



**Примерное 10-дневное меню**  
 для организации питания детей в дошкольных учреждениях  
 с 8-10,5 - часовым пребыванием от 3 до 7 лет

День 1 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин	Сборник рецептов
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды	ценность	С	
		брутто	нетто				Ккал		
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным	180/3			5,35	5,41	38,57	225,00	0,86	ТТК №7Д
Крупа рисовая		13,50	13,50						
Крупа пшeнная		10,00	10,00						
Молоко		90,00	90,00						
Вода		68,00	68,00						
Сахар		2,50	2,50						
соль иодированная		0,50	0,50						
Масло сливочное		3	3						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№414 Дети 2016
Кофейный напиток		2,50	2,50						
Сахар		6,00	6,00						
Молоко		90,00	90,00						
Вода		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным	30/5			2,29	4,50	15,49	111,60		№1 сб дошк Дети2016
Батон нарезной		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
<b>Итого:</b>	<b>406</b>			<b>10,49</b>	<b>12,32</b>	<b>60,05</b>	<b>379,27</b>	<b>2,03</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Фрукты свежие(яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ
<b>Итого:</b>	<b>100</b>			<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>9,80</b>	<b>47,00</b>	<b>10,00</b>	
<b>ОБЕД</b>									
Икра морковная	50			1,01	0,05	10,28	45,6		ТТК
морковь		50,00	40,00						
лук репчатый		9,60	8,00						
томатная паста		7,00	7,00						
масло растительное		2,50	2,50						
сахарный песок		0,50	0,50						
соль иодированная		0,50	0,50						
Суп вермишелевый с картофелем с мясными фрикадельками	180/15			4,93	3,80	12,68	114,56	6,17	№103,сб дошк2016
говядина (котлетное мясо б/к)		17,85	17,1						
или фарш говяжий		17,95	17,1						
Лук репчатый		1,79	1,5						
Яйцо		1,44	1,2						
Вода для фарша		1,5	1,5						
соль иодированная		0,15	0,15						
Масса полуфабриката			21,5						
масса готовых фрикаделек			15						
Картофель		79,80	60,00						
Морковь		10,00	8,00						
Лук репчатый		9,52	8,00						
вермишель		8,00	8,00						
Масло растительное		2,00	2,00						
соль иодированная		0,70	0,70						
Вода		132,00	132,00						
Голубцы ленивые со сметанно-томатным соусом	120/30			10,16	10,45	21,01	201,98	0,650	№314 сб дошк 2016
капуста свежая		91	72						
говядина (котлетное мясо б/к)		47	45						
или фарш говяжий		45	45						
крупа рисовая		6	6						
масса отварного риса			17						
лук репчатый		12	10						
масло растительное		3	3						
масса припущенного лука			10						
яйцо		6	5						
соль иодированная		0,6	0,6						
масса полуфабриката			139						
масло растительное		1,00	1,00						
соус сметанно-томатный									
мука пшеничная		2,25	2,25						
вода		22,50	22,50						
сметана		7,50	7,50						
томатная паста		1,20	1,20						

Напиток из сухофруктов	соль йодированная	180	0,30	0,30	0,60	0,08	20,81	68,18	0,65	№394 Сб дошк 2016
	сухофрукты		15,30	15,00						
	Сахар		6,00	6,00						
	вода		183,00	183,00						
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	89,10		табл 6 стр 144,Дели + 2012
<b>Итого:</b>		<b>645</b>			<b>21,56</b>	<b>15,12</b>	<b>94,89</b>	<b>578,17</b>	<b>7,47</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>										
Котлеты рыбные		70			8,54	5,43	10,26	124,56	0,22	№271 СБ дошк 2016
	рыба (минтай с/м БГ) или фарш рыбный		63,3	46,2						
	соль йодированная		48,51	46,2						
	хлеб пшеничный		0,7	0,7						
	молоко		12,6	12,6						
	сухари панировочные		18,2	18,2						
	масса полуфабриката		7	7						
	масло растительное		3	3						
Пюре Картофельное		140			2,86	4,48	19,08	128,10	16,95	№ 339 СБ дошк 2016
	Картофель		159,60	119,70						
	Молоко		22,12	21,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
	соль йодированная		0,52	0,52						
Чай с сахаром		180/6			0,06	0,02	6,02	24,10	0,03	№ 410,411 сб дошк Дели 2016
	чай весовой		0,45	0,45						
	сахар		6,00	6,00						
	Вода		180,00	180,00						
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
<b>Итого:</b>		<b>426</b>			<b>13,74</b>	<b>10,17</b>	<b>50,12</b>	<b>347,26</b>	<b>17,20</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1577</b>			<b>46,20</b>	<b>38,01</b>	<b>214,86</b>	<b>1351,70</b>	<b>36,70</b>	

