



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

*Утверждено
 зав. кафе "Перелесок" и Аджакель
 Вадим И.Р. Шифраджанов*

День 1 -ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
Каши "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 йодированная		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 Дели 2016
Батон диетический		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 инд упаковке	200	200	200	1,00		20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
Итого:	200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
ОБЕД									
Капуста тушеная (доп. гарнир)	30			0,61	0,97	2,82	22,53		№139 сб шк 2017
Капуста свежая		42,75	34,20						
масло растительное		1,20	1,20						
Морковь		2,19	1,75						
лук репчатый		3,00	2,40						
томатная паста		0,72	0,72						
мука пшеничная		0,30	0,30						
сахарный песок		0,90	0,90						
соль йодированная		0,20	0,20						
Суп картофельный с вермишелью, с мясными фрикадельками	150/10			3,61	2,87	10,55	90,56	5,190	№88 СБ дошк 2016
говядина б/к (котлетное мясо)		11,97	11,4						
говядина фарш говяжий		11,97	11,4						
Лук репчатый		1,19	1						
Яйцо		0,96	0,8						
Вода для фарша		1	1						
соль йодированная		0,1	0,1						
масса полуфабриката			14,3						
масса готовых фрикаделек			10						
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 йодированная		0,50	0,50						
Вода		105,00	105,00						
Котлеты рубленые из говядины с мясным сливочным	50/2			8,44	10,79	8,25	163,96	0,060	ТТК от 25.01.2023
говядина (котлетное мясо б/к)		36,57	35,00						
говядина фарш говяжий		36,75	35,00						
лук репчатый		12,00	10,00						
масло растительное		1,00	1,00						
масса пассерованного лука репчатого			5,00						
Хлеб пшеничный		9,00	9,00						
Вода		7,00	7,00						
сухари панировочные		5,00	5,00						
соль йодированная		0,40	0,40						
масса полуфабриката			60,00						
Масло растительное		0,60	0,60						
масло сливочное		2,00	2,00						
Пюре Картофельное	120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№ 339 СБ дошк 2016
Картофель		136,40	102,60						
Молоко		18,96	18,00						
Масло сливочное		4,20	4,20						
соль йодированная		0,45	0,45						
Итого из полуфабрикатов	150			0,50	0,07	14,00	60	0,340	№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	69,23		табл 6 стр 144, Делов 2012
Итого:		547			17,92	18,96	65,83	516,08	20,32	
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток с сахаром (Кефир, ряженка, закваска)	кисломолочный напиток	150/2	155	150	4,35	3,75	8,00	83,00	1,05	№420 СБ доик 2012
	сахар		2	2						
Кондитерское изделие	варьи	20	20,00	20,00	0,75	6,10	12,50	108,50		табл 6 стр 136, Делов 2012
Итого:		172			5,10	9,85	20,50	191,50	1,05	
УЖИН										
Пудинг рыбный		45/15			8,98	2,93	4,40	80,00	0,12	№286 СБ доик 2012
	рыба (минтай с/м БГ)		51,54	37,9						
	масло отварной рыбы			30						
	Хлеб пшеничный		6,2	6,2						
	яйцо		4,8	4						
	молоко		9	9						
	масло сливочное		1,7	1,7						
	соль водородная		0,3	0,3						
	Масло растительное		0,8	0,8						
	масло пудинга			45						
	Сгуст молочный									
	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 водородная		0,09	0,09						
	масло сливочное			15						
Рис отварной размоchadoй с маслом сливочным		110/2			2,65	1,77	25,86	134,03		№304 СБ 2017
	Крупа рисовая		39,6	39,6						
	соль водородная		0,5	0,5						
	вода питьевая		240,0	240,0						
	масло сливочное		2,0	2,0						
Чай с сахаром		150/5			0,0525	0,015	5,02	20,08	0,02	№411 об доик 2012
	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, Делов 2012
Итого:		352			13,58	4,92	47,58	292,86	0,14	
ВСЕГО:		1630			46,59	45,41	200,76	1413,89	27,35	

День 2-ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборный рецент
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша пшеничная молочно-овсяная 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						
Каша с молоком	180/6			3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	№416 Дели20
		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 об до
		25	25						
		10,2	10						
		5	5						
Итого:	369			11,97	16,33	46,75	385,61	1,50	
2-ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки, виноград, малина, бананы, мандарины)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ доик 2016
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Салат картофельный с соевыми бобами	40			0,49	3,14	3,58	44,56		№23 сб доик
		21,92	16,00						
		10,24	8,00						
		21,84	12,00						
		2,40	2,00						
		2,00	2,00						

