

Утверждено
Директор ООО «ФУДСОЦСЕРВИС»
Хитяева А.Р.



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



День 1 - вы

Доп. 1 - к ил									
Наименование блюда и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества				Сборник рецептур	
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	к-лорий		
ЗАВТРАК									
Чай "Дружба" молочный с сливочным	140/3			4,22	4,92	23,38	155,56	0,67	ТТК №7Д
Крупа рисовая		10	10						
Крупа пшеничная		7,5	7,5						
Молоко		75	75						
Вода		48	48						
Сахар		2	2						
соль иодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		3	3						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№414 Дем 2016
Кофейный напиток		2,5	2,5						
Сахар		6	6						
Молоко		90	90						
Вода		108	108						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 сб.дизн Дем 2016
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	359			8,99	11,69	42,29	296,73	1,84	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие(яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№346, д.изн СБ
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Помидоры свежие	40			0,44	0,08	1,52	8,8		№71 Дем 2017
помидоры		40,80	40,00						
Уп. зерново-мясной с картофелем с мясными фрикаделками	150/10			3,61	2,87	10,55	90,56	5,05	№103 СБ.дизн 2016
говядина (холодное мясо б/к)		11,9	11,4						
или фарш говяжий		11,97	11,4						
Лук репчатый		1,19	1						
Яйно		0,96	0,8						
Вода для фарша		1	1						
соль иодированная		0,1	0,1						
масса полуфабриката фрикаделек			14,3						
масса готовых фрикаделек			10						
вермишель		6	6						
Картофель		60,00	45,00						
Морковь		7,50	6,00						
Лук репчатый		7,14	6,00						
Масло растительное		1,50	1,50						
соль иодированная		0,50	0,50						
Вода		105,00	105,00						
Котлеты рубленые из говядины	50			8,42	9,35	8,22	150,76	0,600	ТТК от 25.01.2023
говядина (холодное мясо б/к)		36,57	35						
или фарш говяжий		36,75	35						
лук репчатый		10,4	8,75						
Хлеб пшеничный		8,13	8,13						
Вода		5,2	5,2						
сахари панировочные		2,8	2,8						
соль иодированная		0,4	0,4						
масса полуфабриката			62						
Масло растительное		0,60	0,60						
Чаша яичная вязкая с маслом сливочным	110/2			2,50	2,70	25,29	115,70		ТТК №3Д
Крупа яичная		24	24						
Вода		88	88						
Масло сливочное		2	2						
соль иодированная		0,28	0,28						
Напиток из сухофруктов	150			0,50	0,07	17,34	57	0,54	№394 СБ.дизн 2016
сухофрукты		12,75	12,50						
Сахар		5,00	5,00						
вода		152,00	152,00						
Хлеб пшеничный	15	15,00	15,00	1,14	0,12	7,38	35	0	табл 6 стр 134,Дем + 2012
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,Дем + 2012

Итого:	562			18,92	15,61	84,15	527,12	6,19	
ПОЛДНИК									
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, катык)	150	155	150	4,35	3,75	6,00	75,00	1,05	№420 СБ дошк 2016
Кондитерское изделие вафли	20	20,00	20,00	3,28	6,10	45,84	249,00		табл 6 стр 136, Дели + 2012
Итого:	170			7,63	9,85	51,84	324,00	1,05	
УЖИН									
Котлеты рыбные	50			6,10	3,88	7,33	89,00	0,16	№271 СБ дошк 2016
рыба (минтай с/м БГ)		45,22	33						
соль иодированная		0,5	0,5						
хлеб пшеничный		9	9						
молоко		12,60	12,60						
сухари панировочные		5,00	5,00						
масса полуфабриката			58,00						
масло растительное		2,00	2,00						
Пюре Картофельное	120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№ 339 СБ дошк 2016
Картофель		136,80	102,60						
Молоко		18,96	18,00						
Масло сливочное		4,20	4,20						
соль иодированная		0,45	0,45						
Чай с сахаром	150/5			0,05	0,02	5,02	20,08	0,02	№410,411 сБ дошк Дельта 2016
чай весовой		0,4	0,4						
Сахар		5	5						
Вода		150	150						
Хлеб пшеничный	20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Итого:	345			10,12	7,90	38,54	265,88	14,71	
ВСЕГО:	1536			46,06	45,45	226,62	1460,74	33,79	

День 2- ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша полбяная молочная с маслом сливочным	140/3			3,76	6,13	22,96	162,00		ТТК №1Д
Крупа полбяная		18	18						
Молоко		75	75						
вода		48	48						
Сахар		2	2						
соль иодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		3	3						
Какао с молоком	180/6			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	№416 Дельта 2016
Какао-порошок		2	2						
Сахар		6	6						
Молоко		110	110						
Вода		80	80						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,23	5,69	12,92	115,67	0,04	№2 сБ дошк 2016
Батон нарезной		25	25						
Сыр		5,1	5						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	364			10,66	15,00	41,86	336,49	1,47	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок	125	125	125	0,63		12,62	52,77	2,50	Составлен сборник рецептов (дошколята) 2016г №418
Итого:	125			0,63	0,00	12,62	52,77	2,50	
ОБЕД									
Салат из картофеля с соевыми огурцами	40			0,49	3,14	3,58	44,56	2,41	№23 сБ дошк 2016
огурцы соевые		21,84	12,00						
картофель		21,92	16,00						
морковь		10,24	8,00						
лук репчатый		2,40	2,00						
масло растительное		2,00	2,00						
Борщ со свежей капустой, картофелем на курином бульоне, с куриными фрикадельками, со сметаной	150/10/7			2,66	5,26	7,69	94,08	6,43	№88 сБ дошк 2016
цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		17,56	11,4						
Лук репчатый		11,97	11,4						
Яйцо		1,2	1						
Вода для фарша		0,96	0,8						
соль иодированная		1	1						
Масса полуфабриката		0,1	0,1						
масса готовых фрикаделек			14,3						
Капуста свежая		10	10						
		15,0	12,0						

