



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

День 1 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	витамины	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным	140/3			4,22	4,92	23,38	155,56	0,67	ТТК №7Д
Крупа рисовая		10	10						
Крупа пшеничная		7,5	7,5						
Молоко		75	75						
Вода		48	48						
Сахар		2	2						
соль иодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		3	3						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 сб дошк,2016
Кофейный напиток		2,5	2,5						
Сахар		6	6						
Молоко		90	90						
Вода		108	108						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 сб дошк Дели 2016
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	359			8,99	11,69	46,65	328,64	1,84	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок в ассортименте в индивидуальной упаковке	200	200	200	1,00		20,20	84,80	4,00	№418 Дели2016
Итого:	200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
ОБЕД									
Салат из кукурузы к/с	30			0,86	1,85	2,41	29,79	2,790	№12 сб дошк Дели2016
кукуруза к/с		46,76	28,00						
сахар		0,50	0,50						
масло растительное		1,50	1,50						
Суп картофельный с вермишелью и с мясными фрикадельками	150/10			3,95	3,56	10,51	97,15	5,190	№88 СБ дошк 2016
говядина б/к (котлетное мясо) или фарш говяжий		11,97	11,4						
Лук репчатый		1,19	1						
Яйцо		0,96	0,8						
Вода для фарша		1	1						
соль иодированная		0,1	0,1						
масса готовых фрикаделек			14,3						
Картофель		59,90	45,00						
вермишель		6,00	6,00						
Морковь		7,50	6,00						
Лук репчатый		7,20	6,00						
Масло растительное		1,50	1,50						
соль иодированная		0,50	0,50						
Вода		105,00	105,00						
Котлеты рубленые из говядины	50			8,42	9,35	8,22	150,76	0,600	ТТК от 25.01.2023
говядина (котлетное мясо б/к) или фарш говяжий		36,57	35						
лук репчатый		36,75	35						
лук репчатый		10,4	8,75						
Хлеб пшеничный		8,13	8,13						
Вода		5,2	5,2						
сухари панировочные		2,8	2,8						
соль иодированная		0,4	0,4						
масса полуфабриката			61,9						
Масло растительное		0,60	0,60						
Капуста тушеная	120			2,45	4,42	9,47	92,40	20,500	№354 сб дошк 2016
Капуста свежая		172,00	137,60						
Лук репчатый		5,76	4,80						
Морковь		3,00	2,40						
Томатная паста		2,88	2,88						
Мука пшеничная		1,44	1,44						
Масло растительное		4,20	4,20						
Сахар		0,90	0,90						
соль иодированная		0,45	0,45						
Напиток из сухофруктов	150			0,50	0,07	17,34	57	0,540	№394 СБ дошк 2016
сухофрукты		12,75	12,50						
Сахар		5,00	5,00						

	вода		152,00	152,00						табл 6 стр 144, Дели + 2012
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		
Итого:		545,00			18,50	19,67	61,81	496,22	29,62	
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	кисломолочный напиток	150/2			4,35	3,75	8,00	83,00	1,05	№420 СБ дошк 2016
	сахар		155	150						
Кондитерское изделие	вафли	20	20,00	20,00	0,75	6,10	12,50	108,50		табл 6 стр 130, Дели +, 2012
Итого:		172			5,10	9,85	20,50	191,50	1,05	
УЖИН										
Пудинг рыбный	рыба (минтай с/м БГ)	45/15			8,98	2,93	4,40	80,00	0,12	№286 СБ дошк 2016
	масса отварной рыбы		51,54	37,9						
	Хлеб пшеничный			30						
	яйцо		6,2	6,2						
	молоко		4,8	4						
	масло сливочное		9	9						
	соль иодированная		1,7	1,7						
	Масло растительное		0,3	0,3						
	масса пудинга		0,8	0,8						
	Соус молочный			45						
	молоко		7,5	7,5						
	масло сливочное		0,8	0,8						
	Мука пшеничная		0,8	0,8						
	Вода		7,5	7,5						
	Сахар		0,15	0,15						
	соль иодированная		0,09	0,09						
	масса соуса			15						
Пюре Картофельное	Картофель	120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№ 339 СБ дошк 2016
	Молоко		136,80	102,60						
	Масло сливочное		18,96	18,00						
	соль иодированная		4,20	4,20						
			0,45	0,45						
Чай с сахаром	чай весовой	150/5			0,0525	0,015	5,02	20,08	0,02	№411 сб дошк 2016
	Сахар		0,4	0,4						
	Вода		5	5						
			150	150						
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Итого:		360,00			13,38	6,99	38,07	268,63	14,67	
ВСЕГО:		1636,00			46,97	48,19	187,23	1369,79	51,18	

День 2- ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамин С	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша полбяная молочная с маслом сливочным	140/3			3,76	6,13	22,96	162,00		ТТК №1Д
		18	18						
		70	70						
		53	53						
		2	2						
		0,4	0,4						
		3	3						
Какао с молоком	180/6			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	№416 Дели2016
		2	2						
		6	6						
		110	110						
		80	80						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/10/5			4,55	7,02	12,92	132,83	0,07	№3 сб дошк2016
		25	25						
		10,2	10						
		5	5						
Итого:	369			11,97	16,33	41,86	353,66	1,50	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк 2016
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									