Борщ со сметаной, капуста, картофелем на курином бульоне, со сметаной	150/7			1,26	4,00	6,81	73,58	6,43	№63 сб донк 2016
Капуста свежая		15,6	12,5						
Картофель		16,63	12,5						
Морковь		11,25	9,0						
Лук репчатый		7,80	6,5						
Свекла		32	25,0						
Сахар		1,5	1,5						
Масло растительное		3,0	3,0						
соль иодированная		0,65	0,7						
Бульон		120	120,0						
Сметана		7,0	7,0						
Фрикадельки куриные в молочном соусе	40/20			5,99	7,13	5,16	109,04	0,47	№ 325 сб донк 2016
цыплята - бройлеры с/м или филе куриный		45,6	29,3						
Хлеб пшеничный		30,77	29,3						
Вода		7,3	7,3						
соль иодированная		9,0	9,0						
Масса полуфабриката		0,3	0,3						
Масло растительное			46,0						
Соус молочный:		0,6	0,6						
Молоко			20,0						
Масло сливочное		10,0	10,0						
Мука пшеничная		1,04	1,0						
Вода		1,04	1,0						
Сахар		10,0	10,0						
соль иодированная		0,2	0,2						
Макаронные изделия твердые с маслом сливочным	110/3			4,17	2,66	23,45	134,38	0,00	№219 Сб донк.2016
макаронные изделия		38,5	38,5						
вода		231,0	231,0						
соль иодированная		0,45	0,45						
масло сливочное		3	3						
Кисель	150			0,45	0,08	13,50	62,70	0,83	ТТК
Кисель-концентрат		17,5	17,5						
Сахар		5	5						
вода		150	150						
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:	555			14,68	17,43	66,35	493,49	7,73	
ПОЛДНИК									
Кисломолочный напиток	150			4,35	3,75	6,30	76,50	0,45	№346 Сб донк 2017
(кефир, ряженка, йогурт)		155	150						
Булочка дрожжевая	35			2,37	4,88	14,73	112,24		№453 сб донк 2016
Мука пшеничная		21,35	21,00						
мука пшеничная на подпыл		0,70	0,70						
Сахар		4,20	4,20						
Масло сливочное		4,55	4,55						
соль иодированная		0,21	0,21						
дрожжи сухие		0,14	0,14						
вода		10,70	10,70						
масса полуфабриката			39,90						
для крошки:									
мука пшеничная		0,84	0,84						
масло сливочное		0,70	0,70						
масло крошки			1,40						
масло растительное для смазки изделий		0,70	0,70						
Итого:	185			6,72	8,63	21,03	188,74	0,45	
УЖИН									
Запеканка творожная с молоком сладким	110/20			20,73	16,98	29,49	353,40	0,61	№251 сб донк 2016
Творог		103,2	101,2						
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						
молоко сладкое		20,40	20,00						
Чай с сахаром и лимонном	150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,02	№412 сб донк Дели 2016
чай пакетик		0,4	0,4						
Сахар		5	5						
лимон		5,55	5						
Вода		150,0	150,0						
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			22,73	17,20	46,96	433,93	2,63	
ВСЕГО:	1524			56,50	60,00	190,89	1548,78	22,31	

День 3 - ий

Наименование блюд и	Масса	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества	Энергетическая	Витамин	Сборник
---------------------	-------	----------	----------	------------------	----------------	---------	---------

продуктов	порции	(в гр)		ценность			Квал	С	рецикл
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каши кукурузная молочная с маслом сливочным	140/3			5,31	4,87	35,49	207,40	0,67	ТТК № 2Д
Крупа кукурузная		18	18,						
Молоко		70	70						
Вода		53	53						
Сахар		2	2						
соль йодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		3	3						
Чай с молоком, сахаром	180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,20	№ 413 сб доик 2016
чай безовой		0,45	0,45						
Сахар		6	6						
Молоко		92	90						
Вода		90	90						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Девн 2016
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	359			10,25	11,62	58,89	381,66	1,87	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок в асортименте в мл упаковке	200	200	200	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Девн2016
Итого:	200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
ОБЕД									
Салат из овощей с яблоками	40			0,44	3,1	2,07	30,68		№36 доик. 2016
овесла		41	32						
яблоки		8	7						
масло растительное		2,00	2,00						
Суп картофельный с овощной крупой из крупным бульоне, с мясом птицы	150/10			4,26	2,19	7,27	68,25	0,06	№86 сб доик 2016
цыплята-бройлеры с/м		24,4	23,0						
масса отварной мякоти птицы			10,0						
крупка овощная		9	9						
картофель		60	45						
Морковь		7,5	6						
Лук репчатый		7,14	6						
Масло растительное		1,5	1,5						
соль йодированная		0,5	0,5						
Бульон		105,0	105,0						
Рагу из овощей с мясным фаршем	110/40			11,21	18,94	9,15	253,56	14,05	№148 сб доик 1
фарш говяжий		52,50	50,00						
Масло растительное		2,00	2,00						
масса готового мясного фарша			40,00						
картофель		46,55	35,00						
морковь		23,40	17,60						
масса замороженной моркови			16,00						
Лук репчатый		18,48	15,40						
масса замороженного лука			12,32						
капуста свежая		32,13	25,70						
масса замороженной капусты			22,70						
соль йодированная		0,50	0,50						
Масло растительное		4,00	4,00						
соус:									№366 сб доик
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						
Компот из урюка	150			0,35	0,02	13,83	56,83	0,00	№394 СБ доик
урюк		15,3	15,0						
масса отварных сушеных фруктов			27,6						
Вода		152	152,0						
сахар		5	5						
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 14-2012
Итого:	535			18,57	24,66	46,17	478,55	14,11	
ПОЛДНИК									
Молоко растительное (молоко)	150	158	150	4,35	3,75	7,20	80,25	1,95	№419 Сб доик
Кондитерское изделие	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 13-2012
Итого:	170			5,85	5,71	22,08	163,65	1,95	
УЖИН									

