

"Согласовано"  
*Заведующий*  
*МБДОУ "Детский сад № 417"*  
*Дав. Д. З.*

"Утверждаю"  
 Заместитель генерального директора по  
 организации питания АО "Департамент  
 продовольствия и социального питания г.  
 Казани"  
 А.К. Агапова  
 Апрель 2026г

**Примерное 10-дневное меню  
 для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях  
 от 1-3 лет с 7-12 часовым пребыванием  
 1 НЕДЕЛЯ**

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетиче ская ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша дружба молочная с маслом	150/3	3,92	4,37	18,99	131,00	ТТК №7
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>347</b>	<b>5,87</b>	<b>8,78</b>	<b>36,41</b>	<b>248,00</b>	
Сок	125	0,60	0,30	13,00	57,00	№418Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0,60</b>	<b>0,30</b>	<b>13,00</b>	<b>57,00</b>	
	<b>472</b>	<b>6,47</b>	<b>9,08</b>	<b>49,41</b>	<b>305,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Морковь отварная	30	0,24	0,03	0,60	3,60	стр562,1996
Суп вермишелевый с картофелем и курицей	150/10	2,94	4,42	11,61	101,33	№88 Дели 2016
Тефтели из говядины паровые	50	3,87	5	3,13	73	ТТК № 1152 от 09.10.2020
Каша гречневая вязкая	110/2,5	5,50	5,00	32,00	195,00	№182,Дели 2016
Кисель	150			8,34	33,34	№284Партнер2014
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>532,50</b>	<b>14,05</b>	<b>14,75</b>	<b>69,98</b>	<b>472,27</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка Домашняя	40	3,90	4,00	30,40	173,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Катык	100	3,00	2,50	4,50	54,30	№401Дели2010
Голубцы ленивые в сметинно-томатном соусе	140/15	5,47	8,66	7,29	129,00	№ 160 Пермь 2001 г
Напиток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
<b>Итого:</b>	<b>430,00</b>	<b>14,47</b>	<b>15,39</b>	<b>64,49</b>	<b>455,40</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1434,50</b>	<b>34,99</b>	<b>39,22</b>	<b>183,88</b>	<b>1232,67</b>	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетиче ская ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша манная молочная с маслом	150/3	7,50	7,50	18,40	171,10	ТТК №4
Какао с молоком	160	2,15	2,29	12,09	65,16	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>346</b>	<b>13,15</b>	<b>12,33</b>	<b>43,39</b>	<b>355,86</b>	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,20	45,00	№368 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>85</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>10,20</b>	<b>45,00</b>	
	<b>471</b>	<b>13,49</b>	<b>12,67</b>	<b>53,59</b>	<b>400,86</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Свекла отварная	30	0,36	1,50	2,52	25,00	Сб.реп.1996, стр.563
Суп крестьянский с курицей, со сметаной	150/10/5	3,00	5,80	14,70	121,00	№62 "Партнер"2014
Ежики мясные паровые	50	5,14	6,64	4,28	97,50	ТТК №1Д
Пюре Картофельное	110	3,13	3,76	13,03	131,15	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	№ 390 Дели 2016

Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	535,00	12,87	16,60	56,51	457,75	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	10	2,20	2,80	20,50	114,00	
Молоко кипяченое	100	2,30	2,50	3,60	46,00	№419 Дели2016
Суфле из творога с молоком сгущенным	100/10	5,82	8,10	15,53	158,00	ТТК №567
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	398	12,01	13,61	57,93	399,50	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1364,00</b>	<b>38,37</b>	<b>42,88</b>	<b>168,03</b>	<b>1258,11</b>	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетиче ская ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/3	5,00	5,63	16,50	136,50	ТТК №5
Чай с молоком,сахаром	160/4	2,30	2,00	11,90	74,80	№394Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели2010
Итого:	347	9,20	12,03	41,40	310,30	
Сок	125	0,80	0,20	7,00	33,00	№418Дели2016
Итого:	125	0,80	0,20	7,00	33,00	
	472	10,00	12,23	48,40	343,30	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,57	3,39	стр563,сб1996
Суп с крупой (рис), картофелем, мясными	150/10	2,00	6,80	3,00	82,00	№86 Дели 2016
Котлеты рубленные из птицы	50	4,40	8,30	2,00	100,00	№ 322 Дели 2016 г
Макаронные изделия отварные	110	4,10	3,00	25,00	143,40	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	150	0,15	0,1	21,5	87	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	530	12,36	18,52	66,37	481,79	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Плошка новомосковская	40	2,64	3,36	24,08	137,00	№ 184 Партнёр Уфа 2010г
Ряженка	100	2,90	2,50	4,20	55,60	№401Дели2010
Яйцо вареное	1/2шт	2,50	2,30	0,15	31,50	№227 Дели 2016
Картофель тушёный	110	2,75	4,48	21	137	№138 Партнер г. Уфа 2014
Напиток шиповника	150/4	0,5	0,25	5,4	25,9	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	448	12,89	13,09	64,63	434,00	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1450</b>	<b>35,25</b>	<b>43,84</b>	<b>179,40</b>	<b>1259,09</b>	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетиче ская ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша рисовая молочная с маслом	150/3	6,00	4,95	19,50	146,00	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	165/7	1,16	1,28	11,4	62	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3Дели2010
Итого:	358	10,66	12,18	43,80	327,60	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,20	45,00	№ 386 Дели 2016
Итого:	85	0,34	0,34	10,20	45,00	
	443	11,00	12,52	54,00	372,60	
<b>ОБЕД</b>						
Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	стр563,сб1996
Свекольник с курицей и сметаной	150/10/5	3,71	6,42	18,63	147,43	№35,сб Пермь2001
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	130	8,86	9,01	27,28	226	ТТК №29 Д
Кисель	150			8,34	33,34	№284Партнер2014
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	

Итого:	495	14,40	15,79	69,69	479,97	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия вафли	21	1,00	2,00	20,00	95,00	
Молоко кипяченое	100	2,30	2,50	3,60	46,00	№419 Дели2016
Запеканка из творога с крошкой	100	7,30	7,54	20,77	180,00	№322 Самара 2013
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	425	12,25	12,25	58,59	386,00	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1363</b>	<b>37,65</b>	<b>40,56</b>	<b>182,28</b>	<b>1238,57</b>	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетиче ская ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша полбяная молочная с маслом	150/3	6,15	5,92	14,4	135	ТТК №1
Какао с молоком	160	2,15	2,29	12,09	65,16	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели2010
Итого:	343	10,20	12,61	39,49	299,16	
Сок	125	0,90	0,90	22,00	91,00	№399 Дели 2010
Итого:	125	0,90	0,90	22,00	91,00	
	468	11,10	13,51	61,49	390,16	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежих помидоров и огурцов	30	0,30	2,00	1,20	24,00	№ 15 Дели 2016
Щи со свежей капустой, картофелем, мясными	150/10/5	3,45	3,15	16,50	108,00	№124 сб.шк.2004
Плов из курицы	130	10	11,5	32	272	№321 Дели 2016
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	505	15,35	17,05	74,20	512,10	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия крекер	10	1,50	2,00	31,00	133,50	
Кефир	100	3,36	2,5	4,6	61,8	№401Дели2010
Рагу с курицей	20/100	4,97	7,86	19,99	147,00	ТТК №63
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	398	11,52	12,57	73,89	423,80	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1371</b>	<b>37,97</b>	<b>43,13</b>	<b>209,58</b>	<b>1326,06</b>	

2 НЕДЕЛЯ

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетиче ская ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/3	5,00	5,63	16,50	136,00	ТТК №5
Чай с молоком,сахаром	160/4	2,30	2,00	11,90	74,80	№394Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3Дели2010
Итого:	350	10,80	13,58	41,30	330,40	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,20	45,00	№386Дели2016
Итого:	85	0,34	0,34	10,20	45,00	
	435	11,14	12,30	51,50	365,00	
<b>ОБЕД</b>						
Морковь отварная	30	0,24	0,03	0,60	3,60	стр562,1996
Рассольник ленинградский с курицей, сметаной	150/10/5	2,67	3,38	17,7	112	№82 Дели 2016
Биточки куриные "Солнышко"	50	6,40	8,50	5,20	123,00	ТТК №97Д
Макаронны отварные	110	4,10	3,00	25,00	143,40	№218 Дели 2016
Кисель	150			8,34	33,34	№284Партнер2014
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	535	14,91	15,21	71,14	481,34	

