

Утверждаю
 Директор ООО "ФУДСОЦСЕРВИС"
 Харламова Э.Р.

Согласовано
 Руководитель дошкольной образовательной организации
 Захарова Л.В.
 Ч.Р.Р. - детский сад №145
 №03 Ветеродекан К.И.

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

День 5 - пят

Наименование блюда продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным	180/5			5,36	9,85	29,49	229,05	0,86	ТТК №7Д
Крупа рисовая		13,50	13,50						
Крупа пшенная		10,00	10,00						
Молоко		90,00	90,00						
Вода		68,00	68,00						
Сахар		2,50	2,50						
соль гидролизованная		0,50	0,50						
Масло сливочное		5	5						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дем 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	111,68		№1 Дем 2016
Батон мясной		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	490			10,50	16,76	55,33	415,31	2,03	
2 - ой ЗАВТРАК									
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	180/3			5,31	4,58	8,00	91,50	1,26	№420 СБ дошк 2016
кисломолочный напиток		185,00	180,00						
сахар		3,00	3,00						
Итого:	183			5,31	4,58	8,00	91,50	1,26	
ОБЕД									
Икра кабачковая	50			0,45	2,35	2,97	34,80	2,77	№54 СБ дошк, 2016
икра кабачковая		51,00	50,00						
Суп вермишелевый с картофелем с мясными фрикадельками	180/10			4,93	3,80	12,68	114,56	6,18	№88, сб дошк 2016
говядина (котлетное мясо) или фарш говяжий		11,97	11,4						
Лук репчатый		1,19	1						
Яйцо		0,96	0,8						
Вода для фарша		1	1						
соль гидролизованная		0,6	0,6						
Масса полуфабриката			14,3						
масса готовых фрикаделек			10						
Картофель		79,80	60,00						
Морковь		10,00	8,00						
Лук репчатый		9,52	8,00						
вермишель		8,00	8,00						
Масло растительное		4,00	4,00						
соль гидролизованная		0,70	0,70						
Вода		132,00	132,00						
Котлеты рубленные из говядины	70			11,79	13,09	11,51	211,06	0,84	СБ дошкольн. №299, 2016
говядина (котлетное мясо) или фарш говяжий		51,16	49						
Лук репчатый		15,1	12,6						
масло растительное		1,5	1,5						
Хлеб пшеничный		11	11						
вода питьевая		14,00	14,00						
сухари панировочные		7	7						
соль гидролизованная		0,7	0,7						
масса полуфабриката			84						
масло растительное		0,8	0,8						
Каша гречневая рассыпчатая с овощами с маслом сливочным	130/3			3,80	2,37	26,43	141,96	1,36	№180, сб дошк 2016
крупа гречневая		54,70	54,70						
вода питьевая		82,00	82,00						
соль гидролизованная		0,33	0,33						
масса овощей			115,00						
морковь		22,00	17,00						
лук репчатый		2,40	2,00						
масса овощей с овощами			130,00						
масло сливочное		3,00	3,00						
Напиток из сухофруктов	180			0,60	0,08	16,81	72	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	58,73	0,00	табл 6 стр 134, Дем + 2012
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дем + 2012
Итого:	693			26,44	22,43	100,34	721,84	11,88	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Пудинг рыбный	60/20			11,97	3,91	5,87	106,67	0,46	№286 СБ дошк 2016

	рыба (мелкая с/м. БГ)		58,34	50,21								
	масса отварной рыбы			39,75								
	Хлеб пшеничный		8,25	8,25								
	йогурт		6,3	5,25								
	молоко		12	12								
	масло сливочное		2,25	2,25								
	соль иодированная		0,4	0,4								
	Масло растительное		1	1								
	масса гудонага			60								
	Соус молочный											
	молоко		10	10								
	масло сливочное		1,1	1,1								
	Мука пшеничная		1,1	1,1								
	Вода		10	10								
	Сахар		0,2	0,2								
	соль иодированная		0,13	0,13								
	масса соуса			20								
Пюре Картофельное		140			2,86	4,48	19,08	128,10	16,96		№339 СБ докв 2016	
	Картофель		159,60	119,70								
	Молоко		22,32	21,00								
	Масло сливочное		5,00	5,00								
	соль иодированная		0,52	0,52								
Чай (зеленый) с сахаром		180/6			0,06	0,02	6,01	23,94	0,03		№410,411 Докв 2016	
	чай зеленый аромат.		0,45	0,45								
	сахар		6,00	6,00								
	Вода		180,00	180,00								
Кондитерское изделие	вафли	20	20,00	20,00	0,75	6,10	12,50	108,50			табл в стр 130, Дели +2012 табл в стр 134, Дели +2012	
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	1,90	0,20	12,30	58,81	0,00		№386 СБ	
Фрукты свежие		100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00		докв 2016	
(яблоки, или апельсины, или бананы, или малина)												
Итого:		356			17,94	18,11	68,56	473,02	27,45			
ВСЕГО:		1832,00			60,20	58,88	229,44	1701,67	42,54			