**День 2- 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	
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша полбяная молочная с маслом сливочным	180/3			4,83	7,26	29,50	202,64		ТТК №1Д
		22,50	22,50						
		90,00	90,00						
		68,00	68,00						
		2,50	2,50						
		0,50	0,50						
		3,00	3,00						
Какао с молоком	180/6			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	№416 Дели2016
		2,00	2,00						
		6,00	6,00						
		110,00	110,00						
		80,00	80,00						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	30/10/5			4,93	7,16	15,49	146,10		№3 сб дошк2016
		30	30						
		10,2	10						
		5	5						
<b>Итого:</b>	<b>414</b>			<b>13,43</b>	<b>17,61</b>	<b>50,98</b>	<b>407,57</b>	<b>1,43</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Кисломолочный напиток	180/3			5,22	4,50	10,19	102,00	1,05	№420 СБ дошк 2016
(Кефир, ряженка, катык) с сахаром		185	180						
		3	3						
<b>Итого:</b>	<b>183</b>			<b>5,22</b>	<b>4,50</b>	<b>10,19</b>	<b>102,00</b>	<b>1,05</b>	
<b>ОБЕД</b>									
Салат из картофеля с солеными огурцами	60			0,73	4,71	5,38	66,84	3,62	№23 сб дошк2016
		32,90	18,00						
		32,90	24,00						
		15,36	12,00						
		3,60	3,00						
		3,00	3,00						
Борщ со свежей капустой, картофелем, со сметаной	180/7			1,50	4,77	8,11	87,64	7,66	№88 сб дошк2016
		20,00	16,00						
		21,28	16,00						
		12,50	10,00						
		9,52	8,00						
		41,00	32,00						
		2,40	2,40						
		1,00	1,00						
		4,00	4,00						
		0,70	0,70						
		140,00	140,00						
		7,00	7,00						
Тефтели куриные запеченные в сметанно-томатном соусе	50/25			6,23	6,46	7,36	112,50	0,38	ТТК 1001 от 10.06.2024
		50,00	32,50						

	или фарш куриный		34,20	32,50							
	хлеб пшеничный		7,50	7,50							
	Вода		10,00	10,00							
	Лук репчатый		12,00	10,00							
	Масло растительное		2,00	2,00							
	Масса припущенного лука			7,50							
	Мука пшеничная		3,50	3,50							
	Масса полуфабриката			60,00							
	Масло растительное		2,00	2,00							
	масса готовых тефтелей			50,00							
	сметанно-томатный соус:			25,00							
	сметана		6,25	6,25							
	Мука пшеничная		1,88	1,88							
	вода		18,75	18,75							
	томатная паста		1,25	1,25							
	соль иодированная		0,20	0,20							
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным		130/3			4,93	2,75	27,70	155,22	0,00	№219 С6 дошк 2016	
	макаронные изделия		45,5	45,50							
	вода		275,0	275,0							
	соль иодированная		0,5	0,5							
	Масло сливочное		3,0	3,0							
Компот из свежих яблок		180			0,14	0,14	13,20	55,26	0,81	342 с6 шк 2017	
	яблоки свежие		31,92	28,00							
	вода		183,00	183,00							
	сахар		6,00	6,00							
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012	
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	89,10		табл 6 стр 144, Дели + 2012	
<b>Итого:</b>		<b>705</b>			<b>18,39</b>	<b>19,57</b>	<b>91,87</b>	<b>625,31</b>	<b>12,47</b>		
<b>ПОЛДНИК</b>											
Запеканка творожная с повидлом		120/30			13,34	14,53	49,10	418,50	2,14	№251, с6 дошк 2016	
	Творог		112,17	110,00							
	Крупа манная		6,90	6,90							
	Яйцо		6,00	5,00							
	сахарный песок		9,60	9,60							
	Сметана		4,80	4,80							
	Масло сливочное		4,80	4,80							
	Сухари панировочные		4,80	4,80							
	соль иодированная		0,60	0,60							
	повидло		30,60	30,00							
Сок (или нектар)		180	180,00	180,00	0,90		18,18	76,00	3,60	№418 с6 дошк 2016г	
в ассортименте											
<b>Итого:</b>		<b>330</b>			<b>14,24</b>	<b>14,53</b>	<b>67,28</b>	<b>494,50</b>	<b>5,74</b>		
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1632</b>			<b>51,28</b>	<b>56,21</b>	<b>220,32</b>	<b>1629,38</b>	<b>20,69</b>		

### День 3 - ий

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			
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша манная молочная с маслом сливочным	180/3			5,45	5,29	29,06	186,30	1,05	ТТК №4Д
		22,50	22,50						
		158,00	158,00						
		2,50	2,50						
		0,50	0,50						
		3,00	3,00						
Чай с молоком, сахаром	180/6			2,67	2,27	10,34	72,70	1,20	№ 413 с6 дошк 2016
		0,45	0,45						
		6	6						
		92	90						
		90	90						
Бутерброд с маслом сливочным	30/5			2,29	4,50	15,49	111,60		№1 с6 дошк Дели2016
		30,00	30,00						
		5,00	5,00						
<b>Итого:</b>	<b>404</b>			<b>10,41</b>	<b>12,06</b>	<b>54,89</b>	<b>370,60</b>	<b>2,25</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Фрукты свежие (яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ
<b>Итого:</b>	<b>100</b>			<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>9,80</b>	<b>47,00</b>	<b>10,00</b>	
<b>ОБЕД</b>									
Салат из квашеной капусты	50			0,85	2,50	4,23	42,85		акт проработки №10 от 15.06.2016
		57,20	40,00						
		6,00	5,00						
		2,50	2,50						
		2,50	2,50						
Суп картофельный с горохом на бульоне из индейки	180			3,95	3,79	11,91	106,74	4,19	№87, с6 дошк2016
		14,58	14,4						
		47,88	36						
		11,52	9,00						
		8,64	7,20						
		3,6	3,6						
		0,7	0,7						
		126	126						



