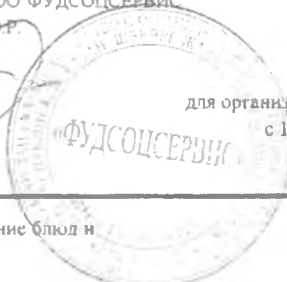


01.03.2024

Утверждаю
 Директор ООО "ФУДСОЦСЕРВИС"
 Харламова Э.Р.



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

Харламова Е.Н.

День 1 -ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептур
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды			
		брутто	нетто				Ккал		
ЗАВТРАК									
Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным	180/5			5,44	7.17	30,09	207,60	0,86	ТТК №7Д
Крупа рисовая		13,50	13,50						
Крупа пшеничная		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		5	5						
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 дошколь Дети 2016
Батон нарезной		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	406			10,58	14,08	51,56	361,87	2,03	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие(яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№184 СБ
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Икра кабачковая	50			0,45	2,35	2,97	34,80		№54,сб дошколь 2016
икра кабачковая		51,00	50,00						
Суп вермишелевый с картофелем с мясными фрикадельками	180/15			4,93	3,80	12,68	114,56	6,17	№103,сб дошколь 2016
говядина (козлетное 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						
Вола 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						
Котлеты рубленные из говядины	70			11,79	13,09	11,51	211,06	0,84	ТТК от 25.01.2023
говядина б/к (козлетное мясо)		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 иодированная		0,7	0,7						
масса полуфабриката			75,3						
масло растительное		1	1						
Каша гречневая вязкая с маслом сливочным	130/3			3,99	6,51	17,82	145,86		№ 303 сб тк 2017
Крупа гречневая		32,50	32,50						
Вода		104,00	104,00						
Масло сливочное		3,00	3,00						
соль иодированная		0,30	0,30						

	лук репчатый		3,60	3,00							
	масло растительное		3,00	3,00							
Борщ со свежей капустой, картофелем на курином бульоне, с куриными фрикадельками, со сметаной		180/10/7			2,84	5,91	8,92	106,63	7,82	№181 сб дочк 2016	
	Капуста свежая		20,00	16,00							
	Картофель		21,28	16,00							
	Морковь		12,50	10,00							
	Лук репчатый		9,52	8,00							
	Свекла		41,00	32,00							
	Сахар		2,40	2,40							
	Томат-паста		1,00	1,00							
	Масло растительное		4,00	4,00							
	соль иодированная		0,70	0,70							
	Бульон		140,00	140,00							
	цыплята-бройлер с/м или фарш куриный		17,56	11,4							
	Лук репчатый		11,97	11,4							
	Лук репчатый		1,2	1							
	Яйцо		0,96	0,8							
	Вода для фарша		1	1							
	соль иодированная		0,1	0,1							
	Масса полуфабриката			14,3							
	масса готовых фрикаделек			10							
	Сметана		7,00	7,00							
Фрикадельки куриные в молочном соусе		50/25			7,49	8,92	6,45	136,30	0,59	№ 325 сб дочк 2016	
	цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		57,00	37,00							
	Хлеб пшеничный		38,85	37,00							
	Вода		9,00	9,00							
	соль иодированная		12,00	12,00							
	Масса полуфабриката		0,35	0,35							
	Масло растительное			57,00							
	Соус молочный:			25,00							
	Молоко		12,50	12,50							
	Масло сливочное		1,30	1,30							
	Мука пшеничная		1,3	1,3							
	Вода		12,50	12,5							
	Сахар		0,30	0,3							
	соль иодированная		0,3	0,3							
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным		130/3			4,93	2,75	27,70	155,22	0,00	№219 Сб дочк 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 сб 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, Дочк + 2012	
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	89,10		табл 6 стр 144, Дочк + 2012	
Итого:		715			21,00	23,16	91,77	668,10	12,84		
ПОЛДНИК											
Кисломолочный напиток		180			5,22	4,50	7,56	91,80	0,54	№420 Сб дочк 2016	
(Кефир, ряженка, казык)	кисломолочный напиток		185	180							
Булочка дорожная		50			3,39	4,90	30,10	165,50		№437 сб дочк 2016	
	Мука пшеничная		30,50	30,00							
	мука пшеничная на подпыл		1,00	1,00							
	Сахар		6,00	6,00							
	Масло сливочное		6,50	6,50							
	соль иодированная		0,30	0,30							
	дрожжи сухие		0,20	0,20							
	вода		15,30	15,30							
	масса полуфабриката			57,00							
	для крошки:										
	мука пшеничная		1,20	1,20							
	масло сливочное		1,00	1,00							
	масса крошки			2,00							
	масло растительное для смазки изделий		1,00	1,00							
Итого:		230			8,41	9,40	37,66	257,30	0,54		
УЖИН											

