

Утверждено
Директор ООО "ФУДСОЦСЕРВИС"
Харламова Э.Р.

Согласовано
Руководитель дошкольной образовательной
организации

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

День 1 -ый

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов								
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С									
ЗАВТРАК																		
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	крупка геркулесовая	180/3	22,50	22,50	7,44	8,07	33,80	238,71	0,86	ТТК №5Д								
	молоко		158,00	158,00														
	сахар		2,50	2,50														
	соль йодированная		0,50	0,50														
	масло сливочное		3,00	3,00														
Кофейный напиток с молоком	кофейный напиток	180/6	2,50	2,50	2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016								
	сахар		6,00	6,00														
	молоко		90,00	90,00														
	вода		108,00	108,00														
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	батон нарезной	30/5/5	30,00	30,00	3,61	5,83	15,49	128,77	0,07	№3 сб дошк 2016								
	сыр		5,10	5,00														
	масло сливочное		5,00	5,00														
Итого:		409			13,90	16,31	59,64	442,06	2,10									
2 - ой ЗАВТРАК																		
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	№420 СБ дошк 2016								
	кисломолочный напиток	185,00	180,00															
Итого:		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,54									
ОБЕД																		
Икра кабачковая	икра кабачковая	50	51,00	50,00	0,45	2,35	2,97	34,80		№54 дошк. СБ 2016								
Суп картофельный с клецками на курином бульоне, с мясом птицы		180/10			5,44	5,30	13,53	133,43	4,38	№91сб дошк 2016								
	цыплята-бройлеры потр с/м		24,30	23,00														
	масса отварной мякоти птицы			10,00														
	картофель		79,80	60,00														
	морковь		9,00	7,20														
	лук репчатый		8,60	7,20														
	масло растительное		1,80	1,80														
	соль йодированная		0,60	0,60														
	бульон		135,00	135,00														
	клецки:			18,00														
	мука пшеничная		5,50	5,50														
	масло сливочное		0,60	0,60														
	яйцо		1,92	1,60														
	вода		8,80	8,80														
	соль йодированная		0,16	0,16														
	масса теста			16,20														
	масса готовых клецек			18,00														
	Пудинг рыбный		рыба (минтай с/м БГ)	60/20							68,34	50,25	11,97	3,91	5,87	106,67	0,46	№286 СБ дошк 2016
			масса отварной рыбы									39,75						
			хлеб пшеничный								8,25	8,25						
яйцо		6,30	5,25															
молоко		12,00	12,00															
масло сливочное		2,25	2,25															
соль йодированная		0,40	0,40															
масло растительное		1,00	1,00															
масса пудинга			60,00															
соус молочный																		
молоко		10,00	10,00															
масло сливочное		1,10	1,10															
мука пшеничная		1,10	1,10															
вода		10,00	10,00															
сахар		0,20	0,20															
соль йодированная		0,13	0,13															
масса соуса			20,00															
Пюре картофельное		картофель	140		159,60	119,70	2,86	4,48	19,08	128,10	16,96	№339 СБ дошк 2016						
		молоко			22,12	21,00												
		масло сливочное			5,00	5,00												
	соль йодированная	0,52		0,52														
Напиток из сухофруктов	сухофрукты	180	15,30	15,00	0,60	0,08	16,81	72	0,65	№394 СБ дошк 2016								
	сахар		6,00	6,00														
	вода		183,00	183,00														
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012								
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,87	69,37	0,00	табл 6 стр 144, Дели +, 2012								
Итого:		705			25,91	16,78	86,89	614,39	22,45									
ПОЛДНИК																		
Вак балиш с рисом и мясом		90			7,02	10,35	28,62	234,63		Согласно сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий татарской кухни,1997								
	мука пшеничная в/с		31,00	31,00														

	мука пшеничная в/с		1,00	1,00							
	яйцо куриное		3,10	2,60							
	масло сливочное		2,60	2,60							
	сахарный песок		1,00	1,00							
	молоко		12,50	12,50							
	дрожжи сухие		0,30	0,30							
	соль йодированная		0,40	0,40							
	масса теста			50,00							
	говядина (котлетное мясо б/к)		23,50	22,50							
	или фарш говяжий		23,50	22,50							
	крупа рисовая		6,00	6,00							
	масса сваренного риса до полуготовности			15,00							
	лук репчатый		7,80	6,50							
	масло сливочное		7,50	7,50							
	соль йодированная		0,50	0,50							
	выход фарша			50,00							
	яйцо куриное		1,20	1,00							
	масло сливочное		1,00	1,00							
	масло растительное		0,25	0,25							
Чай с сахаром		180/6			0,06	0,02	6,01	23,94	0,03	№410, 411 Дели 2016	
	чай весовой		0,45	0,45							
	сахар		6,00	6,00							
	вода		180,00	180,00							
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)		100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк. 2016	
Итого:		376			7,48	10,77	44,43	305,57	10,03		
ВСЕГО:		1670			52,51	48,37	198,53	1454,01	35,12		

