



Заведующая МБОУ «Детский сад №289 комбинированного вида» Районный район 1. Казань  
О.И.Ю. Кемшова

"Утверждено"

Заместитель генерального директора по организации питания АО "Департамент продовольствия и общественного питания г. Кзылтан"

*А.К. Агапова*  
А.К. Агапова  
2022г

Примерное 10-дневное меню  
для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях  
от 1-3 лет с 7-12 часовым пребыванием

День 1 -ый

Применение блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Кккал	Витамин С	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша мясная молочная с маслом	150/5	7,50	7,50	18,40	171,10	0,16	ТТК №4
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	0,02	№ 411 Дели 2016
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99		№1 Дели 2010
Итого:	350	9,45	11,91	35,82	288,10	0,18	
Сок персиковый	125	0,60	0,30	13,00	57,00	5,00	№399 Дели 2010
Итого:	125	0,60	0,30	13,00	57,00	5,00	
	474	10,05	12,21	48,82	345,10	5,18	
<b>ОБЕД</b>							
Салат из канусты с яблоками	30	0,60	1,38	3,00	26,80	5,70	№7 Партер 2014
Рассольник Ленинградский с курицей, со сметаной	150/10/5	4	6	6,3	93	4,03	№82 Дели 2016 ТТК № 1152 от 09.10.2020 и №364 С-Ижевбург 2008
Тестель из говядины с соусом томатным	50/5	4,4	4,6	3,5	73	0,32	№218 Дели 2016
Макарон отварные	110	4,10	3,00	25,00	143,40		№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	150	0,60	0,00	15,00	62,50	0,09	№394 Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66		
Итого:	540,00	15,20	15,28	67,10	464,70	10,14	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Булочка Домашняя	40	3,90	3,50	22,40	137,00	0,00	№258 Партер г. Уфа 2014
Катык	110	3,00	2,70	4,50	54,30	0,55	№401 Дели 2010
Рагу с курицей	30/100	4,60	8,20	13,00	144,00	16,50	ТТК №63
Чай фруктовый	150/6	0,1	0,07	13,5	55		ТТК №56
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	0	
Итого:	456,00	13,20	14,67	63,20	437,30	17,05	
ВСЕГО:	1471,00	38,45	42,16	179,12	1247,10	32,37	

День 2-ой

Применение блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Кккал	Витамин С	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша "Дружба" молочная с маслом	150/5	3,90	4,38	19,60	131,00	0,21	ТТК №7
Каша с медом	160	2,00	2,20	11,30	73,30	0,32	№272 Партер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	0,04	№3 Дели 2010
Итого:	350	9,40	12,33	43,20	323,90	0,57	
Фрукты свежие апельсины	100	1,00	0,00	8,10	36,00	60,00	№ 368 Дели 2010
Итого:	100	1,00	0,00	8,10	36,00	60,00	
	450	10,40	12,33	51,30	359,90	60,57	
<b>ОБЕД</b>							
Салат из свеклы	30	0,36	1,50	2,52	25,00	0,60	№34 Дели 2016
Суп картофельный с клецками с мясными фрикадельками	150/10	3,00	6,40	23,60	164,00		№38 Пермь 2001
Биточки рубленные из рыбы	50	6,50	4,86	10,41	111,40		ТТК №3 Д
Пюре Картофельное	110	2,20	3,30	15,40	100,10	7,64	№137 Партер 2014
Кисель	150			8,34	33,34		№284 Партер 2014
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66		
Итого:	530,00	13,56	16,36	74,57	499,84	8,24	

ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия	10	1,30	3,20	10,00	74,00	
Крекер						
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	0,43 №419 Дели2016
Салат из моркови	30	0,60	0,05	3,00	14,00	1,50 №42 Дели2016г
Пудинг из творога с рисом с молоком стуженым	130	6,00	8,50	24,00	196,00	0,23 № 250 Дели 2016
Чай с сахаром и лимонном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	1,59 №393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	0
Итого:	458	12,09	14,71	59,30	416,50	3,75
ВСЕГО:	1438,00	36,05	43,40	185,17	1276,24	72,56