Запеканка творожная с повидлом	120/30			13,34	14,53	49,10	418,50	2,14	№251, сб.диет 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						
Чай с сахаром и лимоном	180/6/7			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№ 412 сб.диет Дельта 2016
чай весовой		0,90	0,90						
Сахар		6,00	6,00						
лимон		8,00	7,00						
Вода		180,00	180,00						
Итого:	343			13,47	14,56	62,98	444,98	4,97	
ВСЕГО:	1877,00			57,81	66,55	257,09	1855,02	23,42	

День 3 - ий

Наименование блюдо и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша кукурузная мючичная с маслом сливочным	180/5			6,83	7,09	45,65	274,16	0,86	ТТК №2Д
Крупа кукурузная		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		5,00	5,00						
Чай с молоком, сахаром	180/6			2,67	2,27	10,34	72,70	1,20	№ 413 сб.диет 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.диет Дельта 2016
Батон нарезной		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	406			11,30	12,58	54,10	368,46	2,06	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие(яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Салат из припущенной моркови с яблоками	60			0,65	0,11	5,18	24,24	2,79	№39 сб.диет 2016
морковь		57,25	45,80						
яблоки свежие		17,10	15,00						
сахар		3,00	3,00						
Суп картофельный гороховый на мясном бульоне, с мясом	180/10			6,75	4,17	11,96	121,57	4,19	№87, сб.диет 2016
говядина б/к (лопатка)		16	16						
масса отварной говядины			10						
Горих		14,58	14,4						
Картофель		47,88	36						
Морковь		11,52	9,00						
Лук репчатый		8,64	7,20						
Масло растительное		3,6	3,6						
соль иодированная		0,7	0,7						
Бульон		126	126						
Плов из отварной говядины	200			18,40	19,11	32,51	396,00	0,35	№265 сб.диет 2017
говядина б/к (лопатка)		51,20	51,2						
масса отварной говядины			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	180			0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№394 сб.диет 2016

	урик		18,40	18,00							
	масса отварных			28,8							
	сухофруктов		6,00	6,00							
	Сахар		183,00	183,00							
	вода										
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47	0	табл 6 стр 134, Деян + 2012	
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	89,10		табл 6 стр 144 Деян + 2012	
Итого:		695			30,69	24,11	93,90	746,11	9,77		
ПОЛДНИК											
Молоко кипяченое (молоко)	молоко	180		189	180	5,22	4,50	8,64	96,30	2,34	№419 СБ дошк 2016
Кондитерские изделия	печенье	20	20,00	20,00	1,28	3,36	13,70	90,20			табл 6 стр 136, Деян + 2012
Итого:		200			6,50	7,86	22,34	186,50	2,34		
УЖИН											
Фрикадельки рыбные отварные		80				13,41	2,82	1,14	88,00	1,33	№279 сб дошк 2016
	рыба (минтай с/м БГ) или фарш рыбный		81,60	60,00							
	хлеб пшеничный		63,00	60,00							
	яйцо		12,00	12,00							
	масло сливочное		9,60	8,00							
	соль иодированная		3,00	3,00							
	вода питьевая		0,12	0,12							
Картофель тушеный с овощами в соусе		140				3,05	11,75	21,15	201,60	18,64	№144 сбшк 2016
	Картофель		173,00	130,00							
	масло растительное		5,00	5,00							
	Лук репчатый		8,40	7,00							
	Морковь		12,50	10,00							
	соль иодированная		0,40	0,40							
	соус			25,00							
	сметана		6,25	6,25							
	Мука пшеничная		1,88	1,88							
	вода		18,75	18,75							
	соль иодированная		0,20	0,20							
Напиток из шиповника		180/6				0,61	0,25	18,68	79,38	90,00	№399 сб дошк 2016
	вода питьевая		180	180							
	сахарный песок		6	6							
	шиповник		18,40	18,00							
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00		табл 6 стр 134, Деян + 2012
Итого:		436			19,35	15,06	55,73	439,48	109,97		
ВСЕГО:		1837			68,24	60,01	235,87	1787,55	134,14		