Тефтели куриные запеченные в сметанно-томатном соусе	Картофель	40/20	15,96	12,0						ТТК 1001 от 10.06.2024
	Морковь		7,5	6,0						
	Лук репчатый		7,14	6,0						
	Свекла		30,72	24,0						
	Сахар		1,8	1,8						
	Масло растительное		3,0	3,0						
	соль иодированная		0,5	0,5						
	Бульон		120	120,0						
	Сметана		7,0	7,0						
	Томатная паста		0,8	0,8						
					4,98	5,17	5,89	90,00	0,30	
	цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		40,0	26,0						
	хлеб пшеничный		27,3	26,0						
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	Вода		6,0	6,0						№219 Сб дошк.2016
	Лук репчатый		8,0	8,0						
	Масло растительное		9,6	8,0						
	Масса припущенного лука		1,5	1,5						
	Мука пшеничная		6,0	6,0						
	Масса полуфабриката		2,7	2,7						
	Масло растительное		2,0	48,0						
	масса готовых тефтелей		2,0	2,0						
	сметанно-томатный соус:			40,0						
	сметана		20,0	20,0						
	Мука пшеничная		5,0	5,0						
	вода		1,5	1,5						
Компот из свежих яблок	тома тная паста		15,0	15,0						№342 сб шк 2017
	соль иодированная		1,0	1,0						
			0,2	0,2						
		110/3			4,17	2,66	23,45	134,38		
	макаронные изделия		38,5	38,5						
	вода		231,0	231,0						
	соль иодированная		0,45	0,45						
	масло сливочное		3,0	3,0						
		150			0,12	0,12	11,00	46,05	0,68	
	яблоки свежие		27,4	24						
	сахар		5	5						
	вода		153	153						
Хлеб пшеничный		20	20	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		табл 6 стр 144,Дели + 2012
Итого:		585			16,25	16,93	75,31	525,37	9,82	
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык)	кисломолочный напиток	150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк 2016
		35	155	150	2,37	2,94	14,75	112,35		№453 сб дошк2016
Булочка дорожная	Мука пшеничная		21,35	21,00						
	мука пшеничная на подпыл		0,70	0,70						
	Сахар		4,20	4,20						
	Масло сливочное		4,55	4,55						
	соль иодированная		0,21	0,21						
	дрожжи сухие		0,14	0,14						
	вода		10,70	10,70						
	масса полуфабриката			39,90						
	для крошки:									
	мука пшеничная		0,84	0,84						
	масло сливочное		0,70	0,70						
	масса крошки			1,40						
	смазки изделий		0,70	0,70						
Итого:		185			6,72	6,69	21,05	188,35	0,45	
УЖИН										
Запеканка творожная с повидлом	Творог	100/30	92,9	91,1	10,92	12,11	47,10	345,50	1,83	№ 251 сб дошк 2016
	круп манная		6	6						№412 сб дошк Дели2016
	Яйцо		4,8	4						
	Сахар		8	8						
	Сметана		4	4						
	Масло сливочное		4	4,0						
	Сулари панировочные		4	4						
	соль иодированная		0,5	0,5						
	повидло		30,6	30						
		150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,02	
	чай весовой		0,8	0,8						
	Сахар		5	5						
	лимон		5,55	5						
	Вода		150,0	150,0						

Итого:	290			11,02	12,13	52,27	367,28	3,85	
ВСЕГО:	1549,00			45,27	50,75	203,11	1470,27	18,09	