День 2- ой

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов	
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С		
ЗАВТРАК											
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным		180/3			5,17	5,33	24,92	184,24		ТТК № 6Д	
	крупа пшено		22,50	22,50							
	молоко		90,00	90,00							
	вода		68,00	68,00							
	сахар		2,50	2,50							
	соль иодированная		0,50	0,50							
	масло сливочное		3,00	3,00							
Какао с молоком		180/6			3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	№416 Дели 2016	
	какао-порошок		2,00	2,00							
	сахар		6,00	6,00							
	молоко		110,00	110,00							
Бутерброд с маслом сливочным	вода		80,00	80,00							
	батон нарезной	30/5	30,00	30,00	2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2010	
	масло сливочное		5,00	5,00							
Итого:		404			11,13	13,02	51,28	386,70	1,43		
2 - ой ЗАВТРАК											
Сок в инд.упаковке		125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016	
Итого:		125			0,63	0,00	12,63	53,00	2,50		
ОБЕД											
Салат из моркови с сахаром		60			0,75	0,06	6,97	31,38	2,88	№42, сб шк 2017	
	морковь		72,00	57,60							
Борщ со свежей капустой, с картофелем на мясном бульоне, со сметаной	сахар		3,00	3,00							
		180/7			1,48	4,59	8,12	85,97	7,71	№63 сб дошк 2016	
	капуста свежая		20,00	16,00							
	картофель		21,28	16,00							
	морковь		12,50	10,00							
	лук репчатый		9,52	8,00							
	свекла		41,00	32,00							
	сахар		0,20	0,20							
	томат-паста		2,00	2,00							
	масло растительное		4,00	4,00							
	соль иодированная		0,70	0,70							
	бульон		140,00	140,00							
	сметана		7,00	7,00							
	Гуляш из отварной говядины		40/40			11,64	13,43	2,31	176,80	0,74	№260 сб рецептов 2017
говядина лопатка б/к			64,00	64,00							
соль йодированная			0,40	0,40							
масса отварной говядины				40,00							
морковь			17,50	14,00							
лук репчатый			8,50	7,10							
вода питьевая			30,00	30,00							
томатная паста			1,20	1,20							
мука пшеничная в/с			2,00	2,00							
масло растительное			2,70	2,70							
соль йодированная			0,20	0,20							
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным		130/3			7,62	4,16	34,47	205,27	0,00	№179 сб дошк 2016	
	гречневая крупа		61,90	61,90							
	вода питьевая		92,30	92,30							
	соль йодированная		0,40	0,40							
	масло сливочное		3,00	3,00							

Компот из свежих яблок	яблоки свежие сахар вода	180	34,00 6,00 183,00	30,00 6,00 183,00	0,14 0,14 25,09	103,14	0,81	№342 сб шк 2017
Хлеб ржаной		40	40,00	40,00	2,64 0,48 15,86	79,28	0,00	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		680			24,28 22,86 92,81	681,83	12,14	
Омлет натуральный	ПОЛДНИК яйцо молоко масса омлетной смеси масло сливочное соль иодированная масса готового омлета	150	114,00 60,00 155,00 2,50 0,40 150,00	95,00 60,00 155,00 2,50 0,40 150,00	13,94 24,83 2,64	289,66	0,28	№229, сб дошк 2016
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28 0,24 14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Чай с сахаром и лимоном	чай весовой сахар лимон вода	180/6/7	0,45 6,00 8,00 180,00	0,45 6,00 7,00 180,00	0,13 0,03 6,23	26,48	2,83	№412 Дели 2016
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)		100	100,00	100,00	1,50 0,50 21,00	96,00	10,00	табл 9 стр 186, Дели +, 2012
Итого:		473			17,85 25,60 44,63	482,64	13,11	
ВСЕГО:		1682			53,88 61,48 201,34	1604,17	29,18	

День 3 - ий

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК										
Каша манная молочная с маслом сливочным	крупа манная молоко сахар соль иодированная масло сливочное	180/3	22,50 158,00 2,50 0,50 3,00	22,50 158,00 2,50 0,50 3,00	5,45	5,30	29,08	186,30	1,05	ТТК №4Д
Чай с молоком, сахаром	чай весовой сахар молоко вода	180/6	0,45 6,00 92,00 90,00	0,45 6,00 90,00 90,00	3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб дошк 2016
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	батон нарезной сыр масло сливочное	30/5/5	30,00 5,10 5,00	30,00 5,00 5,00	3,61	5,83	15,49	128,77	0,07	№3 сб дошк 2016
Итого:		409			12,09	13,53	55,05	390,83	2,50	
2 - ой ЗАВТРАК										
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток	180	185,00	180,00	5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	№420 СБ дошк 2016
Итого:		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	
ОБЕД										
Салат из свежей капусты с морковью	капуста свежая б/к масса прогретой капусты морковь соль иодированная сахарный песок масло растительное	60	62,50 45,00 12,50 0,60 3,00 3,00	50,00 45,00 10,00 0,60 3,00 3,00	0,84	3,05	5,41	52,44	19,47	№21 сб дошк Дели2016
Суп картофельный с куриными фрикадельками	картофель морковь лук репчатый масло растительное бульон соль иодированная фрикадельки куриные: цыплята-бройлеры потр с/м или фарш куриный лук репчатый яйцо куриное вода питьевая соль йодированная масса полуфабриката фрикаделек масса готовых фрикаделек	180/10	106,40 9,00 8,56 1,80 126,00 0,70 17,56 11,97 1,19 0,96 1,00 0,10 14,30 10,00	80,00 7,20 7,20 1,80 126,00 0,70 11,40 11,40 1,00 0,80 1,00 0,10 14,30 10,00	3,11	3,30	12,94	102,28	8,85	№83 сб дошк 2016
Птица тушеная с овощами по-татарски	цыплята-бройлеры потр с/м соль иодированная масса отварной мякоти птицы лук репчатый морковь масло сливочное бульон	40/30	97,20 0,40 40,00 26,40 12,50 2,50 10,00	92,00 0,40 40,00 22,00 12,00 2,50 10,00	10,06	10,89	3,96	154,36	2,20	ТТК №753 от 20.08.2022