День 2-ой

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 полбяная молочная с маслом сливочным	180/3			4,81	7,85	29,38	207,32	0,86	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						
Каша с молоком	180/6			3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	№416 Дели 2016
		2,00	2,00						
		6,00	6,00						
		110,00	110,00						
		80,00	80,00						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	30/5/5			3,61	5,83	15,49	128,77	0,07	№3 сб докв 2016
		30,00	30,00						
		5,10	5,00						
		5,00	5,00						
Итого:	403			12,09	16,87	55,74	426,87	2,36	
2-ой ЗАВТРАК									
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	180		185	5,22	4,50	7,56	91,80	0,45	№420 СБ докв 2016
Кисломолочный напиток	180			5,22	4,50	7,56	91,80	0,45	
Итого:									
ОБЕД									
Салат из моркови	60			0,79	0,06	4,55	21,80	1,56	ТТК
		72,00	57,60						
		3,00	3,00						
Борщ со свежей капустой, картофелем на курином бульоне, со сметаной	180/7			1,50	4,77	8,12	87,64	7,71	№63 сб докв 2016
		20,00	16,00						
		21,28	16,00						
		12,50	10,00						
		9,52	8,00						
		41,00	32,00						
		0,90	0,90						
		1,00	1,00						
		4,00	4,00						
		0,60	0,60						
		140,00	140,00						
		7,00	7,00						
Плов из отварной птицы	200			11,19	10,93	31,80	282,55	0,18	№321 сб докв 2016
		78,00	73,6						
			32,0						
		8,0	8,0						
		11,9	10,00						
		16,3	13,00						
		55,0	55,0						
		86,0	86,0						
		0,8	0,8						
			168,0						
Компот из свежих яблок	180			0,14	0,14	25,09	103,14	0,81	342 сб шк 2017
		31,92	28,00						
		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 табл 6 стр 144, Дели + 2012
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		
Итого:	697			18,49	16,64	99,70	643,07	10,26	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Заправка творожная с молоком сгущенным	130/20			24,20	20,06	32,78	408,20	0,54	№251, сб дошк 2016
Творог		121,55	119,20						
Крупа манная		7,80	7,80						
Яйцо		6,50	5,42						
Сахар		10,40	10,40						
Сметана		5,20	5,20						
Масло сливочное		5,20	5,20						
Сухари панировочные		5,20	5,20						
соль иодированная		0,65	0,65						
молоко сгущенное		20,40	20,00						
Чай с сахаром и лимоном	180/6/7			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№412 Дели 2016
чай лесовой		0,45	0,45						
Сахар		6,00	6,00						
лимон		8,00	7,00						
Вода		180,00	180,00						
Булочка дорожная	50			3,39	6,98	26,07	181,00		№453 сб дошк 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 для крошки			57,00						
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						
Соки в ннд упаковке	125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016
Итого:	518			28,34	27,07	77,70	668,68	5,87	
ВСЕГО:	1798,00			64,14	65,08	240,70	1830,42	18,94	

День 3 - ий

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша ячневая молочная с маслом сливочным	180/5			6,06	6,99	30,07	228,00		ТТК №10Д
Крупа ячневая		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			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№ 413 сб дошк 2016
чай лесовой		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	111,68		№1 Дели 2010
Батон нарезной		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	406			11,38	13,89	56,04	418,44	1,38	
2 - ой ЗАВТРАК									
Молоко кипяченое (молоко)	180			5,22	4,50	8,64	96,30	2,34	№419 СБ дошк 2016
молоко	180	189	180	5,22	4,50	8,64	96,30	2,34	
Итого:	180			5,22	4,50	8,64	96,30	2,34	
ОБЕД									
Салат из свежей капусты с морковью	60			0,84	3,05	5,42	52,44	2,79	№21 сб дошк 2016
капуста свежая		70,00	55,50						
масса пропаренной капусты			50,00						
морковь		7,50	6,00						
Сахар		1,00	1,00						
Масло растительное		3,00	3,00						
соль иодированная		0,30	0,30						
Суп картофельный с пшенной крупой на курином бульоне	180			1,42	1,95	8,72	61,74	5,94	№86 сб дошк 2016
крупа пшенная		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		1,30	1,30						
Бульон		120,00	120,00						
Ежики куриные с греческой крупой в сметанно-томатном соусе	50/25			5,79	6,34	4,43	96,78	0,11	ТТК 748 от 03.10.2022
цыплята - бройлеры с/м или филе куриный		49,30	32,00						
вода		33,60	32,00						
вода		5,00	5,00						
крупя гречневая		5,90	5,90						
масса отварной рисосыпчатой гречневой каши			12,50						