День 3 - ий

Наименование блюд и 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 кукурузная молочная с маслом сливочным	140/4			5,32	5,60	35,51	213,96	0,67	ТТК № 2Д
Крупа кукурузная		18	18						
Молоко		70	70						
Вода		53	53						
Сахар		2	2						
соль иодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		4	4						
Чай с молоком, сахаром	170/6			2,74	2,15	10,00	70,41	1,25	№ 413 сб дошк 2016
чай бесовой		0,45	0,45						
Сахар		6	6						
Молоко		82	80						
Вода		90	90						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 сб дошк Дели2016
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	350			9,97	12,10	58,43	382,87	1,92	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие(яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 дошк СБ
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Салат из моркови с сахаром	40			0,49	0,04	4,59	32,68		№42 дошк. СБ 2016
морковь		47,50	38,00						
сахар		2,00	2,00						
Суп картофельный с горохом на мясном бульоне, с мясом	150/10			6,10	3,54	9,97	103,78	3,50	СБ дошк.2016 №87
говядина б/к (лопатка)		16	16						
масса отварной говядины			10						
Картофель		40,00	30						
Горох колотый		12,15	12						
лук репчатый		7,2	6						
Морковь		9,6	7,5						
соль иодированная		0,5	0,5						
Масло растительное		3	3						
Бульон		105	105						
Плов из отварной говядины	150			15,30	14,33	24,38	297,00	0,26	№265 сбшк 2017
говядина б/к (лопатка)		38,40	38,40						
масса отварной говядины			24,00						
масло сливочное		5,00	5,00						
Лук репчатый		8,93	7,50						
Морковь		12,50	10,00						
Крупа рисовая		32,00	32,00						
вода		65,00	65,00						
соль иодированная		0,50	0,50						
масса гарнира			126,00						
Компот из урюка	150			0,33	0,02	10,83	44,85	0,00	№394 СБ дошк 2016
урюк		15,30	15,00						
масса отварных сухофруктов			24,0						
Вода		152,00	152,00						
сахар		5,0	5,0						
Хлеб пшеничный	20	20,0	20,0	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012 табл 6 стр 144, Дели + 2012
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		
Итого:	555			26,05	18,50	73,47	594,61	3,76	
ПОЛДНИК									
Молоко кипяченое (молоко)	150			4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	№419 СБ дошк 2016
молоко		158	150						
Кондитерское изделие	20	20,00	20,00	1,28	3,36	13,70	90,20		табл 6 стр 136, Дели + 2012
печенье									
Итого:	170			5,99	7,44	29,92	200,50	1,95	
УЖИН									
Фрикадельки рыбные отварные	50			8,38	1,77	0,71	55,00	0,83	№279 сб дошк 2016
рыба (минтай с/м БГ)		51,30	37,50						
или фарш рыбный		39,38	37,50						
хлеб пшеничный		10,00	10,00						
яйцо		6,00	5,00						
масло сливочное		1,60	1,60						

	соль иодированная		0,10	0,10						
	вода питьевая		7,50	7,50						
	масса полуфабриката фрикаделек			60,00						
Картофель тушёный с овощами в соусе		120			2,61	10,07	18,12	172,80	15,97	№144 сбшк 2016
	Картофель		146,30	110,00						
	масло растительное		4,50	4,50						
	Лук репчатый		7,20	6,00						
	Морковь		10,63	8,50						
	соль иодированная		0,34	0,34						
	соус			20,00						
	сметана		5,00	5,00						
	Мука пшеничная		1,50	1,50						
	вода		15,00	15,00						
	соль иодированная		0,16	0,16						
Напиток из шиповника		150/5			0,5	0,2	12,23	52,5	75	№399 сб дошк 2016
	шиповник		15,3	15						
	сахар		5	5						
	вода		150	150						
Хлеб пшеничный		20	20	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Итого:		345			13,01	12,20	40,91	327,30	91,80	
ВСЕГО:		1520			55,42	50,64	212,53	1552,28	109,43	

День 4 - ый

День 4 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша ячневая молочная с маслом сливочным	140/3			5,08	4,78	27,39	173,76	0,67	ТТК №10Д
Крупа ячневая		17,5	17,5						
Молоко		70	70						
Вода		53	53						
Сахар		2	2						
соль иодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		3	3						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№414 Дети 2016
Кофейный напиток		2,5	2,5						
Сахар		6	6						
Молоко		90	90						
Вода		108	108						
Бутерброд с маслом сливочным, с повидлом	25/5/10			1,98	4,38	14,82	106,70	0,16	
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
повидло		10	10						
Итого:	369			9,91	11,57	48,19	323,13	2,00	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок	125	125	125	0,63		12,62	52,77	2,50	Согласно сборника рецептов (дошкольн.) 2016г №418
Итого:	125			0,63	0,00	12,62	52,77	2,50	
ОБЕД									
Помидоры свежие	40			0,44	0,08	1,52	8,8		№71 Дети 2017
помидоры		40,80	40,00						
Суп картофельный с пшенной крупой на курином бульоне, с мясом птицы	150/10			3,52	3,48	7,30	77,65	5,00	№86 сб дошк 2016
цыплята-бройлеры с/м		24,3	23,0						
масса отварной мякоти птицы			10,0						
крупа пшениная		9	9						
картофель		60	45						
Морковь		7,5	6						
Лук репчатый		7,14	6						
Масло растительное		1,5	1,5						
соль иодированная		0,5	0,5						
Бульон		105,0	105,0						
Птица, тушеная в соусе с овощами	150			13,34	10,37	12,90	198,00	8,71	№319 Сб дошк 2016
цыплята - бройлеры с/м		73,14	69,0						
масса отварной мякоти птицы			30,0						
соус сметанный :									№372 Сб дошк 2016
Вода или отвар		15,0	15,0						
сметана		5,0	5,0						
мука пшеничная		1,5	1,5						
соль иодированная		0,16	0,16						