Плов из отварной индейки	индейки филе б/к	200	44,80	44,8	9,22	7,94	45,75	290,64	5,44	№265 сбшк 2017	
	масса отварного филе индейки			32,0							
	масло сливочное		8,0	8,0							
	Лук репчатый		11,9	10,00							
	Морковь		16,3	13,00							
	Крупа рисовая		55,0	55,0							
	вода		86,0	86,0							
	соль иодированная		0,8	0,8							
	масса гарнира			168,0							
	Компот из урюка	урюк	180	18,40	18,00	0,40	0,02	16,60	68,20		2,44
масса отварных сухофруктов				28,8							
Сахар			6,00	6,00							
вода			183,00	183,00							
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47	0	табл 6 стр 134,Дели + 2012 табл 6 стр 144,Дели + 2012	
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	89,10			
<b>Итого:</b>		<b>675</b>			<b>18,91</b>	<b>14,95</b>	<b>106,15</b>	<b>644,53</b>	<b>12,07</b>		
<b>ПОЛДНИК</b>											
Фрикадельки рыбные отварные	рыба (минтай с/м БГ) или фарш рыбный	80	81,60	60,00	13,41	2,82	1,14	88,00	1,33	№279 сб дошк 2016	
	хлеб пшеничный		12,00	12,00							
	яйцо		9,60	8,00							
	масло сливочное		3,00	3,00							
	соль иодированная		0,12	0,12							
	вода питьевая		12,00	12,00							
	Картофель запеченный	140			3,80	8,25	29,53	212,80			№147 сб шк 2017
	Картофель		270,00	203,00							
соль иодированная		0,35	0,35								
Напиток из шиповника	масло растительное	180/6	5,00	5,00	0,61	0,25	18,68	79,38	90,00	№399 сб дошк 2016	
	вода питьевая		180	180							
	сахарный песок шиповник		6	6							
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012	
<b>Итого:</b>		<b>436</b>			<b>20,10</b>	<b>11,57</b>	<b>64,11</b>	<b>450,68</b>	<b>91,33</b>		
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1615</b>			<b>49,83</b>	<b>38,98</b>	<b>234,95</b>	<b>1512,81</b>	<b>115,65</b>		

День 4 - ый										
Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин	Сборник рецептур	
		(в гр) брутто	(в гр) нетто	белки	жиры	угл-ды	ценность	С		
							Ккал			
<b>ЗАВТРАК</b>										
Каша ячневая молочная с маслом сливочным	180/3			6,54	6,15	35,21	223,41	0,86	ТТК №10Д	
		Крупа ячневая	22,5	22,5						
		Молоко	90	90						
		Вода	68	68						
		Сахар	2,5	2,5						
		соль иодированная	0,5	0,5						
Кофейный напиток с молоком	180/6	Масло сливочное	3	3	2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№414 Дели 2016
		Кофейный напиток	2,50	2,50						
		Сахар	6,00	6,00						
		Молоко	90,00	90,00						
		Вода	108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным, с повидлом	30/5/10			2,35	4,52	17,39	119,80	0,16		
		Батон нарезной	30,00	30,00						
		масло сливочное	5,00	5,00						
		повидло	10,00	10,00						
<b>Итого:</b>	<b>414</b>			<b>11,74</b>	<b>13,08</b>	<b>58,59</b>	<b>385,88</b>	<b>2,19</b>		
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>										
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, казак)	180			5,22	4,50	7,56	91,80	0,54	№420 СБ дошк 2016	
	кисломолочный напиток	180	185	180	5,22	4,50	7,56	91,80		0,54
<b>Итого:</b>										
<b>ОБЕД</b>										
Салат из зеленого горошка к/с	50			1,49	2,59	3,13	41,8		№10 сб дошк 2016	
		зеленый горошек к/с	80,16	48,00						
		масло растительное	2,50	2,50						
Суп картофельный с пшеничной крупой	180			1,42	1,95	8,72	61,74	5,94	№86 сб дошк 2016	
		крупа пшеничная	12,00	12,00						
		картофель	80,00	60,00						
		Морковь	10,00	8,00						
		Лук репчатый	9,52	8,00						
		Масло-растительное	2,00	2,00						
		соль иодированная	0,70	0,70						
		Бульон	120,00	120,00						
Птица, тушенная в соусе с овощами	200			17,79	13,83	17,20	264,00	11,61	№319 СБ дошк 2016	

	цыплята - бройлеры с/м		97,5	92,0							
	масса отварной мякоти птицы			40,0							№372 СБ дошк 2016
	соус сметанный :										
	Вода или отвар		15	15,0							
	сметана		5	5,0							
	мука пшеничная		1,5	1,5							
	соль иодированная		0,16	0,16							
	масса соуса			20,0							
	картофель		137	103,0							
	морковь		37,5	30,00							
	Лук репчатый		28	23,00							
	Масло растительное		1,5	1,5							
	соль иодированная		0,8	0,8							
	масса овощей с соусом			160,0							
Напиток из сухофруктов		180			0,60	0,08	20,81	68,18	0,65		№394 СБ дошк 2016
	сухофрукты		15,30	15,00							
	Сахар		6,00	6,00							
	вода		183,00	183,00							
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00		табл 6 стр 134,Дели + 2012
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	89,10			табл 6 стр 144,Дели + 2012
<b>Итого:</b>		<b>680</b>			<b>26,16</b>	<b>19,19</b>	<b>79,98</b>	<b>583,57</b>	<b>18,20</b>		
<b>ПОЛДНИК</b>											
Омлет натуральный		150			13,94	24,83	2,64	289,66	0,32		№229,сб дошк2016
	яйцо		114	95							
	молоко		60	60							
	масса омлетной смеси			155							
	масло сливочное		2,5	2,5							
	соль иодированная		0,4	0,4							
Сок		180	180,00	180,00	0,90		18,18	76,00	3,60		Согласно сборника рецептур (дошкольн.) 2016г №418
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00		табл 6 стр 134,Дели + 2012
<b>Итого:</b>		<b>360</b>			<b>17,12</b>	<b>25,07</b>	<b>35,58</b>	<b>436,16</b>	<b>3,92</b>		
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1634</b>			<b>60,24</b>	<b>61,84</b>	<b>181,71</b>	<b>1497,41</b>	<b>24,85</b>		