День 3 - ий

Принем пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	Витамин С	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/5	5,00	5,50	14,00	126,00	0,16	ТТК №5
Чай с молоком,сахаром	160/4	2,30	2,00	11,90	74,80	1,20	№394/Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99		№1 Дели2010
Итого:	350	9,20	11,90	38,90	299,80	1,36	
Сок персиковый	125	0,80	0,20	12,00	53,00	1,10	390Дели2010
Итого:	125	0,80	0,20	12,00	53,00	1,10	
	475	10,00	12,10	50,90	352,80	2,46	
<b>ОБЕД</b>							
Салат из свежей капусты	30	0,42	1,50	2,70	26,00	9,60	№21, Дели 2016
Свекольник с мясными фрикадельками со сметаной	150/10/5	3,12	4,80	6,10	80,00	2,90	№35,сб. Пермь2001
Гуашш из куриной грудки	40/40	5,90	7,00	17,80	157,80	0,29	ТТК №91
Каша гречневая вязкая	110/2,5	4,00	3,20	17,70	116,00		№182,Дели 2016
Напиток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	1,20	ТТК №68
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66		
Итого:	567,5	15,44	16,83	71,10	497,90	13,99	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Ватрушка с творогом	40	4	4,24	23,00	146	0,02	№458 Дели 2010
Роженика	110	3,12	2,75	4,59	55,60	0,55	№401Дели2010
Макароны заливные с яйцом	120/4	4,10	7,40	21,60	169,00		№262 сорав.М.2003
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	0,02	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	0	
Итого:	458	12,87	14,60	63,41	435,60	0,59	
ВСЕГО:	1500,5	38,31	43,53	185,41	1286,30	17,04	

День 4 - ый

Принем пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	Витамин С	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша пшеничная молочная с маслом	150/5	5,80	4,50	16,20	128,00	0,16	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	165/7	1	1,2	10	55	0,16	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	0,04	№3Дели2010
Итого:	360	10,30	11,65	39,10	302,60	0,36	
Фрукты свежие груша	100	0,60	0,43	14,00	62,30	7,00	№ 368 /Дели 2010
Итого:	100	0,60	0,43	14,00	62,30	7,00	
	460	10,90	12,08	53,10	364,90	7,36	
<b>ОБЕД</b>							
Салат из свеклы и моркови	30	0,80	2,00	3,60	35,60		ТТК №60
Пци со свежей капустой, картофелем, с сметаной и лимонной	150/10/5	3,00	6,20	13,00	120,00	0,75	№73 Дели 2016
Говядина	150	8,33	8	28,3	218	2,3	ТТК №29 Д
Компот из сухофруктов	150	0,60	0,00	15,00	62,50	0,09	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66		
Итого:	525	14,23	16,50	74,10	502,10	3,14	
<b>ПОЛДНИК</b>							

Коконгерские изделия	20	0,10	1,80	13,30	68,00		
вафли							
Катык	110	3,00	2,70	4,50	54,30	0,55	№401/Дели2010
Салат из моркови с яблоками	30	0,20	1,00	2,50	19,80	0,60	№41/Дели2016
Суфле из творога с молоком сгущенным	130/10	7,00	8,60	23,00	192,00	0,20	ТТК №567
Напиток шоколадка	150/4	0,5	0,25	5,4	25,9	75	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	0	
Итого:	474	12,40	13,95	58,50	407,00	76,35	
ВСЕГО:	1459	37,53	42,53	185,70	1274,00	86,85	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	Витамин С	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Кашиа полубная молочная с маслом	150/5	6	5	17,23	138	0,16	ТТК №1
Какао с молоком	160	2,00	2,20	11,30	73,30	0,32	№272/Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99		№1 Дели2010
Итого:	350	9,90	11,60	41,53	310,30	0,48	
Сок апельсиновый	125	0,30	0,00	10,00	40,00	9,25	№399/Дели2010
Итого:	125	0,30	0,00	10,00	40,00	9,25	
	470	10,20	11,60	51,53	350,30	9,73	
<b>ОБЕД</b>							
Салат витаминный	30	0,45	0,20	2,00	11,60	1,98	№15 Партнер 2009
Суп пермиселовый с картофелем с мясными фрикадельками	150/10	4,00	4,45	11,70	103,00	4,00	№88 Дели 2016
Плов из курицы	130	9	10,7	30,6	253		№321 Дели 2016
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	1,20	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66		
Итого:	520	15,05	15,75	68,80	475,70	7,18	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Пицца с сыром	40	2,40	4,40	32,00	177,00	0,53	ТТК №1585 от 08.09.2021
Кефир	110	3,1	2,75	4,4	54,8	0,9	№401/Дели2010
Омлет натуральный	130	6,00	6,50	15,00	142,50	0,16	№229 Дели2016
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	0,02	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	0	
Итого:	464	13,15	13,86	65,62	439,30	1,61	
ВСЕГО:	1459	38,40	41,21	185,95	1265,30	18,52	

ИТОГО за 1 неделю	7327,50	188,74	212,83	921,35	6348,94	227,34	
	1465,5	37,7	42,6	184,3	1269,8	45,5	