	масса соуса		20,0						
	Картофель		87,2	65,6					
	морковь		32,0	25,6					
	Лук репчатый		17,6	14,4					
	масло растительные		1,2	1,20					
	соль иодированная		0,6	0,6					
	масса овощей с соусом			120,0					
Напиток из изюма и яблок		150			0,15	0,08	14,87	51,09	0,00
	яблоки свежие		17,1	15,0					
	изюм		7,65	7,5					
	Вода		150	150,0					
	сахар		4,5	4,5					
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30	
Итого:		535			19,76	14,43	50,45	404,84	13,71
ПОЛДНИК									
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык)		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45
Кондитерское изделие	печенье	20	155	150	1,28	3,36	13,70	90,20	
			20,00	20,00					
Итого:		170			5,63	7,11	20,00	166,20	0,45
УЖИН									
Омлет натуральный с сыром		130			8,10	12,11	30,90	253,70	0,28
	яйцо		102	85					
	молоко		51	51					
	сыр		13,26	13					
	масло сливочное		2,6	2,6					
	соль иодированная		0,3	0,3					
	масса готового омлета			130					
Чай с сахаром		150/5			0,05	0,02	5,02	20,08	0,02
	чай весовой		0,4	0,4					
	Сахар		5	5					
	Вода		150	150					
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00
Итого:		310			10,05	12,33	48,22	332,53	0,30
ВСЕГО:		1509			45,98	45,43	179,48	1279,48	18,96

День 5 - ый

День 5 - ый									
Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	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	180			2,67	3,22	5,53	64,08	0,59	№101,сб дошк 2016
геркулес		11,00	11,00						
Сахар		1,40	1,40						
Молоко		126,00	126,00						
Вода		54,00	54,00						
Масло сливочное		1,80	1,80						
соль йодированная		0,80	0,80						
Какао с молоком	150/5			3,06	2,66	4,99	48,86	1,19	№416 Дети2016
Какао-порошок		1,7	1,7						
Сахар		5	5						
Молоко		90	90						
вода		67	67						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,23	5,69	12,92	115,67	0,04	№3,сб дошк 2016
Батон нарезной		25	25						
Сыр		5,1	5						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	370			8,96	11,56	23,44	228,60	1,82	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие(яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 дошк СБ
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Огурцы свежие порционно	40			0,28	0,04	0,76	4,80		№71 сб 2017
Огурцы свежие		40,80	40,00						
Рассольник домашний на мясном бульоне, с куриными фрикадельками, со сметаной	150/11/5			2,89	5,26	8,67	99,46	8,01	№81 сбдошк 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						
бульон		1,10	1,10						
соль йодированная		0,11	0,11						
масса готовых фрикаделек			11,00						

	Картофель		59,85	45						
	капуста свежая		15	12						
	Морковь		7,5	6						
	Лук репчатый		7,2	6						
	Масло растительное		3	3						
	огурцы соленые		16,38	9						
	соль йодированная		0,5	0,5						
	бульон		105,00	105,00						
	Сметана		5,00	5,00						
Бефстроганов из отварной говядины		30/30			8,66	7,35	2,27	108,60	0,22	№294,374 СБ дошк 2016
	Говядина лопатка б/к		48,00	48,00						
	Соль йодированная		0,30	0,30						
	Сметана		6,75	6,75						
	Мука пшеничная в/с		2,00	2,00						
	вода питьевая		20,25	20,25						
	Соль йодированная		0,24	0,24						
	Лук репчатый		7,20	6,00						
	Масло сливочное		0,60	0,60						
Рис отварной рассыпчатый с маслом сливочным		110/2			2,66	4,62	27,55	162,47		№304 сб шк 2017
	Крупа рисовая		39,60	39,60						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	Вода питьевая		240,00	240,00						
	Масло сливочное		2,00	2,00						
Кисель		150			0,45	0,08	13,50	62,70	0,83	ТТК
	Кисель-концентрат		17,5	17,5						
	Сахар		5,0	5,0						
	вода		150,0	150,0						табл 6 стр 144,Дели + 2012
Хлеб ржаной		40	40	40	2,64	0,48	15,84	79,20		
Итого:		568			17,58	17,83	68,59	517,23	9,06	
ПОЛДНИК										
Молоко кипяченое (молоко)	молоко	150			4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	№419 СБ дошк 2016
Кондитерское изделие	печенье	20	158	150	1,28	3,36	13,71	90,20		
Итого:		170	20	20	5,86	7,44	21,29	175,20	1,95	
УЖИН										
Эч-почмак с говядиной		75			9,90	11,20	43,00	310,72		Согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий татарской кухни
	мука пшеничная		23,25	23,25						
	в том числе на подпыл		0,75	0,75						
	яйцо		2,34	1,95						
	масло сливочное		1,95	1,95						
	сахарный песок		0,75	0,75						
	молоко		9,40	9,40						
	дрожжи сухие		0,23	0,23						
	соль йодированная		0,30	0,30						
	масса теста			37,50						
	фарш:									
	говядина б/к (лопатка)		17,00	17,00						
	картофель		29,30	22,00						
	Лук репчатый		7,80	6,50						
	Масло сливочное		3,40	3,40						
	соль		0,40	0,40						
	масса фарша			49,00						
	яйцо для смазки изделий		1,44	1,20						
	масло растительное для смазки листов		0,23	0,23						
	масса готового эч-почмака			75,00						
	масло растительное для смазки изделий		0,75	0,75						
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,02	№412 сб дошк Дели2016
	чай весовой		0,4	0,4						
	Сахар		5	5						
	лимон		5,55	5						
	Вода		150,0	150,0						
Итого:		235			10,00	11,22	48,17	332,50	2,02	
ВСЕГО:		1443			42,80	48,45	171,29	1300,54	24,85	

2 недели

День 6 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	140/4			3,94	7,57	22,40	173,36	0,00	ТТК №6Д
Крупа пшено		17,7	17,7						