Макаронные изделия отварные, с маслом сливочным		130/3	45,50	45,50	4,81	6,09	22,96	165,79	0,00	№219 Сб дошк 2016
	макаронные изделия		275,00	275,00						
	вода		0,50	0,50						
	соль иодированная		3,00	3,00						
Кисель	масло сливочное	180	21,00	21,00	0,54	0,09	16,18	75,24	0,99	ТТК
	кисель-концентрат		6,00	6,00						
	сахар		180,00	180,00						
	вода									
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,87	69,37	0,00	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		698			23,94	24,08	90,08	689,98	31,51	
ПОЛДНИК										
Запеканка творожная с молоком сгущенным		130/20	121,55	119,20	24,20	20,06	32,78	408,20	0,54	№251, сб дошк 2016
	творог		7,80	7,80						
	крупа манная		6,50	5,42						
	яйцо		10,40	10,40						
	сахар		5,20	5,20						
	сметана		5,20	5,20						
	масло сливочное		5,20	5,20						
	сухари панировочные		0,65	0,65						
	соль иодированная		20,40	20,00						
	молоко сгущенное									
Напиток из шиповника		180/6	18,40	18,00	0,61	0,25	6,68	31,38	43,92	№399 сб дошк 2016
	шиповник		6,00	6,00						
	сахар		180,00	180,00						
	вода									
Кондитерское изделие	печенье	40	40,00	40,00	3,00	3,92	29,76	166,80		табл 6 стр 136, Дели +, 2012
Итого:		376			27,81	24,23	69,22	606,38	44,46	
ВСЕГО:		1663			69,06	66,34	221,92	1779,19	78,92	

День 4 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингриденты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур								
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С									
ЗАВТРАК																		
Каша ячневая молочная с маслом сливочным		180/3			6,04	5,54	30,04	214,80		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														
Кофейный напиток с молоком	масло сливочное	180/6	3,00	3,00	2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016								
	кофейный напиток		2,50	2,50														
	сахар		6,00	6,00														
	молоко		90,00	90,00														
	вода		108,00	108,00														
	Бутерброд с маслом сливочным		30/5									2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2010	
батон нарезной	30,00	30,00																
масло сливочное	5,00	5,00																
Итого:		404			11,18	12,45	55,88	401,06	1,17									
2 - ой ЗАВТРАК																		
Сок в инд.упаковке		125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016								
Итого:		125			0,63	0,00	12,63	53,00	2,50									
ОБЕД																		
Салат из свеклы с яблоками		60			0,65	3,1	3,86	46,02		№36 дошк. 2016								
	свекла		61,50	48,00														
	яблоки свежие		11,40	10,00														
	масло растительное		3,00	3,00														
	Суп картофельный с пшенной крупой на мясном бульоне, с мясом говядины		180/10									4,22	2,33	8,77	76,57	5,99	№86 сб дошк 2016	
говядина (лопатка б/к)	16,00	16,00																
масса отварной говядины		10,00																
крупа пшенная	11,00	11,00																
картофель	80,00	60,00																
морковь	9,00	7,20																
лук репчатый	8,60	7,20																
масло растительное	1,80	1,80																
соль иодированная	0,60	0,60																
бульон или вода	126,00	126,00																
Рыба, тушеная с овощами		50/25			9,75	4,95	3,80	105,00	3,75	№229 школы. 2017								
	минтай ПБГ		86,30	63,00														
	вода питьевая		10,00	10,00														
	морковь		12,50	10,00														
	томатная паста		2,00	2,00														
	лук репчатый		6,00	5,00														
	масло растительное		2,50	2,50														
	соль		0,20	0,20														
	Пюре картофельное с маслом сливочным			140/3									2,88	6,65	19,12	147,90	16,96	№339 СБ дошк 2016
			картофель								159,60	119,70						
молоко		22,12	21,00															
масло сливочное		5,00	5,00															
соль иодированная		0,52	0,52															
масло сливочное		3,00	3,00															
Компот из урюка		180			0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№394 сб дошк 2016								

