

"Согласовано"

"Утверждаю"

Заместитель генерального
директора по организации питания
А.К. Агапова
Апрель 2025г.

Примерное 10-дневное меню

для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях санаторного типа с туберкулезной интоксикацией
от 1-3 лет с 7-12 часовым пребыванием

1 неделя

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша манная молочная с маслом	150/3	7,50	7,50	18,40	171,10	ТТК №4
Чай с сахаром	160/8	0,05	0,01	9,00	36,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	25/10	2,10	7,10	13,50	126,30	№1 Дели2010
Итого:	356	9,65	14,61	40,90	333,40	
Сок абрикосовый	125	0,60	0,60	35,00	147,80	№399Дели2010
Итого:	125	0,60	0,60	35,00	147,80	
	481	10,25	15,21	75,9	481,2	
ОБЕД						
Морковь отварная	30	0,24	0,03	0,60	3,60	стр 562 Сб общ пит1996 №88 Дели 2016 ТТК № 1152 от 09.10.2020 и №364 С- Петербург 2008 №182,Дели 2016 №284Партнер2014
Суп вермишелевый с картофелем и курицей	150/10	3,00	4,32	11,34	99,00	
Тефтели из говядины	50	4,4	4,6	3,5	73	
Каша гречневая вязкая	110/2,5	5,50	5,00	32,00	195,00	
Кисель	150			8,34	33,34	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	552,5	16,24	14,45	79,88	516,94	
ПОЛДНИК						
Катык	180	5,4	4,5	8,1	97,7	№401Дели2010
Булочка Домашняя	40	3,60	4,00	29,00	167,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Итого:	220	3,60	4,00	29,00	167,00	
УЖИН						
Фрукты свежие груша	85	0,51	0,37	11,90	62,30	№ 368 Дели 2010
Рагу с курицей	30/100	4,60	8,20	13,00	144,00	ТТК №63
Напиток из урюка	180	0,6	0,1	15,0	63	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	415,00	7,31	8,83	49,70	315,80	
ВСЕГО:	1668,50	37,40	42,49	234,48	1480,94	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша "Дружба" молочная с маслом	150/3	3,90	4,35	19,00	131,00	ТТК №7 №272 Парнер г. Уфа 2014
Какао с молоком	160	2,15	2,29	12,09	65,16	

Бутерброд с сыром, маслом	25/7/10	4,70	9,20	11,86	149,00	№3Дели2010
Итого:	355	10,75	15,84	42,95	345,16	
Сок	125	0,6	0	18	74,4	№399Дели2010
мультифрукт						
Итого:	125	0,60	0,00	18,00	74,40	
	480	11,35	15,84	60,95	419,56	
ОБЕД						
Салат из свеклы	30	0,36	1,50	2,52	25,00	№34, Дели2016
Суп из овощей с курицей, со сметаной	150/10/5	3,70	6,80	17,20	144,80	№64 "Партнер"2014 ТТК № 1523 от 28.07.2021
Соус мясной "Смак"	50	7,21	4,86	12,14	121,43	№137 Партнер 2014
Пюре Картофельное	110	3,13	3,76	13,03	131,15	№ 390 Дели 2016
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	555	17,60	17,52	79,19	577,48	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия	10	2,20	2,80	20,50	114,00	
печенье						
Молоко кипяченое	150	4,10	4,60	6,40	83,00	№419 Дели2016
Фрукты свежие апельсин	85	0,34	0,34	10,50	46,00	№ 368 Дели 2010
Итого:	245	6,64	7,74	37,40	243,00	
УЖИН						
Салат из моркови с яблоками	30	0,20	1,00	2,50	19,80	№41Дели2016
Суфле из творога с молоком сгущенным	130/10	7,00	8,00	23,00	192,00	ТТК №567
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,1	0,01	10,2	41,5	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	380	8,90	9,21	45,50	300,30	
ВСЕГО:	1660,00	44,49	50,31	223,04	1540,34	

День 3 - ий

день 3 - и

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/3	5,00	5,50	14,00	126,00	ТТК №5 №394Дели2010
Чай с молоком,сахаром	160/4	2,30	2,00	11,90	74,80	
Бутерброд с маслом сливочным	25/10	2,10	7,10	13,50	126,30	№1 Дели2010
Итого:	352	9,40	14,60	39,40	327,10	
Сок яблочный	125	0,01	0,00	27,50	110,04	399Дели2010
Итого:	125	0,01	0,00	27,50	110,04	
	477	9,41	14,6	66,9	437,14	
ОБЕД						
Огурцы свежие порционно	30	0,21	0,03	0,57	3,39	стр563,сб1996
Суп с рисовой крупой и картофелем с мясными фрикадельками	150/10	4,09	3,87	12,06	99,72	№86 Дели 2016
Котлеты рубленные из птицы	50	4,40	8,30	2,00	100,00	№ 205,справ.М2003
Макароны отварные	110	4,06	3,05	25,00	143,40	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	150	0,15	0,1	21,5	87	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	

