

санаторное 11.04.22

306 МБДОУ №350
Охотинское О.Ш.
г.Казань

Заместитель заместителя директора по организации питания
АО "Департамент образования и социального развития Казани"
А.А. Агапова
2022г

Примерное 10-дневное меню

для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях санаторного типа с круглосуточной и дневной работой
от 3 до 7 лет с 7-12 часовым пребыванием

1 неделя

День 1 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша манная молочная с маслом	200/5	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4
Чай с сахаром	200/10	0,06	0,02	10,00	40,40	№411 Дели 2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	№1 Дели 2010
Итого:	435	12,39	18,14	50,00	413,10	
Сок абрикосовый	125	0,60	0,60	35,00	147,80	№399 Дели 2010
Итого:	125	0,60	0,60	35,00	147,80	
	560	12,99	18,74	85	560,9	
ОБЕД						
Икра кабачковая	50	0,95	4,45	7,50	73,85	№ 57 Дели 2016
Щи со свежей капустой с курицей, картофелем, с сметаной	200/30/6	6,40	6,00	13,00	131,60	№73 Дели 2016
Котлеты мясо-картофельные по- хлыновски	70	6,2	5,5	3	86	№ 275 С Петербург 2008
Макаронь отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,20	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	№394, Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	723,5	22,45	20,19	98,70	666,35	
ПОЛДНИК						
Молоко кипяченое	200	4,20	5,00	6,70	88,60	№419 Дели 2016
Булочка Домашняя	50	4,90	5,00	28,00	177,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Итого:	250	9,10	10,00	34,70	265,60	
УЖИН						
Фрукты свежие груша	100	0,60	0,43	14,00	62,30	№ 368 Дели 2010
Рагу с курицей	40/120	5,00	10,00	16,00	174,00	ТТК №63
Чай фруктовый	180/10	0,18	0,09	19,70	80,33	ТТК №56
Хлеб пшеничный 1с	35	2,74	0,35	17,20	83,00	
Итого:	485	8,52	10,87	66,90	399,63	
ВСЕГО:	2018,5	53,06	59,80	285,30	1892,48	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша "Дружба" молочная с маслом	200/5	5,20	5,80	25,20	173,80	ТТК №7
Каша с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	№3 Дели 2010
Итого:	440	13,89	20,48	54,34	458,30	
Сок мультифрукт	125	0,6	0,5	30	122,4	№399 Дели 2010
Итого:	125	0,60	0,50	30,00	122,40	
	565	14,48667	20,98333	84,3383333	580,7	
ОБЕД						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дели 2016

Суп картофельный с клецками с мясными фрикадельками	200/25/15	3,60	7,80	25,60	187,00	№38 Пермь.2001
Вода для фарша						
Биточки рубленные из рыбы	70	9,75	5,00	4,15	100,60	ТТК №3Д
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	№ 390 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб с.п.екский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	702,5	21,15	20,44	98,55	663,60	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия крекер	20	2,00	6,00	40,00	222,00	
Компот из урюка	180	0,7	0,0	20,0	83	№394, Дели 2016
Фрукты свежие апельсин	100	1,00	0,00	8,10	36,40	№ 368 Дели 2010
Итого:	300,00	3,70	6,00	68,10	341,40	
УЖИН						
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	38,29	№42 Дели2016г
Пудинг из творога с рисом с повидлом	180	9,00	14,40	31,20	290,50	№ 250 Дели 2016
Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	0,12	0,02	10,2	41,5	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	450	11,67	14,71	61,20	424,79	
ВСЕГО:	2017,5	51,01	62,13	312,19	2010,49	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-лы		
ЗАВТРАК						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/5	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5
Чай с молоком, сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	№1 Дели2010
Итого:	430	11,63	17,92	51,80	416,00	
Сок яблочный	125	0,01	0,00	7,50	30,00	399Дели2010
Итого:	125	0,01	0,00	7,50	30,00	
	555	11,64	17,92	59,3	446	
ОБЕД						
Огурцы свежие порционно	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр563,сб1996
Свекольник с мясом и сметаной	200/35/6	5,60	7,80	11,20	137,50	№35,сб Пермь.2001
Гуляш из индейки	45/45	7,56	10,70	24,60	225,00	ТТК №61
Каша гречневая вязкая	130/3	4,90	3,50	21,00	135,10	№182_Дели 2016
Напиток из урюка	180	0,6	0,0	15,0	63	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб с.п.екский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	751,5	22,41	22,68	100,55	696,60	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	45	10,00	20,00	42,00	388,00	
Ряженка	200/5	5,47	5,00	8,53	101,00	№401Дели2010
Итого:	250	15,47	25,00	50,53	489,00	
УЖИН						
Фрукты свежие яблоко	100	0,36	0,36	10,00	44,70	№399Дели2010
Вак-баллиш	75	7,50	8,00	44,50	280,00	Сб.рецептур татарской нац. кухни Казань.1997
Рагу из овощей	130	2,00	6,00	13,65	117,00	
Чай с сахаром	200/10	0,06	0,02	10,00	40,40	№411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	538	11,72	14,61	89,45	536,60	
ВСЕГО:	2094,5	61,24	80,21	299,83	2168,20	

