.2	17.2	21.4	21.0	21.0	27.4	60.5	60.5	74.8	492	492	621
Полуденок:																	
Рецептура № 412 «Сборник рецептур блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественно го питания» Выдания 1982 р	МПЛ,ЗП	Каша рисова з гарбузом	149	152	203	4.86	4.86	6.5	4.69	4.69	5.81	29.03	31.52	41.74	178.29	187.76	245.37
Рецептура № 116 «Сборник рецептур блюдо (технологиче ских карт) для питания школьников» Выдания 1990 р.	МПЛ,Я	Яблуко фаршироване сиром кислоомолочним	90	93	124	10.4	10.4	13.9	6.0	6.0	8.1	7.4	11.4	15.2	126	142	189
Т/К №923"Сборн рец для лаваро		Компот із суміші сухофруктів	100	100	150	0.23	0.23	0.34	0	0	0	5.51	10.5	15.74	20.1	39.05	58.57
Всього за полуденок:						15.5	15.5	20.7	10.7	10.7	13.9	41.9	53.4	72.7	324	415	493
Всього за день:						55.2	55.2	70.8	42.8	42.8	56.4	160.5	177.9	225.2	1238	1352	1669

№ Т/к	Алергени	Середа 3 тиждень															
		Найменування страв та виробів	Вихід			Хімічний склад											
			Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Білки, г			Жири, г			Вуглеводи, г			Енергетична цінність, ккал		
						Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років
Сніданок:																	
Рецептура № 406 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Выдание 1982 р.	зпг	Каша пшенична розсипчаста з цибулею	97	97	121	4.1	4.1	5.1	2.5	2.5	3.2	25.4	25.4	31.8	142	142	178
т/к ст. 395 «Орг. харч. дітей у ДНЗ» 2014р.	Г	Гуляш курячий	32/18	32/18	43/24	9.9	9.9	13.22	3.38	3.38	4.34	3.98	3.98	5.43	87.38	87.38	115.59
Рецептура № 307 «Сборник рецептур блюд для питания школьников» Выдание 1987 р.	Г	Капуста тушкована	50	50	67	1.2	1.2	1.6	1.8	1.8	2.4	4.3	4.3	5.7	36	36	48
п/в	г,мпл	Хліб цільнозерновий з твердим сиром	30\10	30\10	30\15	6.1	6.1	7.28	3.38	3.38	5.27	12.77	12.77	13	105.7	105.7	123
ст. 213«Питання дітей в ДС», Н.Г. Коженников а 1961 р.		Кисіль вишневий	142	150	185	0.41	0.41	0.51	0	0	0	11.77	19.25	24.14	62.16	90.59	113.35
Всього за сніданок:						21.7	21.7	27.7	11.1	11.1	15.2	58.3	65.7	80.1	434	462	578
Обід:																	
ст. 188 «Организации питания детей в дошкольных учреждениях» А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Лядова Выдание 1990 г.	З,МПЛ	Куліш пшоняний з сметаною	150/7	150/7	200/9	2.0	2.0	2.6	3.0	3.0	4.0	12.8	12.8	17.0	86	86	114
Рецептура № 198 «Сборник рецептур блюд для питания школьников» Выдание 1987 р.,№314	Р,Г,МПЛ	Риба запечена в сметанному соусі	33/9	33/9	49/13	7.5	7.5	11.3	4.6	4.6	6.8	2.3	2.3	3.4	80	80	121

т/м Сборн-р ец. блгод для питання школярнико в 1990 р.	МПЛ	Пюре картопляне (з вершковим маслом)	91	91	114	2.01	2.01	2.51	2.12	2.12	2.65	14.53	14.53	18.16	84.5	84.5	105.63
ст. 35 «Сучасна картотека страв». Видання 2009 р.	МПЛ	Морква припущена	25	25	33	0.4	0.4	0.5	0.4	0.4	0.5	2.3	2.3	3.0	12	12	17
«Сборник рецептур блюда и кулинарных искусств для просвираний общественно го питания»		Сік персиковий	120	120	180	0.1	0.1	0.2	0.0	0.0	0.0	19.1	19.1	28.6	82	82	122
Видання 1982 р.	Г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
		Всього за обід:				15.9	15.9	21.0	11.1	11.1	14.9	63.3	63.3	82.5	415	415	551
		Полуденок:															
тк	МПЛ	Каша молочна манна	180	180	200	5.64	5.64	7.32	5.56	5.56	8.79	19	19	25.3	147.67	147.67	208.5
		Булочка ванільна	50	50	75	5.49	5.49	6.87	3.17	3.17	3.96	37.14	37.14	46.34	185.23	185.23	228.3
Рецептура № 323, 324, 325 «Сборник рецептур блюда (технологическ их карт) для питания школярникова Видання 1990 р.		Свіжі фрукти сезонні (апельсин)															
			60	60	80	0.5	0.5	0.7	0.1	0.1	0.2	5.7	5.7	7.6	24	24	32
		Всього за полуденок:				11.7	11.7	14.9	8.9	8.9	12.9	61.8	61.8	79.2	357	357	469
		Всього за день:				49.2	49.2	63.6	31.0	31.0	43.0	183.4	190.8	241.9	1206	1234	1598