Чай с молоком, сахаром	Молоко	70	70						
	Вода	53	53						
	Сахар	2	2						
	соль иодированная	0,4	0,4						
	Масло сливочное	4	4	2,74	2,15	10,00	70,41	1,25	№ 413 сб дошк 2016
Бутерброд с маслом сливочным	чай весовой	0,45	0,45						
	Сахар	6	6						
	Молоко	82	80						
	Вода	90	90						
	Батон нарезной	25	25	1,92	4,36	12,92	98,50		№1 сб дошк Дели2016
	Масло сливочное	5	5						
Итого:		350		8,59	14,08	45,32	342,27	1,25	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок		125	125	125	0,63	12,62	52,77	2,50	Согласно оборонка рецептур (дошк.ком.) 2016г- №418
Итого:		125		0,63	0,00	12,62	52,77	2,50	
ОБЕД									
Салат из моркови с сахаром		40		0,49	0,04	4,59	32,68		№42 дошк. СБ 2016
	морковь		47,50	38,00					
	сахар		2,00	2,00					
Суп из овощей на курином бульоне, с мясными фрикадельками, со сметаной		150/11/5		3,28	5,03	5,75	86,82	6,36	ТТК 535 23.12.2020
	говядина (котлетное мясо б/к)		13,1	12,54					
	или фарш говяжий		12,54	12,54					
	Лук репчатый		1,32	1,1					
	Яйцо		1,06	0,88					
	Вода для фарша		1,1	1,1					
	соль иодированная		0,11	0,11					
	масса готовых фрикаделек			11					
	картофель		57,19	43					
	капуста свежая		23,75	19					
	морковь		9,4	7,5					
	Лук репчатый		9,6	8					
	Масло растительное		3	3					
	соль иодированная		0,6	0,6					
	Вода		112,5	112,5					
	Сметана		5	5					
Ежики куриные в сметанно-томатном соусе		40/20		4,63	4,99	3,54	77,42	0,09	ТТК 748 от 03.10.2022
	цыплята - бройлеры с/м		39,10	25,40					
	или фарш куриный		26,67	25,40					
	вода		4,00	4,00					
	крупа гречневая		4,70	4,70					
	масса отварной рассыпчатой гречневой каши			10,00					
	Лук репчатый		14,40	12,00					
	Масло растительное		2,00	2,00					
	масса припущенного лука			6,00					
	соль иодированная		0,20	0,20					
	мука пшеничная		2,80	2,80					
	масса полуфабриката			48,00					
	соус сметанно- томатный:			20,00					
	сметана		5,00	5,00					
	мука пшеничная		1,50	1,50					
	вода		15,00	15,00					
	томатная паста		0,80	0,80					
	соль йодированная		0,16	0,16					
Вермишель отварная		110		4,15	0,49	23,41	114,62		№219 СБ дошк.2016
	вермишель		38,5	38,5					
	вода		231	231					
	соль иодированная		0,3	0,3					
	масло сливочное		1,7	1,7					
Напиток из сухофруктов		150		0,50	0,07	17,34	73,33	0,54	№394 СБ дошк 2016
	сухофрукты		12,75	12,50					
	Сахар		5,00	5,00					
	вода		152,00	152,00					
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30	+ 2012
Итого:		561		15,36	11,04	68,49	454,17	6,99	
ПОЛДНИК									
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык)		150		4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 СБ дошк 2016
Булочка с сахаром	кисломолочный напиток	35	155	150	2,66	4,20	18,42	0,11	№442 СБ шк 2017

Мука пшеничная		21	21						
Мука пшеничная на подпыл		0,75	0,75						
Сахарный песок		2,73	2,73						
масло сливочное		1	1						
Яйцо		2,04	1,7						
Дрожжи сухие		0,18	0,18						
Молоко		9,1	9,1						
Соль йодированная		0,2	0,2						
Вода		8,26	8,26						
Масса полуфабриката			41						
Яйцо (на смазку изделий)		1	0,84						
смазку листов		0,7	0,7						
Итого:		185		7,01	7,95	24,72	171,67	0,56	
УЖИН									
Запеканка творожная с повидлом	100/30			10,92	12,11	47,10	345,50	1,83	№ 251 с6 дошк 2016
Творог		92,9	91,1						
крупа манная		6	6						
Яйцо		4,8	4						
Сахар		8	8						
Сметана		4	4						
Масло сливочное		4	4,0						
Сухари панировочные		4	4						
соль йодированная		0,5	0,5						
повидло		30,6	30						
Напиток из шиповника	150/5			0,50	0,20	12,23	52,50	75	№399 с6 дошк 2016
шиповник		15,3	15						
сахар		5	5						
вода		150	150						
Итого:		285		11,42	12,31	59,33	398,00	76,83	
ВСЕГО:		1506		43,00	45,38	210,48	1418,88	88,13	

