



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)			Энергетическая 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 сметанно-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)			Энергетическая 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.рец.1996, стр.563
Суп крестьянский с курицей, со сметаной	150/10/5	3,00	5,80	14,70	121,00	№62 "Партнер"2014
Ёжики 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

ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	10	3,86	3,38	34,00	182,00	
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели2016
Суфле из творога с молоком сгущенным	150/20	9,00	12,50	24,00	245,00	ТТК №567
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,00	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>17,00</b>	<b>18,80</b>	<b>82,04</b>	<b>566,00</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1701,5</b>	<b>50,72</b>	<b>64,12</b>	<b>227,98</b>	<b>1690,20</b>	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическ ая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
маслом	200/3	7,00	8,50	23,00	196,50	ТТК №5
Чай с молоком,сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>418</b>	<b>11,51</b>	<b>15,15</b>	<b>50,19</b>	<b>384,50</b>	
Сок	125	1,63	0,10	15,00	67,00	№418Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>1,63</b>	<b>0,10</b>	<b>15,00</b>	<b>67,00</b>	
	<b>543</b>	<b>13,14</b>	<b>15,25</b>	<b>65,19</b>	<b>451,50</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы свежие	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр563,сб1996
с мясными фрикадельками	200/15	5,00	9,00	3,40	116,00	№86 Дели 2016
Котлеты рубленые из птицы	70	6,20	10,80	3,00	134,00	№ 322 Дели 2016 г
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,00	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	180	0,18	0,1	25,9	89	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>682,5</b>	<b>18,33</b>	<b>23,94</b>	<b>80,61</b>	<b>596,50</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Ряженка	110	3,19	2,75	4,62	59,00	№401 Дели2010
Плюшка новомосковская	50	3,30	4,20	30,10	171,40	№ 184 Партнёр г. Уфа 2010
Яйцо вареное	48	5,10	4,60	0,30	63,00	№227 Дели 2016
Картофель тушёный	130	3,25	5,3	25,3	162	№138 Партнер г. Уфа 2014
Напиток шиповника	180/5	0,6	0,3	6,5	31	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
<b>Итого:</b>	<b>543</b>	<b>16,96</b>	<b>17,31</b>	<b>76,66</b>	<b>533,40</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1768,5</b>	<b>48,43</b>	<b>56,50</b>	<b>222,46</b>	<b>1581,40</b>	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическ ая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша рисовая молочная с маслом	200/3	8,00	6,90	27,00	202,10	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	№3 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>418</b>	<b>13,22</b>	<b>14,24</b>	<b>51,77</b>	<b>389,10</b>	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>12,00</b>	<b>53,20</b>	
	<b>518</b>	<b>13,62</b>	<b>14,64</b>	<b>63,77</b>	<b>442,30</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Помидоры свежие	50	0,55	0,10	1,90	12,00	стр563,сб1996
Свекольник с курицей и сметаной	200/10/6	4,86	8,41	24,39	193,00	№35,сб Пермь2001
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	160	10,9	11,1	33,58	278	ТТК №29 Д
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>632,5</b>	<b>18,11</b>	<b>20,01</b>	<b>87,87</b>	<b>605,50</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия вафли	21	3,20	5,50	36,00	206,00	
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели2016