Итого:	550	16,01	15,84	85,23	546,51	
ПОЛДНИК						
Булочка Дорожная	40	2,84	4,73	24,08	150,40	№453 Дели 2016
Ряженка	180	5,4	4,5	7,56	100	№401 Дели 2010
Итого:	220	8,24	9,23	31,64	250,40	
УЖИН						
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	11,27	49,00	№399 Дели 2010
яблоко						
Яйцо вареное	1/2 шт	2,50	2,30	0,15	31,50	№227 Дели 2016
Капуста тушеная (в сметанном соусе)	110	2,75	4,48	20	131	ТТК №53Д
Напиток шиповника	150/4	0,5	0,25	5,4	25,9	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	393	7,69	7,57	46,62	284,40	
ВСЕГО:	1640,00	41,35	47,24	230,39	1518,45	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша пшённая молочная с маслом	150/3	6,00	4,95	19,50	146,00	ТТК №6 №270 Партнер г. Уфа 2014
Кофейный напиток с молоком	165/7	1,16	1,28	11,4	62	
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/10	4,70	9,20	11,86	149,00	
Итого:	367	11,86	15,43	42,76	357,00	
Сок	125	0,04	0	23	92,2	№399Дели2010
яблочно- грушевый						
Итого:	125	0,04	0,00	23,00	92,20	
	492	11,9	15,43	65,76	449,2	
ОБЕД						
Салат из свеклы и моркови	30	0,80	1,50	3,60	30,60	ТТК №60
Щи со свежей капустой, картофелем, с сметаной с курицей	150/15/5	3,82	6,36	19,73	153,55	№73 Дели 2016
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	150	10,22	10,4	31,48	260	ТТК №29 Д
Кисель	150			8,34	33,34	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	550	17,94	18,76	87,25	590,49	
ПОЛДНИК						
Запеканка из творога с крошкой	100	6,80	8,60	30,00	225,00	№ 322 Сб Самара 2013г
Чай фруктовый	150/9	0,15	0,075	16,4	66,9	ТТК №56
Итого:	259	6,95	8,68	46,40	291,90	
УЖИН						
Фрукты свежие	85	0,51	0,37	11,90	62,30	№ 368 Дели 2010
груша						
Котлеты "Аппетитные"	50	4,60	6,00	12,50	123,00	ТТК №7Д акт к.п.2014
Каша гречневая вязкая	110/2,5	5,50	5,00	32,00	195,00	№182,Дели 2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,01	4,98	20,30	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	452,5	12,27	11,58	71,18	447,60	
ВСЕГО:	1753,50	49,06	54,45	270,59	1779,19	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)	Энергетическая ценность	№ рецентуры
---------------------------------	----------------	----------------------	----------------------------	-------------

	Выход блюда	белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша полбяная молочная с маслом	150/3	6,03	5,95	14,47	136	ТТК №1 №272 Парнер г. Уфа 2014
Какао с молоком	160	2,15	2,29	12,09	65,16	
Бутерброд с маслом сливочным	25/10	2,10	7,10	13,50	126,30	№1 Дели2010
Итого:	348	10,28	15,34	40,06	327,46	
Сок вишневый	125	0,87	0,25	22,00	93,73	№399Дели2010
Итого:	125	0,87	0,25	22,00	93,73	
	473	11,15	15,59	62,06	421,19	
ОБЕД						
Огурцы соленые	30	0,24	0,03	0,51	3,20	стр563,сб1996
Свекольник с курицей, со сметаной	150/10/5	2,90	4,53	14,21	109,00	№35,сб.Пермь №54-10М Сборник рецептур Москва № 390 Дели 2016
Капуста тушеная с мясом	130	10,60	12,65	33,00	288,00	
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	525	16,94	17,81	82,02	555,30	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия крекер	10	1,30	2,00	10,10	55,00	
Молоко кипяченое	150	4,10	4,60	6,40	83,00	№419 Дели2016
Фрукты свежие апельсин	85	0,34	0,34	10,50	46,00	№ 368 Дели 2010
Итого:	245	5,74	6,94	27,00	184,00	
УЖИН						
Морковь отварная	30	0,24	0,03	0,60	3,60	стр 562 Сб общ пит1996
Плов из курицы	130	9	10,7	30,6	253	№321 Дели 2016
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,1	0,01	10,2	41,5	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	370	10,94	10,94	51,20	345,10	
ВСЕГО:	1613	44,77	51,28	222,28	1505,59	