Эч-почмак с мясным фаршем	75			9,90	11,20	43,00	310,72		рецептур базис и кулинарных изделий татарской кухни
Мука пшеничная		23,25	23,25						
в том числе на подпыл		0,75	0,75						
яйцо		2,34	1,95						
масло сливочное		1,95	1,95						
сахарный песок		0,75	0,75						
молоко		9,40	9,40						
дрожжи сухие		0,23	0,23						
соль йодированная		0,30	0,30						
масса теста			37,50						
фарш:									
Говядина (котлетное мясо Б/к)		17,85	17,00						
или фарш говяжий		17,85	17,00						
картофель		29,30	22,00						
Лук репчатый		7,80	6,50						
Масло сливочное		3,40	3,40						
соль		0,40	0,40						
масса фарша			49,00						
яйцо для смазки изделий		1,44	1,20						
масло растительное для смазки листов		0,23	0,23						
масса готового Эч-почмака			75,00						
масло растительное для смазки изделий		0,75	0,75						
Чай с мармеладом	170/10			0,07	0,02	10,74	43,34	0,02	№ 411 сб донк 2016
чай зеленый		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 Доки + 2/
Итого:	280			11,87	11,42	66,04	412,81	0,02	
ВСЕГО:	1544			47,85	53,41	213,38	1521,47	21,95	

День 4 - 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 со звездочками	180			5,18	4,50	15,15	119,16	0,59	№100,сб донк 2016
Суповод заливной (звездочки)		14,40	14,40						
Сахар		1,40	0,40						
Молоко		126,00	126,00						
Вода		54,00	54,00						
Масло сливочное		1,80	1,80						
Соль		0,80	0,80						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 сб донк 2016
Кофейный напиток		2,5	2,5						
Сахар		6	6						
Молоко		90	90						
Вода		108	108						
Бутерброд с маслом сливочным, с помидором	25/5/10			1,98	4,38	14,82	106,70	0,16	№2 сб донк 2016
Батон маргариный		25	25						
Масло сливочное помятое		5	5						
Итого:	406			10,00	11,48	40,32	300,44	1,92	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки, или апельсины, или банан, или мандарины)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ донк 2016
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Инд морковная	30			0,60	0,03	6,17	27,36		ТТК №135 от 26.02.2019
морковь		31,30	25,00						
Лук репчатый		6,00	5,00						
томатная паста		4,00	4,00						
масло растительное		1,50	1,50						
сахарный песок		0,30	0,30						
соль йодированная		0,30	0,30						
Суп картофельный с горохом на курином бульоне	150			3,80	7,93	20,48	106,69	3,50	СБ донк 2016 №1
Картофель		40,05	30						
Горох зеленый		12,15	12						
лук репчатый		7,2	6						
Морковь		9,6	7,5						