День 4 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептур
		Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	белки	жиры	угл-ды			
		брутто	нетто				Ккал		
ЗАВТРАК									
Каша ячневая молочная с маслом сливочным	180/3			6,54	6,15	35,21	223,41	0,86	ТТК №10Д
		22,5	22,5						
		90	90						
		68	68						
		2,5	2,5						
		0,5	0,5						
		3	3						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№414 Деян 2016
		2,50	2,50						
		6,00	6,00						
		90,00	90,00						
		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным, с повидлом	30/5/10			2,35	4,52	17,39	119,80	0,16	
		30,00	30,00						
		5,00	5,00						
		10,00	10,00						
Итого:	414			11,24	12,08	54,80	377,80	2,19	
2 - ой ЗАВТРАК									

Сок		180	180	180	2,83	3,15	13,70	94,40	3,60	Согласно Формы рецептур (приложение) 2016г №418
Итого:		180			2,83	3,15	13,70	94,40	3,60	
ОБЕД										
Салат из зеленого горошка к/с		50			1,49	2,59	3,13	41,80	5,50	№10 СБ дошк 2016
	зеленый горошек к/с		80,16	48,00						
	масло растительное		2,50	2,50						
Суп картофельный с пшенной крупой на курином бульоне, с мясом птицы		180/10			4,22	2,33	8,77	76,57	5,99	№85 сб дошк 2016
	цыплята-бройлеры с/м		24,3	23						
	масса отварной мякоти птицы			10						
	крупка 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						
	соус сметанный :									№372 СБ дошк 2016
	Вода или отвар сметана		15	15,0						
	мука пшеничная		5	5,0						
	соль иодированная		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						
Компот из изюма и яблок		180			0,35	0,12	26,20	108,00	0,00	ТГК
	яблоки свежие		16,53	14,5						
	изюм		9,18	9,0						
	масса отварных сухофруктов			14,4						
	Вода		183	183,0						
	сахар		6,0	6,0						
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	0,00	табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:		690			28,72	19,61	85,42	638,22	23,10	
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, катык)	кисломолочный напиток	180			5,22	4,50	7,20	90,00	1,44	№420 СБ дошк 2016
Кондитерские изделия	печенье	20	20,00	20,00	1,28	3,36	13,70	90,20	0,00	табл 6 стр 136, Дели + 2012
Итого:		200			6,50	7,86	20,90	180,20	1,44	
УЖИН										
Омлет натуральный с сыром		150			10,93	15,43	41,90	347,50	0,33	№229, сб дошк 2016
	яйцо		120	100						
	молоко		57	57						
	сыр		15,3	15						
	масло сливочное		3	3						
	соль иодированная		0,4	0,4						
	масса готового омлета			150						
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

Итого:	366			13,27	15,69	62,68	442,10	0,36	
ВСЕГО:	1850			62,56	58,39	237,50	1732,73	30,69	

День 5 - 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									
Суп молочный с геркулесовой крупой	200			2,97	3,57	6,14	71,20	0,66	№101, сборн2016
Крупа геркулесовая		12,00	12,00						
Сахар		1,60	1,60						
Молоко		140,00	140,00						
Вода		60,00	60,00						
Масло сливочное		2,00	2,00						
соль иодированная		1,00	1,00						
Какао с молоком	180			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	№416 Дели2016
Какао-порошок		2,00	2,00						
Сахар		6,00	6,00						
Молоко		110,00	110,00						
Вода		80,00	80,00						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	30/5/5			3,61	5,83	15,49	128,77	0,04	№3 сб доик2016
Батон нарезной		30,00	30,00						
Сыр		5,10	5,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	420			10,27	12,59	33,61	329,99	2,13	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие(яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№1 № СБ
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Салат из свеклы отварной	50			0,70	3,01	4,13	46,4	3,33	№52 сб шк 2017
свекла		60,80	47,50						
Масло растительное		3,00	3,00						
Рассольник домашний на курином бульоне, с куриными фрикадельками, со сметаной	180/11/5			3,45	6,30	10,40	119,17	9,61	№81, сб доик2016
цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		19,25	12,54						
Лук репчатый		13,17	12,54						
Лук репчатый		1,32	1,1						
Яйцо		1,06	0,88						
бульон		1,1	1,1						
соль иодированная		0,11	0,11						
масса готовых фрикаделек			11						
Картофель		71,82	54						
капуста свежая		18	14,4						
Морковь		9	7,2						
Лук репчатый		8,64	7,2						
Масло растительное		3,6	3,6						
огурцы соленые		19,66	10,8						
соль иодированная		0,70	0,70						
бульон		126,00	126,00						
Сметана		5,00	5,00						
Запеканка картофельная с мясом птицы со сметанным соусом	150/30			11,56	9,74	27,30	243,48	22,32	№308 СБ доик 2016
цыплята-бройлеры с/м или фарш куриный		57,75	37,50						
масло сливочное		39,38	37,50						
масло сливочное		2,80	2,80						
масса готового куриного фарша			30,00						
Картофель		190,70	143,45						
масса отварного протертого картофеля			136,60						
Лук репчатый		12,72	10,60						
Масло растительное		1,80	1,80						
масса припущенного лука			7,70						
Масло сливочное		1,80	1,80						
соль иодированная		0,80	0,80						
сухари панировочные		3,20	3,20						
масса полуфабриката			175,00						
Соус :			30,00						
Сметана		7,50	7,50						
Мука пшеничная		2,00	2,00						
вода		22,50	22,50						