2 НЕДЕЛЯ

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/3	5,00	5,63	16,50	136,00	ТТК №5 №394Дели2010 №3Дели2010
Чай с молоком,сахаром	160/4	2,30	2,00	11,90	74,80	
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/10	4,70	9,20	11,86	149,00	
Итого:	359	12,00	16,83	40,26	359,80	
Сок яблочно-виноградный	125	0,6	0	23	94,4	№399Дели2010
Итого:	125	0,60	0,00	23,00	94,40	
	484	12,6	16,83	63,26	454,2	
ОБЕД						
Морковь отварная	30	0,24	0,03	0,60	3,60	стр 562 Сб общ пит1996
Рассольник ленинградский с мясными фрикадельками, со сметаной	150/10/5	2,67	3,38	17,7	112	
						№82 Дели 2016

Биточки куриные	50	6,40	8,50	5,20	123,00	ТТК №97Д
"Солнышко"	110	4,10	3,00	25,00	143,40	№218 Дели 2016
Макароны отварные	150			8,34	33,34	№284Партнер2014
Кисель	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб пшеничный 1с	30	1,5	0,3	14,3	66	
Хлеб сельский						
Итого:	555	16,51	15,41	80,94	528,34	
ПОЛДНИК						
Булочка сдобная	40	3,04	3,84	17,84	118,4	Партнер2014 г. Уфа
Ряженка	180	5,4	4,5	7,56	100	№401Дели2010
Итого:	225	8,44	8,34	25,40	218,40	
УЖИН						
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	11,27	49,00	№399Дели2010
яблоко						
Гречка с фаршем и овощами	130	7,30	10,00	33,20	252,00	ТТК №1630 от 10.11.2021
Напиток из урюка	180	0,6	0,1	15,0	63	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	415	9,84	10,60	69,27	410,50	
ВСЕГО:	1679,00	47,39	51,18	238,87	1611,44	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша ячневая молочная с маслом	150/3	7,16	6,63	15,15	149,00	ТТК №8 №270 Партнер г. Уфа 2014
Кофейный напиток с молоком	165/7	1,16	1,28	11,4	62	
Бутерброд с маслом сливочным	25/10	2,10	7,10	13,50	126,30	
Итого:	360	10,42	15,01	40,05	337,30	
Сок персик-банан	125	0,40	0,19	30,00	123,30	№ 368 Дели 2010
Итого:	125	0,40	0,19	30,00	123,30	
	485	10,82	15,2	70,05	460,6	
ОБЕД						
Салат из свеклы	30	0,36	1,50	2,52	25,00	№34, Дели2016
Суп картофельный с горохом с курицей и гречками	150/10/10	2,87	3,20	15,49	102,00	ТТК№139 №291 Дели2010 № 390 Дели 2016
Запеканка картофельная с мясом	130/15	10,20	11,90	30,70	270,00	
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	545	16,63	17,20	83,01	552,10	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	10	1,50	3,38	18,00	108,00	№419 Дели2016 № 368 Дели 2010
Молоко кипяченое	150	4,10	4,60	6,40	83,00	
Фрукты свежие груша	85	0,51	0,37	11,90	62,30	
Итого:	245	6,11	8,35	36,30	253,30	
УЖИН						
Салат из моркови с яблоками	30	0,20	1,00	2,50	19,80	№41Дели2016
Пудинг из творога с рисом с повидлом	130/10	8,40	9,68	26,37	226,00	№ 250 Дели 2016
Чай с сахаром и лимоном	150/8/5	0,1		11	44,4	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	380	10,30	10,88	49,67	337,20	