Запеканка из творога с крошкой	130	9,50	9,80	27,00	234,20	№322 Самара 2013
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
<b>Итого:</b>	<b>486</b>	<b>16,78</b>	<b>18,23</b>	<b>81,83</b>	<b>558,20</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1636,5</b>	<b>48,51</b>	<b>52,88</b>	<b>233,47</b>	<b>1606,00</b>	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход г	Пищевые вещества (г)			ая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша полбяная молочная с маслом	200/3	8	7,8	19	194	ТТК №1
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>413</b>	<b>12,33</b>	<b>14,73</b>	<b>45,50</b>	<b>380,30</b>	
Сок	125	1,20	0,06	17,50	75,00	№418/Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>1,20</b>	<b>0,06</b>	<b>17,50</b>	<b>75,00</b>	
	<b>538</b>	<b>13,53</b>	<b>14,79</b>	<b>63,00</b>	<b>455,30</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежих помидоров и огурцов	50	0,50	3,00	2,00	37,00	№ 15 Дели 2016
Щи со свежей капустой, картофелем с мясными	200/15/5	4,60	4,20	22,00	144,00	№124 сб.шк.2004
Плов из курицы	160	12	14	38,9	330	№321 Дели 2016
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	49,00	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>633,5</b>	<b>19,00</b>	<b>21,70</b>	<b>92,70</b>	<b>646,00</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия крекер	10	1,50	2,00	31,00	133,50	
Кефир	110	3,68	2,75	5,07	68,00	№401 Дели2010
Рагу с курицей	25/120	6,00	9,50	16,90	177,00	ТТК №63
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,00	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
<b>Итого:</b>	<b>460</b>	<b>12,82</b>	<b>14,42</b>	<b>73,01</b>	<b>466,50</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1631,5</b>	<b>45,35</b>	<b>50,91</b>	<b>228,71</b>	<b>1567,80</b>	

2 НЕДЕЛЯ

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическ ая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/3	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5
Чай с молоком,сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	№3 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>423</b>	<b>13,30</b>	<b>15,80</b>	<b>49,13</b>	<b>393,30</b>	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>85</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>12,00</b>	<b>53,20</b>	
	<b>523</b>	<b>13,70</b>	<b>15,40</b>	<b>61,13</b>	<b>446,50</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Икра кабачковая	50	0,95	3,02	7,90	63,00	№ 57-2016
Рассольник ленинградский с курицей, со сметаной	200/15/5	3,56	4,50	23,60	149,00	№82 Дели 2016
Биточки куриные "Солнышко"	70	8,00	10,50	6,20	152,00	ТТК №97Д
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,00	№218 Дели 2016
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>687,5</b>	<b>19,11</b>	<b>22,02</b>	<b>95,10</b>	<b>655,50</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка сдобная	50	3,8	4,8	22,3	148	№257 Партнер2014 г. Уфа
Ряженка	110	3,19	2,75	4,62	59,00	№401 Дели2010
Гречка с фаршем и овощами	130	7,30	10,00	30,20	240,00	ТТК №1630 от 10.11.2021
Напиток из урюка	180	0,6	0,1	15,0	63	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	