Кисель	Кисель-концентрат Сахар вода	180	21,00 6,00 180,00	21,00 6,00 180,00	0,54	0,09	16,18	75,24	0,99	ТТК	
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134 Деян + 2012	
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	89,10		табл 6 стр 144 Деян + 2012	
Итого:		676			21,12	19,88	88,12	632,14	36,25		
ПОЛДНИК											
Молоко кипяченое (молоко)	молоко	180	189,00	180,00	5,22	4,50	8,64	96,30	2,34	№419 СБ дошк 2016	
Кондитерское изделие	печенье	20	20,00	20,00	1,28	3,36	13,70	90,20			
Итого:		200			6,50	7,86	22,34	186,50	2,34		
Эч-почмак с говядиной		100			13,20	14,93	57,30	414,29		Согласно сборника рецептур блюд и муниципальных изделий татарской кухни	
	мука пшеничная в том числе на подпыл яйцо масло сливочное сахарный песок молоко дрожжи сухие соль йодированная масса теста фарш: говядина б/к (лопатка) картофель Лук репчатый Масло сливочное соль масса фарша яйцо для смазки изделий масло растительное для смазки листов масса готового эч- почмака масло растительное для смазки изделий		30,20 1,00 3,00 2,50 0,90 12,20 0,30 0,40 48,75 22,10 38,10 10,14 4,40 0,60 63,70 1,92 0,30 100,00 1,00	30,20 1,00 2,50 2,50 0,90 12,20 0,30 0,40 48,75 22,10 28,65 8,45 4,40 0,60 63,70 1,60 0,30 100,00 1,00							
Чай с сахаром и лимоном	чай весовой Сахар лимон Вода	180/6/7	0,90 6,00 8,00 180,00	0,90 6,00 7,00 180,00	0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№ 412 сб дошк Дети 2016	
Итого:		293			13,33	14,96	63,53	440,77	2,83		
ВСЕГО:		1689,00			51,62	55,68	217,40	1636,41	53,55		

2 неделя

День 6 - ый

Наименование блюда и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сб. фронт деятельности	
		(в гр) брутто	(в гр) нетто	белки	жиры	угл-ды				
ЗАВТРАК										
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	180/3			5,04	8,18	28,77	208,76		ТТК № 6Д	
		22,50	22,50							
		90,00	90,00							
		68,00	68,00							
		2,50	2,50							
		0,50	0,50							
		3	3							
Чай с молоком, сахаром	180/6			2,67	2,27	10,34	72,70	1,20	№ 413 сб 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 сб дошк Дети 2016	
		30,00	30,00							
		5,00	5,00							
Итого:	404			10,01	14,95	54,60	393,06	1,20		
2 - ой ЗАВТРАК										