ВСЕГО:	1655	43,86	51,63	239,03	1603,2	
--------	------	-------	-------	--------	--------	--

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Суп молочный с вермишелью	180	8,01	7,56	29,61	219,00	№100 Дели2016
Яйцо вареное	1/2шт	2,50	2,30	0,15	31,50	№227 Дели 2016
Чай с сахаром	160/8	0,05	0,01	9,00	36,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/10	4,70	9,20	11,86	149,00	№3Дели2010
Итого:	414	15,26	19,07	50,62	435,50	
Сок	125	1,2	0	30	124,8	№399Дели2010
яблочно-виноградный						
Итого:	125	1,20	0,00	30,00	124,80	
	539	16,46	19,07	80,62	560,3	
ОБЕД						
Салат из свежих огурцов	30	0,22	1,80	0,72	20,00	№13 Дели2016г
Борщ со свежей капустой, картофелем с мясом и сметаной	150/25/8	5,20	7,40	14,20	144,00	№63 Дели 2016
Плов из отварной говядины	130	10,90	9,90	28,00	246,00	№108"Партнер"2014
Напиток из урюка	180	0,60	0,04	15,00	62,52	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	573	20,02	19,64	82,02	585,52	
ПОЛДНИК						
Пирожок печёный с повидлом	40	0,70	1,60	32,00	140,00	№437 Дели2016
Катык	180	5,40	4,50	8,10	97,74	№401Дели2010
Итого:	220	6,10	6,10	40,10	237,74	
УЖИН						
Фрукты свежие банан	85	0,72	0,36	17,00	74,12	№399Дели2010
Рагу из птицы с овощами	100/20	8,8	11,33	9,1	173	ТТК №4Д
Напиток шиповника	150/4	0,5	0,25	5,4	25,9	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	379	11,62	12,14	41,30	320,02	
ВСЕГО:	1711,00	54,20	56,95	244,04	1703,58	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша полбяная молочная с маслом	150/3	6,15	5,92	14,4	135	ТТК №1 №272 Парнер г. Уфа 2014
Какао с молоком	160	2,15	2,29	12,09	65,16	
Бутерброд с маслом сливочным	25/10	2,10	7,10	13,50	126,30	№1 Дели2010
Итого:	348	10,40	15,31	39,99	326,46	
Сок яблоко-вишня	125	0,75	0,38	23,00	98,42	№ 368 Дели 2010
Итого:	125	0,75	0,38	23,00	98,42	
	473	11,15	15,69	62,99	424,88	
ОБЕД						
Огурцы соленые	30	0,24	0,03	0,51	3,20	стр563,сб1996

Суп с гречневой крупой и картофелем с курицей	150/10	2,90	6,40	10,27	110,30	№86 Дели 2016
Биточки рубленые из говядины	50	7,20	6,00	18,80	158,00	ТТК №7Д
Пюре Картофельное	110	3,13	3,76	13,03	131,15	№137 Партнер 2014
Кисель	150			8,34	33,34	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	550	16,57	16,69	75,05	548,99	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия вафли	21	3,20	6,20	42,30	237,00	
Фрукты свежие апельсин	85	1,00	0,00	8,10	36,40	№ 368 Дели 2010
Чай фруктовый	150/9	0,15	0,075	16,4	66,9	ТТК №56
Итого:	265	4,35	6,28	66,80	340,30	
УЖИН						
Салат из моркови с яблоками	30	0,20	1,00	2,50	19,80	№41Дели2016
Запеканка творожная с молоком сгущенным	150/20	10,00	10,10	28,20	244,00	№237 Дели2010
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	405	11,86	11,32	45,49	330,80	
ВСЕГО:	1693,00	43,93	49,98	250,33	1644,97	

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша пшённая молочная с маслом	150/3	5,80	4,50	16,20	128,00	ТТК №6 №270 Партнер г. Уфа 2014 №3Дели2010
Кофейный напиток с молоком	165/7	1,16	1,28	11,4	62	
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/10	4,70	9,20	11,86	149,00	
Итого:	367	11,66	14,98	39,46	339,00	
Сок виноградный	125	0,48	0	22	89,92	№399Дели2010
Итого:	125	0,48	0,00	22,00	89,92	
ОБЕД						
	492	12,14	14,98	61,46	428,92	
Салат из свеклы и моркови	30	0,80	1,50	3,60	30,60	ТТК №60
Суп из овощей с мясными фрикадельками, со сметаной	150/10/5	3,70	6,80	17,20	144,80	№64 "Партнер"2014
Гуляш из куриной грудки	40/40	5,80	5,00	2,60	78,00	ТТК №91
Рис отварной с овощами	110	4,4	4	17,8	125	№334 Дели2016
Компот из сухофруктов	150	0,15	0,1	21,5	87	№394, Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	65,9	
Итого:	585	17,95	17,89	86,80	578,30	
ПОЛДНИК						
Ватрушка с сыром	40	3,20	4,40	35,00	192,00	ТТК №1585 от 08.09.2021
Молоко кипяченое	150	4,10	4,60	6,40	83,00	№419 Дели2016
Фрукты свежие яблоко	85	0,34	0,34	11,27	49,00	№399Дели2010
Итого:	275	7,64	9,34	52,67	324,00	
УЖИН						

Фрикадельки из говядины (паровые)	50	5,20	5,30	2,70	79,30	№413 Самара 2013
Омлет натуральный	130	7,89	8,06	12,63	155,00	№229 Дели2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	368	14,75	13,58	30,12	301,30	
ВСЕГО:	1720,00	52,48	55,79	231,05	1632,52	
ИТОГО за 10 дней	16793,00	458,93	511,29	2384,10	16020,22	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в , равноценные

по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №11)

3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы: дошкольных образовательных

учреждений, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.