	соль йодированная		0,15	0,15						
	Масло растительное		3	3						
	Бульон		105	105						
Гуляш из говяжьей печени		30/30			9,56	5,30	2,04	92,63		ТТК
	Цыганка - бройлеры с/м		73,12	69,0						
	Морковь		12,5	10,0						
	Лук репчатый		6	5,0						
	Масло растительное		1,0	1,0						
	вода питьевая		20,0	20,0						
	Мука пшеничная в/с		1,5	1,5						
	Масло растительное		2	2,00						
	Соль		0,5	0,5						
	Томатная Паста		0,9	0,9						
Каша гречневая рассыпчатая с овощами с маслом сливочным		110/2			3,21	1,62	22,36	116,60		№180, сб доик 2016
	крупа гречневая		47,6	47,6						
	вода питьевая		71,0	71,0						
	соль йодированная		0,3	0,3						
	масло сливочное			100,0						
	морковь		16,5	13,2						
	лук репчатый		2,0	1,7						
	масло сливочное с овощами			110,0						
	масло сливочное		2,0	2,0						
Начинка из суфлюктов		150			0,50	0,07	14,00	60,00	0,54	№394 Сб доик 2016
	суфлюкты		12,75	12,50						
	Сахар		5,00	5,00						
	вода		152,00	152,00						
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:		537			19,98	15,37	78,90	472,51	4,04	
	ПОЛДНИК									
Кисломолочный напиток с сахаром (Кефир, ряженка, катык)		150/2			4,35	3,75	8,00	83,00	1,05	№420 Сб доик 2016
	кисломолочный напиток		155	150						
	сахар		2	2						
Булочки 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 пудинг		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						
	Масло полуфабриката			59,00						
	Яйцо (на сметану извлечен)		1,44	1,20						
	Масло растительное на сметану листов		1,00	1,00						
Итого:		202			8,15	6,35	32,45	219,67	1,20	
	УЖИН									
Биточки рубленные из рыбы хитосеппе в томатном соусе с овощами		40/20			5,46	4,70	8,85	99,98	0,74	ТТК №784 от 17.11.2023
	рыба (минтай с/м БГ) или фарш рыбный		41,10	30,0						
	хлеб пшеничный		31,50	30,0						
	вода питьевая		4,00	4,00						
	вода питьевая		6,50	6,50						
	Лук репчатый		9,00	7,50						
	масло растительное		0,60	0,60						
	масло приправленного лука			3,75						
	яйцо куриное		0,72	0,60						
	соль йодированная		0,35	0,35						
	сухари панировочные		4,00	4,00						
	Масло полуфабриката			47,2						
	Масло растительное		1,00	1,00						
	масло готовых колбас			40,0						
соус томатный с овощами				20,0						
	лук репчатый		2,4	2,00						
	морковь		5,0	4,00						
	масло растительное		0,6	0,60						
	бульон том. вода		20,0	20,0						
	Масло сливочное		0,9	0,9						
	мука пшеничная		0,9	0,9						
	морковь		1,5	1,2						
	лук репчатый		0,72	0,6						
	томатная Паста		1,2	1,2						
	Масло сливочное		0,3	0,3						
	сахар		0,2	0,2						
	соль йодированная		0,2	0,2						
	масло готового томатного соуса			18,0						
Пюре Картофельное		120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№ 335 СБ доик 2016
	Картофель		136,50	102,60						

	Молоко		18,96	18,00						
	Масло сливочное		4,20	4,20						
	соль йодированная		0,45	0,45						
Чай с сахаром		150/5			0,053	0,015	5,018	20,085	0,02	№411 об доик Де 2016
	чай десовый		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, Де 2012
Итого:		360			9,86	8,75	42,52		15,29	
ВСЕГО:		1605			48,40	42,34	204,00	#ЗНАЧ!	32,45	

День 5 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамины С	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	140/3			5,79	6,28	26,29	185,66		ТТК №5Д
		крупя геркулесовая	18	18					
		молоко	70	70					
		вода	42	42					
		сахарный песок	2	2					
		соль	0,4	0,4					
		масло сливочное	3	3					
Масло с молоком	180/6			3,67	3,19	15,82	106,74	1,43	№416 Деин201
		Каша-порошок	2	2					
		Сахар	6	6					
		Молоко	110	110					
		Вода	80	80					
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/10/5			4,55	7,02	12,92	132,83	0,07	№3, об доик 20
		Батон пшеничный	25	25					
		Сыр	10,2	10					
		Масло сливочное	5	5					
Итого:	364			14,00	16,48	55,03	425,23	1,50	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок в ассортименте в инд упаковке	200	200	200	1,00		20,20	84,80	4,00	№418 Де
Итого:	200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
ОБЕД									
Винегрет овощной с соевыми огурцами	40			0,56	4,02	2,92	50,04		№46 доикоб
		Картофель	13,76	10,00					
		Свекла	10,20	8,00					
		морковь	7,56	6,00					
		огурцы соевые	14,56	8,00					
		лук репчатый	7,14	6,00					
		масло растительное	2,40	2,40					
Суп из овощей, на курином бульоне, со сметаной	150/5			1,08	3,74	5,67	65,25	6,25	ТТК 535 23
		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 йодированная	0,50	0,50					
		Бульон	112,50	112,50					
		Сметана	5,00	5,00					
Тефтели куриные запеченные в сметанно-томатном соусе	40/20			4,98	5,17	5,89	90,00		ТТК
		Цыпочка - бройлеры с/м	40,00	25,00					
		хлеб пшеничный	6,00	6,00					
		вода питьевая	8,00	8,00					
		лук репчатый	9,60	8,00					
		масло растительное	1,50	1,50					
		мука пшеничная	2,70	2,70					
		масло растительное	2,00	2,00					
		сметанно-томатный соус		20,00					
		сметана	5,00	5,00					
		мука пшеничная	1,50	1,50					
		вода питьевая	15,00	15,00					
		томатная паста	1,00	1,00					
		соль йодированная	0,16	0,16					
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	110/3			4,17	2,66	23,45	134,38	0,00	№219 С6.
		макаронные изделия	38,5	38,5					
		вода	231,0	231,0					
		соль йодированная	0,45	0,45					
		масло сливочное	3	3					
Компот из свежих яблок	150			0,12	0,12	20,91	85,95	0,68	342 об ш
		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:	588			13,56	16,19	74,68	504,82	6,93		
	ПОЛДНИК										
	Молоко впиточное (молоко)	150	158	150	4,35	3,75	7,20	80,25	1,95		№419 Сб донок 2016
	Кондитерское изделие	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 с сыром	130			12,08	21,52	2,29	251,03	0,22		№220, сб донок 2016
			яйцо	85							
			молоко	51							
			сыр	13,26							
			масло сливочное	2,6							
			соль иодированная	0,3							
			масса готового омлета								
				130							
	Чай с сахаром и лимоним	150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,02		№412 сб донок Дели 2016
			чай весовой	0,4							
			Сахар	5							
			лимон	5,55							
			Вода	150,0							
	Хлеб пшеничный	20	20,0	20,0	1,52	0,16	9,84	47,00			табл 6 стр 134, Дели + 2012
	Итого:	310			13,70	21,70	17,29	319,82	2,24		
	ВСЕГО:	1602			48,11	60,08	189,28	1498,32	16,62		