	Лук репчатый		18,00	18,00						
	Масло растительное		2,50	2,50						
	масса полуфабриката			7,50						
	соль иодированная		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 иодированная		0,20	0,20						
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным		130/3			4,91	3,13	27,60	158,16		№219 СБ дошк 2016
	макаронные изделия		45,50	45,50						
	вода		275,00	275,00						
	соль иодированная		0,50	0,50						
Кисель	Масло сливочное	180	3,00	3,00	0,54	0,09	16,18	75,24	0,99	ТТК
	Кисель-концентрат		21,00	21,00						
	Сахар		6,00	6,00						
	вода		180,00	180,00						
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,85	47,05	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:		693			17,99	15,16	90,04	580,60	9,83	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК										
Биточки рубленные из рыбы		80			9,76	6,21	11,74	142,4	0,25	ТТК №3
	рыба (минтай с/м БГ) или фарш рыбный		82,20	60,00						
	крупа манная		2,10	2,10						
	яйца		1,44	1,20						
	Лук репчатый		18,00	15,00						
	вода		11,20	11,20						
	соль иодированная		0,65	0,65						
	сахар		0,16	0,16						
	сухари панировочные		8,00	8,00						
	Масло растительное		2,00	2,00						
	Масса полуфабриката			94,40						
Картофель тушеный с овощами в соусе		140			3,05	11,75	21,15	201,60	36,09	№144 сб дошк 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 циклопана		180/6			0,61	0,25	6,68	31,38	43,92	№399 сб дошк 2016
	циклопан		18,4	18						
	сахар		6	6						
	вода		180	180						
Кондитерское изделие	печенье	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 136, Дели + 2012
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Фрукты свежие (яблоки, или апельсины, или бананы, или мандарины)		100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк 2016
Итого:		556			17,60	20,81	79,02	576,35	90,26	
ВСЕГО:		1835			52,20	54,36	233,74	1668,69	103,81	

День 4 - 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	180/3			7,46	9,52	33,83	251,91	0,86	ТТК №5Д
		22,50	22,50						
		158,00	158,00						
		2,50	2,50						
		0,50	0,50						
		5,00	5,00						
Крепкий напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016
		2,50	2,50						
		6,00	6,00						
		90,00	90,00						
		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным	30/5			2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2016
		30,00	30,00						
		5,00	5,00						
Итого:	406			12,60	16,43	59,67	438,17	2,03	
2 - ой ЗАВТРАК									
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, заквас, напиток, ацидофильный)	180			2,67	2,98	12,55	88,91	1,44	№420 СБ дошк 2016
		185,00	180,00						
Итого:	180			2,67	2,98	12,55	88,91	1,44	
ОБЕД									
Салат из кукурузы к/с	50			1,44	3,09	4,62	49,65	4,65	№12 СБ дошк 2016
		77,66	46,50						

Суп гороховый с картошкой, с мясным фаршем	сахар		1,00	1,00						
	масло растительное		3,00	3,00						
		180/10			6,29	5,65	11,94	132,94	4,43	№887, сб допк 2016
	Картофель		53,2	40						
	Горох		16,2	16						
	Морковь		12,8	10,00						
	Лук репчатый		9,6	8,00						
	Масло растительное		4	4						
	соль поваренная		0,7	0,7						
	вода питьевая		140	140						
	Говядина бл (котлетное мясо)		11,97	11,4						
	мяс фарш говяжий		11,97	11,4						
Лук репчатый		1,19	1							
Яйца куриные		0,96	0,8							
Вода питьевая		1	1							
Соль поваренная		0,1	0,1							
масса полуфабриката			14,3							
Котлеты рубленные из говядины	70			11,79	13,09	11,51	211,06	0,84	СБ допконт. №299, 2016	
говядина (котлетное мясо)		51,16	49							
мяс фарш говяжий		51,16	49							
Лук репчатый		15,1	12,6							
масло растительное		1,5	1,5							
Хлеб пшеничный		11	11							
вода питьевая		14,00	14,00							
сладари пшеничные		7	7							
соль поваренная		0,7	0,7							
масса полуфабриката			84							
масло растительное		0,8	0,8							
Каша овсяная	130			2,65	4,78	10,26	100,10	22,20	№ 303 сб допк 2017	
крупя севская		186,3	149							
масло растительное		4,55	4,55							
морковь		3,25	2,6							
лук репчатый		6,19	5,2							
томатная паста		3,12	3,12							
мука пшеничная		1,56	1,56							
сахар		1	1							
соль поваренная		0,5	0,5							
Компот из яблок	180			0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№394 сб допк 2016	
яблоки		18,4	18,0							
сахар		6	6,0							
вода		183	183,0							
Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Делм + 2012	
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19	0,00	табл 6 стр 144, Делм + 2012	
Итого:	690			27,45	27,38	84,47	709,39	34,56		
Омлет с сыром	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК	150			11,12	13,06	25,64	237,07	0,35	№229, сб допк 2016
	яйца		120	100						
	молоко		57	57						
	сыр		15,3	15						
	масло сливочное		3	3						
	соль поваренная		0,4	0,4						
масса готового омлета			150							
Чай с сахаром	180/6			0,06	0,02	6,02	24,10	0,03	№ 392 Делм 2010	
чай листовый		0,45	0,45							
сахар		6,00	6,00							
Вода		180,00	180,00							
Кондитерское изделие	20	20,00	20,00	1,80	3,59	12,77	89,74	0,00	табл 6 стр 134, Делм + 2012	
Хлеб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00		
Сок яблочный	125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Делм 2016	
Итого:	511			15,89	16,93	71,82	474,41	2,88		
ВСЕГО:	1787			58,61	63,71	228,51	1711,38	40,91		