учреждениях образования 2013г

питания

Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.

3.4. Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003

для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.

изделий для школьных образовательных учреждений, школ -интернатов,

3.7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественн

4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина 1 категории упитанности (мясо бескостное);

сельскохозяйственная птица-бройлеры потрошенные

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы

яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

сезонности

огурцы и помидоры свежие парниковые

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%

творог, жирностью 5%

"Согласовано"

"Утверждаю"
Заместитель генерального директора по
организации питания АО "Департамент
продовольствия и социального питания г.
Казань"

А.К. Агапова

Апрель 2025г.

Примерное 10-дневное меню
для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях санаторного типа с туберкулезной интоксикацией
от 3-7 лет с 7-12 часовым пребыванием

1 неделя

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша манная молочная с маслом	200/3	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4
Чай с сахаром	200/10	0,07	0,02	5,66	22,70	№411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	№1 Дели2010
Итого:	453	12,40	18,14	45,66	395,40	
Сок абрикосовый	125	0,90	0,08	21,00	84,00	№418/Дели2016
Итого:	125	0,90	0,08	21,00	84,00	
	578	13,30	18,22	66,66	479,40	
ОБЕД						
Икра кабачковая	50	0,95	3,02	7,90	63,00	№ 57 Дели 2016
Суп вермишелевый с картофелем и курицей	200/15	4,20	6,20	18,24	146,00	№88 Дели 2016
Тефтели из говядины с соусом томатным	70/10	6,20	6,50	5,00	103,00	ТТК № 1152 от 09.10.2020 и №364 С-Петербург 2008
Каша гречневая вязкая	130/3	6,20	5,80	38,00	229,00	№182,Дели 2016
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер201 4
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	715,5	20,95	22,12	106,94	711,50	
ПОЛДНИК						
Катык	200	6,85	5,00	9,09	112,91	№401 Дели2010
Булочка Домашняя	50	4,90	5,00	38,00	217,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Итого:	250	11,75	10,00	47,09	329,91	
УЖИН						
Фрукты свежие груша	85	0,51	0,37	11,90	62,30	№ 368 Дели 2010
Рагу с курицей	40/120	6,62	10,48	18,65	195,31	ТТК №63
Напиток из урюка	180	0,60	0,06	15,00	62,50	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	450	9,63	11,11	57,85	378,86	
ВСЕГО:	1993,5	55,63	61,45	278,54	1 899,67	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша "Дружба" молочная с маслом	200/3	5,20	5,80	25,20	173,80	ТТК №7
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	№3 Дели2010
Итого:	438	13,89	20,48	54,34	458,30	

Сок	125	0,60	0,50	30,00	122,40	№399 Дели 2010
мультифрукт						
Итого:	125	0,60	0,50	30,00	122,40	
	563	14,49	20,98	84,34	580,70	
ОБЕД						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дели 2016
Суп из овощей с курицей, со сметаной	200/15/6	5,00	9,20	23,00	195,00	№64 "Партнер" 2014 ТТК № 1523 от 28.07.2021
Соус мясной "Смак"	70	10,10	6,80	17,00	170,00	№137 Партнер 2014
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	№ 390 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	708,5	22,90	23,64	108,80	741,00	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия	10	3,20	3,38	27,00	151,00	
печенье						
Молоко кипяченое	180	4,09	4,50	6,54	83,45	№419 Дели 2016
Фрукты свежие	85	1,00	-	8,10	36,40	№ 368 Дели 2010
апельсин						
Итого:	275,00	8,29	7,88	41,64	270,85	
УЖИН						
Салат из моркови с яблоками	60	0,37	2,00	4,30	37,00	№41 Дели 2016
Суфле из творога с молоком сгущенным	150/20	9,00	12,50	24,00	245,00	ТТК №567
Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	0,12	0,01	10,58	42,50	№393 Дели 2010
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	452	11,39	14,71	51,18	383,25	
ВСЕГО:	1998,5	57,07	67,21	285,96	1 975,80	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/3	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5
Чай с молоком, сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели 2010
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	№1 Дели 2010
Итого:	428	11,63	17,92	51,80	416,00	
Сок	125	1,63	0,10	15,00	67,00	№418 Дели 2016
яблочно-абрикосовый						
Итого:	125	1,63	0,10	15,00	67,00	
	553	13,26	18,02	66,80	483,00	
ОБЕД						
Огурцы свежие порционно	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр 563, сб 1996
Суп с рисовой крупой и картофелем с мясными фрикадельками	200/15	5,50	5,20	16,20	134,00	№86 Дели 2016
Котлеты рубленные из птицы	70	6,20	10,80	3,00	134,00	№ 205, справ. М2003
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,00	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	180	0,18	0,09	25,86	89,00	№394, Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	702,5	20,43	20,34	103,21	662,50	
ПОЛДНИК						
Булочка Дорожная	50	3,55	5,91	30,10	188,00	№453 Дели 2016
Ряженка	200	5,80	5,00	8,40	107,30	№401 Дели 2010
Итого:	250	9,35	10,91	38,50	295,30	