2 НЕДЕЛЯ

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			ая ценность Ккал	Витамин С	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Кашиа геркулесовая молочная с маслом	150/5	4,80	5,00	14,00	120,00	0,16	ТТК №5
Чай с молоком, сахаром	160/4	2,30	2,00	11,90	74,80	1,20	№394/Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	0,04	№3/Дели2010
Итого:	352	10,60	12,95	38,80	314,40	1,40	
Фрукты свежие яблоко	100	0,36	0,10	10,00	40,00	10,00	№386/Дели2016
Итого:	100	0,36	0,10	10,00	40,00	10,00	
	452	10,96	12,70	48,80	354,40	11,40	
<b>ОБЕД</b>							
Салат из свежей капусты	30	0,42	1,50	2,70	26,00	9,60	№21, Дели 2016
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и грибами	150/10/10	2,00	3,00	13,60	89,00	4,26	ТТК №139

Биточки куриные "Солнышко"	50	6,40	9,00	5,20	127,00	0,48	ГТК №97Д
Макаронны отварные	110	4,10	3,00	25,00	143,40		№218 Дели 2016
Напиток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	1,20	ГТК №68
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66		
Итого:	540	14,92	16,83	73,30	503,50	15,51	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Шафран с яблоками	40	2,7	4,4	22,4	140	1,46	С/вац бл/од 1996, акт 20
Раженка	110	3,12	2,75	4,59	55,60	0,55	№401 Дели 2010 №306 Сборник методических рекомендаций С Петербург 2008
Голубцы ленивые	120	4,80	7,00	12,80	133,00	16,30	ГТК №56
Чай фруктовый	150/6	0,1	0,07	13,5	55		
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	0	
Итого:	446	12,32	14,42	63,09	430,60	18,31	
ВСЕГО:	1338	38,20	44,30	185,19	1288,50	45,22	

День 7 - ой

Приним пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша пшеница молочная с маслом	150/5	8,80	4,50	16,20	128,00	0,16	ГТК №6 №270 Партер г. Уфа 2014
Кофейный напиток с молоком	165/7	1	1,2	10	55	0,16	№1 Дели 2010
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99		
Итого:	357	8,70	10,10	39,20	282,00	0,32	
Сок яблочный	125	1,20	1,00	9,00	47,00	3,70	№ 368 Дели 2010
Итого:	125	1,20	1,00	9,00	47,00	3,70	
	482	9,90	11,70	48,20	329,00	4,02	
<b>ОБЕД</b>							
Салат из свежих овощей	30	0,36	1,50	2,52	25,00	0,60	№34, Дели 2016
Суп крестьянский с мясом и овощами	150/10/5	3,4	6,00	19,70	146	2,60	№62 "Партер" 2014
Биточки рубленные из рыбы	50	6,50	4,86	10,41	111,40		ГТК №3 Д
Пюре Картофельное	110	2,20	3,30	15,40	100,10	7,64	№137 Партер 2014
Кисель	150			8,34	33,34		№284 Партер 2014
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66		
Итого:	535	13,96	15,96	70,67	481,84	10,84	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Квиццериные изделия	10	1,60	1,45	12,90	61,00		
крекер	110	2,50	2,75	4,00	51,00	0,43	№419 Дели 2016
Молоко кипяченое	30	0,20	1,00	2,50	19,80	0,60	№41 Дели 2016
Салат из моркови с яблоками							
Запеканка творожная с молоком	130/10	6,00	8,00	22,50	186,00	0,24	№237 Дели 2010
сгущенным	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	1,59	№393 Дели 2010
Чай с сахаром и лимоном	20	1,6	0,2	9,8	47	0	
Хлеб пшеничный 1с							
Итого:	468	11,99	13,41	60,70	399,30	2,86	
ВСЕГО:	1485	35,85	40,47	179,07	1210,14	17,72	

День 8 - ой

Приним пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша манная молочная с маслом	180/5	7,50	7,50	18,40	171,10	0,16	ГТК №4 №272 Партер г. Уфа 2014
Каша с молоком	160	2,00	2,20	11,30	73,30	0,32	№3 Дели 2010
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,85	12,90	119,60	0,64	
Итого:	350	13,00	15,65	42,60	364,00	0,52	
Фрукты свежие	100	0,36	0,10	10,00	42,00	10,00	№386 Дели 2016