День 5 -ый

Наименование блюда и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамины С	Сборник рецептов				
		брутто	нетто	белки	жир	угл-ды							
Суп молочный со звездочками	200	ЗАВТРАК			5,75	5,21	16,83	132,40	0,76	№100, сб допк 2016			
		булочки заправка (звездочки)	16,00	16,00									
		Сахар	1,60	1,60									
		Молоко	140,00	140,00									
		Вода	60,00	60,00									
		Масло сливочное	2,00	2,00									
Каша с молоком	180	соль поваренная	1,00	1,00	3,67	3,19	15,82	106,74	1,43	№397 Делм 2010			
		Каша-порошок	2,00	2,00									
		Сахар	6,00	6,00									
		Молоко	110,00	110,00									
Вода	80,00		80,00										
		Батон мясной	30,00	30,00	3,61	3,83	15,49	128,77	0,04	№3 сб допк 2016			
		Сыр	5,10	5,00									
Масло сливочное	5,00	5,00											
Итого:	426			13,03	14,23	48,14	367,91	2,23					
Молоко кипяченое (молоко)	180	189,00	180,00	3,22	4,50	8,64	96,30	2,34	№419 СБ допк 2016				

Итого:		180			5,22	4,50	6,64	96,30	2,34	
Икра кабачковая	ОБЕД	30			0,43	2,35	2,97	34,80	2,77	№54 СБ дошк. 2016
Икра кабачковая			51,00	50,00						
Расходник домашний на куриную										
Бульон, куриный										
Приправы и со сметаной		180/10/3			3,90	5,74	10,11	111,14	9,57	№81 сб дошк. 2016
	Картофель		71,82	34,00						
	лук репчатый		18,00	14,40						
	Морковь		9,00	7,20						
	Лук репчатый		8,64	7,20						
	Масло растительное		3,60	3,60						
	огурцы соленые		19,66	10,80						
	соль иодированная		0,70	0,70						
	Бульон		126,00	126,00						
	Сметана		5,00	5,00						
	квашеный сыр		17,50	11,40						
	яич фарш куриный		11,97	11,40						
	Лук репчатый		1,19	1,00						
	Яич куриное		0,96	0,80						
	Вода питьевая		1,00	1,00						
	Соль иодированная		0,10	0,10						
Пудинг рыбный		60/20			11,97	3,91	5,87	106,67	0,36	№286 СБ дошк. 2016
	рыба (мелкая свежая)		68,34	50,25						
	мясо отварной рыбы			39,75						
	Хлеб пшеничный		8,25	8,25						
	яичо		6,3	5,25						
	молоко		12	12						
	масло сливочное		2,25	2,25						
	соль иодированная		0,4	0,4						
	Масло растительное		1	1						
	масло подсолнечное			60						
	Соус молочный									
	молоко		10	10						
	масло сливочное		1,1	1,1						
	Мука пшеничная		1,1	1,1						
	Вода		10	10						
	Сахар		0,2	0,2						
	соль иодированная		0,13	0,13						
	масло сливочное			20						
Риз отварной рассыпчатый с маслом сливочным		130/3			3,14	5,46	32,86	192,01		№304 сб шк 2017
	Крупа рисовая		46,80	46,80						
	соль иодированная		2,60	2,60						
	Вода питьевая		281,70	281,70						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
Компот из яблок и абрикос		180			0,35	0,12	26,2	108	1,44	ТТК
	абрикосы свежие		14,80	14,80						
	ячм		9,20	9,00						
	мясо отварных субпродуктов			14,40						
	Вода		183,00	183,00						
	сахар		6,00	6,00						
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дашк + 2012
Итого:		683			21,88	18,12	95,55	641,81	14,24	
Салат из свежих отварной	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК	30			0,70	3,01	4,13	46,40	3,33	№52 сб шк 2017
	свекла		60,80	47,50						
	Масло растительное		3,00	3,00						
Заправка картофельная сметаной со сметанным соусом		150/30			17,88	18,84	21,55	317,90	5,12	№308 СБ дошк. 2016
	говядина (копченое мясо)		39,00	37,50						
	яич фарш куриный		39,40	37,50						
	масло сливочное		2,80	2,80						
	масло готового мясного фарша			30,00						
	Картофель		190,70	143,45						
	мясо отварного пропеченого картофеля			136,60						
	Лук репчатый		12,72	10,60						
	масло растительное		1,80	1,80						
	мясо припущенного лука			7,70						
	Масло сливочное		1,80	1,80						
	соль иодированная		0,60	0,60						
	сладкий перец острый		3,20	3,20						
	мясо под фаршем			175,00						
	мясо готовой заправки			150,00						
	Соус сметанный			30,00						
	Сметана		7,50	7,50						
	Мука пшеничная		2,00	2,00						
	вода		22,50	22,50						
Чай с сахаром или медом		180/6/7			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№412 Дашк 2016
	чай зеленый		0,45	0,45						
	Сахар		6,00	6,00						
	лимон		8,00	7,00						
	Вода		180,00	180,00						
Пирожок печеный с повидлом		60			3,50	3,75	34,77	187,00	0,03	№437 сб дошк. 2016
	Мука пшеничная в/с		30	30						
	Мука пшеничная в/с		1,32	1,32						

			1,32	1,32						
			2,04	2,04						
			1,3	1,3						
			0,5	0,5						
			0,36	0,36						
			14,04	14,04						
			27,6	27						
			0,19	0,19						
			1,44	1,2						
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл.б стр.134,Дети+2012
Фрукты свежие (яблоки,слив,яблоскор,том.банан,лимон,мангостин)		100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ допн.2016
Итого:		613			24,90	26,27	91,25	695,44	21,31	
ВСЕГО:		1902			65,03	65,12	243,58	1801,46	40,12	