УЖИН						
Фрукты свежие	85	0,36	0,36	10,00	44,70	№399 Дели 2010
яблоко						
Яйно вареное	48	5,10	4,60	0,30	63,00	№227 Дели 2016
Капуста тушеная (в сметанном соусе)	130	3,25	5,30	25,30	162,00	ТТК №53Д
Напиток шиповника	180/5	0,60	0,30	6,50	31,00	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	473	11,21	10,76	54,40	359,45	
ВСЕГО:	1978,5	54,25	60,03	262,91	1 800,25	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/3	8,00	6,60	26,00	195,40	ТТК №6 №270 Партнер г. Уфа 2014 №3 Дели2010
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	
Итого:	438	15,49	20,04	53,47	457,60	
Сок яблочно- грушевый	125	0,04	0,50	23,00	96,60	№399Дели2010
Итого:	125	0,04	0,50	23,00	96,60	
	563	15,53	20,54	76,47	554,20	
ОБЕД						
Салат из свеклы и моркови	50	1,30	2,50	6,00	51,00	ТТК №60 №73 Дели 2016 ТТК №29 Д №284Партнер2014
Щи со свежей капустой с курицей, картофелем, с сметаной	200/30/6	6,40	9,20	27,39	214,12	
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	160	10,90	11,10	33,58	278,00	
Кисель	180			10,00	40,00	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	683,5	22,00	23,40	104,77	713,62	
ПОЛДНИК						
Запеканка из творога с крошкой	120	8,16	10,32	36,00	270,00	№ 322 Сб Самара 2013г ТТК №56
Чай фруктовый	180/10	0,18	0,09	19,70	80,33	
Итого:	310	8,34	10,41	55,70	350,33	
УЖИН						
Фрукты свежие груша	85	0,51	0,37	11,90	62,30	№ 368 Дели 2010 ТТК №7Д акт к.п.2014 №182,Дели 2016 № 411 Дели2016
Котлеты "Аппетитные"	70	6,41	8,40	17,50	171,20	
Каша гречневая вязкая	130/3	6,20	5,80	38,00	229,00	
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	498	15,08	14,79	84,69	541,25	
ВСЕГО:	2054,5	60,95	69,14	321,63	2 159,40	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша полбяная молочная с маслом	200/3	7,30	7,42	22,80	187,20	ТТК №1 №272 Парнер г. Уфа 2014
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,00	

Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	№1 Дели2010
Итого:	423	12,05	18,12	51,91	418,90	
Сок вишневый	125	0,87	0,25	27,00	113,73	№399Дели2010
Итого:	125	0,87	0,25	27,00	113,73	
	548	12,92	18,37	78,91	532,63	
ОБЕД						
Огурцы соленые	50	0,40	0,05	0,85	5,50	стр563,сб1996
Свекольник с курицей , со сметаной	200/15/6	4,20	6,30	20,10	154,00	№35,сб Пермь2001
Капуста тушенная с мясом	150	12,30	14,60	38,20	333,40	№54-10М Сборник рецептов Москва
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	49,00	№ 390 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	658,5	20,40	21,65	98,75	672,40	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия крекер	10	5,80	4,00	32,00	187,00	
Молоко кипяченое	160	3,64	4,00	5,82	74,18	№419 Дели2016
Фрукты свежие апельсин	85	1,00	-	8,10	36,40	№ 368 Дели 2010
Итого:	275	10,44	8,00	45,92	297,58	
УЖИН						
Икра кабачковая	50	0,95	3,02	7,90	63,00	№ 57 Дели 2016
Плов из курицы	160	11,80	13,50	38,90	324,00	№321 Дели 2016
Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	0,12	0,02	10,58	43,03	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	458	14,77	16,74	69,68	488,78	
ВСЕГО:	1939,5	58,53	64,76	293,26	1 991,39	