	урюк		18,40	18,00						
	масса отварных сухофруктов		6,00	6,00						
	вода		183,00	183,00						
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Хлеб ржаной		40	40,00	40,00	2,64	0,48	15,86	79,28	0,00	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		718			22,82	17,77	82,77	593,47	29,14	
ПОЛДНИК										
Сметанник		75			3,99	8,34	19,85	171,28	0,148	Сборник изд. блюд и кулинарных изделий стр 165 Калач 1997
	мука пшеничная		22,50	22,50						
	мука пшеничная на подпыл		2,25	2,25						
	яйцо куриное		3,60	3,00						
	масло сливочное		2,00	2,00						
	молоко		7,50	7,50						
	сахарный песок		0,75	0,75						
	дрожжи		0,23	0,23						
	соль иодированная		0,30	0,30						
	сметана		37,50	37,50						
	сахарный песок		6,00	6,00						
	яйцо куриное		14,40	12,00						
	яйцо куриное		1,80	1,50						
	масло растительное		0,25	0,25						
Чай с сахаром		180/6			0,06	0,02	6,02	24,10	0,03	№376 Дели 2016
	чай весовой		0,45	0,45						
	сахар		6,00	6,00						
	вода		180,00	180,00						
Итого:		336			4,05	8,36	25,87	195,38	0,18	
ВСЕГО:		1583			38,69	38,58	177,14	1242,91	32,99	

День 5 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во (в г)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник	рецептур
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С		
ЗАВТРАК											
Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным		180/3			5,34	8,40	29,46	215,85	0,86	ТТК №7Д	
	крупа рисовая		13,50	13,50							
	крупа пшеничная		10,00	10,00							
	молоко		90,00	90,00							
	вода		68,00	68,00							
	сахар		2,50	2,50							
	соль иодированная		0,50	0,50							
Чай без сахара, с мармеладом	масло сливочное	180/20	3,00	3,00	0,09	0,02	23,84	96,30	0,03	ТТК	
	чай весовой		0,45	0,45							
	вода питьевая		180,00	180,00							
	мармелад		30,00	30,00							
Бутерброд с сыром, маслом сливочным		30/5/5			3,61	5,83	15,49	128,77	0,07	№3 сб дошк 2016	
	батон нарезной		30,00	30,00							
	сыр		5,10	5,00							
	масло сливочное		5,00	5,00							
Итого:		423			9,04	14,25	68,79	440,92	0,96		
2 - ой ЗАВТРАК											
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	№420 СБ дошк 2016	
	кисломолочный напиток		185,00	180,00							
Итого:		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,45		
ОБЕД											
Салат из моркови с сахаром		60			0,75	0,06	6,97	31,38	2,88	№42, сб шк 2017	
	морковь		72,00	57,60							
Суп гороховый с картофелем, с мясными фрикадельками	сахар	180/10	3,00	3,00	5,95	4,97	11,98	126,35	4,24	№87, 128 сб дошк 2016	
	картофель		53,20	40,00							
	горох колотый		16,20	16,00							
	лук репчатый		12,80	10,00							
	морковь		9,60	8,00							
	соль иодированная		4,00	4,00							
	масло растительное		0,70	0,70							
	вода питьевая		140,00	140,00							
	говядина (котлетное мясо б/к)		11,97	11,40							
	или фарш говяжий		11,97	11,40							
	лук репчатый		1,19	1,00							
	яйцо куриное		0,96	0,80							
	вода питьевая		1,00	1,00							
	соль йодированная		0,10	0,10							
	масса полуфабриката фрикаделек			14,30							
	масса полуфабриката фрикаделек			10,00							
	Тефтели мясные			70							
говядина (котлетное мясо б/к)		46,20	44,40								
или фарш говяжий		46,20	44,40								
лук репчатый		16,80	14,00								
масло растительное		2,10	2,10								

Рагу из овощей	хлеб пшеничный		9,40	9,40						
	вода питьевая		14,00	14,00						
	соль йодированная		0,70	0,70						
	мука пшеничная в/с		4,80	4,80						
	масса полуфабриката			84,00						
	масло растительное	150	2,00	2,00	2,53	15,70	12,29	202,86	17,87	№148, сб дошк 2016
	картофель		66,50	50,00						
	морковь		30,00	24,00						
	масса запеченной моркови			22,00						
	лук репчатый		24,00	20,00						
Компот из свежих фруктов	масса припущенного лука			16,00						
	капуста свежая		41,00	32,75						
	масса припущенной капусты			30,00						
	соль йодированная		0,75	0,75						
	масло растительное		5,00	5,00						
	соус:									
	вода		40,00	40,00						№366, сб дошк 2016
	масло сливочное		1,80	1,80						
	мука пшеничная		1,80	1,80						
	морковь		3,00	2,40						
	лук репчатый		1,44	1,20						
	томатная паста		2,40	2,40						
	масло сливочное		0,60	0,60						
	сахар		0,40	0,40						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	масса соуса			40,00						
	масса рагу			150,00						
Хлеб пшеничный		180			0,20	0,11	8,93	39,47	7,40	ТТК
	яблоки свежие		27,40	24,00						
	апельсин		9,00	6,00						
	лимон		6,66	6,00						
	вода		183,00	183,00						
Хлеб ржаной		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,87	69,37	0,00	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		715			22,12	28,79	76,67	669,37	32,45	
ПОЛДНИК										
Элеш с птицей		100			10,90	14,00	22,30	245,00		Согласно сборника рецептов блюд и кулинарных изделий татарской кухни
	мука пшеничная		30,80	30,80						
	в том числе на подпыл		1,20	1,20						
	сахарный песок		0,80	0,80						
	масло сливочное		5,00	5,00						
	яйцо куриное		6,00	5,00						
	сметана		12,50	12,50						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	масса теста			52,00						
	цыплята - бройлеры с/м		51,60	36,00						
	картофель		34,58	26,00						
	лук репчатый		7,20	6,00						
	масло сливочное		5,00	5,00						
	соль		0,80	0,80						
масса фарша			72,00							
Чай с сахаром и лимоном		180/6/7			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№412 Дели 2016
	яйцо куриное для смазки изделия		1,20	1,00						
	масло растительное		0,20	0,20						
	чай весовой		0,45	0,45						
Фрукты свежие			6,00	6,00						табл 9 стр 184, Дели +, 2012
	Сахар		8,00	7,00						
	лимон		180,00	180,00						
	Вода		100,00	100,00						
Итого:		423			11,93	14,23	36,63	314,48	62,83	
ВСЕГО:		1741			48,31	61,77	189,64	1516,77	96,69	