Салат из картофеля с соевыми огурцами	40	21,84 21,92 10,24 2,40 2,00	12,00 16,00 8,00 2,00 2,00	0,49	3,14	3,58	44,56	2,41	№23 сб дошк2016
Борщ со свежей капустой, картофелем на курином бульоне, со сметаной	150/7	15,6 16,63 11,25 7,80 32 1,5 3,0 0,65 120 7,0	12,5 12,5 9,0 6,5 25,0 1,5 3,0 0,7 120,0 7,0	1,26	4,00	6,81	73,58	6,43	№63 сб дошк2016
Фрикадельки куриные в молочном соусе	40/20	45,6 30,77 7,3 9,0 0,3 46,0 0,6 20,0 10,0 1,04 1,04 10,0 0,2 0,2	29,3 29,3 7,3 9,0 0,3 46,0 0,6 20,0 10,0 1,0 1,0 10,0 0,2 0,2	5,99	7,13	5,16	109,04	0,47	№ 325 сб дошк 2016
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	110/3	38,5 231,0 0,45 3	38,5 231,0 0,45 3	4,17	2,66	23,45	134,38	0,00	№219 Сб дошк.2016
Кисель	150	17,5 5 150	17,5 5 150	0,45	0,08	13,50	62,70	0,83	ТТК
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		табл 6 стр 144,Дели + 2012
Итого:	555			14,67	17,43	66,36	493,56	10,14	
ПОЛДНИК									
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык напиток ацидофильный/йогурт)	150	155	150	4,35	3,75	6,30	76,50	0,45	№386 Сб дошк 2017
Булочка дорожная	50	30,50 1,00 6,00 6,50 0,30 0,20 15,30 57,00 1,20 1,00 2,00 1,00	30,00 1,00 6,00 6,50 0,30 0,20 15,30 57,00 1,20 1,00 2,00 1,00	3,39	6,98	21,07	160,50		№453 сб дошк2016
Итого:	200			7,74	10,73	27,37	237,00	0,45	
УЖИН									
Запеканка творожная с повидлом	110/20	103,2	101,2	8,11	8,75	21,93	237,04	0,61	№ 251 сб дошк 2016

	крупя манная		6,6	6,6						
	Яйцо		5,28	4,4						
	Сахар		8,8	8,8						
	Сметана		4,4	4,4						
	Масло сливочное		4,4	4,4						
	Сухари панировочные		4,4	4,4						
	соль иодированная		0,55	0,55						
	повидло		20,40	20,00						
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,02	№412 сб дошк Дели2016
	чай весовой		0,8	0,8						
	Сахар		5	5						
	лимон		5,55	5						
	Вода		150,0	150,0						
Итого:			290		8,21	8,77	27,10	258,83	2,63	
ВСЕГО:			1514,00		43,00	53,66	172,50	1390,05	24,72	

День 3 - ий

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	Пищевые вещества			Энергетиче ская ценность	Витамин	Сборник рецептур
				белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	140/4			5,32	5,60	35,51	214,00	0,67	ТТК № 2Д
		18	18						
		70	70						
		53	53						
		2	2						
		0,4	0,4						
		4	4						
Чай с молоком, сахаром	170/6			2,32	2,00	9,83	66,80	1,04	№ 413 сб дошк 2016
		0,45	0,45						
		6	6						
		82	80						
		90	90						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 сб дошк Дели 2016
		25	25						
		5	5						
Итого:	350			9,55	11,95	58,26	379,30	1,71	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок в ассортименте в инд.упаковке	200	200	200	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели2016
Итого:	200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
ОБЕД									
Салат из свежей капусты с морковью	40			0,57	2,03	3,60	34,96	12,98	№21 СБ дошк 2016
		46,25	37						
			33,4						
		5	4						
		0,65	0,65						
		0,4	0,4						
		2	2						
Суп картофельный с горохом на мясном бульоне	150			3,29	3,16	9,92	88,95	3,50	СБ дошк.2016 №87
		40,05	30						
		12,15	12						
		7,2	6						
		9,6	7,5						
		0,15	0,15						
		3	3						
		105	105						
Плов из отварной говядины	150			15,30	14,33	24,38	297,00	0,26	№321 сбдошк2016
		38,40	38,4						
			24,0						
		5,0	5,0						
		8,9	7,5						
		12,5	10,0						
		32,0	32,0						
		65,0	65,0						
		0,5	0,5						
			126,0						
Компот из урюка	150			0,33	0,02	10,83	44,85	0,00	№394 СБ дошк 2016
		15,3	15,0						
			27,60						
		152,00	152,00						
		5,00	5,00						
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:	525			21,80	19,96	62,59	535,06	16,74	
ПОЛДНИК									
Молоко кипяченое (молоко)	150	158	150	4,35	3,75	7,20	80,25	1,95	№419 СБ дошк 2016