День 5 - ый											
Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур		
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С			
<b>ЗАВТРАК</b>											
Суп молочный с вермишелью	200			4,38	3,80	14,36	120,00			№100,сб дошк 2016	
		16,00	16,00								
		1,10	1,10								
		140,00	140,00								
		60,00	60,00								
		2,00	2,00								
Какао с молоком	180	0,80	0,80	3,67	3,19	5,99	58,83	1,43		№416 Дели2016	
		2,00	2,00								
		6,00	6,00								
		110,00	110,00								
		80,00	80,00								
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	30/10/5			4,93	7,16	15,49	146,10			№3 сб дошк2016	
		30	30								
		10,2	10								
		5	5								
<b>Итого:</b>	<b>425</b>			<b>12,98</b>	<b>14,15</b>	<b>35,84</b>	<b>324,93</b>	<b>1,43</b>			
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>											
Фрукты свежие (яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00		№386 СБ	
<b>Итого:</b>	<b>100</b>			<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>9,80</b>	<b>47,00</b>	<b>10,00</b>			
<b>ОБЕД</b>											
Винегрет овощной	60			0,84	6,02	4,37	75,06	5,78		№46 дошколь. 2016	
		20,64	15,00								
		15,30	12,00								
		11,40	9,00								
		21,84	12,00								
		10,71	9,00								
		3,60	3,60								
Суп из овощей с мясными фрикадельками, со сметаной	180/10/7			3,67	6,50	6,87	106,12			ТТК 535 23,12,2020	
		77,14	58								
		31,25	25								
		12,5	10								
		12	10,08								
		4	4								
		0,8	0,8								
		130	130								

Котлеты рубленые из говядины	говядина (котлетное мясо б/к)	11,9	11,4							
	или 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									
	фрикаделек		14,3							
масса готовых фрикаделек		10								
Сметана	7	7								
70				11,79	13,09	11,51	211,06	0,84	ТТК от 25.01.2023	
Каша гречневая рассыпчатый с овощами, с маслом сливочным	говядина (котлетное мясо б/к)	51,16	49							
	или фарш говяжий	51,45	49							
	Лук репчатый	14,64	12,3							
	Хлеб пшеничный	11	11							
	Вода	14,7	14,7							
	Сухари панировочные	4,00	4,00							
	соль йодированная	0,7	0,7							
	масса полуфабриката		75,3							
масло растительное	1	1								
130/2				3,80	2,37	26,43	141,96		№180 сб дошк 2016	
Компот из свежих яблок	Крупа гречневая	54,70	54,70							
	соль йодированная	0,33	0,33							
	Вода питьевая	82,00	82,00							
	морковь	22,00	17,00							
	лук репчатый	2,40	1,50							
	масло сливочное	3,00	3,00							
	180				0,14	0,14	13,20	55,26	0,81	342 сб шк 2017
	яблоки свежие	31,92	28,00							
вода	183,00	183,00								
сахар	6,00	6,00								
25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012		
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	89,10		табл 6 стр 144,Дели + 2012	
<b>Итого:</b>	<b>709</b>			<b>25,11</b>	<b>28,85</b>	<b>92,51</b>	<b>737,31</b>	<b>7,43</b>		
<b>ПОЛДНИК</b>										
Элеш с птицей	100			10,90	14,00	22,30	245,00			Согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий татарской кухни
	мука пшеничная	30,80	30,80							
	в том числе на подпыл	1,20	1,20							
	сахарный песок	0,80	0,80							
	масло сливочное	5,00	5,00							
	яйцо куриное	6,00	5,00							
	сметана	12,50	12,50							
	соль йодированная	0,40	0,40							
	масса теста		52,00							
	цыплята - бройлеры с/м	51,60	36,00							
	картофель	34,58	26,00							
	Лук репчатый	7,20	6,00							
	Масло сливочное	5,00	5,00							
	соль	0,80	0,80							
	масса фарша		72,00							
яйцо куриное для смазки изделия	1,20	1,00								
масло растительное	0,20	0,20								
180/6/7				0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№ 412 сб дошк Дели 2016	
Чай с сахаром и лимоном		0,90	0,90							
чай весовой	6,00	6,00								
Сахар	8,00	7,00								
лимон		180,00	180,00							
Вода										
<b>Итого:</b>	<b>293</b>			<b>11,03</b>	<b>14,03</b>	<b>28,53</b>	<b>271,48</b>	<b>2,83</b>		
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1527</b>			<b>49,52</b>	<b>57,42</b>	<b>166,68</b>	<b>1380,72</b>	<b>21,69</b>		