День 7 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			сояя ценность	Витамины	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	140/3			5,31	4,87	35,49	207,36	0,67	ТТК № 2Д
Крупа кукурузная		18	18						
Молоко		70	70						
Вода		53	53						
Сахар		2	2						
соль йодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		3	3						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№414 Дели 2016
Кофейный напиток		2,5	2,5						
Сахар		6	6						
Молоко		90	90						
Вода		108	108						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,23	5,69	12,92	115,67	0,04	№3 с6 дошк2016
Батон нарезной		25	25						
Сыр		5,1	5						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	364			11,39	12,96	54,40	365,70	1,88	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие(яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 дошк СБ
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	40			0,57	2,44	3,34	37,56		№34, с6 дошк2016
Свекла		48,64	38,00						
масло растительное		2,4	2,40						
Суп картофельный с клецками на мясном бульоне, с мясом	150/10			4,94	3,13	11,33	101,38	3,50	№91,289 с6 дошк 2016
говядина б/к (лопатка)		16,0	16,0						
масса отварной говядины			10,0						
картофель		66,6	50						
Морковь		7,5	6						
Лук репчатый		7,2	6						
Масло растительное		1,5	1,5						
соль йодированная		0,5	0,5						
бульон		112,5	112,5						
клецки:			15						
мука пшеничная		4,6	4,6						
Масло сливочное		0,5	0,5						
яйцо		1,6	1,32						
вода		7,3	7,3						

	соль йодированная		0,1	0,1						
	масса теста			13,5						
	масса готовых клецек			15						
Гуляш из отварной говядины		30/30			8,02	8,45	1,96	98,40	0,72	293 сб дошк 2016
	говядина (лопатка б/к)		42,00	42,00						
	соль йодированная		0,30	0,30						
	масса отварной говядины			30,00						
	морковь		13,13	10,50						
	Лук репчатый		6,36	5,30						
	томатная паста		0,90	0,90						
	масло растительное		2,00	2,00						
	вода		22,50	22,50						
	мука пшеничная		1,50	1,50						
Пюре Картофельное		120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№ 339 СБ дошк 2016
	Картофель		136,80	102,60						
	Молоко		18,96	18,00						
	Масло сливочное		4,20	4,20						
	соль йодированная		0,45	0,45						
Компот из свежих яблок		150			0,12	0,12	11,00	46,05	0,68	342 сб шк 2017
	яблоки свежие		27,40	24,00						
	сахар		5,00	5,00						
	вода		153,00	153,00						
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:		565			18,40	18,40	57,84	462,49	19,43	
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток		150			4,35	3,75	6,00	75,00	1,05	№420 СБ дошк 2016
(Кефир, ряженка, катык)	кисломолочный напиток		155	150						
Кондитерское изделие	мармелад	10	10	10	1,09		15,28	83	0	+ 2012
Итого:		160			5,44	3,75	21,28	158,00	1,05	
УЖИН										
Расстегай с рыбой		100			11,50	9,50	25,00	220,00	0,15	ТТК
	мука пшеничная		50,0	50,0						
	мука пшеничная на подпыл		2,0	2,0						
	Сахар		2,50	2,5						
	Масло сливочное		2,50	2,50						
	соль йодированная		0,50	0,50						
	дрожжи сухие		0,20	0,2						
	вода		21,5	21,5						
	Масса теста			75,0						
	минтай ПБГ с/м		57,0	41,0						
	масса готовой рыбы			33,6						
	Лук репчатый		6,0	5,0						
	Масса пассированного лука			2,5						
	Мука пшеничная		0,4	0,4						
	масло сливочное		4,0	4,0						
	соль йодированная		0,50	0,50						
	Масса фарша рыбного			40,0						
	Масса полуфабриката			115,0						
	смазки листов		0,4	0,4						
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,02	№412 сб дошк Дели 2016
	чай весовой		0,8	0,9						
	Сахар		5	5						
	лимон		5,55	5						
	Вода		150	150						
Итого:		260			11,60	9,52	30,17	241,78	2,17	
ВСЕГО:		1449			47,23	45,03	173,49	1274,98	34,53	

День 8 - ой

День 8 - ой										
Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур	
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Кккал	С		
ЗАВТРАК										
Каша манная молочная с маслом сливочным	140/3			4,24	4,60	22,61	149,26	0,82	ТТК №4Д	
Крупа манная		18,00	18,00							
Молоко		123,00	123,00							
Сахар		2,00	2,00							
соль иодированная		0,40	0,40							
Масло сливочное		3,00	3,00							
Какао с молоком	180/6			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	№416 Дени2016	
Какао-порошок		2	2							
Сахар		6	6							
Молоко		110	110							
Вода		80	80							