Кондитерское изделие	печенье.	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 136,Дели +,2012
Итого:		170			5,85	5,71	22,08	163,65	1,95	
УЖИН										
Фрикадельки рыбные отварные		60			10,06	2,12	0,85	66,00	1,00	№279 сб дошк 2016
	рыба (минтай с/м БГ)		61,20	45,00						
	или фарш рыбный		47,25	45,00						
	хлеб пшеничный		9,00	9,00						
	яйцо		7,20	6,00						
	масло сливочное		2,00	2,00						
	соль иодированная		0,10	0,10						
	вода питьевая		9,00	9,00						
Картофель тушёный с овощами в соусе		120			2,61	10,07	18,12	172,80	15,97	№144 сбшк 2016
	Картофель		146,30	110,00						
	масло растительное		4,50	4,50						
	Лук репчатый		7,20	6,00						
	Морковь		10,63	8,50						
	соль иодированная		0,34	0,34						
	соус			20,00						
	сметана		5,00	5,00						
	Мука пшеничная		1,50	1,50						
	вода		15,00	15,00						
	соль иодированная		0,16	0,16						
Чай с мармеладом		170/10			0,07	0,02	10,74	43,34	0,02	№ 411 сб дошк 2016
	чай весовой		0,5	0,5						
	вода питьевая		170	170						
	мармелад		10	10						
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
Итого:		385			14,64	12,41	42,02	340,89	16,99	
ВСЕГО:		1630			52,84	50,02	205,15	1503,70	41,39	

День 4 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетиче ская ценность	Витамин С	Сборник рецептур	
		брутто (в гр)	нетто (в гр)	белки	жиры	угл-ды				
ЗАВТРАК										
Каша ячневая молочная с маслом сливочным	140/3			3,05	6,11	19,47	145,06		ТТК №10Д	
		17,5	17,5							
		70	70							
		53	53							
		2	2							
		0,4	0,4							
		3	3							
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 сб дошк,2016	
		2,5	2,5							
		6	6							
		90	90							
		108	108							
Бутерброд с маслом сливочным, с повидлом	25/5/10			1,98	4,38	14,82	106,70	0,16		
		25	25							
		5	5							
		10	10							
Итого:	369			7,87	12,90	44,64	326,34	1,33		
2 - ой ЗАВТРАК										
Фрукты свежие	100	100	100	1,50	0,50	21,00	95,00	75,00	стр 184 табл 9 Дели+ 2012	
(яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	100			1,50	0,50	21,00	95,00	75,00		
Итого:	100			1,50	0,50	21,00	95,00	75,00		
ОБЕД										
Салат из моркови	40			0,53	0,04	3,03	14,53	1,92	№42,сб дошк2016	
		50	40							
		0,4	0,4							
Суп картофельный с пшенной крупой на курином бульоне	150			1,18	1,63	7,27	51,45	4,95	№86 сб дошк 2016	
		9	9							
		60	45							
		7,5	6							
		7,14	6							
		1,5	1,5							
		0,5	0,5							
		105,0	105,0							
Птица, тушеная в соусе с овощами	150			13,34	10,37	12,90	198,00	8,71	№319 Сб дошк 2016	
		73	69,0							
			30,0							
		15,0	15,0							
									№372 Сб дошк 2016	

	сметана		5,0	5,0						
	мука пшеничная		1,5	1,5						
	соль йодированная		0,16	0,16						
	масса соуса			20,0						
	Картофель		87,2	65,6						
	морковь		32,0	25,6						
	Лук репчатый		17,6	14,4						
	масло растительные		1,2	1,20						
	соль йодированная		0,6	0,6						
	масса овощей с соусом			120,0						
Напиток из сухофруктов		150			0,50	0,07	24,01	99,60	0,54	№394 Сб дошк 2016
	сухофрукты		12,75	12,50						
	Сахар		5,00	5,00						
	вода		152,00	152,00				69,30		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86			
Итого:		525			17,86	12,53	61,07	432,88	16,12	
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	кисломолочный напиток	150	152,00	150,00	4,50	1,50	6,00	55,50	1,20	№420 СБ дошк 2016
Булочка с сахаром		50			3,80	2,60	24,46	136,67	0,15	№442 СБ шк 2017
	Мука пшеничная		30,00	30,00						
	Мука пшеничная на подпыл		1,00	1,00						
	Сахарный песок		3,90	3,90						
	масло сливочное		1,40	1,40						
	Яйцо		2,88	2,40						
	Дрожжи сухие		0,25	0,25						
	Молоко		13,00	13,00						
	Соль йодированная		0,35	0,35						
	Вода		11,80	11,80						
	Масса полуфабриката			59,00						
	Яйцо (на смазку изделий)		1,44	1,20						
	Масло растительное на смазку листов		1,00	1,00						
Итого:		200			8,30	4,10	30,46	192,17	1,35	
УЖИН										
Омлет с сыром		130			12,08	21,52	2,29	251,03	0,22	№229, сб дошк 2016
	яйцо		102	85						
	молоко		51	51						
	сыр		13,26	13						
	масло сливочное		2,6	2,6						
	соль йодированная		0,3	0,3						
	масса готового омлета			130						№410,411 сб дошк Дели 2016
Чай с сахаром		150/5			0,053	0,015	5,018	20,085	0,02	
	чай весовой		0,4	0,4						
	Сахар		5	5						
	Вода		150	150						
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Итого:		310			14,03	21,73	19,60	329,87	0,24	
ВСЕГО:		1504			49,57	51,76	176,77	1376,26	94,04	