Сок	180	180	180	2,83	3,15	13,70	94,40	3,60	Согласно сборника рецептур (дошкольн.) 2016г №418
Итого:	180			2,83	3,15	13,70	94,40	3,60	
ОБЕД									
Салат картофельный с морковью и кукурузой к/с	60			1,80	3,81	14,22	98,52	3,75	№39,сб шк2017
картофель		35,91	27						
кукуруза к/с		25,05	15						
морковь		18,75	15						
Масло растительное		3,6	3,6						
соль йодированная		0,3	0,3						
Суп из овощей на курином бульоне,с мясными фрикадельками,со сметаной	180/11/7			3,52	5,93	6,92	101,49	7,64	ТТК 535 23,12,2020
говядина(котлетное мясо б/к)		13,09	12,54						
или фарш говяжий		13,17	12,54						
Лук репчатый		1,32	1,1						
Яйцо		1,06	0,88						
Вода для фарша		1,1	1,1						
соль йодированная		0,11	0,11						
масса полуфабриката			15,73						
масса готовых фрикаделек			11						
картофель		77,14	58						
капуста свежая		31,25	25						
морковь		12,5	10						
Лук репчатый		12	10,08						
Масло растительное		4	4						
соль йодированная		0,8	0,8						
Вода		130	130						
Сметана		7	7						
Ближи куриные в сметанно- томатном соусе	50/25			5,79	6,24	4,43	96,78	0,11	ТТК 748 от 03.10.2022
цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		49,30	32,00						
вода		33,60	32,00						
вода		5,00	5,00						
крупа гречневая		5,90	5,90						
масса отварной рассыпчатой гречневой каши			12,50						
Лук репчатый		18,00	15,00						
Масло растительное		2,50	2,50						
масса припущенного лука			7,50						
соль йодированная		0,25	0,25						
мука пшеничная		3,50	3,50						
масса полуфабриката			60,00						
соус сметанно- томатный:			25,00						
сметана		6,25	6,25						
мука пшеничная		1,88	1,88						
вода		18,75	18,75						
томатная паста		1,00	1,00						
соль йодированная		0,20	0,20						
Вермишель отварная	130			4,90	0,58	27,66	135,46		№219 С6 дошк.2016
вермишель		45,5	45,5						
вода		275	275						
соль йодированная		0,35	0,35						
масло сливочное		2	2						
Напиток из сухофруктов	180			0,60	0,08	20,81	68,18	0,65	№194 С6 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	45	2,97	0,54	17,82	89,10		табл 6 стр 144 Дели + 2012
Итого:	713			21,48	17,38	104,16	648,28	12,15	
ПОЛДНИК									
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык)	180			5,22	4,50	7,56	91,80	1,44	№420 С6 дошк 2016
кисломолочный напиток		185	180						

Булочка с сахаром	50			5,90	6,20	24,46	170,67	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						
Молочко		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:	230			11,12	10,70	32,02	262,47	1,59	
УЖИН									
Запеканка творожная с повидлом	120/30			13,34	14,53	49,10	418,50	0,56	№251, сб.шк 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 йодированная		0,60	0,60						
повидло		30,60	30,00						
Напиток из шиповника	180/6			0,61	0,25	18,68	79,38	90	№199 сб.шк 2016
шиповник		18,4	18						
сахар		6	6						
вода		180	180						
Итого:	336			13,95	14,78	67,78	472,45	90,56	
ВСЕГО:	1863			59,39	60,96	272,26	1870,66	109,10	

День 7- ой

Наименование блюда и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	180/5			6,83	7,09	45,65	274,16	0,86	ТТК №2Д
Крупа кукурузная		22,50	22,50						
Молоко		90,00	90,00						
Вода		68,00	68,00						
Сахар		2,50	2,50						
соль йодированная		0,50	0,50						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Кофейный напиток с молоком	180			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	30/5			2,29	4,50	15,49	111,60		№1 сб.шк Дели 2016
Батон нарезной		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Сыр порционно	10	10,20	10,00	2,63	2,66		34,33	0,07	№15 сб.шк 2017
Итого:	410			14,61	16,66	67,13	462,77	2,10	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие(яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№746 СБ
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Салат из белокочанной и морской капусты	60			0,96	2,48	3,42	39,90	19,80	№22, сб.шк 2016
капуста свежая		37,50	30,00						
масса прогретой капусты			27,00						
яблоки		17,10	15,00						
капуста морская		2,60	2,60						
масса отварной морской капусты			16,20						
масло растительное		2,50	2,50						