2 неделя

День 6 - ый

Наименование блока и продукты	Масса порция	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
							Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша пшеница молочная с маслом сливочным	140/3			3,92	6,85	22,39	166,76	0,00	ТТК №6Д
			Крупа пшеница	17,7	17,7				
			Молоко	70	70				
			Вода	53	53				
			Сахар	2	2				
			соль иодированная	0,4	0,4				
			Масло сливочное	3	3				
Чай с молоком, сахаром	130/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,20	№ 413 сб донок 2016
			чай весовой	0,45	0,45				
			Сахар	6	6				
			Молоко	92	90				
			Вода	90	90				
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
			Батон вчерашний	25	25				
			Масло сливочное	5	5				
Итого:	359			8,87	13,61	45,79	341,02	1,20	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки или апельсины, или банан или мандарин)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ донок 2016
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Икра рыбачковая	30			0,27	1,41	1,78	20,88		№54 донок, СБ 2016
			икра рыбачковая	30,60	30,00				
Рапсовый салатный до куриним бульоне, со сметаной	150/5			1,34	3,80	7,37	72,45	0,06	№82 сб донок 2016
			Картофель	66,5	50				
			крупа перловая	6	6				
			Морковь	7,5	6				
			Лук репчатый	3,57	3				
			Огурцы соленые	18,2	10				
			Масло растительное	3	3				
			вода питьевая	114	114				
			соль иодированная	0,5	0,5				
			Сметана	5	5				
Курица тушеная с овощами - картофель	40/20			9,70	9,52	1,77	131,85	3,33	ТТК
			пшеница - бойлеры с/м	96,6	92,0				
			соль иодированная	0,3	0,30				
			масса отварной мякоти птицы		40,0				
			пшеница						
			лук репчатый	18,00	15,00				
			морковь	10,00	8,00				
			Масло сливочное	1,60	1,60				
			бульон	6,70	6,70				
Каша гречневая рассычатая	110			6,46	2,96	29,15	169,00		№179 сб шк 2017

Кисель	Крупа гречневая	52,00	52,00							
	Вода	78,00	78,00							
	Масло сливочное	1,70	1,70							
	соль иодированная	0,24	0,24		0,54	0,08	13,50	62,70	0,99	ТТК
	Кисель-концентрат	17,50	17,50							
Хлеб ржаной	Сахар	5,00	5,00							
	вода	150,00	150,00							табл 6 стр 144, Дени + 2012
Итого:		540			20,62	18,19	67,42	526,11	4,38	
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток		150			4,35	3,75	6,30	76,50	0,45	№386 сб донк 2017
(кефир, ряженка, сметана)	кисломолочный напиток		155,00	150,00						
Комбинированное изделие	вафли	20	20,00	20,00	0,75	6,10	12,50	108,50		табл 6 стр 136, Дени + 2012
Итого:		170			5,10	9,85	18,80	185,00	0,45	
УЖИН										
Корочневый батончик	пшеница мелк.	130		35,00	15,98	9,50	50,58	350,13	0,07	ТТК 810 от 15.02.2023
	Масло сливочное		9,00	9,00						
	мука пшеничная в/с		17,00	17,00						
	сахарный песок		9,00	9,00						
	творожная масса			95,00						
	Творог		68,00	68,00						
	Сахарный песок		13,50	13,50						
	Яйцо куриное		16,20	13,50						
	пшеница мелк.			14,20						
	Масло сливочное		3,50	3,50						
	мука пшеничная в/с		7,20	7,20						
	сахарный песок		3,50	3,50						
	масло подсолнечное			144,00						
	Напиток из молока		150/5			0,51	0,21	5,57	26,15	75
	молоко		15,3	15						
	сахар		5	5						
	вода		150	150						
Итого:		285			16,49	9,71	56,15	376,28	75,07	
ВСЕГО:		1454			51,47	51,75	197,96	1475,41	91,10	