День 5 - ый										
Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептур	
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды				
ЗАВТРАК										
Суп молочный с вермишелью	180			3,94	3,42	12,93	108,00	0,59	№100, сб дошк 2016	
		14,40	14,40							
		1,00	1,00							
		126,00	126,00							
		54,00	54,00							
		1,80	1,80							
		0,70	0,70							
Какао с молоком	150/6			3,06	2,66	4,99	48,86	1,19	№416 Дели 2016	
		1,7	1,7							
		5	5							
		90	90							
		67	67							
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/10/5			4,55	7,02	12,92	132,83	0,07	№3, сб дошк 2016	
		25	25							
		10,2	10							
		5	5							

Итого:		376			11,54	13,09	30,84	289,69	1,85	
2 - ой ЗАВТРАК										
Сок		200	200	200	1,00		20,20	84,80	4,00	№418 Дели2016
в ассортименте в индупаковке										
Итого:		200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
ОБЕД										
Салат из свежы отварной с яблоками		40			0,44	2,43	4,48	41,56	2,58	№36, сб дошк2016
	свекла		42,24	33						
	яблоки свежие		7,98	7						
	масло растительное		2	2						
Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной		150/5			1,08	3,74	5,67	65,25	6,25	ТТК 535 23,12,2020
	картофель		57,19	43,00						
	капуста свежая		23,75	19,00						
	морковь		9,40	7,50						
	Лук репчатый		9,60	8,00						
	Масло растительное		3,00	3,00						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	Бульон		112,50	112,50						
	Сметана		5,00	5,00						
Гуляш из отварной говядины		30/30			8,02	8,45	1,96	98,40	0,72	293 сб дошк 2016
	говядина (лопатка б/к)		42,00	42,00						
	соль йодированная		0,30	0,30						
	масса отварной говядины			30,00						
	морковь		13,13	10,50						
	Лук репчатый		6,36	5,30						
			0,90	0,90						
	томатная паста			2,00						
	масло растительное			22,50						
	вода			1,50						
	мука пшеничная									
Каша гречневая рассыпчатая		110			6,46	2,96	29,15	169,00		№179 сб шк 2017
	Крупа гречневая		52,00	52,00						
	Вода		78,00	78,00						
	Масло сливочное		1,70	1,70						
	соль иодированная		0,24	0,24						
Компот из свежих яблок		150			0,12	0,12	11,00	46,05	0,68	342 сб шк 2017
	яблоки свежие		27,4	24,0						
	вода		152,0	152,0						
	сахар		5,0	5,0						
Хлеб ржаной		40	40	40	2,64	0,48	15,84	79,20		табл 6 стр 144,Дели + 2012
Итого:		555			18,75	18,18	68,10	499,46	10,23	
ПОЛДНИК										
Молоко кипяченое		150			4,35	3,75	7,20	80,25	1,95	№419 Сб дошк 2016
	молоко		158	150						
Кондитерское изделие	печенье	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 136,Дели +,2012
Итого:		170			5,85	5,71	22,08	163,65	1,95	
УЖИН										
Запеканка картофельная с мясом птицы со сметанным соусом		130/20			15,70	17,03	19,49	285,96	4,45	№308 СБ дошк 2016
	цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		52,36	34,00						
	масло сливочное		35,70	34,00						
	масса готового куриного фарша		2,40	2,40						
	Картофель			26,00						
	масса отварного протертого картофеля		165,60	,4						
	Лук репчатый			118,00						
	Масло растительное		10,80	9,00						
	масса приушенного лука		1,60	1,60						
	Масло сливочное			6,50						
	соль иодированная		1,60	1,60						
	сулари панировочные		0,50	0,50						
			2,40	2,40						
	масса полуфабриката			153,00						
	Соус :									
	Сметана		5,00	5,00						
	Мука пшеничная		1,30	1,30						
	вода		15,00	15,00						
	Соус сметанный			20,00						
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,02	№412 сб дошк Дели2016
	чай весовой		0,8	0,8						
	Сахар		5	5						
	лимон		5,55	5						
	Вода		150,0	150,0						
Хлеб пшеничный		20	20,0	20,0	1,52	0,16	9,84	47,00		табл 6 стр 134,Дели + 2012

Итого:	330			17,31	17,21	34,50	354,75	6,47	
ВСЕГО:	1631			54,46	54,18	175,72	1392,35	24,50	