Бутерброд с маслом сливочным		25/5	25 5	25 5	1,92	4,36	12,92	98,50	№1 сб дошк Дели2016
Батон нарезной Масло сливочное									
Итого:		359			9,83	12,14	41,52	306,59	2,25
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок		125	125	125	0,63		12,62	52,77	2,50
Итого:		125			0,63	0,00	12,62	52,77	2,50
ОБЕД									
Помидоры свежие		40			0,44	0,08	1,52	8,8	№71 Дели 2017
помидоры			40,80	40,00					
Щи со свежей капустой с картофелем на курином бульоне, с куриными фрикадельками, со сметаной		150/11/5			2,68	5,16	5,79	84,46	№73,сб дошк 2016
цыплята - бройлеры с/м			19,25	12,54					
или фарш куриный			13,17	12,54					
Лук репчатый			1,32	1,1					
Яйцо			1,06	0,88					
Вода для фарша			1,1	1,1					
соль иодированная			0,11	0,11					
масса готовых фрикаделек				11					
Капуста свежая			37,5	30					
Картофель			23,94	18					
Морковь			7,5	6					
Лук репчатый			7,14	6					
Масло растительное			3	3					
соль иодированная			0,5	0,5					
вода			120	120					
Сметана			5	5					
Биточки "Домашние"		50			7,61	11,07	7,66	161,00	0,52
цыплята - бройлеры с/м			60,68	39,4					
или фарш куриный			41,4	39,4					
морковь			11,75	9,4					
Лук репчатый			12,6	10,5					
соль иодированная			0,4	0,4					
яйцо			0,6	0,5					
Мука пшеничная			3,75	3,75					
масло растительное			2	2					
Рис отварной рассыпчатый с маслом сливочным		110/2			2,66	4,62	27,55	162,47	№304 сб шк 2017
Крупа рисовая			39,60	39,60					
соль иодированная			0,40	0,40					
Вода питьевая			240,00	240,00					
Масло сливочное			2,00	2,00					
Компот из урюка		150			0,33	0,02	10,83	44,85	0,00
урюк			15,30	15,00					
масса отварных сухофруктов				24,0					
Вода			152,00	152,00					
сахар			5,0	5,0					
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30	табл 6 стр 144,Дели + 2012
Итого:		543			16,03	21,37	67,21	530,88	10,12
ПОЛДНИК									
Молоко кипяченое (молоко)		150	158	150	4,58	4,08	7,58	85,00	1,95
молочко									
Кондитерское изделие		20	20,00	20,00	1,28	3,36	13,70	90,20	табл 6 стр 136,Дели +,2012
печенье									
Итого:		170			5,86	7,44	21,28	175,20	1,95
УЖИН									
Омлет натуральный		130			9,07	12,11	34,96	256,67	0,22
яйцо			84	70					
молоко			65	65					
масса омлетной смеси				135					
масло сливочное			2	2					
соль иодированная			0,3	0,3					
масса готового омлета				130					
Чай с сахаром		150/5			0,05	0,02	5,02	20,08	0,02
чай весовой			0,4	0,4					
Сахар			5	5					
Вода			150	150					
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00
Итого:		310			11,02	12,33	52,28	335,50	0,24
ВСЕГО:		1507			43,36	53,28	194,91	1400,94	17,06

День 9- ый

Наименование блюд и	Масса	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества	Энергетиче ская	Витамины	Сборник
---------------------	-------	----------	----------	------------------	--------------------	----------	---------

продуктов	порции	(в гр)					ценность		рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	140/3			6,02	4,84	30,97	191,96	0,67	ТТК №9Д
Крупа пшеничная		18	18						
Молоко		70	70						
Вода		53	53						
Сахар		2	2						
соль йодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		3	3						
Чай с молоком, сахаром	180/6			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	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 сб дошк Дели2016
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	359			10,60	11,46	54,23	363,16	1,87	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 дошк СБ
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Салат из свежей капусты с морковью	40			0,56	2,03	3,61	34,96		№21 дошк. СБ 2016
капуста свежая		46,25	37,00						
Масса прогретой капусты			33,40						
Морковь		5,00	4,00						
Сахарный песок		0,70	0,70						
Масло растительное		2,00	2,00						
Соль йодированная		0,20	0,20						
Суп-лапша домашняя на курином бульоне, с мясом птицы	150/10			3,88	5,18	7,01	95,65	0,54	№94 сб дошк2016
цыплята-бройлеры с/м		24,4	23,0						
масса отварной мякоти птицы			10,0						
Мука пшеничная		11,3	11,3						
Яйцо		3,6	3						
вода		2,1	2,1						
Соль		0,2	0,2						
Масса лапши			12						
Морковь		7,5	6						
Лук репчатый		7,14	6						
Масло растительное		3	3						
Бульон		143	143						
Соль		0,5	0,5						
Жаркое из отварной птицы по-домашнему	150			13,89	15,51	14,21	252,86	5,79	ТТК 580/а от 24.06.2020
цыплята - бройлеры с/м		80,5	76						
масса готовой мякоти птицы			33						
картофель		144,7	108,8						
лук репчатый		11,3	9,4						
морковь		5,9	4,7						
Масло сливочное		3,8	3,8						
соль йодированная		0,60	0,6						
вода питьевая		18,8	18,8						
Напиток из сухофруктов	150			0,50	0,07	17,34	73,33	0,54	№394 СБ дошк 2016
сухофрукты		12,75	12,5						
Сахар		5,00	5,0						
вода		152,0	152,0						
Хлеб ржаной	35	35,0	35,0	2,31	0,42	13,86	69,30		+ 2012
Итого:	525			21,13	23,20	56,03	526,10	6,87	
ПОЛДНИК									
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык)	150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 СБ дошк 2016
кисломолочный напиток		155	150						
Кондитерское изделие	20	20,00	20,00	1,28	3,36	13,70	90,20		табл 6 стр 136, Дилон +2012
печенье									
Итого:	170			5,63	7,11	20,00	166,20	0,45	
УЖИН									
Ватрушка с творогом	75			9,87	11,14	43,04	310,72	0,04	№410,468 шк 2017
мука пшеничная		39,75	39,75						
Яйцо куриное		2,52	2,10						
Масло сливочное		1,80	1,80						
вода питьевая		16,00	16,00						
сахарный песок		2,10	2,10						
дрожжи сухие		0,30	0,30						
соль йодированная		0,60	0,60						