День 7 - ой

Наименование блюда и ингредиентов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Кисель молочный с маслом сливочным	140/3			4,24	4,60	22,61	149,26	0,82	ТТК №4Д
		18,00	18,00						
		123,00	123,00						
		2,00	2,00						
		0,40	0,40						
		3,00	3,00						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 сб донк 2016
		2,5	2,5						
		6	6						
		90	90						
		108	108						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/10/5			4,55	7,02	12,92	132,83	0,07	№3 сб донк 201
		25	25						
		10,2	10						
		5	5						
Итого:		369		11,64	14,02	45,88	356,67	2,06	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок	200	200	200	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дени201
в ассортименте в инд упаковке									
Итого:		200		1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
ОБЕД									
Салат с картофелем и соевыми огурцами	40			0,49	3,14	3,58	44,56		№23 сб донк 2016
		21,92	16,00						
		10,24	8,00						
		21,84	12,00						
		2,40	2,00						
		2,00	2,00						
Щи со сметаной капустой с картофелем из бульона из индейки, со сметаной	150/5			1,19	3,72	4,72	61,95	9,49	№73 сб донк 201
		37,5	30						
		23,94	18						
		7,5	6						
		7,14	6						
		3	3						
		0,5	0,5						
		120	120						
		5	5						
Плов из говяжьей индейки	150			6,92	5,95	34,32	217,98	4,08	№265 сб донк 20

	индейки филе б/к		33,60	33,60						
	масса отварного филе индейки			24,00						
	масло сливочное		5,00	5,00						
	Лук репчатый		8,93	7,50						
	Морковь		12,50	10,00						
	Крупа рисовая		32,00	32,00						
	вода		65,00	65,00						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	масса тарнира			126,00						
Напиток из сухофруктов		150			0,50	0,07	14,00	60,00	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	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дошк 2012
Итого:		530			11,41	13,30	70,47	453,72	14,11	

ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток с сахаром		150/2			4,35	3,75	8,00	83,00	1,05	№420 СБ дошк 2016
(Кефир, ржаная мука)	кисломолочный напиток		155	150						
	сахар		2	2						
Ватрушка с творогом		50			6,15	3,65	19,45	134,67	0,03	№410, 458 шк 20
	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 иодированная		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 рубленные из рыбы		50			6,10	3,88	7,34	89,00	0,16	ТТК №3
	рыба (мелкая 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 иодированная		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						
Пюре Картофельное		120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№ 339 СБ дошк
	Картофель		126,80	100,60						
	Молоко		18,96	18,00						
	Масло сливочное		4,20	4,20						
	соль иодированная		0,45	0,45						
Чай с мармеладом		170/10			0,07	0,02	10,74	43,34	0,02	№ 411 сБ дошк
	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, 2012
Итого:		375			10,52	7,94	46,73	300,89	14,71	
ВСЕГО:		1676			45,06	42,67	210,73	1413,75	35,96	

День 8 - ой

Наименование блюда и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамины С	Сборка рецепт
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	140/3			5,79	6,28	26,29	185,66		ТТК №5Д
		18	18						
		70	70						
		42	42						
		2	2						
		0,4	0,4						
		3	3						

Каша с молоком		180,6			3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	№416 Дели 2016
	Каша-геркулес		2	2						
	Сыр		6	6						
	Молоко		110	110						
	Вода		80	80						
Бутерброд с маслом сливочным		25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
	Батон нарезной		25	25						
	Масло сливочное		5	5						
Итого:		359			11,37	13,82	50,08	374,94	1,43	
2 - ой ЗАВТРАК										
Фрукты свежие		100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ доок 2016
(яблоки, груши, апельсины, бананы, виноград)										
Итого:		100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД										
Салат из зеленого горошка в/с		30			0,89	1,55	1,88	25,08		№10 СБ доок 2016
	зеленый горошек в/с		48,10	28,50						
	масло растительное		1,50	1,50						
Суп картофельный с греческой крупой из курином бульоне		150			1,18	1,63	7,27	51,45	0,05	№86 сБ доок 2016
	картофель		59,85	45						
	крупя греческая		12	12						
	лук репчатый		7,14	6						
	морковь		7,5	6						
	масло растительное		1,5	1,5						
	сок томатный		0,65	0,65						
	бульон		105	105						
Суфле куриное с рисом		55			9,47	9,02	2,52	129,00		№328 СБ 2016
	курица/филе		92,34	92,34						
	масло сливочной заготовки птицы			38,00						
	крупя рисовая		3,50	3,50						
	вода		12,90	12,90						
	сок томатный		0,10	0,10						
	Масло сливочное			15,00						
	Яйцо		7,20	6,00						
	масло сливочное		3,00	3,00						
	сыр		1,53	1,50						
Рагу из овощей		120			2,02	12,56	9,83	162,29	14,30	№148 ,сБ доок 2016
	картофель		53,20	40,00						
	морковь		24,00	19,20						
	масло сливочной моркови			18,00						
	Лук репчатый		20,40	16,80						
	масло сливочное			13,20						
	капусты свежая		32,75	26,20						
	масло сливочной капусты			24,00						
	сок томатный		0,60	0,60						
	Масло растительное		4,00	4,00						
	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						
	сыр		0,35	0,35						
	сок томатный		0,35	0,35						
	масло сливочное			35,00						
	масло рагу			120,00						
Компот из фруктов		150			0,35	0,02	13,83	56,83	0,00	№394 СБ доок 2016
	фрукты		15,3	15,0						
	масло сливочное фруктов			27,6						
	Вода		152	152,0						
	сыр		5	5						
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		2012
Итого:		550			16,22	25,20	49,18	493,88	14,35	
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 СБ доок 2016
(кефир, ряженка, мацони)										
Греческая каша из дрожжевого теста		40	155	150	3,67	5,65	20,12	146	0,11	№445 сБ доок 2016
	Мука пшеничная в/с		25,64	25,64						
	мука пшеничная в/с из мацони		0,8	0,8						
	Сыр		1,36	1,36						
	Масло сливочное		1,16	1,16						
	яйцо куриное		1,63	1,36						
	сок томатный		0,4	0,4						
	Дрожжи сухие		0,2	0,2						
	Вода питьевая		10,32	10,32						
	показано		10,2	10						
	Масло растительное		1,25	1,25						
	яйцо для смазки изделий		0,75	0,75						
Итого:		190			8,02	9,40	26,42	222,00	0,56	