2 неделя

День 6 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	140/4			3,94	7,57	22,40	173,40	0,00	ТТК №6Д
Крупа пшено		17,7	17,7						
Молоко		70	70						
Вода		53	53						
Сахар		2	2						
соль йодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		4	4						
Чай с молоком, сахаром	170/6			2,32	2,00	9,83	66,80	1,04	№ 413 сб дошк 2016
чай весовой		0,45	0,45						
Сахар		6	6						
Молоко		82	80						
Вода		90	90						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 сб дошк Дели 2016
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	350			8,17	13,93	45,15	338,70	1,04	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк.2016
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Салат из свежей капусты с морковью	40			0,57	2,03	3,60	34,96	12,98	№21 СБ дошк 2016
капуста свежая		46,25	37,00						
масса пропаренной капусты			33,40						
морковь		5,00	4,00						
сахар		0,65	0,65						
соль йодированная		0,40	0,40						
масло растительное		2,00	2,00						
Рассольник ленинградский на курином бульоне, со сметаной	150/6			1,37	3,95	7,40	74,07	5,05	№82 сб дошк.2016
Картофель		59,85	45						
Лук репчатый		3,57	3						
Морковь		7,5	6						
Перловая крупа		6	6						
Огурцы соленые		16,38	9						
Масло растительное		2	2						
соль йодированная		0,8	0,8						
Бульон		114	114						
Сметана		6	6						
Жаркое из отварной птицы по-домашнему	150			13,89	15,51	14,21	252,86	5,79	ТТК 580/а от 24.06.2020
цыплята - бройлеры с/м		80,50	76,00						
масса готовой мякоти птицы			33,00						
картофель		144,70	108,80						
лук репчатый		11,30	9,40						
морковь		5,90	4,70						
Масло сливочное		3,80	3,80						
соль йодированная		0,60	0,60						
вода питьевая		18,80	18,80						
Кисель	150			0,54	0,09	16,18	75,24	0,99	ТТК
Кисель-концентрат		17,50	17,50						
Сахар		5,00	5,00						
вода		150,00	150,00						
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30	24,81	табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:	531			18,67	22,00	55,25	506,43	24,81	
ПОЛДНИК									
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 СБ дошк 2016
кисломолочный напиток		155	150						
Кондитерское изделие	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40	0,45	табл 6 стр 136, Ддели +, 2012
печенье									
Итого:	170			5,85	5,71	21,18	159,40	0,45	
УЖИН									
Вареники ленивые со сметанным соусом	110/20			16,98	8,95	17,94	218,32	0,22	№ 243,244 сб дошк 2016
творог		87,89	86,10						

	мука пшеничная в/с		12,00	12,00							
	сахар		6,30	6,30							
	яйцо куриное		7,56	6,30							
	соль йодированная		0,25	0,25							
	масса полуфабриката			105,00							
	соус			20,00							
	сметана		5,00	5,00							
	мука пшеничная в/с		1,50	1,50							
	вода питьевая		15,00	15,00							
Напиток из шиповника		150/5			0,51	0,21	15,57	66,15	75	№399 сб дошк 2016	
	шиповник		15,3	15							
	сахар		5	5							
	вода		150	150							
Итого:		285			17,49	9,16	33,51	284,47	75,22		
ВСЕГО:		1436			50,58	51,20	164,89	1336,00	111,52		

День 7 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
				белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша рисовая молочная с маслом сливочным	140/3			4,17	4,69	30,01	179,36	0,67	ТТК №8Д
		17,7	17,7						
		70	70						
		53	53						
		2	2						
		0,4	0,4						
		3	3						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 сб дошк,2016
		2,5	2,5						
		6	6						
		90	90						
		108	108						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,915	4,355	12,92	98,5		№1 сб дошк Дели 2016
		25	25						
		5	5						
Сыр порционно	10	10,2	10	2,63	2,66		34,33	0,07	№15 сб шк2017
Итого:	369			11,56	14,12	53,28	386,77	1,91	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок	200	200	200	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели2016
в ассортименте в инд.упаковке									
Итого:	200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
ОБЕД									
Салат из зеленого горошка к/с	30			0,89	1,56	1,88	25,08	3,60	№10 СБ дошк 2016
		48,10	28,80						
		1,50	1,50						
Суп картофельный с клецками с мясными фрикадельками	150/10			4,47	4,61	11,31	112,75	3,69	№91,128 сб дошк 2016
		11,97	11,4						
		11,97	11,4						
		1,19	1						
		0,96	0,8						
		1	1						
		0,1	0,1						
			14,3						
		66,6	50						
		7,5	6						
		7,2	6						
		1,5	1,5						
		0,5	0,5						
		112,5							
			15						
		4,6	4,6						
		0,5	0,5						
		1,6	1,32						
		7,3	7,3						
		0,1	0,1						
			13,5						
			15						
Рагу из овощей с мясным фаршем	110/40			11,21	18,94	9,15	253,56	14,05	№148 ,сб дошк 2016
		52,50	50,00						
		2,00	2,00						
			40,00						
		46,55	35,00						
		23,40	17,60						
			16,00						
		18,48	15,40						