2 недели

День 6 -ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол-во (в гр.) брутто	Кол-во (в гр.) нетто	Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамины С	Сборные рецептур
				белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	180/5			5,19	6,78	24,95	197,44		ТТК №6 ДД
		22,50	22,50						
		90,00	90,00						
		68,00	68,00						
		2,50	2,50						
		0,50	0,50						
		5	5						
Чай с молоком/сахаром	180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб допн.2016
		0,45	0,45						
		6	6						
		92	90						
		90	90						
Бутерброд с маслом сливочным	30/5			2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дитм2016
		30,00	30,00						
		5,00	5,00						
Итого:	406			10,51	13,68	50,92	384,88	1,38	
2-ой ЗАВТРАК									
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, сметан, йогурт)	180			2,58	3,10	13,60	91,89	0,54	№429 СБ допн.2016
Итого:	180	185	180	2,58	3,10	13,60	91,89	0,54	
ОБЕД									
Салат из моркови	60			0,79	0,06	4,55	21,80	1,56	ТТК
		72,00	57,60						
		3,00	3,00						
Борщ со свеклой капустой, картофелем на мясном бульоне, со сметаной	180/7			1,48	4,59	8,12	85,97	7,71	№63,сб допн.2016
		20,00	16,00						
		21,28	16,00						
		12,50	10,00						
		9,52	4,00						
		41,00	32,00						
		0,90	0,90						
		1,00	1,00						
		4,00	4,00						
		0,60	0,60						
		140,00	140,00						
		7,00	7,00						
Бифитегины из отварной говядины	40/40			11,55	9,80	3,02	144,80	0,30	№291,374 СБ допн.2016
		64,00	64,00						
		0,40	0,40						
		9,00	9,00						
		2,70	2,70						
		27,00	27,00						
		0,32	0,32						
		19,60	8,00						
		0,80	0,80						
Вермишель отварная	130			3,72	1,26	27,63	141,76		№219, сб допн.2016
		45,50	45,50						
		0,35	0,35						
		275,00	275,00						
		2,00	2,00						
Напиток из сухофруктов	180			0,60	0,08	16,81	72	0,65	№394 СБ допн.2016
		15,30	15,00						
		6,00	6,00						
		163,00	163,00						
Хлеб ржаной	45	45	45	2,97	0,54	17,84	89,19		табл.б стр.144,Дети+2012
Итого:	682			21,11	16,33	77,97	455,04	10,22	
УЩОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Вагрушка корольская	150			18,44	10,96	58,36	404,00		ТТК №810 от 15.02.2023
		10,70	10,7						
		21,0	21,0						
		10,7	10,7						
		78,50	78,5						
		15,00	15,0						
		18,0	15,0						

Напиток из шиповника	порошок из: Масло сливочное Мука пшеничная Сахарный песок	180	4,25 7,80 4,25	4,25 7,80 4,25	0,61	0,25	6,68	63,04 31,38	90,00	№399 сб. лонж 2016
	шиповник сахар вода		18,4 6 180	18 6 180						
	Кондитерское изделие	20	20	20	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 136, Длени 4, 2012
Сок в виде улиточки		125	125	125	0,60	0,00	12,60	53,34	2,50	№418 Дели 2016
Итого:		475			21,15	13,17	92,52	603,78	92,50	
ВСЕГО:		1743			58,35	46,38	234,01	1634,59	104,44	

День 7-ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол-во (в гр.)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	углеиды			
ЗАВТРАК									
Каши ячневая молочная с маслом сливочным	180/5			6,06	8,99	30,07	228,00		ТТК №10Д
Крупа ячневая		22,50	22,50						
Молоко		90,00	90,00						
Вода		68,00	68,00						
Сахар		2,50	2,50						
соль поваренная		0,30	0,30						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016
Кофейный напиток		2,30	2,30						
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	111,68		№1 Дели 2016
Ватон паровой		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Сыр порционный	10	10,20	10,00	2,63	2,66		34,73		№15 сб. тк 2017
Итого:	416			13,83	16,36	55,91	448,39	1,17	
2-ой ЗАВТРАК									
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, йогурт, напиток ацидофильный)	180/3			5,31	4,58	8,00	91,50	1,26	№420. СБ. лонж 2016
кисломолочный напиток		180,00	180,00						
САХАР		3,00	3,00						
Итого:	183			5,31	4,58	8,00	91,50	1,26	
ОБЕД									
Салат из свежей капусты	60			0,84	3,05	5,42	52,44	2,79	№21 сб. лонж 2016
капуста свежая		70,00	55,50						
масса приготовленной капусты			50,00						
морковь		7,50	6,00						
Сахар		1,00	1,00						
Масло растительное		3,00	3,00						
соль поваренная		0,30	0,30						
Суп картофельный с клецками из куриного бульона	180			3,77	4,26	11,55	117,36	4,14	№91.128 сб. лонж 2016
картофель		79,8	60						
Морковь		9	7,20						
Лук репчатый		8,6	7,20						
Масло растительное		1,8	1,8						
соль поваренная		0,3	0,3						
бульон		135	133						
клецки			18						
мука пшеничная		5,5	5,5						
Масло сливочное		0,6	0,6						
яйца		1,92	1,6						
вода		8,8	8,8						
соль поваренная		0,16	0,16						
масса теста			16,20						
масса готовых клецек			18,00						
Тортели куриные с рисом и сметано-томатным соусом	50/25			8,37	6,70	18,22	170,97	2,39	ТТК 698 от 09.04.2021
шпинат - бройлеры 5/г		48,80	31,70						
тон фарш куриный		31,70	31,70						
вода		5,00	5,00						
рис		4,20	4,20						
масса отварного рассычатого риса			12,50						
Лук репчатый		10,80	8,00						
Масло растительное		1,50	1,50						
масса припущенного лука			7,50						
соль поваренная		0,30	0,30						
мука пшеничная		3,50	3,50						
масса полуфабриката			60,00						
соус сметано- томатный			25,00						
сметана		6,25	6,25						
мука пшеничная		1,90	1,90						
вода		18,80	18,80						
томатная паста		1,00	1,00						
соль поваренная		0,20	0,20						
Бульон Картофельный	140			2,86	4,48	19,08	128,10	16,98	№ 339 СБ. лонж 2016
Картофель		159,60	119,70						
Молоко		22,12	21,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
соль поваренная		0,52	0,52						
Компот из свежих яблок	180			0,14	0,14	25,09	103,14	0,91	342 сб. тк 2017