2 неделя

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
							Ккал		
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	180/3			5,04	8,18	28,77	208,76		ТТК № 6Д
	крупка пшеничная	22,50	22,50						
	Молоко	90,00	90,00						
	Вода	68,00	68,00						
Сахар	2,50	2,50							



Чай с молоком, сахаром	соль иодированная		0,50	0,50							№413 сб дошк 2016
	Масло сливочное	180/6	3	3	2,67	2,27	10,34	72,70	1,20		
	чай весовой		0,45	0,45							
	Сахар		6	6							
	Молоко		92	90							
Бутерброд с маслом сливочным	Вода	30/5	90	90	2,29	4,50	15,49	111,60		№1 сб дошк Дем2016	
	Батон нарезной		30,00	30,00							
	Масло сливочное		5,00	5,00							
	<b>Итого:</b>	<b>404</b>			<b>10,01</b>	<b>14,95</b>	<b>54,60</b>	<b>393,06</b>	<b>1,20</b>		
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>											
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык)	кисломолочный напиток	180	185	180	5,22	4,50	7,56	91,80	1,44	№420 Сб дошк 2016	
	<b>Итого:</b>	<b>180</b>			<b>5,22</b>	<b>4,50</b>	<b>7,56</b>	<b>91,80</b>	<b>1,44</b>		
<b>ОБЕД</b>											
Икра кабачковая	икра кабачковая	50	51,00	50,00	0,45	2,35	2,97	34,80		№54 дошк. Сб 2016	
	Рассольник ленинградский, со сметаной	180/7			1,63	4,71	8,88	88,56	6,16		№82 сб дошк 2016
Тефтели куриные запеченные в сметанно-томатном соусе	Картофель		79,80	60,00						ТТК 1001 от 10.06.2024	
	Крупа перловая		8,00	8,00							
	Морковь		10,00	8,00							
	Лук репчатый		4,76	4,00							
	Масло растительное		3,60	3,60							
	огурцы соленые		21,84	12,00							
	соль иодированная		0,70	0,70							
	Бульон		132,00	132,00							
	Сметана		7,00	7,00							
	цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный	50/25		50,00	32,50	6,23	6,46	7,36	112,50		0,38
	хлеб пшеничный			34,20	32,50						
	Вода			7,50	7,50						
	Лук репчатый			10,00	10,00						
	Масло растительное			12,00	10,00						
	Масса притушенного лука			2,00	2,00						
Мука пшеничная			3,50	3,50							
Масса полуфабриката			60,00	60,00							
Масло растительное			2,00	2,00							
масса готовых тефтелей			50,00	50,00							
сметанно-томатный соус:			25,00	25,00							
сметана			6,25	6,25							
Мука пшеничная			1,88	1,88							
вода			18,75	18,75							
томатная паста			1,25	1,25							
соль иодированная			0,20	0,20							
Вермишель отварная	130		45,5	45,5	4,90	0,58	27,66	135,46		№219 Сб дошк 2016	
вода			275	275							
Напиток из сухофруктов	соль иодированная		0,35	0,35						№394 Сб дошк 2016	
	масло сливочное	180	2	2	0,60	0,08	20,81	68,18	0,65		
	сухофрукты		15,30	15,00							
Хлеб пшеничный	Сахар		6,00	6,00						табл 6 стр 134, Дели + 2012	
	вода	25	183,00	183,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00		
Хлеб ржаной	45	45	45	2,97	0,54	17,82	89,10			табл 6 стр 144, Дели + 2012	
<b>Итого:</b>	<b>692</b>				<b>18,68</b>	<b>14,93</b>	<b>97,80</b>	<b>587,35</b>	<b>7,18</b>		
<b>ПОЛДНИК</b>											
Сырники творожные с молоком сгущенным	Творог	120/30	122,4	120	23,92	21,47	25,23	390,40		№ 245 сб дошк 2016	
	мука пшеничная		15,6	15,6							
	Яйцо		6	5							
	Сахар		6	6							
	соль иодированная		0,5	0,5							
	Масло растительное		3	3,0							
	молоко сгущенное		30,6	30							
Сок	180	180,00	180,00	0,90		18,18	76,00	3,60		Согласно сборника рецептов (пошкольн.) 2016г №418	
<b>Итого:</b>	<b>336</b>				<b>24,82</b>	<b>21,47</b>	<b>43,41</b>	<b>466,40</b>	<b>3,60</b>		
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1612</b>				<b>58,73</b>	<b>55,85</b>	<b>203,37</b>	<b>1538,61</b>	<b>13,42</b>		

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды			
		брутто	нетто				Ккал		
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша ячневая молочная с маслом сливочным	180/3			6,54	6,15	35,21	223,41	0,86	ТТК №10Д
		Крупа ячневая	22,5	22,5					