Сок в инд.упаковке	125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016
Итого:	125			0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	
ОБЕД									
Салат из кукурузы к/с	50			1,44	3,09	4,02	49,65	4,65	№10, сб дошк 2016
кукуруза к/с		77,60	46,50						
сахар		1,00	1,00						
масло растительное		3,00	3,00						
Борщ со свежей капустой, с картофелем на курином бульоне, со сметаной	180/7			1,48	4,59	8,12	85,97	7,71	№63, сб дошк 2016
капуста свежая		20,00	16,00						
картофель		21,28	16,00						
морковь		12,50	10,00						
лук репчатый		9,52	8,00						
свекла		41,00	32,00						
масло растительное		0,20	0,20						
сахар		2,00	2,00						
томатная паста		4,00	4,00						
соль йодированная		0,70	0,70						
бульон		140,00	140,00						
сметана		7,00	7,00						
Жаркое по-домашнему из отварной птицы	200			15,67	10,64	19,60	236,20	0,72	ТТК 580/а от 24.06.2020
цыплята - бройлеры с/м		107,30	101,20						
масса готовой мякоти птицы			44,00						
картофель		193,00	145,10						
лук репчатый		15,00	12,50						
морковь		7,90	6,30						
масло сливочное		5,10	5,10						
соль йодированная		0,80	0,80						
вода питьевая		25,10	25,10						
Напиток из сухофруктов	180			0,60	0,08	16,81	71,52	0,65	№394 СБ дошк 2016
сухофрукты		15,30	15,00						
сахар		6,00	6,00						
вода		183,00	183,00						
Хлеб ржаной	40	40,00	40,00	2,64	0,48	15,86	79,28	0,00	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:	657			21,82	18,88	64,40	522,62	13,73	
ПОЛДНИК									
Плов с сухофруктами	150			4,14	10,185	43,2	283,5	0,84	№195 СБ шк 2017
крупа рисовая		39,00	39,00						
вода питьевая		82,50	82,50						
соль йодированная		0,60	0,60						
масло сливочное		15,00	15,00						
курага		15,30	15,00						
морковь		37,50	30,00						
изюм		7,70	7,50						
Хлеб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Чай с сахаром, с яблоком	180/6/10			0,11	0,06	6,99	28,70	1,03	№412 Дели 2016
чай весовой		0,45	0,45						
сахар		6,00	6,00						
яблоки свежие		11,40	10,00						
вода		180,00	180,00						
Кондитерское изделие	20	20,00	20,00	0,75	6,10	12,50	108,50		табл 6 стр 136, Дели +, 2012
вафли									
Итого:	396			7,28	16,59	77,45	491,20	1,87	
ВСЕГО:	1599			38,02	45,94	186,59	1325,46	20,14	

День 7- ой

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК										
Каша ячневая молочная с маслом сливочным		180/3			6,04	5,54	30,04	214,80		ТТК №10Д
крупа ячневая			22,50	22,50						
молоко			90,00	90,00						
вода			68,00	68,00						
сахар			2,50	2,50						
соль йодированная			0,50	0,50						
масло сливочное			3,00	3,00						
Кофейный напиток с молоком		180/6			2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016
кофейный напиток			2,50	2,50						
сахар			6,00	6,00						
молоко			90,00	90,00						
вода			108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным		30/5			2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2016
батон нарезной			30,00	30,00						
масло сливочное			5,00	5,00						
Итого:		404			11,18	12,45	55,88	401,06	1,17	
2 - ой ЗАВТРАК										
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	№420 СБ дошк 2016
кисломолочный напиток			185,00	180,00						
Итого:		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	
ОБЕД										
Салат из квашенной капусты		50			0,85	2,50	4,23	42,85	9,91	№47 Дели 2017
капуста квашенная			57,90	40,00						
лук репчатый			6,00	5,00						
масло растительное			2,50	2,50						
сахар			2,50	2,50						