	яблоки свежие		31,92	28,00							
	сахар		6,00	6,00							
	вода		183,00	183,00							
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19			табл 6 стр 144, Делм + 2012
Итого:		680			18,93	19,18	99,30	661,19	27,09		
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК											
Блишки рубленные из рыбы		70			8,54	5,43	10,28	124,60	0,22		ТТК №2
	рыба (минтай СМ БТ) или фарш рыбный		71,4	52,5							
	крупа манная		1,8	1,8							
	яйца		1,26	1,09							
	Лук репчатый		15,5	13,0							
	вода		10,0	10,0							
	соль иодированная		0,5	0,5							
	сахар		0,2	0,2							
	сахари заменительные		7,0	7,0							
	Масло растительное		1,8	1,8							
	Масса полуфабриката			83,0							
Каша гречневая раскатаная с овсяными хлопьями сливочной		130/5			3,80	2,37	26,43	141,96	1,36		№180, сб. дошк 2016
	крупа гречневая		54,70	54,70							
	вода питьевая		82,00	82,00							
	соль иодированная		0,33	0,33							
	марш. слив.			115,00							
	морковь		22,00	17,00							
	лук репчатый		2,40	2,00							
	масса кашы с овсяными хлопьями			130,00							
	масло сливочное		3,00	3,00							
Чай с мармеладом		160/10			0	0	19,32	72,89	0,02		№ 411 сб. дошк 2016
	чай весовой		0,45	0,45							
	вода питьевая		160	160							
	мармелад		10	10							
Фрукты свежие (яблоки, или апельсины, или бананы, или мандарины)		100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00		№386 СБ дошк 2016
Хлеб пшеничный		30	30	30	2,28	0,24	14,77	70,57	0,60		табл 6 стр 134, Делм + 2012
Итого:		803			15,02	8,44	80,60	457,02	11,60		
ВСЕГО:		1782			53,12	48,76	243,71	1658,30	41,12		

День 8 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порция	Кол - во (в гр.)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша манная молочная с маслом сливочным	180/5			5,17	4,31	29,13	178,49	1,05	ТТК №4Д
		22,50	22,50						
		158,00	158,00						
		2,50	2,50						
		0,50	0,50						
		3,00	3,00						
Каша с молоком	180			3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	№397 Делм-2010
		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	13,49	111,68		№1 Делм-2010
		30,00	30,00						
		5,00	5,00						
Итого:	400			11,13	12,00	55,49	380,95	2,48	
2 - ой ЗАВТРАК									
Молоко кипяченое (молоко)	180			5,22	4,50	8,64	96,30	2,34	№419 СБ дошк 2016
		189,00	180,00						
Итого:	180			5,22	4,50	8,64	96,30	2,34	
ОБЕД									
Салат из отварной свеклы	60			0,86	3,66	5,01	56,34	5,70	№34, сб. дошк 2016
		72,96	57,00						
		3,60	3,60						
Щи со свежей капустой с картофелем на курином бульоне со сметаной	180/7			1,36	4,59	4,77	70,02	8,00	№75, сб. дошк 2016
		50,00	40,00						
		11,92	24,00						
		12,50	10,00						
		9,32	4,00						
		4,00	4,00						
		0,70	0,70						
		140,00	140,00						
		7,00	7,00						
Жаркое из филе птицы	200			13,67	10,64	19,60	236,20	0,72	ТТК 580/а от 24.06.2020
		107,3	101,2						
			44						
		193	145,1						
		15	12,3						
		7,9	6,3						
		5,1	5,1						
		0,8	0,8						
		25,1	25,1						
Компот из урюка	180			0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№394 сб дошк 2016
		18,40	18,00						