	масса припущенного лука			12,32						
	капуста свежая		32,13	25,70						
	масса припущенной капусты			22,70						
	соль йодированная		0,50	0,50						
	Масло растительное		4,00	4,00						№366 ,сб дошк 2016
	соус:									
	вода		33,00	33,00						
	Масло сливочное		1,50	1,50						
	Мука пшеничная		1,50	1,50						
	Морковь		2,66	2,00						
	Лук репчатый		1,20	1,00						
	томатная паста		2,00	2,00						
	Масло сливочное		0,50	0,50						
	сахар		0,33	0,33						
	соль йодированная		0,33	0,33						
	масса соуса			33,00						
	масса рагу с фаршем			150,00						
Напиток из сухофруктов		150			0,50	0,07	17,34	73,33	0,54	№394 Сб дошк 2016
	сухофрукты		12,75	12,50						
	Сахар		5,00	5,00						
	вода		152,00	152,00						
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		табл 6 стр 144,Дели + 2012
Итого:		525			19,39	25,59	53,53	534,02	21,88	
	ПОЛДНИК									
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)		150/2			4,35	3,75	8,00	83,00	1,05	№420 Сб дошк 2016
	кисломолочный напиток		155	150						
	сахар		2	2						
Ватрушка с творогом		50			6,15	3,65	19,45	134,67	0,03	№410,468 шк 2017
	мука пшеничная		26,50	26,50						
	Яйцо куриное		1,68	1,40						
	Масло сливочное		1,20	1,20						
	вода питьевая		10,70	10,70						
	сахарный песок		1,40	1,40						
	дрожжи сухие		0,20	0,20						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	мука пшеничная		1,20	1,20						
	творог		19,70	19,50						
	Яйцо куриное		1,08	0,90						
	сахарный песок		1,1	1,1						
	мука пшеничная		0,9	0,9						
	Яйцо куриное		1,2	1						
	Масло растительное		0,2	0,2						
	Масло растительное		0,2	0,2						
Итого:		202			10,50	7,40	27,45	217,67	1,08	
	УЖИН									
Биточки рубленые из рыбы		50			6,10	3,88	7,34	89,00	0,16	ТТК №3
	рыба (минтай с/м БГ) или фарш рыбный		51,0	37,5						
	Крупа манная		1,25	1,3						
	яйцо		9,00	7,50						
	Лук репчатый		11,10	9,30						
	вода		3,75	3,8						
	соль йодированная		0,4	0,4						
	сахар		0,1	0,1						
	сухари панировочные		3,8	3,8						
	Масло растительное		1,3	1,3						
	Масса полуфабриката			59,0						
Каша гречневая рассыпчатая с овощами с маслом сливочным		110/2			3,21	1,62	22,36	116,60	0,41	№180, сб дошк2016
	крупа гречневая		47,6	47,6						
	вода питьевая		71,0	71,0						
	соль йодированная		0,3	0,3						
	масса каши			100,0						
	морковь		16,5	13,2						
	лук репчатый		2,0	1,7						
	масса каши с овощами			110,0						
	масло сливочное		2,0	2,0						

Чай с мармеладом	чай весовой вода питьевая мармелад	170/10	0,5 170 10	0,5 170 10	0,07	0,02	10,74	43,34	0,02	№ 411 сб дошк 2016
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Итого:		367			11,28	5,71	52,74	307,69	0,59	
ВСЕГО:		1663			53,73	52,82	207,20	1530,94	29,46	

День 8 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша манная молочная с маслом сливочным	140/3			4,24	4,60	22,61	149,26	0,82	ТТК №4Д
Крупа манная		18,00	18,00						
Молоко		123,00	123,00						
Сахар		2,00	2,00						
соль иодированная		0,40	0,40						
Масло сливочное		3,00	3,00						
Какао с молоком	180/6			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	№416 Дели2016
Какао-порошок		2	2						
Сахар		6	6						
Молоко		110	110						
Вода		80	80						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 сб дошк Дели 2016
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	359			9,83	12,14	41,52	306,59	2,25	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие	100	100	100	1,50	0,50	21,00	95,00	75,00	стр 184 табл 9 Дели+ 2012
(яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)									
Итого:	100			1,50	0,50	21,00	95,00	75,00	
ОБЕД									
Винегрет с солеными огурцами	40			0,56	4,02	2,92	50,04	3,85	№46, сб дошк 2016
Картофель		13,76	10						
Свекла		10,2	8						
Морковь		7,56	6						
Огурцы соленые		14,56	8						
Масло растительное		2,4	2,4						
Лук репчатый		7,14	6,00						
Щи со свежей капустой с картофелем на курином бульоне, с куриными фрикадельками и со сметаной	150/10/5			2,48	5,02	4,74	77,60	6,77	№73, 128сб дошк 2016
цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		17,5	11,4						
Лук репчатый		11,9	11,4						
яйцо		1,19	1						
вода		0,96	0,8						
соль иодированная		1	1						
Капуста свежая		0,1	0,1						
Картофель		37,5	30						
Морковь		23,94	18						
Лук репчатый		7,5	6						
Масло растительное		7,14	6						
соль иодированная		3	3						
Бульон		0,5	0,5						
Сметана		120	120						
Тефтели куриные с рисом в сметанно-томатном соусе	40/20			5,81	6,29	4,59	98,42	0,68	ТТК 698 от 09.04.2021
цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		39,10	25,40						
вода		26,67	25,40						
рис		4,00	4,00						
масса отварного рассычатого риса		3,40	3,40						
Лук репчатый			10,00						
Масло растительное		8,64	7,20						
масса припущенного лука		1,20	1,20						
соль иодированная			6,00						
мука пшеничная		0,20	0,20						
масса полуфабриката		2,80	2,80						
соус сметанно- томатный:			48,00						
сметана		5,00	5,00						
мука пшеничная		1,50	1,50						
вода		15,00	15,00						
томатная паста		0,80	0,80						