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/3	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5
Чай с молоком,сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	№3 Дели2010
Итого:	443	15,57	21,90	51,83	468,50	
Сок яблочно-виноградный	125	0,60	-	23,00	94,40	№399Дели2010
Итого:	125	0,60	-	23,00	94,40	
	568	16,17	21,90	74,83	562,90	
ОБЕД						
Икра кабачковая	50	0,95	3,02	7,90	63,00	№ 57 Дели 2016
Рассольник ленинградский с мясными фрикадельками, со сметаной	200/15/5	3,56	4,50	23,60	149,00	№82 Дели 2016
Биточки куриные "Солнышко"	70	8,00	10,50	6,20	152,00	ТТК №97Д
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,20	№218 Дели 2016
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	707,5	20,71	22,22	104,90	703,70	
ПОЛДНИК						

Булочка слобная	50	3,80	4,80	22,30	148,00	№257 Партнер 2014 г. Уфа
Ряженка	200	5,80	5,00	8,40	107,27	№401 Дели 2010
Итого:	250,00	9,60	9,80	30,70	255,27	
УЖИН						
Фрукты свежие яблоко	85	0,40	0,40	10,00	45,20	№399 Дели 2010
Гречка с фаршем и овощами	160	9,20	12,90	36,00	285,00	ТТК №1630 от 10.11.2021
Напиток из урюка	180	0,60	0,06	15,00	62,50	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	450,00	12,10	13,56	73,30	451,45	
ВСЕГО:	1975,5	58,58	67,48	283,73	1 973,32	

День 7 - ой

день / - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша ячневая молочная с маслом	200/3	9,50	8,80	20,10	198,00	ТТК №8 №270 Партнер г. Уфа 2014 №1 Дели2010
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	
Итого:	423	13,05	18,26	47,54	407,70	№ 368 Дели 2010
Сок персик-банан	125	0,40	0,19	15,00	63,30	
Итого:	125	0,40	0,19	15,00	63,30	
	548	13,45	18,45	62,54	471,00	
ОБЕД						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дели2016
Суп картофельный с горохом с курицей и гречками	200/15/10	4,20	5,00	21,60	148,00	ТТК№139
Запеканка картофельная с мясом	200/30	19,00	18,00	39,60	392,00	№291 Дели2010
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	№ 390 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	742,5	27,30	26,20	105,00	761,00	
ПОЛДНИК						
Фрукты свежие груша	85	0,60	0,43	14,00	62,30	№ 368 Дели 2010
Кондитерские изделия печенье	10	3,00	4,38	24,00	147,00	
Молоко кипяченое	160	3,64	4,00	5,82	74,18	№419 Дели2016
Итого:	275,00	7,24	8,81	43,82	283,48	
УЖИН						
Салат из моркови с яблоками	50	0,37	2,00	4,30	37,00	№41Дели2016
Пудинг из творога с рисом с повидлом	160/20	10,80	12,45	33,90	290,57	№ 250 Дели 2016
Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	0,12	0,02	10,58	43,03	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	452	13,19	14,67	61,08	429,35	
ВСЕГО:	2017,5	61,18	68,13	272,44	1 944,83	

День 8 - ой

День 6 - 6п						
Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Суп молочный с вермишелью	200	8,90	8,40	32,90	243,00	№100 Дели 2016

Яйцо вареное	48	5,10	4,60	0,30	63,00	№227 Дели 2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	№3 Дели2010
Итого:	441	20,33	25,12	53,72	523,20	
Сок	125	1,20	-	30,00	124,80	№399Дели2010
яблочно-виноградный						
Итого:	125	1,20	-	30,00	124,80	
	566	21,53	25,12	83,72	648,00	
ОБЕД						
Салат из свежих огурцов	50	0,37	3,00	1,20	33,50	№13 Дели 2016
Борщ со свежей капустой, картофелем с мясом и сметаной	200/35/10	7,00	10,00	19,00	194,00	№63 Дели 2016
Плов из отварной говядины	160	13,50	12,20	35,00	303,00	№108"Партнер"2014
Напиток из урюка	180	0,60	0,06	15,00	62,50	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	692,5	24,87	25,86	98,00	723,50	
ПОЛДНИК						
Катык	200	6,85	5,00	9,09	112,91	№401 Дели2010
Пирожок печёный с повидлом	50	1,00	2,00	43,50	196,00	№437 Дели2016
Итого:	250	7,85	7,00	52,59	308,91	
УЖИН						
Фрукты свежие	85	0,72	0,36	17,00	74,12	№399Дели2010
банан						
Рагу из птицы с овощами	130/40	12,54	16,06	12,89	246,21	ТТК №4Д
Напиток шиповника	180/5	0,01	0,00	5,17	21,00	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	465	15,17	16,62	47,36	400,08	
ВСЕГО:	1973,5	69,42	74,60	281,67	2 080,49	