Суп картофельный с клецками на мясном бульоне с мясом	180/10			5,92	3,76	13,59	121,66	4,20	№91,128 сб дошк 2016
говядина б/к (лопатка)		16,0	16,0						
масса отварной говядины			10,0						
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 клецек			18,00						
Гуляш из отварной говядины	40/40			10,69	11,26	2,62	131,20	0,96	293 сб дошк 2016
говядина (лопатка б/к)		64,00	64,00						
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						
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 иодированная		0,52	0,52						
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						
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 Делит - 2012
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	89,10		табл 6 стр 144 Делит - 2012
Итого:	720			25,44	22,86	82,02	623,97	42,72	
ПОЛДНИК									
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, казык)	180			5,22	4,50	7,20	90,00	1,26	№420 СБ дошк 2016
кисломолочный напиток		185,00	180,00						
Кондитерское изделие мармелад	10	10	10	1,09		15,28	83	0	табл 10 стр 198 Делит + 2012
Итого:	190			6,31	4,50	22,48	173,00	1,26	
УЖИН									
Биточки рубленые из рыбы	70			8,54	5,43	10,28	124,60	0,22	ТГК №3
рыба (минтай с/м БГ) или фарш рыбный		71,4	52,5						
крупа манная		55,1	52,5						
яйцо		1,8	1,8						
Лук репчатый		1,26	1,05						
вода		15,5	13,0						
соль иодированная		10,0	10,0						
сахар		0,5	0,5						
сухари панировочные		0,2	0,2						
Масло растительное		7,0	7,0						
Масса полуфабриката		1,8	1,8						
Каша гречневая рассыпчатая с овощами с маслом сливочным	130/3			6,84	3,88	30,65	181,83	0,52	№180 сб дошк 2016
крупа гречневая		54,70	54,70						
вода питьевая		82,00	82,00						
соль иодированная		0,30	0,30						
масса каши			115,00						
морковь		22,00	17,00						
лук репчатый		2,40	2,00						
масса каши с овощами			130,00						

Чай с сахаром и лимон	масло сливочное	180/6/7	3,00	3,00	0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№ 412 об должк Дели 2016
	чай весовой		0,90	0,90						
	Сахар		6,00	6,00						
	лимон		8,00	7,00						
	Вода		180,00	180,00						
Хлеб пшеничный	30	30	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134 Дели + 2012	
Итого:	426			17,78	9,57	61,92	403,41	3,57		
ВСЕГО:	1846			64,54	54,00	243,35	1710,15	59,65		

День 8 - ой

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	
ЗАВТРАК									
Каша манная молочная с маслом сливочным	180/5			5,47	6,75	29,10	199,50	1,05	ТТК №4Д
Крупа манная		22,50	22,50						
Молоко		158,00	158,00						
Сахар		2,50	2,50						
соль иодированная		0,50	0,50						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Какао с молоком	180			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	№ 416 об должк Дели 2016
Какао-порошок		2,00	2,00						
Сахар		6,00	6,00						
Молоко		110,00	110,00						
Вода		80,00	80,00						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	30/5/5			3,61	5,83	15,49	128,77	0,04	№3 об должк 2016
Батон нарезной		30,00	30,00						
Сыр		5,10	5,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	405			12,74	15,77	50,57	387,09	2,52	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок	180	180	180	2,83	3,15	13,70	94,40	3,60	Согласно сборник рецептур (вишневый) 2016г №418
Итого:	180			2,83	3,15	13,70	94,40	3,60	
ОБЕД									
Икра кабачковая	50			0,45	2,35	2,97	34,80		№54, об длина 2016
икра кабачковая		51,00	50,00						
Щи со свежей капустой с картофелем на курином бульоне, с куриными фрикадельками и со сметаной	180/11/7			3,27	6,50	7,02	104,59	11,52	№73, об должк 2016
цыплята - бройлеры с/м		19,25	12,54						
или фарш куриный		13,17	12,54						
Лук репчатый		1,32	1,10						
Яйцо		1,06	0,88						
Вода для фарша		1,10	1,10						
соль иодированная		0,11	0,11						
масса готовых фрикаделек			11,00						
Капуста свежая		50,00	40,00						
Картофель		31,92	24,00						
Морковь		12,50	10,00						
Лук репчатый		9,52	8,00						
Масло растительное		4,00	4,00						
соль иодированная		0,70	0,70						
вода		140,00	140,00						
Сметана		7,00	7,00						
Биточки "Домашние"	70			10,65	15,50	10,72	225,40	0,73	Акт апробации от 25.12.2018 №544
цыплята - бройлеры с/м		83,25	55,13						
или фарш куриный		57,9	55,13						
морковь		16,4	13,12						
Лук репчатый		18	15						
соль иодированная		0,57	0,57						
яйцо		0,84	0,7						
Мука пшеничная		5,25	5,25						