Суп картофельный с рисовой крупой и томатом, с куриными фрикадельками	180/10			4,22	2,33	8,77	76,57	5,99	№86 сб дошк 2016
крупя рисовая		6,00	6,00						
картофель		80,00	60,00						
морковь		9,00	7,20						
лук репчатый		9,52	8,00						
масло растительное		1,80	1,80						
томатная паста		2,20	2,20						
соль иодированная		0,60	0,60						
бульон		120,00	120,00						
цыплята-бройлеры потр. с/м		17,56	11,40						
или фарш куриный		11,97	11,40						
лук репчатый		1,19	1,00						
яйцо		0,96	0,80						
вода для фарша		1,00	1,00						
соль иодированная		0,10	0,10						
масса полуфабриката			14,30						
масса готовых фрикаделек			10,00						
Биточки рубленые из рыбы	80			9,76	6,21	11,74	142,4	0,25	ТТК №3
рыба (минтай с/м БГ)		82,20	60,00						
или фарш рыбный		63,00	60,00						
крупя манная		2,10	2,10						
яйцо		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						
Пюре картофельное с маслом сливочным	140/3			2,88	6,65	19,12	147,90	16,96	№339 СБ дошк 2016
картофель		159,60	119,70						
молоко		22,12	21,00						
масло сливочное		5,00	5,00						
соль иодированная		0,52	0,52						
масло сливочное		3,00	3,00						
Компот из свежих яблок	180			0,14	0,14	25,09	103,14	0,81	№342 сб шк 2017
яблоки свежие		34,00	28,00						
сахар		6,00	6,00						
вода		183,00	183,00						
Хлеб ржаной	35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,87	69,37	0,00	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:	678			20,17	18,25	82,82	582,23	33,92	
ПОЛДНИК									
Макаронные изделия отварные с сыром	150			10,38	8,89	21,29	206,33	0,18	№204 СБ дошк 2016
макаронные изделия		49,00	49,00						
вода		294,00	294,00						
соль иодированная		0,50	0,50						
сыр голландский		25,50	25,00						
масло сливочное		2,50	2,50						
Хлеб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Напиток из шиповника	180/6			0,61	0,25	6,68	31,38	90,00	№399 сб дошк 2016
шиповник		18,40	18,00						
сахар		6,00	6,00						
вода		180,00	180,00						
Итого:	366			13,27	9,38	42,74	308,28	90,18	
ВСЕГО:	1628			49,84	44,58	189,00	1383,58	125,72	

День 8 - ой

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК										
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным		180/3			7,44	8,07	33,80	238,71	0,86	ТТК №5Д
	крупя геркулесовая		22,50	22,50						
	молоко		158,00	158,00						
	сахар		2,50	2,50						
	соль йодированная		0,50	0,50						
Какао с молоком	масло сливочное	180/6	3,00	3,00	3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	№416 Дели 2016
	какао-порошок		2,00	2,00						
	сахар		6,00	6,00						
	молоко		110,00	110,00						
	вода		80,00	80,00						
Бутерброд с маслом сливочным	батон нарезной	30/5	30,00	30,00	2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2010
	масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		404			13,40	15,76	60,16	441,17	2,29	
2 - ой ЗАВТРАК										
Сок в инд.упаковке		125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016
Итого:		125			0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	
ОБЕД										
Винегрет овощной		60			0,84	6,02	4,37	75,06		№46 сб дошк 2016
	картофель		20,64	15,00						

	свекла		15,30	12,00							
	морковь		11,40	9,00							
	капуста квашенная		17,25	12,00							
	лук репчатый		10,71	9,00							
	масло растительное		3,60	3,60							
Щи со свежей капустой, с картофелем, с мясными фрикадельками, со сметаной		180/10/7			3,24	5,19	5,07	84,80	9,54	№73, сб дошк 2016	
	капуста свежая		45,00	36,00							
	картофель		28,73	21,60							
	морковь		9,00	7,20							
	лук репчатый		8,57	7,20							
	масло растительное		4,00	4,00							
	соль йодированная		0,60	0,60							
	вода питьевая		140,00	140,00							
	говядина (котлетное мясо)		11,97	11,40							
	или фарш говяжий		11,97	11,40							
	лук репчатый		1,19	1,00							
	яйцо		0,96	0,80							
	вода для фарша		1,00	1,00							
	соль йодированная		0,10	0,10							
	масса полуфабриката			14,30							
	масса готовых фрикаделек			10,00							
	сметана		7,00	7,00							
Тефтели мясные в томатном соусе		60/20			7,18	7,09	8,34	125,85	0,53	СБ дошкольн. №303, 366, 2016	
	говядина (котлетное мясо б/к)		39,90	38,00							
	или фарш говяжий		39,90	38,00							
	лук репчатый		24,00	20,00							
	масло растительное		2,00	2,00							
	масса пассерованного лука репчатого			10,00							
	хлеб пшеничный		8,00	8,00							
	вода питьевая		12,00	12,00							
	соль йодированная		0,60	0,60							
	мука пшеничная в/с		4,00	4,00							
	масса полуфабриката			72,00							
	масло растительное		2,00	2,00							
	масса готовых тефтелей			60,00							
	соус томатный:										
	вода питьевая		20,00	20,00							
	масло сливочное		0,90	0,90							
	мука пшеничная в/с		0,90	0,90							
	морковь		1,50	1,20							
	лук репчатый		0,72	0,60							
	томатная паста		1,25	1,25							
	масло растительное		0,30	0,30							
	соль йодированная		0,20	0,20							
	сахар		0,20	0,20							
	масса готового соуса			20,00							
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным		130/3			7,62	4,16	34,47	205,27	0,00	№179 сб дошк 2016	
	гречневая крупа		61,90	61,90							
	вода питьевая		92,30	92,30							
	соль йодированная		0,40	0,40							
	масло сливочное		3,00	3,00							
Компот из урюка		180			0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№394 сб дошк 2016	
	урюк		18,40	18,00							
	масса отварных сухофруктов			28,80							
	вода питьевая		6,00	6,00							
	сахар		183,00	183,00							
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012	
Хлеб ржаной		40	40,00	40,00	2,64	0,48	15,86	79,28	0,00	табл 6 стр 144, Дели +, 2012	
Итого:		720			24,21	23,21	99,48	709,03	12,51		
ПОЛДНИК											
Пудинг творожный запеченный с повидлом		130/20			16,71	15,51	39,07	360,20	0,34	№222 СБ дошк 2016	
	творог		121,20	120,00							
	манная крупа		10,40	10,40							
	сахар		10,40	10,40							
	яйцо куриное		6,24	5,20							
	масло сливочное		5,00	5,00							
	соль йодированная		0,50	0,50							
	сахари панировочные		5,20	5,20							
	сметана		5,20	5,20							
	повидло		20,40	20,00							
Чай с сахаром		180/6			0,06	0,02	6,02	24,10	0,03	№376 сб дошк 2016	
	чай весовой		0,45	0,45							
	сахар		6,00	6,00							
	Вода		180,00	180,00							
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)		100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк. 2016	
Итого:		436			17,17	15,93	54,89	431,30	10,37		
ВСЕГО:		1685			55,41	54,89	227,15	1634,50	27,67		