День 4 - май

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/5	8,00	6,60	26,00	195,40	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014
Яйно вареное	1шт	6,00	5,40	0,34	75,00	№227 Дели 2016
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	196,00	№3 Дели 2010
Итого:	488	21,49	25,44	53,81	531,40	
Сок яблочно-грушевый	125	0,04	0,5	23	96,6	№399 Дели 2010
Итого:	125	0,04	0,50	23,00	96,60	
	613	21,52667	25,94167	76,8116667	628	
ОБЕД						
Салат из свежих огурцов	50	0,37	3,00	1,20	33,50	№13, Дели 2016
Рассольник ленинградский с курицей, со сметаной	200/30/5	5,00	8,20	14,00	149,80	№82 Дели 2016
Тефтели из говядины с рисом и соусом	50/20	7,50	6,90	15,50	154,00	№285 и №364 С-Петербург 2008
Макарониз отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,20	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	№394, Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	722,5	21,77	22,34	105,90	712,20	
ПОЛДНИК						
Суфле из творога с повидлом	150/20	9,00	12,50	24,00	244,50	ТТК №567
Чай фруктовый	180/10	0,18	0,09	19,70	80,33	ТТК №56
Итого:	350	9,18	12,59	43,70	324,83	
УЖИН						
Фрукты свежие груша	100	0,60	0,43	14,00	62,30	№ 368 Дели 2010
Салат из моркови с яблоками	50	0,37	2,00	4,30	37,00	№41 Дели 2016
Рагу из птицы с овощами	120/30	13,10	14,20	9,20	217,00	ТТК №4 Д
Напиток шиповника	180	0,61	0,25	19,00	81,00	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	35	2,74	0,35	17,20	83,00	
Итого:	515	17,42	17,23	63,70	480,30	
ВСЕГО:	2200,5	69,90	78,10	290,11	2145,33	

День 5 - май

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/5	7,30	7,42	22,80	187,20	ТТК №1
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,50	№1 Дели 2010
Итого:	425	12,05	18,12	51,91	419,00	
Сок вишневый	125	0,87	0,25	27,00	113,73	№399 Дели 2010
Итого:	125	0,87	0,25	27,00	113,73	
	550	12,91667	18,37333	78,9083333	532,73	
ОБЕД						
Огурцы соленые	30	0,24	0,03	0,51	3,30	стр563,с61996
Суп вермишелевый с картофелем и мясными фрикадельками	200/30	5,20	6,20	16,30	141,80	№88 Дели 2016
Вода для фарша						
Плов из курицы	160	12,3	15,1	41,2	352	№321 Дели 2016
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	№ 390 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	677,5	21,24	22,03	97,61	676,10	

ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия крекеры	20	1,00	4,00	35,00	180,00	
Кефир	200/5	5,80	5,00	10,00	108,00	№401 Дели2010
Фрукты свежие апельсин	100	1,00	0,00	8,10	36,40	№ 368 Дели 2010
Итого:	325	7,80	9,00	53,10	324,40	
УЖИН						
Котлеты рубленные из рыбы	70	5,00	5,60	3,00	82,40	ТТК 4Д
Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,40	№229 Дели2016
Чай с сахаром	200/10	0,06	0,02	10,00	40,40	№411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	35	2,74	0,35	17,20	83,00	
Итого:	455	16,30	14,65	43,80	373,20	
ВСЕГО:	2007,5	58,26	64,05	273,42	1906,43	