масло растительное		2,6	2,6						
Рис отварной рассыпчатый с маслом сливочным	130/2			3,14	5,46	32,56	192,01		№304 сб шк 2017
Крупа рисовая		46,80	46,80						
соль иодированная		0,60	0,60						
Вода питьевая		281,70	281,70						
Масло сливочное		2,00	2,00						
Компот из урюка	180			0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№194 сб дошк 2016
урюк		18,40	18,00						
масса отварных сухофруктов			28,8						
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
Итого:	700			22,78	30,57	100,00	772,85	14,69	
ПОЛДНИК									
Молоко кипяченое (молоко)	180			5,22	4,50	8,64	96,30	2,34	№419 СБ дошк 2016
Кондитерское изделие	20	189,00	180,00	1,28	3,36	13,70	90,20		
молоко		20,00	20,00						
печенье									
Итого:	200			6,50	7,38	28,99	199,60	2,34	
УЖИН									
Омлет натуральный	150			11,62	15,01	43,20	335,23	0,26	№229, сб дошк 2016
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			150						
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
Итого:	366			13,96	15,27	63,98	429,83	0,29	
ВСЕГО:	1851			58,82	72,13	257,24	1883,78	23,44	

День 9- 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									
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	180/3			7,73	5,60	39,81	241,16	0,86	ТМК №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 Дели 2016
Батон нарезной		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	404			12,69	12,37	65,64	425,46	2,06	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№385 СБ
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Огурцы соленые порционно	50			1,57	4,43	1,93	53,88	2,78	№70 сб шк 2017
огурцы соленые		91,00	50,00						

Суп-лапша домашняя на курином бульоне, с мясом птицы	180/10			4,65	6,22	8,41	114,78	0,64	№94 сб Дели 2016	
		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 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	№194 Сб Дели 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
Итого:	670			28,35	30,08	78,32	688,12	11,02		
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток	180			5,22	4,50	7,56	91,80	1,44	№420 Сб Дели 2016	
(Кефир, ряженка, катык)		кисломолочный напиток	185,00	180,00						
Кондитерское изделие	20		20,00	20,00	1,28	3,36	13,70	90,20		
		печенье								
Итого:	200			6,50	7,86	21,26	182,00	1,44		
УЖИН										
Ватрушка с творогом	90			13,20	15,30	55,80	402,05	0,05	№410, 408 стр 2017	
		мука пшеничная	47,70	47,70						
		Яйцо куриное	3,00	2,50						
		Масло сливочное	2,16	2,16						
		вода питьевая	19,20	19,20						
		сахарный песок	2,50	2,50						
		дрожжи сухие	0,36	0,36						
		соль йодированная	0,70	0,70						
		мука пшеничная	2,16	2,16						
		творог	36,00	35,10						
		Яйцо куриное	1,94	1,62						
		сахарный песок	1,98	1,98						
		мука пшеничная	1,62	1,62						
		Яйцо куриное	2,16	1,8						
		Масло растительное	0,36	0,36						
		Масло растительное	0,36	0,36						
Чай с сахаром и лимоном	180/6/7			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№ 412 сб Дели 2016	
		чай весовой	0,90	0,90						
		Сахар	6,00	6,00						
		лимон	8,00	7,00						
		Вода	180,00	180,00						
Итого:	283			13,33	15,33	62,03	428,53	2,88		
ВСЕГО:	1657			61,27	66,03	237,05	1771,11	27,40		

День 10 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша Геркулесовая молочная с маслом сливочным	180/5			7,46	9,52	33,83	251,91	0,86	ТТК №5Д
		Крупа геркулесовая	22,50	22,50					
		Молоко	158,00	158,00					