ПОЛДНИК						
Булочка сдобная	40	3,04	3,84	17,84	118,4	№ 257 Партнер 2014 г. Уфа №401 Дели 2010 ТТК №1630 от 10.11.2021 ТТК №68
Ряженка	100	3,00	2,50	4,20	55,60	
Гречка с фаршем и овощами	110	5,50	7,50	24,00	185,00	
Напиток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
<b>Итого:</b>	<b>420</b>	<b>13,64</b>	<b>14,07</b>	<b>68,34</b>	<b>458,10</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1305</b>	<b>39,69</b>	<b>43,20</b>	<b>190,98</b>	<b>1314,84</b>	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетиче ская ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша ячневая молочная с маслом	150/3	7,16	6,63	15,15	149,00	ТТК №8 №270 Партнер г. Уфа 2014 №1 Дели 2010
Кофейный напиток с молоком	165/7	1,16	1,28	11,4	62	
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	
<b>Итого:</b>	<b>355</b>	<b>10,22</b>	<b>12,31</b>	<b>39,55</b>	<b>310,00</b>	
Сок	125	0,90	0,80	22,00	91,00	№399 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0,90</b>	<b>0,80</b>	<b>22,00</b>	<b>91,00</b>	
	<b>480</b>	<b>11,12</b>	<b>13,11</b>	<b>61,55</b>	<b>401,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Свекла отварная	30	0,36	1,50	2,52	25,00	Сб.реп.1996, стр.563 ТТК №139 ТТК №7Д №137 Партнер 2014 № 390 Дели 2016
Суп картофельный с горохом с курицей и гречками	150/10/10	2,87	3,20	15,49	102,00	
Биточки рубленые из говядины паровые	50	6,14	7,86	8,57	130,00	
Пюре картофельное	110	3,13	3,76	13,03	131,15	
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>525</b>	<b>14,10</b>	<b>16,72</b>	<b>64,11</b>	<b>496,25</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	10	0,80	2,60	13,40	78,00	№419 Дели 2016 №250 Дели, 2016 №393 Дели 2010
Молоко кипяченое	100	2,30	2,50	3,60	46,00	
Пудинг из творога с рисом с повидлом	110/10	7,20	8,32	22,64	194,00	
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
<b>Итого:</b>	<b>408</b>	<b>11,99</b>	<b>13,63</b>	<b>57,94</b>	<b>399,50</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1413</b>	<b>37,21</b>	<b>43,46</b>	<b>183,60</b>	<b>1296,75</b>	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетиче ская ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Суп молочный с вермишелью	180	8,01	7,56	29,61	219,00	№100 Дели 2016 № 411 Дели 2016 №3 Дели 2010
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	
<b>Итого:</b>	<b>377</b>	<b>11,56</b>	<b>13,52</b>	<b>46,93</b>	<b>356,60</b>	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,20	45,00	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>85</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>10,20</b>	<b>45,00</b>	
	<b>462</b>	<b>9,90</b>	<b>11,30</b>	<b>50,20</b>	<b>340,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,57	3,39	стр 563, сб 1996 №63 Дели 2016
Борщ со свежей капустой, картофелем, на м/б, со	150/5	2,10	5,90	9,70	100,00	
Плов из отварной говядины	130	10,90	9,90	28,00	246,00	№108 "Партнер" 2014 ТТК №68
Напиток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>495</b>	<b>15,21</b>	<b>16,16</b>	<b>65,07</b>	<b>467,49</b>	