Вермишель отварная с маслом сливочным	соль иодированная	110/3	0,16	0,16	4,17	2,66	23,45	134,38		№219 Сб дошк.2016
	вермишель		38,50	38,50						
	вода		231,00	231,00						
	соль иодированная		1,10	1,10						
Компот из изюма и яблок	масло сливочное	150	3,00	3,00	0,29	0,10	21,77	89,96	1,20	ТТК
	яблоки свежие		13,68	12,00						
	изюм		7,65	7,50						
	сухофруктов			12,00						
	Вода		152,00	152,00						
	сахар		5,00	5,00						табл 6 стр 144,Дели + 2012
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		
Итого:		563			15,62	18,51	71,32	519,70	12,50	
ПОЛДНИК										
Молоко кипяченое (молоко)	молоко	150	158	150	4,35	3,75	7,20	80,25	1,95	№419 Сб дошк 2016
Кондитерское изделие	печенье	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 136,Дели +,2012
Итого:		170			5,85	5,71	22,08	163,65	1,95	
УЖИН										
Омлет натуральный	яйцо	130	84	70	12,08	21,52	2,29	251,03	0,22	№229,сб дошк.2016
	молоко		65	65						
	масса омлетной смеси			135						
	масло сливочное		2	2						
	соль иодированная		0,3	0,3						
	масса готового омлета			130						№410,411 сб дошк Дели2016
Чай с сахаром	чай весовой	150/5	0,4	0,4	0,05	0,02	5,02	20,08	0,02	
	Сахар		5	5						
	Вода		150	150						
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
Итого:		310			14,03	21,73	19,60	329,87	0,24	
ВСЕГО:		1502			46,83	58,59	175,53	1414,81	91,94	

День 9-ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	140/3			6,02	4,84	30,97	191,96	0,67	ТТК №9Д
		18	18						
		70	70						
		53	53						
		2	2						
		0,4	0,4						
		3	3						
Чай с молоком, сахаром	170/6			1,29	1,15	1,79	21,85	1,13	№ 413 сб дошк 2016
		0,45	0,45						
		6	6						
		82	80						
		90	90						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/10/5			4,55	7,02	12,92	132,83	0,07	№3,сб дошк 2016
		25	25						
		10,2	10						
		5	5						
Итого:	359			11,85	13,00	45,68	346,64	1,87	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок в ассортименте в индупаковке	200	200	200	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели2016
Итого:	200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
ОБЕД									
Салат из свежей капусты с морковью	40			0,57	2,03	3,60	34,96	12,98	№21 СБ дошк 2016
		46,25	37,00						
			33,40						
		5,00	4,00						
		0,65	0,65						
		0,40	0,40						
		2,00	2,00						
Суп картофельный с фасолью на курином бульоне, с мясом птицы	150/10			5,41	5,06	9,72	106,15	3,72	№87 сб дошк.2016
		24,3	23						
			10						
		39,9	30						

	фасоль		12,15	12							
	лук репчатый		7,2	6							
	морковь		9,38	7,5							
	масло растительное		3	3							
	соль иодированная		0,5	0,5							
	бульон		105	105							
Запеканка картофельная с мясом со сметанным соусом		130/20				9,93	8,14	23,31	206,57	5,63	№308 СБ дошк 2016
	говядина (котлетное мясо или фарш говяжий		35,50	34,00							
	масло сливочное		2,40	2,40							
	масса готового мясного фарша			26,00							
	Картофель		165,60	124,51120							
	масса отварного протертого картофеля			118,00							
	Лук репчатый		10,80	9,00							
	Масло растительное		1,60	1,60							
	масса припущенного лука			6,50							
	Масло сливочное		1,60	1,60							
	соль иодированная		0,70	0,70							
	сухари панировочные		2,40	2,40							
	масса полуфабриката			153,00							
	Соус :										
	Сметана		5,00	5,00							
	Мука пшеничная		1,30	1,30							
	вода		15,00	15,00							
	Соус сметанный			20,00							
Кисель		150				0,45	0,08	13,50	62,70	0,83	ТТК
	Кисель-концентрат		17,5	17,5							
	Сахар		5,00	5,00							
	вода		150,00	150,00							
Хлеб ржаной		35	35	35		2,31	0,42	13,86	69,30		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:		535				18,67	15,73	63,99	479,68	23,16	
	ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)		150				4,50	1,50	6,00	55,50	1,20	№420 СБ дошк 2016
	кисломолочный напиток		152,00	150,00							
Слойка сладкая		50				3,19	5,89	25,36	166,67		стр 150 СбКазань 1997
	мука пшеничная		31,00	31,00							
	мука пшеничная на подпыл		1,00	1,00							
	яйцо		3,00	2,50							
	Масло сливочное		2,50	2,50							
	молоко		12,50	12,50							
	сахар		1,00	1,00							
	дрожжи сухие		0,40	0,40							
	соль иодированная		0,40	0,40							
	масса теста			50,00							
	прослойка:										
	сахар		5,00	5,00							
	Масло сливочное		2,50	2,50							
	масса полуфабриката			57,50							
	яйцо для смазки изделий		0,90	0,75							
	масло растительное для смазки листов		0,13	0,13							
Итого:		200				7,69	7,39	31,36	222,17	1,20	
	УЖИН										
Королевская ватрушка		130				15,98	9,50	50,58	350,13	0,07	ТТК 810 от 15.02.2023
	посыпка низ:			35,00							
	Масло сливочное		9,00	9,00							
	мука пшеничная в/с		17,00	17,00							
	сахарный песок		9,00	9,00							
	творожная начинка			95,00							
	Творог		68,00	68,00							
	Сахарный песок		13,50	13,50							
	Яйцо куриное		16,20	13,50							
	посыпка низ:			14,20							
	Масло сливочное		3,50	3,50							
	мука пшеничная в/с		7,20	7,20							
	сахарный песок		3,50	3,50							
	масса полуфабриката			144,00							
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5				0,10	0,02	5,17	21,78	2,02	№412 сб дошк Дели2016
	чай весовой		0,8	0,8							