Кофейный напиток с молоком	Молоко		90	90								
	Вода		68	68								
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	Сахар	180/6	2,5	2,5	2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№414 Дели 2016		
	соль иодированная		0,5	0,5								
	Масло сливочное		3	3								
	Кофейный напиток		2,50	2,50								
	Сахар		6,00	6,00								
Итого:	Молоко	30/10/5	90,00	90,00	4,93	7,16	15,49	146,10		№3 сб дошк2016		
	Вода		108,00	108,00								
	Батон нарезной		30	30								
	Сыр		10,2	10								
	Масло сливочное		5	5								
<b>Итого:</b>		<b>414</b>			<b>14,32</b>	<b>15,72</b>	<b>56,69</b>	<b>412,18</b>	<b>2,03</b>			
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>												
Фрукты свежие (яблоки)		100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ		
<b>Итого:</b>		<b>100</b>			<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>9,80</b>	<b>47,00</b>	<b>10,00</b>			
<b>ОБЕД</b>												
Салат из свеклы отварной с маслом растительным		60			0,85	3,66	5,01	56,34		№34, сб дошк2016		
Суп картофельный с клецками на бульоне из индейки	Свекла		72,96	57,00								
	масло растительное	180	3,6	3,60	3,05	3,76	15,70	120,08	4,14	№91,128 сб дошк2016		
Гуляш из отварной индейки	картофель		79,8	60								
	Морковь		9	7,20								
	Лук репчатый		8,6	7,20								
	Масло растительное		1,8	1,8								
	соль иодированная		0,7	0,7								
	бульон		135	135								
	клецки:			18								
	мука пшеничная		5,50	5,50								
	Масло сливочное		0,60	0,60								
	яйцо		1,90	1,60								
	вода		8,80	8,80								
	соль йодированная		0,20	0,20								
	масса теста			16,20								
	масса готовых клешек	40/40			18,00	13,55	8,08	2,72	136,31	2,19	293 сб дошк 2016	
Каша перловая рассыпчатая с овощами и маслом сливочным	филе индейки с/м		56,00	56,00								
	соль йодированная		0,40	0,40								
	масса отварной говядины			40,00								
	морковь		17,50	14,00								
	Лук репчатый		8,50	7,10								
	томатная паста		1,20	1,20								
	масло растительное		2,70	2,70								
	вода		30,00	30,00								
	мука пшеничная		2,00	2,00								
	крупы перловая	130/3	47,60	47,60	3,69	2,29	25,58	137,68		№180 сб школь. 2017		
соль иодированная		0,33	0,33									
вода питьевая		82,00	82,00									
Масса рассыпчатой каши			115,00									
Лук репчатый		2,40	2,00									
морковь		22,00	17,00									
масло сливочное		3,00	3,00									
Компот из свежих яблок		180			0,14	0,14	13,20	55,26	0,81	342 сб шк 2017		
	яблоки свежие		31,92	28,00								
	вода		183,00	183,00								
Хлеб ржаной	сахар		6,00	6,00						табл 6 стр 144, Дели + 2012		
		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	89,10				
<b>Итого:</b>		<b>678</b>			<b>24,25</b>	<b>18,47</b>	<b>80,03</b>	<b>594,77</b>	<b>7,14</b>			
<b>ПОЛДНИК</b>												
Омлет натуральный		150			11,62	15,01	43,20	335,23	0,26	№229, сб дошк2016		
Напиток из шиповника	яйцо		96	80								
	молоко		75	75								
	масса омлетной смеси			155								
	масло сливочное		2,5	2,5								
	соль иодированная		0,4	0,4								
	масса готового омлета	180/6			150	0,61	0,25	18,68	79,38	90	№399 сб дошк 2016	
Хлеб пшеничный	шиповник		18,4	18								
	сахар		6	6								
	вода		180	180								
		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012		
<b>Итого:</b>		<b>361</b>			<b>14,13</b>	<b>15,46</b>	<b>74,18</b>	<b>473,36</b>	<b>90,26</b>			
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1553</b>			<b>53,10</b>	<b>50,05</b>	<b>220,70</b>	<b>1527,31</b>	<b>109,43</b>			



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	
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша манная молочная с маслом сливочным	180/3			5,45	5,29	29,06	186,30	1,05	ТТК №4Д
		22,50	22,50						
		158,00	158,00						
		2,50	2,50						
		0,50	0,50						
		3,00	3,00						
Какао с молоком	180/6			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	№ 416 сб дошк Дели 2016
		2,00	2,00						
		6,00	6,00						
		110,00	110,00						
		80,00	80,00						
Бутерброд с маслом сливочным	30/5			2,29	4,50	15,49	111,60		№1 сб дошк Дели2016
		30,00	30,00						
		5,00	5,00						
<b>Итого:</b>	<b>404</b>			<b>11,41</b>	<b>12,98</b>	<b>50,53</b>	<b>356,73</b>	<b>2,48</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Кисломолочный напиток	180/3			5,22	4,50	10,19	102,00	1,05	№420 Сб дошк 2016
(Кефир, ряженка, катык) с сахаром		185	180						
		3	3						
<b>Итого:</b>	<b>183</b>			<b>5,22</b>	<b>4,50</b>	<b>10,19</b>	<b>102,00</b>	<b>1,05</b>	
<b>ОБЕД</b>									
Салат из припущенной моркови с яблоками	60			0,65	0,11	5,18	24,24		№39 дошк, 2016
		57,25	45,80						
		17,10	15,00						
		3,00	3,00						
Щи со свежей капустой с картофелем, со сметаной	180/7			1,45	4,61	5,94	75,96	11,39	№73, сб дошк 2016
		50,00	40,00						
		31,92	24,00						
		12,50	10,00						
		9,52	8,00						
		4,00	4,00						
		0,70	0,70						
		140,00	140,00						
		7,00	7,00						
Биточки "Домашние"	70			10,65	15,50	10,72	225,40	0,73	Акт проработки от 25.12.2018 №569
		83,25	55,13						
		57,9	55,13						
		16,4	13,12						
		18	15						
		0,57	0,57						
		0,84	0,7						
		5,25	5,25						
		2,6	2,6						
Гороховое пюре	130			11,79	2,96	30,29	196,94		№199 сб шк 2017
		66,30	65,00						
		0,50	0,50						
		163,00	163,00						
		2,40	2,40						
Компот из урожая	180			0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№294 сб дошк 2016
		18,40	18,00						
			28,8						
		6,00	6,00						
		183,00	183,00						
Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	89,10		табл 6 стр 144, Дели + 2012
<b>Итого:</b>	<b>697</b>			<b>29,82</b>	<b>23,94</b>	<b>98,86</b>	<b>738,59</b>	<b>14,56</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>									
Рыба, тушеная с овощами	50/25			4,00	13,24	27,13	245,23		№229 школы, 2017
		86,3	63,0						
		10,0	10,0						
		12,50	10,0						
		2,00	2,00						
		6,00	5,00						
		2,50	2,5						
		0,2	0,2						
Рис отварной рассыпчатый с маслом сливочным	130/2			3,14	5,46	32,56	192,01		№304 сб шк 2017
		46,80	46,80						
		0,60	0,60						
		281,70	281,70						
		2,00	2,00						