Итого:	490	16,41	17,77	81,96	556,50	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1685,5</b>	<b>49,22</b>	<b>55,99</b>	<b>238,19</b>	<b>1658,50</b>	
День 7 - ой						
Прием пищи Наименование блюд	Выход	Пищевые вещества (г)			ая	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	ценность Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша ячневая молочная с маслом	200/3	9,50	8,80	20,10	198,00	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014 №1 Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	
Итого:	413	12,63	14,49	44,93	362,00	
Сок	125	0,60	0,06	22,00	91,00	№418Дели2016
Итого:	125	0,60	0,06	22,00	91,00	
	538	13,23	14,55	66,93	453,00	
<b>ОБЕД</b>						
Свекла отварная	50	0,60	2,50	4,20	42,00	Сб.реп.1996, стр.563
Суп картофельный с горохом с курицей и гречками	200/10/10	3,80	3,50	20,50	129,00	ТТК №139
Биточки рубленые из говядины паровые	70	8,60	11,00	12,00	180,00	ТТК №7Д
Пюре картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	49,00	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	657,5	18,60	21,94	91,50	637,50	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	10	3,50	5,55	22,10	142,00	
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели2016
Пудинг из творога с рисом с повидлом	130/20	9,00	10,40	28,30	242,00	№250 Дели,2016
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,40	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	480	16,64	18,87	74,44	523,40	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1675,5</b>	<b>48,47</b>	<b>55,36</b>	<b>232,87</b>	<b>1613,90</b>	
День 8 - ой						
Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическ ая	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	ценность Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Суп молочный с вермишелью	200	8,90	8,40	32,90	243,00	№100 Дели 2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	№3 Дели2010
Итого:	420	12,96	14,42	50,72	385,00	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Итого:	85	0,40	0,40	12,00	53,20	
	520	13,36	14,82	62,72	438,20	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы свежие	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр563,сб1996
Борщ со свежей капустой, картофелем на м/б, со сметаной	200/5	3,00	7,90	18,80	158,00	№63 Дели 2016
Плов из отварной говядины	160	13,50	12,20	35,00	303,00	№108"Партнер"2014
Напиток из урюка	180	0,6	0,1	15,0	63	ТТК №68
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	632,5	19,25	20,61	87,75	612,00	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Пирожок печёный с повидлом	50	1,00	2,00	43,50	196,00	№437 Дели2016
Катык	110	3,77	2,75	5	62,1	№401Дели2010
Рагу из птицы с овощами	120/25	10,7	13,7	11	210	ТТК №4Д
Напиток шиповника	180/5	0,011	0,001	5,168	21	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	510	17,00	18,61	74,51	536,10	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1647,5</b>	<b>49,61</b>	<b>54,04</b>	<b>224,98</b>	<b>1586,30</b>	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша полбяная молочная с маслом	200/3	7,3	7,42	22,8	187,2	ТТК №1
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>413</b>	<b>11,63</b>	<b>14,35</b>	<b>49,30</b>	<b>373,50</b>	
Сок	125	1,30	0,80	16,80	89,00	№399 Сб,Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>1,30</b>	<b>0,80</b>	<b>16,80</b>	<b>89,00</b>	
	<b>538</b>	<b>12,93</b>	<b>15,15</b>	<b>66,10</b>	<b>462,50</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Помидоры свежие	50	0,55	0,10	1,90	12,00	стр563,сб1996
Суп с гречневой крупой и картофелем с курицей	200/10	3,35	7,20	13,80	134,00	№86 Дели 2016
Ежики рыбные с рисом в томатном соусе	60/30	8,75	8,20	27,00	217,00	ТТК №32Д
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партнер 2014
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>677,5</b>	<b>18,15</b>	<b>20,34</b>	<b>95,70</b>	<b>640,50</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия крекер	10	1,50	2,00	31,00	133,50	
Кефир	110	3,68	2,75	5,07	68,00	№401 Дели2010
Суфле из творога с молоком сгущенным	150/20	9,00	12,50	24,00	245,00	ТТК №567
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
<b>Итого:</b>	<b>495</b>	<b>15,76</b>	<b>17,43</b>	<b>74,90</b>	<b>513,50</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1710,5</b>	<b>46,84</b>	<b>52,92</b>	<b>235,70</b>	<b>1616,50</b>	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/3	8,00	6,60	26,00	195,40	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	№3 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>418</b>	<b>13,22</b>	<b>13,94</b>	<b>50,77</b>	<b>382,40</b>	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>85</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>12,00</b>	<b>53,20</b>	
	<b>518</b>	<b>13,62</b>	<b>14,34</b>	<b>62,77</b>	<b>435,60</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежих помидоров и огурцов	50	0,50	3,00	2,00	37,00	№ 15 Дели 2016
Суп из овощей с мясными фрикадельками, со сметаной	200/15/6	6,20	4,25	29,00	179,05	№64 "Партнер"2014
Гуляш из куриной грудки	45/45	7,56	5,70	3,00	130,00	ТТК №91
Рис отварной с овощами	130	5,5	5	23	159	№334 Дели2016
Компот из сухофруктов	180	0,18	0,1	25,8	89	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>693,5</b>	<b>21,74</b>	<b>18,45</b>	<b>100,80</b>	<b>676,55</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Ватрушка с сыром	50	4,00	5,60	44,00	237,60	ТТК №1585 от 08.09.2021
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели2016
Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,00	№229 Дели2016
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,40	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>16,64</b>	<b>17,20</b>	<b>81,64</b>	<b>544,00</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1706,5</b>	<b>52,00</b>	<b>49,99</b>	<b>245,21</b>	<b>1656,15</b>	
<b>ИТОГО за 10 дней:</b>	<b>16902,00</b>	<b>483,72</b>	<b>542,03</b>	<b>2318,74</b>	<b>16117,15</b>	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ
2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается 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 - технические

3.1 Сборник рецептов 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 рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003

3.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-

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

3.7. Сборник рецептов 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%