Сахар		5	5							
лимон		5,55	5							
Вода		150	150							
Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012	
Итого:	315			17,98	9,72	68,05	430,67	2,09		
ВСЕГО:	1609			57,19	45,85	229,27	1563,96	32,32		

День 10 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	Пищевые вещества			свая ценность	Витамин	Сборник рецептов
				белки	жиры	угл-ды	Кккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	140/3			5,79	6,28	26,29	185,66	0,67	ТТК №5Д
Крупа геркулесовая		18	18						
Молоко		123	123						
Сахар		2	2						
Соль йодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		3,00	3,00						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 сб дошк,2016
Кофейный напиток		2,5	2,5						
Сахар		6	6						
Молоко		90	90						
Вода		108	108						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 сб дошк Дели 2016
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	359,00			10,55	13,04	49,56	358,74	1,84	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк.2016
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Салат из зеленого горошка к/с	30			0,89	1,55	1,88	25,08	3,60	№10 СБ дошк 2016
зеленый горошек к/с		96,20	28,80						
масло растительное		1,50	1,50						
Суп-лапша домашняя на курином бульоне, с мясом птицы	150/10			3,88	5,18	7,01	95,65	0,54	№94 сб дошк2016
цыплята - бройлеры с/м		24,3	23						
масса отварной птицы			10						
Мука пшеничная		11,3	11,3						
Яйцо		3,6	3						
бульон		2,1	2,1						
Соль		0,2	0,2						
Масса лапши			12						
Морковь		7,50	6,0						
Лук репчатый		7,1	6,0						
Масло растительное		3	3						
Бульон		143	143,00						
Соль		0,5	0,5						
Биточки "Домашние"	50			7,61	11,07	7,66	161,00	0,52	Акт проработки от 25.12.2018 №569
цыплята - бройлеры с/м		59,5	39,38						
или фарш куриный		41,4	39,38						
морковь		11,75	9,4						
Лук репчатый		9	7,5						
соль йодированная		0,4	0,4						
яйцо		0,6	0,5						
Мука пшеничная		3,75	3,75						
масло растительное		1,9	1,9						
Рагу из овощей	120			2,02	12,56	9,83	162,29	14,30	№148 ,сб дошк 2016
картофель		53,20	40,00						
морковь		24,00	19,20						
масса запеченной моркови			18,00						
Лук репчатый		20,40	16,80						
масса припущенного лука			13,20						
капуста свежая		32,75	26,20						
масса припущенной капусты			24,00						
соль йодированная		0,60	0,60						
Масло растительное		4,00	4,00						№366 ,сб дошк 2016
соус:									
вода		35,00	35,00						
Масло сливочное		1,58	1,58						
Мука пшеничная		1,58	1,58						
Морковь		2,63	2,10						
Лук репчатый		1,26	1,05						
томатная паста		2,10	2,10						
Масло сливочное		0,53	0,53						
сахар		0,35	0,35						

Компот из свежих яблок	соль йодированная масса соуса масса рагу	150	0,35	0,35 35,00 120,00	0,12	0,12	11,00	46,05	0,68	342 сб шк 2017
	яблоки свежие вода сахар		27,40 152,00 5,00	24,00 152,00 5,00						
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:		545			16,83	30,90	51,23	559,37	19,64	
ПОЛДНИК										
Молоко кипяченое (молоко)	молоко	150	158	150	4,35	3,75	7,20	80,25	1,95	№419 Сб дошк 2016
Кондитерское изделие	печенье	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 136, Дели +, 2012
Итого:		170			5,85	5,71	22,08	163,65	1,95	
УЖИН										
Макаронные изделия отварные с сыром	макаронные изделия соль йодированная Вода питьевая Масло сливочное сыр голландский	130	43,00 0,40 258,00 2,00 8,16	43,00 0,40 258,00 2 8	8,80	10,35	22,17	217,36	0,15	№204 Сб шк 2017
Напиток из шиповника	шиповник сахар вода	150/5	15,3 5 150	15 5 150	0,51	0,21	15,57	66,15	75,00	№399 сб дошк 2016
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Итого:		310			11,21	10,76	50,04	342,26	75,15	
ВСЕГО:		1484,00			44,84	60,81	182,72	1471,02	108,58	
ИТОГО за 10 дней		15609,00			500,01	527,08	1876,98	14348,86	609,65	
В среднем на 1 ребенка в день		1560,90			50,00	52,71	187,70	1434,89	60,97	

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 их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №14)
3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:
 - 1.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010г.
 - 1.2 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания при общеобразовательных школах, Тутельян В.А. Москва 2004 г.
 - 1.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания Тутельян В.А., Москва Дели Плюс 2012 г.
 - 1.4. Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003
 - 1.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010
 - 1.6. Сборник рецептов на продукцию питания для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели плюс 2016г.
3. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
 - говядина I категории упитанности;
 - сельскохозяйственная птица охлажденная потрошенная
 - рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы
 - яйца куриные рассчитаны условно при массе брутто 48г- массой нетто 40г
 - картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.09(25% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.09 (20% отходы)
 - масло сливочное с массовой долей жира 72,5%
 - огурцы соленные в банках без уксуса, с лимонной кислотой
 - сметана с массовой долей жира 15%
 - кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%