мука пшеничная		1,80	1,80						
творог		30,00	29,25						
Яйцо куриное		1,62	1,35						
сахарный песок		1,65	1,65						
мука пшеничная		1,35	1,35						
Яйцо куриное		1,8	1,5						
Масло растительное		0,3	0,3						
Масло растительное		0,3	0,3						
Чай с сахаром и лимоном	150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,02	Дети 2016
чай весовой		0,8	0,8						
Сахар		5	5						
лимон		5,55	5						
Вода		150	150						
Итого:	235			9,97	11,16	48,21	332,50	2,06	
ВСЕГО:	1389			47,74	53,33	188,27	1434,96	21,25	

День 10 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	Пищевые вещества			свая ценность Ккал	Витамины С	Сборник рецептов
				белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	140/3			5,79	6,28	26,29	185,66	0,67	ТТК №5Д
Крупа геркулесовая		18	18						
Молоко		123	123						
Сахар		2	2						
Соль йодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		3,00	3,00						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№414 Дети 2016
Кофейный напиток		2,5	2,5						
Сахар		6	6						
Молоко		90	90						
Вода		108	108						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,23	5,69	12,92	115,67	0,04	№3 сб дошк 2016
Батон нарезной		25	25						
Сыр		5,1	5						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	364			11,87	14,37	45,20	344,00	1,88	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок	125	125	125	0,63		12,62	52,77	2,50	Согласно сборника рецептов (дошкольного) 2016г №418
Итого:	125			0,63	0,00	12,62	52,77	2,50	
ОБЕД									
Огурцы свежие порционно	40			0,28	0,04	0,76	4,80		№71 сб 2017
Огурцы свежие		40,80	40,00						
Рассольник ленинградский с мясом говядины, со сметаной	150/10/6			4,17	4,33	7,45	88,90	5,10	№82 сб дошк 2016
говядина б/к (лопатка)		16,00	16,00						
масса отварной говядины			10,00						
Картофель		66,50	50,00						
Морковь		6,00	6,00						
Крупа перловая		7,50	6,00						
Лук репчатый		3,57	3,00						
Масло растительное		2,00	2,00						
огурцы соленые		18,20	10,00						
соль йодированная		0,50	0,50						
Бульон		114,00	114,00						
Сметана		6,00	6,00						
Котлеты рыбные с маслом сливочным	50/2			6,12	5,33	7,37	102,20	0,16	№234 сб шк 2017
рыба (минтай с/м БГ)		45,22	33						
соль йодированная		0,5	0,5						
хлеб пшеничный		9	9						
молоко		13,00	13,00						
сухари панировочные		5,00	5,00						
масса полуфабриката			58,00						
масло растительное		2,00	2,00						
Масло сливочное		2,00	2,00						
Макаронные изделия отварные с овощами	110			3,79	4,39	20,92	138,16	1,99	№205 сб шк 2017
макаронные изделия		30,00	30,00						
соль йодированная		0,40	0,40						
морковь		16,25	13,00						
Лук репчатый		12,00	10,00						
томатная паста		3,00	3,00						
Масло растительное		4,00	4,00						

Кисель		150			0,45	0,08	13,50	62,70	0,83	ТТК
	Кисель-концентрат		17,50	17,50						
	Сахар		5,00	5,00						
	вода		150,00	150,00						табл 6 стр 144 Дели + 2012
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		
Итого:		553			17,12	14,59	63,86	466,06	8,08	
ПОЛДНИК										
Молоко кипяченое		150			4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	№419 Сб дошк 2016
(молоко)	молоко		158	150						
Кондитерское изделие	печенье	20	20	20	1,28	3,36	12,85	90,20		
Итого:		170			5,86	7,44	20,43	175,20	1,95	
УЖИН										
Каша вязкая гречневая с мясом и овощами		150			8,38	9,22	20,92	201,38	0,88	ТТК
	говядина (котлетное мясо б/к)		39,00	37,50						
	или фарш говяжий		39,00	37,50						
	масса готового мясного фарша			30,00						
	крупа гречневая		26,30	26,30						
	вода питьевая		84,00	84,00						
	соль йодированная		0,30	0,30						
	масса каши			105,00						
	морковь		15,00	12,00						
	лук репчатый		18,00	15,00						
	масло сливочное		1,50	1,50						
	масса пассерованных овощей			15,00						
	масса каши с овощами			120,00						
Напиток из шиповника		150/5			0,50	0,20	12,23	52,50	75,00	№399 сб дошк 2016
	шиповник		15,3	15						
	сахар		5	5						
	вода		150	150						
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	+ 2012
Итого:		325			10,40	9,58	42,99	300,88	75,88	
ВСЕГО:		1537,00			45,87	45,99	185,09	1338,91	90,29	
ИТОГО за 10 дней		14945,00			462,74	483,74	1945,27	13931,98	456,38	
Итого в среднем на 1 воспитанника в день		1494,50			46,27	48,37	194,53	1393,20	45,64	

Примечание:

- Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДООУ
- 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)
- При разработке меню для дошкольных учреждений (ДООУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010г.
 - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания при общеобразовательных школах, Тутельян В.А. Москва 2004 г.
 - Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания Тутельян В.А., Москва Дели Плюс 2012 г.
 - Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003.
 - Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010
 - Сборник рецептов на продукцию питания для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели плюс 2016г.
- В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
 - говядина I категории упитанности;
 - сельскохозяйственная птица охлажденная потрошенная
 - рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы
 - яйца куриные рассчитаны условно при массе брутто 48г- массой нетто 40г
 - картофель рассчитан по закладке продуктов с1.09(25% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.09 (20% отходы)
 - 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%