УЖИН										
Омлет картофельный		130	84	70	12,08	21,52	2,29	251,03	0,22	№229, сб донк 2016
	яйцо		65	65						
	молоко			135						
	масло сливочное		2	2						
	соль поваренная		0,3	0,3						
	масло говяжье ошветл			130						
Чай с сахаром		150/5			0,653	0,015	5,018	20,085	0,02	№411 сб донк Дели20
	чай зеленый		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:		1509			50,05	70,55	155,08	1467,69	26,58	

День 9-ый

Наименование блюда и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
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	180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,20	№ 413 сб донк 201
		0,45	0,45						
		6	6						
		92	90						
		90	90						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/10/5			4,55	7,02	12,92	132,83	0,07	№3, сб донк 2016
		25	25						
		10,2	10						
		5	5						
Итого:	369			13,59	14,25	54,37	400,55	1,94	
2- ой ЗАВТРАК									
Сок в дозированной упаковке	200	200	200	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели20
Итого:	200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
ОБЕД									
Салат из протушенной моркови с яблоком	40			0,43	0,07	3,45	16,16		№39 сб донок
		38,12	30,50						
		11,40	10,00						
		2,00	2,00						
Суп картофельный с сыром на мясном бульоне, с мясными фрикадельками	150/10			5,63	5,02	9,96	115,15	0,14	СБ донк. 2016 №
		40,00	30						
		12,15	12						
		7,2	6						
		9,6	7,5						
		0,5	0,5						
		3	3						
		105	105						
		11,9	11,4						
		11,97	11,4						
		1,19	1						
		0,96	0,8						
		1	1						
		0,1	0,1						
			14,3						
			10						
Тефтели мясные	50			5,79	5,21	5,62	92,46	0,04	№303 сб донк
		33,30	31,70						
		33,30	31,70						
		0,50	0,50						
		10,00	10,00						
		10,00	10,00						
		12,00	10,00						
		1,50	1,50						
			5						
		3,40	3,40						
			60,00						

Вермишель отварная с маслом сливочным	масло растительное	110/3	1,50	1,50	4,17	2,66	23,45	134,38	0,83	№219 Сб дощк 2016
	вермишель		38,5	38,5						
	вода		231	231						
	соль поваренная		0,4	0,4						
	масло сливочное		3	3						
Кисель		150			0,45	0,08	13,50	62,70	0,83	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	13,85	65,23		табл 6 стр 144, Дени + 2012
Итого:		548			18,78	13,46	69,83	490,08	1,01	
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, сметана)	кисломолочный напиток	150			4,35	3,75	6,30	76,50	0,45	№386 Сб дощк 2017
Кондитерское изделие	печенье	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 136, Дени +, 2012
Итого:		170			5,85	5,71	21,18	159,90	0,45	
УЖИН										
Запеканка творожная с мясным соусом		110/20			20,73	16,78	29,49	353,40	0,61	№251 сб дощк 2016
	Творог		103,2	101,2						
	крупы 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						
	Сушари панированные		4,4	4,4						
	соль поваренная		0,55	0,55						
	молоко сухое		20,40	20,00						
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,02	№412 сб дощк Дени 20
	чай зеленый		0,8	0,8						
	Сахар		5	5						
	лимон		5,55	5						
	Вода		150	150						
Итого:		290			20,83	17,00	34,66	375,18	2,63	
ВСЕГО:		1577			60,05	50,42	200,24	1510,52	10,03	