Сок	180	180,00	180,00	0,90		18,18	76,00	3,60	Согласно сборника рецептов (дошкoвн.) 2016г №418
Хлеб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
<b>Итого:</b>	<b>417</b>			<b>10,32</b>	<b>18,94</b>	<b>92,63</b>	<b>583,74</b>	<b>3,60</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1701</b>			<b>56,77</b>	<b>60,36</b>	<b>252,21</b>	<b>1781,06</b>	<b>21,69</b>	

**День 9- ый**

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	180/3			7,73	5,60	39,81	241,16	0,86	ТТК № 9Д
Крупа пшеничная		22,50	22,50						
Молоко		90,00	90,00						
Вода		68,00	68,00						
Сахар		2,50	2,50						
соль иодированная		0,50	0,50						
Масло сливочное		3,00	3,00						
Чай с молоком, сахаром	180/6			2,67	2,27	10,34	72,70	1,20	№ 413 сб дошк 2016
чай весовой		0,45	0,45						
Сахар		6	6						
Молоко		92	90						
Вода		90	90						
Бутерброд с маслом сливочным	30/5			2,29	4,50	15,49	111,60		№1 сб дошк Дели2016
Батон нарезной		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
<b>Итого:</b>	<b>404</b>			<b>12,69</b>	<b>12,37</b>	<b>65,64</b>	<b>425,46</b>	<b>2,06</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Фрукты свежие (яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ
<b>Итого:</b>	<b>100</b>			<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>9,80</b>	<b>47,00</b>	<b>10,00</b>	
<b>ОБЕД</b>									
Салат из квашеной капусты	50			0,85	2,50	4,23	42,85		акт проработки №10 от 15.06.2016
капуста квашеная		57,20	40,00						
лук репчатый		6,00	5,00						
сахарный песок		2,50	2,50						
масло растительное		2,50	2,50						
Суп-лапша домашняя на курином бульоне, с мясом птицы	180/10			4,65	6,22	8,41	114,78	0,64	№24 сб дошк2016
цыплята-бройлеры с/м		24,40	23,00						
масса отварной мякоти птицы			10,00						
Мука пшеничная		13,60	13,60						
Яйцо		4,32	3,60						
вода		2,50	2,50						
Соль		0,24	0,24						
Масса лапши			14,40						
Морковь		10,00	8,00						
Лук репчатый		9,52	8,00						
Масло растительное		4,00	4,00						
Бульон		170,00	170,00						
Соль		0,70	0,70						
Жаркое из отварной птицы по-домашнему	180			16,66	18,61	17,05	303,43	6,95	ТТК 580/а от 24.06.2020
цыплята - бройлеры с/м		97,50	92,00						
масса готовой мякоти птицы			40,00						
картофель		173,70	130,60						
лук репчатый		13,60	11,30						
морковь		7,10	5,60						
Масло сливочное		4,60	4,60						
соль йодированная		0,70	0,70						
вода питьевая		22,60	22,60						
Напиток из сухофруктов	180			0,60	0,08	20,81	68,18	0,65	№394 СБ дошк 2016
сухофрукты		15,30	15,00						
Сахар		6,00	6,00						
вода		183,00	183,00						
Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	89,10		табл 6 стр 144,Дели + 2012
<b>Итого:</b>	<b>670</b>			<b>27,63</b>	<b>28,15</b>	<b>80,62</b>	<b>677,09</b>	<b>8,24</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>									
Ватрушка королевская	150			18,44	10,96	58,36	404,00		ТТК №810 от 15.02.2023
посыпка низ			41,00						
масло сливочное		10,70	10,70						
мука пшеничная		21,00	21,00						
сахарный песок		10,70	10,70						
творожная начинка			110,00						
творог		78,50	78,50						
сахарный песок		15,00	15,00						