Сахар		6,00	6,00						
вода		183,00	183,00						
Хлеб ржаной		45							
Итого:		672	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19	табл 6 стр 144, Дели + 2012
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК					21,26	19,45	63,82	519,95	16,86
Омлет натуральный		150			11,12	13,08	25,64	237,07	0,28 №229, сб лоты 2016
	яйцо		96	80					
	молоко		75	75					
	масса сметанной смеси			153					
	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 №392 Дели 2010
	чай листовый		0,45	0,45					
	сахар		6,00	6,00					
	вода		180,00	180,00					
Слойка сладкая		50			4,22	4,81	25,22	151,00	Сборник рецептов для блюд в кулинарии №18 Стр 150 СБ Казань 1997
	Мука пшеничная		31,00	31,00					
	Мука пшеничная		1,00	1,00					
	дрожжи сухие		0,40	0,40					
	соль иодированная		0,40	0,40					
	Сахар		1,00	1,00					
	Масло сливочное		2,50	2,50					
	Яйцо		3,00	2,50					
	масса		12,50	12,50					
	масса теста			50,00					
	Сахар		5,00	5,00					
	Масло сливочное		2,50	2,50					
	масло гр			57,50					
	яйцо		0,90	0,75					
	Масло растительное		0,13	0,13					
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00 табл 6 стр 134, Дели + 2012
Сок вишня увареное		125	125	125	0,60	0,00	12,60	53,34	2,50 №118 Дели 2016
Итого:		541			18,29	18,15	84,25	536,08	2,81
ВСЕГО:		1793			85,90	84,10	212,20	1533,28	24,49

День 9-ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порций	Кол-во (в гр.)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угле-ды			
ЗАВТРАК									
Каши пшеничная молочная с маслом сливочным	180/3			7,73	5,60	39,81	241,16	0,46	ТТК № 9Д
		22,50	22,50						
		90,00	90,00						
		68,00	68,00						
		2,50	2,50						
		0,50	0,50						
		3,00	3,00						
Чай с молоком, сахаром	180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№ 413 сб лоты 2016
		0,45	0,45						
		6	6						
		92	90						
		90	90						
Бульброд с сыром, маслом сливочным	305/5			3,64	5,30	14,83	120,67	0,04	№3 сб лоты 2016
		30,00	30,00						
		5,10	5,00						
		5,00	5,00						
Итого:	409			14,40	13,30	65,12	437,59	2,28	
2-ой ЗАВТРАК									
Кисло-молочный напиток (Кефир, ряженка, йогурт, напиток ацидофильный)	180			2,67	2,98	12,55	88,91	1,44	№420 СБ лоты 2016
Итого:	180	185,00	180,00	2,67	2,98	12,55	88,91	1,44	
ОБЕД									
Салат из моркови	60			0,79	0,06	4,55	21,80	1,56	ТТК
		72,00	57,60						
		3,00	3,00						
Суп-лапша домашняя на курином бульоне с мясом птицы	180/10			3,96	5,35	8,37	104,00	0,60	№94 сб лоты 2016
		24,30	23,00						
		15,00	10,00						
		15,00	15,00						
		4,80	4,00						
		2,80	2,80						
		0,60	0,60						
		16,00	16,00						
		10,00	8,00						
		9,52	8,00						
		4,00	4,00						
		170,00	170,00						
		1,00	1,00						
Биточки "Домашние"	70			10,38	8,10	14,93	154,75	0,07	СБ лоты 2016 №569
		84,9	55,13						
		57,89	55,13						
		16,53	13,12						

	Лук репчатый		18	13							
	Масло растительное		1,5	1,5							
	масса припущенного лука			8							
	соль поваренная		0,57	0,57							
	яйцо		0,84	0,7							
	Мука пшеничная		5,25	5,25							
	масло подсолнечное			82,6							
	масло растительное		2,6	2,6							
Капуста тушеная	капуста свежая	130	186,30	149	2,65	4,78	10,26	100,10	22,30	№ 354 об.шк 2016	
	масло растительное		4,55	4,55							
	морковь		3,25	3,6							
	лук репчатый		6,24	5,2							
	томатная паста		3,12	3,12							
	соль поваренная		1,56	1,56							
	сахар		1	1							
	соль поваренная		0,5	0,5							
Кисель	Кисель-компотный	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 ржаной		45	45,00	45,00							
Итого:		675		48,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели + 2012	
					21,29	18,92	72,14	548,08	25,42		
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК											
Пудинг творожный с яблоками	Творог	130/20	112,06	110,50	19,82	14,01	46,53	389,70	0,41	№240 СБ домк 2016	
	Манная крупа		10,40	10,40							
	Яйцо		7,80	6,50							
	Сахарный песок		10,40	10,40							
	Соль поваренная		0,50	0,50							
	Масло сливочное		5,20	5,20							
	Сахар панировочный		5,20	5,20							
	Сметана		5,20	5,20							
	повидло		20,40	20,00							
Чай с сахаром и лимоном	чай зеленый	180/67	0,45	0,45	0,13	0,03	6,73	26,48	2,83	№ 393 Дели 2010	
	Сахар		6,00	6,00							
	лимон		4,00	7,00							
	Вода		180,00	180,00							
Фрукты свежие		100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ домк 2016	
(яблоки, или апельсины, или бананы, или мандарины)											
Итого:		443			20,35	14,44	61,56	463,18	13,24		
ВСЕГО:		1707			86,71	49,54	212,37	1534,76	42,38		