№ т/к	Алергени	Четвер 3 тиждень															
		Найменування страв та виробів	Вихід			Хімічний склад									Енергетична цінність, ккал		
			Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Білки, г			Жири, г			Вуглеводи, г					
			Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років
Сніданок:																	
Ресентура № 406 «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Выдана 1982 р	шп	Макарони відварені з овочами	100	100	125	3.4	3.4	4.3	2.8	2.8	3.5	21.7	21.7	27.1	126	126	158
Таблиці № 23, 32 «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Выдана 1982 р	мпл	Філе м'яса курки запечене під твердим сиром	55	55	74	10.7	10.7	14.3	7.6	7.6	10.2	1.9	2.4	3.2	119	121	161
Ресентура № 36 «Сборник рецептов блюд для питания дошкольников» Выдана 1987 р	г,мпл	Салат з білокачанної капусти	48	50		0.8	0.8		1.5	1.5		2.7	5.2		26	35	
Ресентура № 37 «Сборник рецептов блюд для питания дошкольников» Выдана 1987 р		або салат з квашеної капусти			55			0.9			1.8			4.5			37
№323"Сборн.р ец.для пит шкoльн" 1990р.		Свіжі фрукти сезонні (банан)	60	60	80	0.9	0.9	1.2	0.1	0.1	0.1	13.1	13.1	17	53	53	71
п/в	г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71

т/к №933 "Сборник рецептов для предприятий общест.пит" 1982г.		Компот із сухофруктів	100	100	150	0.2	0.2	0.3	0.0	0.0	0.0	5.5	10.5	15.8	20	39	59
		Всього за сніданок:				19.9	19.9	24.9	13.0	13.0	16.5	57.2	65.2	79.9	415	445	556
		Обід:															
Організація харчування у ДНЗс 476 2014р. ст.309	г	Суп гороховий з грінками	150	150	200	5.78	5.78	7	4.24	4.24	4.85	23.58	23.58	28.12	156.04	156.04	184.27
Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» Видання 2014р.	г,я,МПЛ	Вареники з м'ясом курки	81	81	108	12.3	12.3	16.4	4.9	4.9	6.5	16.8	16.8	22.4	162	162	215
с.113 В.Г.Кисляко вксив.,Т.П.Васильєва,Т.Б.Гурвич1983 р.		Компот із свіжих фруктів	120	120	160	0.4	0.4	0.5	0.1	0.1	0.2	9.4	15.3	20.5	39	62	82
орг.харч. Дітей у ДНЗ с.358		Салат з вареного буряка	60	60	80	0.9	0.9	1.2	1.8	1.8	2.3	6.0	6.0	8.0	40	40	54
		Всього за обід:				19.4	19.4	25.1	11.0	11.0	13.9	55.7	61.7	78.9	397	420	536
		Полуденок:															
Рецептура № 349 «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Видання 1982 р.	зп,г	Рагу овочеве з кашею(пшоно)	95	96	120	2.4	2.4	3.0	3.9	3.9	4.9	14.8	15.8	19.8	102	105	132
Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах. Видання 2014 р. ст.315		Салат з моркви та часнику	39	40	50	0.6	0.6	0.7	2.0	2.0	2.5	3.0	4.0	5.0	31	35	43

ст. 209 «Питання дитини в дитинстві», Н.Г. Кожаніков а Видання 1961 р.	Я, МП, Л, Г	Суфле яєчне	75	75	75	6.8	6.8	6.8	7.5	7.5	7.5	6	6	6	118	118	118
п/в	г, мпл	Хліб цільнозерновий з твердим сиром	30\10	30\10	30\15	6.1	6.1	7.28	3.38	3.38	5.27	12.77	12.77	13	105.7	105.7	123
Рецептура № 1025 «Сборник рецептур блюдо и кулинарных изделий для предприятий общественно го питания» Видання 1982 р.		Какао з молоком	150	150	180	5.1	5.1	6.1	4.3	4.3	5.2	8.1	8.1	9.8	90	90	108
		Всього за полуденок:				20.9	20.9	23.9	21.1	21.1	25.3	44.7	46.7	53.6	446	454	524
		Всього за день:				60.2	60.2	73.9	45.2	45.2	55.7	157.7	173.7	212.4	1259	1319	1617