2 недели

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/5	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5
Чай с молоком, сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	№3 Дели2010
Итого:	445	15,57	21,90	51,83	468,50	
Сок яблочно-виноградный	125	0,6	0	23	94,4	№399 Дели2010
Итого:	125	0,60	0,00	23,00	94,40	
	570	16,17	21,9	74,83	562,9	
ОБЕД						
Икра кабачковая	50	0,95	4,45	7,50	73,85	№ 57 Дели 2016
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и гречками	200/30/10	12,00	7,00	20,00	191,00	ТТК№139
Вода для фарша						
Биточки куриные "Сольмишко"	70	8,00	10,50	6,20	152,00	ТТК №97Д
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,20	№218 Дели 2016
Пантук из урюка	180	0,6	0,0	15,0	63	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб ессыкий	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	727,5	29,75	26,18	105,90	779,05	
ПОЛДНИК						
Пловка повомосковская	50	2,50	4,00	24,00	142,00	№184 "Партнер" г. Уфа2010
Молоко княжечное	200	4,20	5,00	6,70	88,60	№419 Дели2016
Итого:	250,00	6,70	9,00	30,70	230,60	
УЖИН						
Фрукты свежие яблоко	100	0,40	0,40	10,00	45,20	№399 Дели2010
Рагу с индейкой	40/120	7,00	11,00	18,50	200,00	ТТК №62
Чай фруктовый	180/10	0,18	0,09	19,70	80,33	ТТК №56
Хлеб пшеничный 1с	35	2,74	0,35	17,20	83,00	
Итого:	485,00	10,32	11,84	65,40	408,53	
ВСЕГО:	2032,5	62,94	68,92	276,83	1981,08	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша пшеница молочная с маслом	200/5	8,00	6,60	26,00	194,00	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014

Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	№1 Дели2010
Итого:	425	11,55	16,06	53,44	403,70	
Сок персик-банан	125	0,40	0,19	15,00	63,30	№ 368 Дели 2010
Итого:	125	0,40	0,19	15,00	63,30	
	550	11,94667	16,25167	68,4416667	467	
ОБЕД						
Огурцы соевые(дон. гарнир)	30	0,24	0,03	0,51	3,30	стр563,сб1996
Борщ со свежей капустой, картофелем с мясом и сметаной	200/35/10	5,20	7,00	12,00	132,00	№63 Дели 2016
Биточки рубленные из рыбы	70	9,75	5,00	4,15	100,60	ТТК №3Д
Рис отварной	130	3,40	6,80	35,00	214,80	№201 Пермь 2001
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	№394, Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	732,5	22,69	19,47	97,46	656,40	
ПОЛДНИК						
Фрукты свежие груша	100	0,60	0,43	14,00	62,30	№ 368 Дели 2010
Кондитерские изделия крекер	20	1,10	5,00	23,00	141,40	
Компот из урюка	180	0,7	0,0	20,0	83	№394, Дели 2016
Итого:	300,00	2,40	5,43	57,00	286,70	
УЖИН						
Салат из моркови с яблоками	50	0,37	2,00	4,30	37,00	№41,Дели2016
Запеканка творожная с повидлом	200/20	12,68	13,00	36,60	314,12	№237 Дели2010
Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	0,12	0,02	10,2	41,5	№393,Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	490	14,97	15,25	62,40	447,12	
ВСЕГО:	2072,5	52,01	56,40	285,30	1857,22	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша манная молочная с маслом	200/5	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	196,00	№3 Дели2010
Итого:	440	18,69	24,68	53,64	511,30	
Сок яблочно-виноградный	125	1,2	0	30	124,8	№399,Дели2010
Итого:	125	1,20	0,00	30,00	124,80	
	565	19,88667	24,68333	83,6383333	636,1	
ОБЕД						
Огурцы свежие порционно	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр563,сб1996
Суп крестьянский с курицей, сметаной	200/30/5	9	10,00	16,50	192	№62"Партнер"2014
Запеканка картофельная с мясом	200/30	19,00	18,00	39,60	392,00	№291 Дели2010
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	№ 390 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	752,5	31,85	28,75	96,65	769,00	
ПОЛДНИК						
Каглык	200/5	5,80	5,00	10,00	108,00	№401 Дели2010
Шафран с яблоками	50	3,42	5,5	28	176	Сб.лиц.блюд 1996, акт 20
Итого:	255	9,22	10,50	38,00	284,00	
УЖИН						
Фрукты свежие банан	100	0,72	0,36	17,00	74,12	№399,Дели2010
Гречка с фаршем и овощами	160	7,50	11,20	33,20	263,00	ТТК №1630 от 10.11.2021