Кофейный напиток с молоком	Сахар		2,50	2,50						№414 Дели 2016
	соль иодированная		0,50	0,50						
	Масло сливочное	180		5,00	5,00	2,85	2,41	5,99	42,67	
Бутерброд с маслом сливочным	Кофейный напиток		2,50	2,50						№1 сб дошк Дели 2016
	Сахар		6,00	6,00						
	Молоко		90,00	90,00						
	Вода	30/5		108,00	108,00	2,29	4,50	15,49	111,60	
	Батон нарезной		30,00	30,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		400				12,60	16,43	55,30	406,18	2,03
2 - ой ЗАВТРАК										
Сок		180	180	180	2,83	3,15	13,70	94,40	3,60	Согласно сборника рецептов (дошкольным) 2016г №418
Итого:		180			2,83	3,15	13,70	94,40	3,60	
ОБЕД										
Салат из свеклы с сыром	свекла	60	62,25	62,25	3,09	5,45	4,27	78,42	2,77	№32 СБ дошк 2016
	маслянистой очищенной свеклы			48,60						
	сыр		9,18	9,00						
	Масло растительное		3,00	3,00						
Рассольник ленинградский с куриными фрикадельками, со сметаной	цыплята - бройлеры с/м	180/11/7	19,25	12,54	3,45	6,63	9,96	117,51	6,20	№82 сб дошк 2016
	или фарш куриный		13,17	12,54						
	Лук репчатый		1,32	1,10						
	яйцо		1,06	0,88						
	вода		1,10	1,10						
	соль иодированная		0,11	0,11						
	Картофель		79,80	60,00						
	Крупа перловая		8,00	8,00						
	Морковь		10,00	8,00						
	Лук репчатый		4,76	4,00						
	Масло растительное		3,00	3,00						
	огурцы соленые		21,84	12,00						
	соль иодированная		0,70	0,70						
	Бульон		132,00	132,00						
Сметана		7,00	7,00							
Котлеты рыбные с маслом сливочным	рыба (минтай с/м БГ)	70/3	63,3	46,2	8,56	7,60	10,31	144,36	0,22	№214 сб шк 2017
	соль иодированная		0,7	0,7						
	хлеб пшеничный		12,6	12,6						
	молоко		18,2	18,2						
	сахари панировочные		7	7						
	масса полуфабриката			81						
	масло растительное		3	3						
	Масло сливочное		3	3						
Макаронные изделия отварные с овощами	макаронные изделия	130	35,00	35,00	4,48	5,19	24,72	163,28	2,35	№205 сб шк 2017
	соль иодированная		0,50	0,50						
	морковь		18,75	15,00						
	Лук репчатый		14,40	12,00						
	томатная паста		3,50	3,50						
	Масло растительное		5,00	5,00						
Кисель	Кисель-концентрат	180	21,00	21,00	0,54	0,09	16,18	75,24	0,99	ТТК
	Сахар		6,00	6,00						
	Вода		180,00	180,00						
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
Итого:		711			25,00	25,70	95,57	726,66	12,53	
ПОЛДНИК										
Молоко кипяченое (молоко)	молоко	180	189,00	180,00	5,22	4,50	8,64	96,30	2,34	№419 СБ дошк 2016
	Кондитерское изделие печенье	20	20,00	20,00	1,28	3,36	13,70	90,20		

Итого:	200			6,50	7,86	22,34	186,50	2,34	
УЖИН									
Капуста тушеная с мясом	180			11,99	6,90	11,63	163,33	25,72	ТТК 647 от 24.08.2022
говядина (котлетное мясо б/к)		39,20	37,50						
или фарш говяжий		39,50	37,50						
масса готового мясного продукта			30,00						
капуста свежая		180,00	144,00						
вода питьевая		28,80	28,80						
масса тушеной капусты			114,30						
лук репчатый		11,70	9,80						
Масло растительное		6,00	6,00						
масса пассерованного лука			5,40						
мука пшеничная		3,60	3,60						
масса соуса			18,00						
вода		18,00	18,00						
морковь		1,50	1,20						
лук репчатый		0,50	0,40						
Масло растительное		0,24	0,24						
мука пшеничная		0,84	0,84						
масло сливочное		0,84	0,84						
томатная паста		1,10	1,10						
соль йодированная		0,18	0,18						
сахарный песок		0,18	0,18						
масса готового соуса			18,00						
масса тушеной капусты с мясом			180,00						
Напиток из шиповника	180/6			0,61	0,25	18,68	79,38	90,00	№395 об допк 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
Итого:	396			14,88	7,39	45,07	313,21	115,72	
ВСЕГО:	1887			61,81	60,53	231,99	1726,95	136,22	
ИТОГО за 10 дней	18187,00			605,90	614,80	2436,34	17734,80	635,76	
Итого в среднем на 1 воспитанника в день	1818,70			60,59	61,48	243,63	1773,48	63,58	

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 рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010г.
 - 1.2 Сборник рецептур 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 рецептур блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003
 - 1.5 Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010
 - 1.6 Сборник рецептур 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 1 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%