День 10 - ый

Наименование блюда и продукции	Масса порции	Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептур	
				белки	жиры	угл-ды				
ЗАВТРАК										
Каша рисовая манная с маслом сливочным	140/3			4,17	4,50	30,01	179,36	0,67	ТТК №8Д	
			17,7	17,7						
			70	70						
			53	53						
			2	2						
			0,4	0,4						
			3	3						
Каша гречневая с маслом сливочным	180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 сб дощк 2016	
			2,5	2,5						
			6	6						
			90	90						
			108	108						
Булочки с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дени 2016	
			25	25						
			5	5						
Итого:	359			8,93	11,46	53,28	352,44	1,84		
2 - ой ЗАВТРАК										
Фрукты свежие (яблоки или апельсины, или бананы, или виноград)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дощк 2016	
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00		
ОБЕД										
Суп из овощей отварной с растительным маслом	40			0,57	2,44	3,34	37,56		№34 сб дощк Дени 2016	
			48,64	38,00						
			2,40	2,40						
Суп лапша домашняя из бурого бульона	150			1,54	3,33	6,97	62,45	0,03	№94 сб дощк 2016	
			11,3	11,3						
			3,6	3						
			2,1	2,1						
			0,18	0,18						
				12						
			7,50	6,0						
			7,1	6,0						
			3	3						
			143	143,00						
			0,5	0,5						

Биточки "Домашние"	50			7,61	11,07	7,66	161,00	0,52	25.12.2018 №509
		высок - 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					
		яйца	0,6	0,5					
		Мука пшеничная	3,75	3,75					
		масло растительное	1,9	1,9					
Картофель запеченный	120			3,26	7,07	25,31	182,40		№147 СБ 2017
		картофель	231,60	174,00					
		соль йодированная	0,30	0,30					
		масло растительное	5,00	5,00					
Компот из свежих яблок	150			0,12	0,12	11,00	46,75	0,68	342 сб шк 2017
		яблоки свежие	27,4	24,0					
		вода	152,0	152,0					
		сахар	5,0	5,0					
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144 Деи 2012
Итого:	535			15,41	24,45	68,13	565,69	1,23	
ПОЛДНИК									
Молоко растительное (молоко)	150			4,35	3,75	7,20	80,25	1,95	№419 СБ доик 2016
Кефирное изделие	20			1,50	1,96	14,88	83,40		+2012
Итого:	170			5,85	5,71	22,08	163,65	1,95	
УЖИН									
Рассолье с рыбой	100			11,50	9,50	25,00	220,00	0,15	ТТК
		мука пшеничная	50,0	50,0					
		мука пшеничная из тонкого	2,0	2,0					
		Сахар	2,50	2,5					
		Масло сливочное	2,50	2,50					
		соль йодированная	0,50	0,50					
		дрожжи сухие	0,20	0,2					
		вода	21,5	21,5					
		Масло теста		75,0					
		молодой ПБГ с/м	57,0	41,0					
		масло готовой рыбы		33,6					
		Лук репчатый	6,0	5,0					
		Масло йодированного лука		2,5					
		Мука пшеничная	0,4	0,4					
		масло сливочное	4,0	4,0					
		соль йодированная	0,50	0,50					
		Масло фарша рыбного		40,0					
		Масло полуфабриката		115,0					
		смазки листов	0,4	0,4					
Напиток из ромашки	150/5			0,51	0,21	5,57	26,15	75,00	№399 сб доик 2016
		ромашка	15,3	15					
		сахар	5	5					
		вода	150	150					
Итого:	255			12,01	9,71	30,57	246,15	75,15	
ВСЕГО:	1419,00			42,60	51,72	183,86	1374,93	90,17	
ИТОГО за 10 дней	15540,00			496,38	528,36	1946,18	#ЗНАЧ!	374,52	
В среднем на 1 ребенка в день	1554			49,64	52,84	194,62	#ЗНАЧ!	37,45	

Примечание:

1. Предусмотренные средне-суточные 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:
 - 3.1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Моисович М.П. Москва Деи принт 2010г.
 - 3.2 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для приготовления общественного питания при общеобразовательных школах, Тутельян В.А. Москва 2004 г.
 - 3.3 Таблица химического состава и идентичности российских продуктов питания Тутельян В.А., Москва Деи Принт 2012 г.
 - 3.4 Сравнительный рецептурный сборник для питания детей г. Москва выпуск 4, 2005
 - 3.5 Сборник технико-технологических нормативов, рецептурный сборник кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010
 - 3.6 Сборник рецептур из продуктов питания для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Моисович М.П. Москва Деи принт 2016г.
3. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
 - говядина I категории упитанности;
 - свинокопченый вырезок I категории упитанности;
 - рыба мороженая крупная или средняя упитанности без костей;
 - яйца куриные - рассчитаны условно при массе брутто 48г- массой нетто 40г;
 - картофель - рассчитан по дозировке продуктов с 1,09г (27% отходы) моркови, свекла рассчитаны с 1,09 (20% отходы);
 - масло сливочное с массовой долей жира 72,5%
 - орехи соевые в бликах без уксуса, с лимонной кислотой
 - сметана с массовой долей жира 15%
 - аналогичные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%