Чай с сахаром	200/10	0,06	0,02	10,00	40,40	№411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	35	2,74	0,35	17,20	83,00	
Итого:	485	11,02	11,93	77,40	460,52	
ВСЕГО:	2067,5	71,98	75,86	295,69	2149,62	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Суп молочный с вермишелью	180	9,80	9,60	19,40	203,00	№100 Дели 2016
Чай с сахаром	200/10	0,06	0,02	10,00	40,40	№411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	№1 Дели2010
Итого:	405	12,19	17,74	44,90	388,10	
Сок яблоко-вишня	125	0,75	0,38	16,60	72,80	№ 368 Дели 2010
Итого:	125	0,75	0,38	16,60	72,80	
	530	12,94	18,12	61,5	460,9	
ОБЕД						
Салат из свежих огурцов	50	0,37	3,00	1,20	33,50	№13, Дели 2016
Щи со свежей капустой с мясом, картофелем, с сметаной	200/35/6	6,40	6,00	13,00	131,60	№73 Дели 2016
Плов из отварной говядины	180	13,50	12,00	35,00	302,00	№108 "Партнер"2014
Напиток из урюка	180	0,6	0,0	15,0	63	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	708,5	24,27	21,63	92,00	660,10	
ПОЛДНИК						
Запеканка из творога с крошкой	120	17,70	5,90	20,00	203,90	№ 322 С6 Самара 2013г
Чай фруктовый	180/10	0,18	0,09	19,70	80,33	ТТК №56
Итого:	310	17,88	5,99	39,70	284,23	
УЖИН						
Фрукты свежие	100	1,00	0,00	8,10	36,40	№ 368 Дели 2010
вишневая						
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	38,29	№42 Дели2016г
Голубцы капустные в соусе сметанно-томатн.	200/20	10,40	17,60	32,35	329,40	№160,сб Пермь2001
Напиток шиповника	180	0,61	0,25	19,00	81,00	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	573	14,56	18,14	79,25	539,59	
ВСЕГО:	2121,5	69,65	63,68	272,45	1944,82	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша рисовая молочная с маслом	200/5	7,00	6,35	16,00	148,00	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014
Яйцо вареное	1шт	3,00	2,70	0,17	37,60	№227Дели 2016
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	№3 Дели2010
Итого:	488	17,49	22,49	43,64	447,80	
Сок виноградный	125	0,48	0	30	89,92	№399Дели2010
Итого:	125	0,48	0,00	30,00	89,92	
	613	17,96667	22,49167	73,6416667	537,72	
ОБЕД						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дели2016
Суп-паша домашняя с курицей	200/30	6,30	4,20	16,40	128,60	№86,Дели2010
Кислеть "Аппетитные"	70	6,41	7,50	17,50	163,20	ТТК №7Д
Каша перловая с овощами	130/4	4,90	7,50	25,00	186,00	№180,Дели 2016
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	№394, Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	

Итого:	721,5	22,31	22,34	108,90	725,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия	20	1,00	4,00	35,00	180,00	
крекер						
Кефир	200/5	5,47	5,00	8,53	101,00	№401 Дети 2010
Фрукты свежие	100	0,36	0,36	10,00	44,70	№399 Дети 2010
яблоко						
Итого:	325	6,83	9,36	53,53	325,70	
УЖИН						
Фрикадельки из говядины (паровые)	70	7,30		3,80	111,00	№413 Самара 2013
Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,40	№229 Дети 2016
Чай с сахаром	200/10	0,06	0,02	10,00	40,40	№411 Дети 2016
Хлеб пшеничный 1с	35	2,74	0,35	17,20	83,00	
Итого:	455	18,60	9,05	52,00	401,80	
ВСЕГО:	2114,5	65,71	63,24	288,07	1990,72	
ИТОГО за 10 дней:	20737	564,73	610,47	2567,00	18035,90	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ
2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №11)
3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:
 - 3.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Магильский М.П. Москва Дети принт 2010-2016гг.
 - 3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г
 - 3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.
 - 3.4 Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москва, выпуск 4, 2003 "Партнер", 2010-2014гг.
- образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г.
- 3.7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г
4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
 - говядина I категории унитавности (мясо бескостное);
 - сельскохозяйственная птица-бройлеры потрошенные
 - рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы
 - яйца куриные I категории, рассчитаны условно - массой нетто 48г
 - картофель, рассчитан по закладке продуктов с 1.01(35% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.01 (25% отходы)
 - огурцы и помидоры свежие парниковые
 - масло сливочное с массовой долей жира 72,5%
 - огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой
 - сметана с массовой долей жира 15%
 - кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%
 - творог, жирностью 5%