День 9- ый

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во	Кол - во (в	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
			(в г)	г)	белки	жиры	угл-ды			
			брутто	нетто				Ккал	С	
ЗАВТРАК										

Каша рисовая молочная с маслом сливочным	180/3			5,35	5,41	38,57	225,00	0,86	ТТК № 12Д
крупка рисовая		22,50	22,50						
молоко		90,00	90,00						
вода		68,00	68,00						
сахар		2,50	2,50						
соль иодированная		0,50	0,50						
масло сливочное		3,00	3,00						
Чай с молоком, сахаром	180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб дошк 2016
чай весовой		0,45	0,45						
сахар		6,00	6,00						
молоко		92,00	90,00						
вода		90,00	90,00						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	30/5/5			3,61	5,83	15,49	128,77	0,04	№3 сб дошк 2016
батон нарезной		30,00	30,00						
сыр		5,10	5,00						
масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	409			11,99	13,63	64,54	429,53	2,28	
2 - ой ЗАВТРАК									
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	№420 СБ дошк 2016
кисломолочный напиток		185,00	180,00						
Итого:	180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	
ОБЕД									
Салат из моркови с сахаром	60			0,75	0,06	6,97	31,38	2,88	№42, СБ дошк 2016
морковь		72,00	57,60						
сахар		3,00	3,00						
Суп-лапша домашняя	180			1,85	3,99	8,37	83,34	0,36	№94 сб дошк 2016
мука пшеничная		15,00	15,00						
яйцо		4,80	4,00						
вода		2,80	2,80						
соль иодированная		0,20	0,20						
масса подсушенной лапши			16,00						
морковь		10,00	8,00						
лук репчатый		9,52	8,00						
масло растительное		4,00	4,00						
бульон		170,00	170,00						
соль иодированная		0,80	0,80						
Биточки "Домашние"	70			10,38	8,10	14,95	154,75	0,07	Акт проработки от 25.12.2018 №569
цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		84,90	55,13						
морковь		57,89	55,13						
лук репчатый		16,53	13,12						
масло растительное		18,00	15,00						
масса припущенного лука		1,50	1,50						
соль иодированная			8,00						
яйцо		0,57	0,57						
мука пшеничная		0,84	0,70						
масса полуфабриката		5,25	5,25						
масло растительное			82,60						
Картофель запеченный	140			3,8	8,25	29,53	212,8	20,3	№147 сб шк 2017
картофель		270,00	203,00						
масло растительное		5,00	5,00						
соль йодированная		0,35	0,35						
Кисель	180			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 ржаной	35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,87	69,37	0,00	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:	665			19,63	20,91	89,87	626,88	24,60	
ПОЛДНИК									
Омлет натуральный	150			13,94	24,83	2,64	289,66	0,28	№229, сб дошк 2016
яйцо		114,00	95,00						
молоко		60,00	60,00						
масса омлетной смеси			155,00						
масло сливочное		2,50	2,50						
соль иодированная		0,40	0,40						
масса готового омлета			150,00						
Хлеб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Чай с сахаром и лимоном	180/6/7			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№393 Дели 2010
чай весовой		0,45	0,45						
сахар		6,00	6,00						
лимон		8,00	7,00						
вода		180,00	180,00						
Сок в индивидуальной упаковке	125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016
Итого:	498			16,98	25,10	36,26	439,71	5,61	
ВСЕГО:	1752			53,82	64,15	198,24	1588,12	33,03	