Дели 10 - лий

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол-во (в гр)		Энергетическая ценность			Витамины	Сборник рецептов	
		брутто	нетто	белки	жиры	угледы			
ЗАВТРАК									
Каша Геркулесовая молочная с маслом сливочным	180/5			7,46	9,52	33,83	251,91	0,86	ТТК №51
		22,50	22,50						
		158,00	158,00						
		2,50	2,50						
		0,50	0,50						
		5,00	5,00						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№395 Дели 2010
		2,50	2,50						
		6,00	6,00						
		90,00	90,00						
		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным	30/5			2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2010
		30,00	30,00						
		5,00	5,00						
Итого:	406			12,60	16,43	59,67	438,17	2,03	
2 - ой ЗАВТРАК									
Молочко кипяченое (молоко)	180			5,22	4,50	8,64	96,30	2,34	№419 СБ домк 2016
		189,00	180,00						
Итого:	180			5,22	4,50	8,64	96,30	2,34	
ОБЕД									
Салат из свежей капусты	60			0,84	3,09	5,42	52,44	2,79	№21 об.шк 2016
		70,00	55,50						
			50,00						
		7,50	6,00						
		1,00	1,00						
		3,00	3,00						
		0,30	0,30						
Рассольник литовский на мясном бульоне, со сметаной	180/7			2,99	8,01	25,60	198,54	6,11	№92 об.шк 2016
		79,80	60,00						
		8,00	8,00						
		10,00	8,00						
		4,76	4,00						
		3,00	3,00						
		21,84	12,00						
		0,70	0,70						
		132,00	132,00						
		7,00	7,00						
Гуляш из отварной говядины	40/40			10,69	11,26	2,62	131,20	0,74	2016
		64,00	64,00						
		0,40	0,40						

	масло сливочное			40,00							
	Морковь		17,50	14,00							
	лук репчатый		8,50	7,10							
	Вода питьевая		30,00	30,00							
	томатная паста		1,20	1,20							
	мука пшеничная в/с		2,00	2,00							
Макаронные изделия отварные	масло растительное	130	2,70	2,70							
	макаронные изделия		45,50	45,50	3,92	3,36	27,64	145,06			№219 Сб.доп.к 2016
	соль поваренная		275,00	275,00							
Крем из сливок и яблоч.	Масло сливочное	180	0,50	0,50							
	Яблоки свежие		2,00	2,00							
	яблоки		14,80	14,50	0,34	0,12	26,2	108,00	1,48		ТТК
	масло сливочное		9,20	9,00							
	масло сливочное			14,40							
	Вода		183,00	183,00							
	сахар		6,00	6,00							
Хлеб ржаной		45									
Итого:		682	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19			табл 6 стр 144, Доп.к 2012
Котлеты рыбные	УШОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК	70									
	рыба (минтай с/м БГ)		63,30	46,2	8,99	4,26	7,82	101,72	0,46		№234 сб.штк 2017
	соль поваренная		0,7	0,7							
	хлеб пшеничный		12,6	12,6							
	молоко		18,20	18,2							
	Фарш мясорубочный		7,0	7,0							
	масло сливочное			81,0							
	масло растительное		5,0	3,0							
Рис отварной рассыпчатый с маслом сливочным		1302			3,13	2,48	31,72	161,79			№304 сб.штк 2017
	Крупа рисовая		46,80	46,80							
	соль поваренная		0,60	0,60							
	Вода питьевая		281,70	281,70							
	Масло сливочное		2,00	2,00							
Напиток из плодовоягод.		1806			0,61	0,25	6,68	31,98	43,92		№399 сб.доп.к 2016
	Шиповник		18,4	18							
	сахар		6	6							
	Вода питьевая		180	180							
Кондитерское изделие	печенье	40	40,00	40,00	3,00	3,92	30,76	166,80			табл 6 стр 134, Доп.к 2012
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00		табл 6 стр 134, Доп.к 2012
Сок в яичной упаковке		125			0,63	0,00	12,63	53,00	2,30		№418 Доп.к 2016
Итого:		583			18,64	11,14	103,38	585,26	46,88		
ВСЕГО:		1851			58,23	58,42	277,01	1844,16	67,33		
ИТОГО за 10 дней		18030,00			581,47	562,24	2356,26	16919,70	521,28		
ИТОГО за 1 день в среднем на 1 воспитанника		1803,00			58,15	56,22	235,63	1691,97	52,13		

- Примечание:
1. Предусмотрены 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 Делта принт 2010г.
 - 1.2 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий 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 Делта Принт 2012 г.
 - 1.4. Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москва, выпуск 4, 2003
 - 1.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010
 - 1.6. Сборник рецептов на производство питания для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Делта Принт 2016г.
 3. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
 - говядина 1 категории упитанности;
 - сельскохозяйственная птица охлажденная потрошенная;
 - рыба морская крупная или средняя потрошенная без головы;
 - птица куриная, разделанная условно при массе брутто 48г - массой нетто 40г;
 - картофель рассчитан по таблице продуктов с1.09 (25% отходов) картофеля, сметан рассчитана с 1.09 (20% отходов);
 - масло сливочное с массовой долей жира 72,5%;
 - сметана рассчитана с массовой долей жира 15%;
 - огурцы соевые в банках без уксуса, с массовой долей;
 - сметана с массовой долей жира 15%;
 - эквивалентные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%;