День 9 - ый

день 7 - вы

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша полбяная молочная с маслом	200/3	8,20	7,90	19,20	180,00	ТТК №1 №272 Парнер г. Уфа 2014 №1 Дели2010
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,00	
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	
Итого:	423	12,95	18,60	48,31	411,70	№ 368 Дели 2010
Сок	125	0,75	0,38	16,60	72,80	
яблоко-вишня						
Итого:	125	0,75	0,38	16,60	72,80	
	548	13,70	18,98	64,91	484,50	
ОБЕД						
Огурцы соленые	50	0,40	0,05	0,85	5,50	стр563,сб1996 №86 Дели 2016 ТТК №7Д акт к.п.2014 №137 Партнер 2014 №284Партнер2014
Суп с гречневой крупой и картофелем с курицей	200/15	3,80	8,40	16,20	156,00	
Биточки рубленые из говядины	70	8,90	8,40	21,50	197,00	
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	
Кисель	180			10,00	40,00	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	702,5	20,20	21,89	101,35	684,00	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия вафли	21	3,20	6,20	42,30	237,00	№ 368 Дели 2010
Фрукты свежие	85	1,00	-	8,10	36,40	

апельсин						
Чай фруктовый	180/10	0,18	0,09	19,70	80,33	ТТК №56
Итого:	211	0,18	0,09	19,70	80,33	
УЖИН						
Салат из моркови с яблоками	60	0,37	2,00	4,30	37,00	№41 Дели2016
Запеканка творожная с молоком сгущенным	200/20	12,68	13,00	36,60	314,12	№237 Дели2010
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	490	15,01	15,22	58,19	429,87	
ВСЕГО:	1951,5	49,09	56,18	244,15	1 678,70	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-лы	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/3	8,00	6,60	26,00	194,00	ТТК №6 №270 Партнер г. Уфа 2014 №3 Дели2010
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	
Итого:	438	15,49	20,04	53,47	456,20	№399Дели2010
Сок виноградный	125	0,48	-	30,00	89,92	
Итого:	125	0,48	-	30,00	89,92	
ОБЕД						
Салат из свеклы и моркови	50	1,30	2,50	6,00	51,00	ТТК №60 №64 "Партнер"2014 ТТК №91 №334 Дели2016 №394, Дели 2016
Суп из овощей с мясными фрикадельками, со сметаной	200/15/6	5,00	9,20	23,00	195,00	
Гуляш из куриной грудки	45/45	7,56	5,70	3,00	130,00	
Рис отварной с овощами	130	5,50	5,00	23,00	129,00	
Компот из сухофруктов	180	0,18	0,10	25,80	89,00	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	728,5	22,94	23,10	108,60	724,50	
ПОЛДНИК						
Фрукты свежие яблоко	85	0,36	0,36	10,00	44,70	№399Дели2010 ТТК №1585 от 08.09.2021 №419 Дели2016
Ватрушка с сыром	50	2,50	4,50	28,00	164,00	
Молоко кипяченое	160	3,64	4,00	5,82	74,18	
Итого:	315	6,50	8,86	43,82	282,88	
УЖИН						
Фрикадельки из говядины (паровые)	70	7,30	7,40	3,80	111,00	№413 Самара 2013 №229 Дели2016 № 411 Дели2016
Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,00	
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	420	17,76	16,30	42,09	356,75	
ВСЕГО:	2026,5	63,17	68,30	277,98	1 910,25	
ИТОГО за 10 дней:	19909	530,78	590,08	2 516,31	17 438,30	

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 №11)

3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:

3.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.

3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г

3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания

Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.

3.4. Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003

3.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.

образовательных учреждений, школ -интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.

3.7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г

4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина 1 категории упитанности (мясо бескостное);

сельскохозяйственная птица-бройлеры потрошенные

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы

яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

картофель, овощи (морковь, свекла, капуста, лук ...) рассчитаны с учетом сезонности

огурцы и помидоры свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленные в банках без уксуса с лимонной кислотой

сметана с массовой долей жира 15%

кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%

творог, жирностью 5%