№ т/к	Алергени	П'ятниця 3 тиждень															
		Найменування страв та виробів	Вихід			Хімічний склад											
			Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Білки, г			Жири, г			Вуглеводи, г			Енергетична цінність, ккал		
						Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років
Сніданок:																	
ст. 208-209 Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» Видання 2014р.	г,мпл,я	Тюфтелька куряча (з овочами)	66	66	88	11.7	11.7	15.6	5.9	5.9	7.8	11.6	11.6	15.5	146	146	194
т.к. № 485-С Бюро науково-технічних та культурних досліджень для просвітницької роботи Видання 1982 р.	зн,мпл	Каша кукурудзяна розсипчаста (з вершковим маслом)	90	90	113	2.46	2.46	3.09	1.8	1.8	2.26	21.38	21.38	26.82	112.64	112.64	141.22
ст. 208 Методичний посібник «Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» Видання 2014р.		огірок солоний			62			0.9			0.1			6.2			26
Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах. Видання 2014 р. ст.315		або ікра з моркви	65	65		1.0	1.0		2.6	2.6		6.4	6.4		49	49	
п/в	г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
с.213"Пит. Лет в ДС" Н.Т.Косенко Видання 1961р.		Кисіль вишневий	142	150	185	0.41	0.41	0.51	0	0	0	11.77	19.25	24.14	62.16	90.59	113.35
Всього за сніданок:						19.5	19.5	24.0	11.2	11.2	11.1	63.5	71.0	85.0	441	469	546
Обід:																	
Організація харчування дітей у дошкільних навчальних закладах. Видання 2014 р.	зн	Суп гречаний	150	150	200	1.5	1.5	2.0	1.8	1.8	2.4	10.2	10.2	13.6	62	62	83

Рецептура № 252 «Сборник рецептов блюд для питания школьников» Выдание 1987 р.	Г.МІЛ	Биточки парові (свинина)	60	60	80	8.1	8.1	10.8	13.8	13.8	18.4	5.1	5.1	6.7	177	177	236
ст. 139 «Питание детей в детском саду», Н.Г. Кожанкина Выдание 1961 р.	МІЛ	Картопля тушкована з цибулею та томатом	100	100	125	2.1	2.1	2.6	3.4	3.4	4.3	15.9	15.9	19.9	102	102	127
Рецептура № 36 «Сборник рецептов блюд для питания школьников» Выдание 1987 р.		Салат з білокачанної капусти	48	50	62	0.8	0.8	1.0	1.5	1.5	1.9	2.7	5.2	6.5	26	35	44
№323"Сборн рецепт для пит школьн" 199 ор.		Фрукти свіжі сезонні(яблуко)	60	60	80												
						0.2	0.2	0.3	0.2	0.2	0.3	6.2	6.2	8.3	27	27	36
п/в	Г	Хліб цільнозерновий	30	30	30	3.90	3.90	3.90	0.99	0.99	0.99	12.3	12.3	12.3	71	71	71
		Всього за обід:				16.6	16.6	20.6	21.8	21.8	28.4	52.4	54.9	67.3	465	475	597
		Полуденок:															
т/с ст. 133«Органи зации питания детей в дошкольных учреждения х», А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина, К.С. Лазо Выдание 1990 р	зп.МІЛ, я	Запiканка гратен "Зебра"	116	122	155	15.06	15.06	19.14	10.82	10.82	13.95	9.88	15.87	19.84	199.51	222.25	283.03
Рецептура № 902, 903 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия и общественн ого питания» Выдание 1982 р.		Соус фруктовий	34	36	48	0.3	0.3	0.4	0.2	0.2	0.3	3.4	5.2	6.9	19	25	34

ст. 120 «Сучасна картотека страв» Видання 2009 р.	МІПЛ	Молоко кип'ячене	100	100	120	3.0	3.0	3.6	2.6	2.6	3.2	5.0	5.0	6.0	55	55	66
Ресентура № 148 «Сборник рецептур блюд для питания школьников » Видання 1987 р.	МІПЛ, ЗНП	Каша вівсяна в'язка з морквою (з вершковим маслом)	95	100	125	3.7	3.7	4.6	3.7	3.7	4.6	14.8	19.8	24.7	104	123	154
		Всього за полуденок:				22.0	22.0	27.7	17.3	17.3	22.0	33.0	45.8	57.4	377	426	537
		Всього за день:				58.1	58.1	72.3	50.4	50.4	61.5	148.8	171.6	209.7	1283	1370	1679
		Всього за тиждень:				57.1	58.1	73.6	41.2	42.1	54.3	162.1	177.1	224.2	1238	1317	1647