	Яйцо куриное		18,00	15,00							
	посыпка верх			16,30							
	масло сливочное		4,25	4,25							
	Мука пшеничная		7,8	7,8							
	сахарный песок		4,25	4,25							
	масса пф			167							
Чай с сахаром и лимоном		180/6/7			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№ 412 сб дошк Дели 2016	
	чай весовой		0,90	0,90							
	Сахар		6,00	6,00							
	лимон		8,00	7,00							
	Вола		180,00	180,00							
<b>Итого:</b>		<b>343</b>			<b>18,57</b>	<b>10,99</b>	<b>64,59</b>	<b>430,48</b>	<b>2,83</b>		
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1 517</b>			<b>59,29</b>	<b>51,90</b>	<b>220,65</b>	<b>1580,03</b>	<b>23,13</b>		

День 10 - ый											
Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин	Сборник рецептов		
		(в гр)		белки	жиры	угл-ды	Ккал	С			
		брутто	нетто								
<b>ЗАВТРАК</b>											
Каша Геркулесовая молочная с маслом сливочным	180/3			7,43	7,45	33,78	233,10	0,86	ТТК №5Д		
		22,50	22,50								
		158,00	158,00								
		2,50	2,50								
		0,50	0,50								
		3,00	3,00								
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№414 Дели 2016		
		2,50	2,50								
		6,00	6,00								
		90,00	90,00								
		108,00	108,00								
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	30/10/5			4,93	7,16	15,49	146,10		№3 сб дошк 2016		
		30	30								
		10,2	10								
		5	5								
<b>Итого:</b>	<b>414</b>			<b>15,21</b>	<b>17,02</b>	<b>55,26</b>	<b>421,87</b>	<b>2,03</b>			
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>											
Сок	180	180,00	180,00	0,90		18,18	76,00	3,60	Согласно сборника рецептов (дошкольн.) 2016г №418		
<b>Итого:</b>	<b>180</b>			<b>0,90</b>	<b>0,00</b>	<b>18,18</b>	<b>76,00</b>	<b>3,60</b>			
<b>ОБЕД</b>											
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	60			0,85	3,66	5,01	56,34		№34, сб дошк 2016		
		72,96	57,00								
		3,6	3,60								
Суп картофельный с рисовой крупой, с мясными фрикадельками, со сметаной	180/10/5			2,57	3,02	9,63	79,60		№56 дошкольн. 2016		
		71,82	54,00								
		3,50	3,50								
		9,00	7,20								
		8,54	7,20								
		1,80	1,80								
		126,00	126,00								
		0,60	0,60								
		11,9	11,4								
		11,97	11,4								
		1,19	1								
		0,96	0,8								
		1	1								
		0,1	0,1								
			14,3								
			10								
		5,00	5,00								
Котлеты рыбные с маслом сливочным	70/3			8,56	7,60	10,31	144,36	0,22	№234 сб шк 2017		
		63,3	46,2								
		48,51	46,2								
		0,7	0,7								
		12,6	12,6								
		18,2	18,2								
		7	7								
			81								
		3	3								
		3	3								
Макаронные изделия отварные с овощами	130			4,48	5,19	24,72	163,28	2,35	№205 сб шк 2017		



Кисель	макаронные изделия		35,00	35,00							
	соль йодированная		0,50	0,50							
	морковь		18,75	15,00							
	Лук репчатый		14,40	12,00							
	томатная паста		3,50	3,50							
	Масло растительное	180	5,00	5,00	0,54	0,09	16,18	75,24	0,99	ТТК	
	Кисель-концентрат		21,00	21,00							
	Сахар		6,00	6,00							
Хлеб пшеничный	вода	25	180,00	180,00						табл 6 стр 134, Дели + 2012	
		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 144, Дели + 2012	
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	89,10			
<b>Итого:</b>		<b>708</b>			<b>21,87</b>	<b>20,30</b>	<b>95,97</b>	<b>666,67</b>	<b>3,56</b>		
<b>ПОЛДНИК</b>											
Каша вязкая гречневая с мясом и овощами		200			11,17	12,30	27,90	268,50	1,17	ТТК	
	говядина (котлетное мясо б/к)		52,00	50,00							
	или фарш говяжий		52,00	50,00							
	масло растительное		1,00	1,00							
	масса готового мясного фарша			40,00							
	крупа гречневая		35,00	35,00							
	вода питьевая		112,00	112,00							
	соль йодированная		0,40	0,40							
	масса каши			140,00							
	морковь		18,75	15,00							
	лук репчатый		24,00	20,00							
	масло сливочное		2,00	2,00							
	масса пассерованных овощей			20,00							
	масса каши с овощами			160,00							
	Напиток из шиповника		180/6			0,61	0,25	18,68	79,38	90,00	№399 с5 дошк 2016
шиповник			18,40	18,00							
сахар			6,00	6,00							
вода			180,00	180,00							
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012	
<b>Итого:</b>		<b>416</b>			<b>14,06</b>	<b>12,79</b>	<b>61,34</b>	<b>418,38</b>	<b>91,17</b>		
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1718</b>			<b>52,04</b>	<b>50,11</b>	<b>230,75</b>	<b>1582,92</b>	<b>100,36</b>		
<b>ИТОГО за 10 дней</b>		<b>16086</b>			<b>536,99</b>	<b>520,73</b>	<b>2146,21</b>	<b>15381,96</b>	<b>487,61</b>		
<b>Итого в среднем на 1 воспитанника в день</b>		<b>1609</b>			<b>53,70</b>	<b>52,07</b>	<b>214,62</b>	<b>1538,20</b>	<b>48,76</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 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 соленые в банках без уксуса, с лимонной кислотой
  - сметана с массовой долей жира 15%
  - кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%