облоко							
Итого:	100	0,36	0,10	10,00	42,00	10,00	
	450	10,00	12,00	52,60	367,00	10,52	
<b>ОБЕД</b>							
Огурцы соленые	30	0,24	0,03	0,51	3,30		стр563,е61996
Бирчи со свежей капустой, картофелем, с мясными фрикадельками, со сметаной	150/10/5	2,10	4,30	9,70	86,00	4,80	№63 Дели 2016
Плов из отварной говядины	130	10,00	11,00	33,00	261,00	0,54	№108"Партнер"2014
Компот из сухофруктов	150	9,60	0,00	15,00	62,50	0,09	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66		
Итого:	505	14,44	15,63	72,51	478,80	5,43	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Плюшка новомосковская	40	1,80	3,20	19,00	112,00	0,01	№184 "Партнер"г. Уфа2010
Катык	110	3,12	2,75	2,50	47,20	0,55	№401Дели2010 ТТК №1630 от 10.11.2021
Гречка с фаршем и овощами	110	6,00	8,50	25,00	200,00		
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	0	
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	0,02	№ 411 Дели2016
Итого:	444	12,57	14,66	60,72	424,20	0,58	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1399</b>	<b>40,37</b>	<b>46,04</b>	<b>185,43</b>	<b>1309,00</b>	<b>16,53</b>	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	Витамины С	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Суп молочный с вермишелью	150	5,00	4,70	16,30	127,00	0,39	№100 Дели2016
Ябло вареное	1/шт	2,50	2,30	0,15	31,50		№227 Дели 2016
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	0,02	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99		№1 Дели2010
Итого:	368	9,45	11,41	33,77	275,50	0,41	
Сок яблоко-вишни	125	0,60	0,00	18,00	74,00	5,60	№ 368 Дели 2010
Итого:	125	0,60	0,00	18,00	74,00	5,60	
	493	10,05	12,30	51,77	349,50	6,01	
<b>ОБЕД</b>							
Салат "Пестрый"	30	0,30	1,35	2,90	25,00	0,50	№31, с/рив.М2003
Щи со свежей капустой, картофелем, с сметаной с жареным	150/10/5	3,00	6,20	13,00	120,00	0,75	№73 Дели 2016
Запеканка картофельная с мясом	130/15	10,70	9,30	32,30	256,00	3,80	№291 Дели2010
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	1,20	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66		
Итого:	520	15,60	17,25	72,70	609,10	6,25	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Киндеркекне изделия крекер	10	0,10	2,00	8,80	53,00		
Ряженка	110	3,12	2,75	4,59	55,60	0,55	№401Дели2010
Салат из моркови	30	0,60	0,05	3,00	14,00	1,50	№42 Дели2016г № 322 С6 Самара 2013г
Запеканка из творога с ярусной	130	6,80	8,60	30,00	225,00		
Напиток шоколадный	150/4	0,5	0,25	5,4	25,9	75	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	0	
Итого:	454	12,72	13,85	61,59	420,50	77,05	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1467</b>	<b>38,37</b>	<b>42,51</b>	<b>186,06</b>	<b>1279,10</b>	<b>89,31</b>	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	Витамины С	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>							

Каши рисовая молочная с маслом	150/5	5,30	4,80	12,10	112,00	0,15	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	165/7	1	1,2	10	55	0,16	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	0,04	№3 Дели 2010
Итого:	360,00	9,80	11,95	35,00	286,60	0,35	
Фрукты свежие яблоко зеленое	100	0,36	0,36	14,00	60,00	10,00	№389 Дели 2010
Итого:	100	0,36	0,36	14,00	60,00	10,00	
	460	10,16	12,31	49,00	346,60	10,35	
<b>ОБЕД</b>							
Салат витаминный	30	0,45	0,20	2,00	11,60	1,98	№15 Партнер 2009
Суп-пюре домашний с курицей	150/10	4,00	3,00	10,70	85,80	0,40	№86 Дели 2010
Котлеты "Аппетитные"	50	4,50	6,60	12,50	122,00		ТТК №7Д
Каши перловая с овощами	110/3	4,13	6,70	21,10	157,60		№180 Дели 2016
Напиток из урюка	150	0,50	0,83	12,50	52,10	1,20	ТТК №68
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	65,9		
Итого:	533	15,08	15,43	73,10	495,00	3,58	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Кондитерские изделия вафли	20	1,60	4,00	21,00	126,00		
Кефир	110	3,1	2,75	4,4	54,8	0,9	№401 Дели 2010
Капуста тушеная с мясом	120	5,70	7,70	18,50	167,20		№54-10М Сборник рецептов Москва
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	0,02	№ 411 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	0	
Итого:	434	12,05	14,66	58,12	413,00	0,92	
<b>ВСЕГО:</b>	1427,00	37,29	42,80	180,22	1254,60	14,85	
<b>ИТОГО за 10 дней</b>	14443,5	378,82	428,94	1837,72	12696,28	410,97	
<b>ИТОГО за 2 недели</b>	7116,00	190,08	216,11	916,37	6341,34	183,63	

распределение Б,Ж,У от калорийности, %

Примечание:

1. Предусмотрены среднесуточные нормы утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ равноценные

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

При составлении примерного 10-дневного меню предусмотрен усиленный полдник с исключением блюд ужина.

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, Тутелькин В.А., Могильский 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 Тутелькин В.А., Скурятин И.М. Москва 2007 г.

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

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

интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.

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

3.8. Техничко-технологические карты

4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говяжий 1 категории унстанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);

сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)

яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.01(35% отходов) морковь, свекла рассчитаны с 1.01(25% отходов)

огурцы и помидоры свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой

сырники с массовой долей жира 15%

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