ПОЛДНИК						
Пирожок печёный с повидлом	40	0,70	1,60	32,00	140,00	№437 Дели2016
Катык	100	3,00	2,50	4,50	54,30	№401 Дели2010
Рагу из птицы с овощами	100/20	8,8	11,33	9,1	173	ТТК №4Д
Напиток шиповника	150/4	0,5	0,25	5,4	25,9	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
<b>Итого:</b>	<b>434</b>	<b>14,60</b>	<b>15,88</b>	<b>60,80</b>	<b>440,20</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1391</b>	<b>39,71</b>	<b>43,34</b>	<b>176,07</b>	<b>1247,69</b>	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетиче ская ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша полбяная молочная с маслом	150/3	6,15	5,92	14,4	135	ТТК №1
Какао с молоком	160	2,15	2,29	12,09	65,16	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>343</b>	<b>10,20</b>	<b>12,61</b>	<b>39,49</b>	<b>299,16</b>	
Сок	125	0,60	0,00	13,70	57,00	№418 Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0,60</b>	<b>0,00</b>	<b>13,70</b>	<b>57,00</b>	
	<b>468</b>	<b>10,80</b>	<b>12,30</b>	<b>53,19</b>	<b>356,16</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	стр563,сб1996
Суп с гречневой крупой и картофелем с курицей	150/10	2,90	6,40	10,27	110,30	№86 Дели 2016
Ежики рыбные с рисом	60	6,30	5,90	22,00	166,00	ТТК 2020 г
Пюре Картофельное	110	3,13	3,76	13,03	131,15	№137 Партнер 2014
Кисель	150			8,34	33,34	№284 Партнер2014
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>14,16</b>	<b>16,42</b>	<b>69,08</b>	<b>513,99</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия крекер	10	1,50	2,00	31,00	133,50	
Кефир	100	3,36	2,5	4,6	61,8	№401 Дели2010
Суфле из творога с молоком сгущенным	100/10	5,82	8,10	15,53	158,00	ТТК №567
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
<b>Итого:</b>	<b>404</b>	<b>12,33</b>	<b>12,81</b>	<b>65,35</b>	<b>418,30</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1402</b>	<b>37,29</b>	<b>41,84</b>	<b>187,62</b>	<b>1288,45</b>	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетиче ская ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшённая молочная с маслом	150/3	6,00	4,95	19,50	146,00	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	165/7	1,16	1,28	11,4	62	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>358,00</b>	<b>10,66</b>	<b>12,18</b>	<b>43,80</b>	<b>327,60</b>	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,50	47,00	№386 Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>85</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>10,50</b>	<b>47,00</b>	
	<b>443</b>	<b>11,00</b>	<b>12,52</b>	<b>54,30</b>	<b>374,60</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежих помидоров и огурцов	30	0,30	2,00	1,20	24,00	№ 15 Дели 2016
Суп из овощей с мясными фрикадельками, со	150/10/5	4,63	3,17	21,65	133,68	№64 "Партнер"2014
Гуляш из куриной грудки	40/40	5,80	5,00	2,60	78,00	ТТК №91
Рис отварной с овощами	110	4,4	4	17,8	125	№334 Дели2016
Компот из сухофруктов	150	0,15	0,1	21,5	87	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>555</b>	<b>16,78</b>	<b>14,56</b>	<b>79,05</b>	<b>513,68</b>	

ПОЛДНИК						
Ватрушка с сыром	40	3,20	4,40	35,00	192,00	ТТК №1585 от 08.09.2021 №419 Дели2016 №229 Дели2016 №393 Дели2010
Молоко кипяченое	100	2,30	2,50	3,60	46,00	
Омлет натуральный	130	7,89	8,06	12,63	155,00	
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	448	15,08	15,17	69,53	474,50	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1446,00</b>	<b>43,16</b>	<b>42,25</b>	<b>202,88</b>	<b>1362,78</b>	
<b>ИТОГО за 10 дней</b>	<b>13939,5</b>	<b>381,29</b>	<b>423,71</b>	<b>1864,32</b>	<b>12825,01</b>	

**Примечание:**

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДО

2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №11)

При составлении примерного 10-дневного меню предусмотрен усиленный полдник с включением блюд ужина.

3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно -

3.1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.

3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г

3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания

Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.

3.4. Справочник рецептур блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003

3.5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания,

3.6. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных

3.7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г

3.8. Техничко-технологические карты

4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина 1 категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);

сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)

яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

картофель, овощи (морковь, свекла, капуста, лук ...) рассчитаны с учетом сезонности

огурцы и помидоры свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой

сметана с массовой долей жира 15%

кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%