День 10 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	ЗАВТРАК	180/3								
	крупка пшеничная		22,50	22,50	7,73	5,60	39,81	241,16	0,86	ТТК № 9Д
	молоко		90,00	90,00						
	вода		68,00	68,00						
	сахар		2,50	2,50						

Чай без сахара, с мармеладом	соль иодированная масло сливочное	180/20	0,50 3,00	0,50 3,00	0,09	0,02	23,84	96,30	0,03	ТТК
Бутерброд с маслом сливочным	чай весовой вода питьевая мармелад	30/5	0,45 180,00 30,00	0,45 180,00 30,00	2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2010
Итого:	батон нарезной масло сливочное		30,00 5,00	30,00 5,00						
2 - ой ЗАВТРАК		418			10,12	10,12	79,14	449,14	0,89	
Сок в инд.упаковке		125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016
Итого:		125			0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	
ОБЕД										
Салат из зеленого горошка к/с	зеленый горошек к/с	50	80,16	48,00	1,49	2,59	3,13	41,80		№10 Сб дошколь. 2016
Суп картофельный с куриными фрикадельками	масло растительное	180/10	2,50	2,50	3,11	3,30	12,94	102,28	8,85	№83 сб дошк 2016
	картофель		106,40	80,00						
	морковь		9,00	7,20						
	лук репчатый		8,56	7,20						
	масло растительное		1,80	1,80						
	Бульон		126,00	126,00						
	соль иодированная		0,70	0,70						
	фрикадельки куриные:									
	цыплята-бройлеры потр с/м		17,56	11,40						
	или фарш куриный		11,97	11,40						
	лук репчатый		1,19	1,00						
	яйцо куриное		0,96	0,80						
	вода питьевая		1,00	1,00						
	соль йодированная		0,10	0,10						
Голубцы ленивые со сметанно-томатным соусом	масса полуфабриката фрикаделек масса готовых фрикаделек	120/30		14,30 10,00	10,16	10,45	21,01	201,98	0,65	№314 сб дошк 2016
	капуста свежая		91,00	72,00						
	говядина б/к (котлетное мясо)		47,00	45,00						
	или фарш говяжий		45,00	45,00						
	крупа рисовая		6,00	6,00						
	масса отварного риса			17,00						
	лук репчатый		12,00	10,00						
	масло растительное		3,00	3,00						
	масса припущенного лука			10,00						
	яйцо		6,00	5,00						
	соль иодированная		0,60	0,60						
	масса полуфабриката			139,00						
	Масло растительное		1,00	1,00						
соус сметанно-томатный				30,00						
	Мука пшеничная		2,25	2,25						
	вода		22,50	22,50						
	сметана		7,50	7,50						
	томатная паста		1,20	1,20						
	соль иодированная		0,30	0,30						
Компот из свежих фруктов	масса соуса сметанно-томатного	180		30,00	0,20	0,11	8,93	39,47	7,40	ТТК
	яблоки свежие		27,40	24,00						
	апельсин		9,00	6,00						
	лимон		6,66	6,00						
	Вода		183,00	183,00						
	сахар		6,00	6,00						
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Хлеб ржаной		40	40,00	40,00	2,64	0,48	15,86	79,28	0,00	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		640			19,89	17,17	76,64	535,38	16,90	
ПОЛДНИК										
Королевская ватрушка		150			18,44	10,96	58,36	404,00		ТТК
	посыпка низ:									
	масло сливочное		10,70	10,70						
	мука пшеничная		21,00	21,00						
	сахарный песок		10,70	10,70						
	творожная начинка:									
	творог		78,50	78,50						
	сахарный песок		15,00	15,00						
	яйцо куриное		18,00	15,00						
	посыпка низ:									
	масло сливочное		4,25	4,25						
	мука пшеничная		7,80	7,80						
	сахарный песок		4,25	4,25						
Напиток из шиповника	шиповник	180/6	18,40	18,00	0,61	0,25	6,68	31,38	43,92	№399 сб дошк 2016
	сахар		6,00	6,00						
	вода питьевая		180,00	180,00						
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)		100	100,00	100,00	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	табл 9 стр 184, Дели +, 2012
Итого:		436			19,95	11,41	73,14	478,38	103,92	
ВСЕГО:		1 619			50,58	38,70	241,55	1515,90	124,21	

ИТОГО за 10 дней	16622			510,13	524,78	2031,10	15044,61	603,67	
ИТОГО в среднем на 1 воспитанника в день	1662			51,01	52,48	203,11	1504,46	60,37	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ
2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №14)
3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:
 - 1.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010г.
 - 1.2 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания при общеобразовательных школах, Тутельян В.А. Москва 2004 г.
 - 1.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания Тутельян В.А., Москва Дели Плюс 2012 г.
 - 1.4. Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003
 - 1.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010
 - 1.6. Сборник рецептов на продукцию питания для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели плюс 2016г.
3. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
 - говядина I категории упитанности;
 - сельскохозяйственная птица охлажденная потрошенная
 - рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы
 - яйца куриные рассчитаны условно при массе брутто 48г- массой нетто 40г
 - картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.09(25% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.09 (20% отходы)
 - масло сливочное с массовой долей жира 72,5%
 - огурцы соленные в банках без уксуса, с лимонной кислотой
 - сметана с массовой долей жира 15%
 - кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%