

"Согласовано"



Примерное 10-дневное меню

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

1 неделя

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша "Дружба" молочная с маслом	200/3	5,20	5,80	25,20	173,80	ТТК №7
Чай с сахаром	200/10	0,07	0,02	5,66	22,70	№411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	№1 Дели2010
Итого:	453	7,60	13,94	46,36	341,20	
Сок	125	0,90	0,08	22,00	91,00	№399 Сб.Дели2010
Итого:	125	0,90	0,08	22,00	91,00	
	578	8,50	14,02	68,36	432,20	
ОБЕД						
Икра кабачковая	50	0,95	3,02	7,90	63,00	№ 57-2016
Суп вермишелевый с картофелем и курицей	200/15	4,20	6,20	18,24	146,00	№88 Дели 2016
Тефтели из говядины с соусом томатным	70/10	6,20	6,50	5,00	103,00	ТТК № 1152 от 09.10.2020 и №364 С-Петербург 2008
Каша гречневая вязкая	130/3	6,20	5,80	38,00	229,00	№182,Дели 2016
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	715,5	20,95	22,12	106,94	711,50	
ПОЛДНИК						
Катык	200	6,85	5,00	9,09	112,91	№401 Дели2010
Булочка Домашняя	50	4,90	5,00	38,00	217,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Итого:	250	11,75	10,00	47,09	329,91	
УЖИН						
Фрукты свежие	85	0,51	0,37	11,90	62,30	№ 368 Дели 2010
Голубцы ленивые в сметанно-томатном соусе	150/20	6,00	9,50	8,00	141,50	№ 160 Пермь 2001 г
Напиток из урюка	180	0,60	0,06	15,00	62,50	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	450	9,01	10,13	47,20	325,05	
ВСЕГО:	1993,5	50,21	56,27	269,59	1 798,66	

День 2- ой

Дели 2010

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша манная молочная с маслом	200/3	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	№3 Дели2010
Итого:	438	18,69	24,68	53,64	512,50	
Сок	125	0,60	0,50	30,00	122,40	№399Дели2010
Итого:	125	0,60	0,50	30,00	122,40	
	563	19,29	25,18	83,64	634,90	
ОБЕД						
Салат из свежей капусты	50	0,70	2,50	4,50	43,50	№21 Дели2016
Суп крестьянский с курицей, со сметаной	200/15/5	3,50	9,60	18,00	169,00	№62 "Партнер"2014
Ёжики мясные паровые	70	7,20	9,30	6,00	136,50	ТТК №1Д
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партнер 2014
Напиток из апельсинов	180	0,27	0,10	15,00	62,00	ТТК №55
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	708,5	18,77	26,54	96,30	696,50	

ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия	10	3,20	3,38	27,00	151,00	№419 Дели2016 ТТК №68
печенье						
Молоко кипяченое	180	4,09	4,50	6,54	83,45	
Напиток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	
Итого:	275,00	7,79	7,91	46,04	286,55	
УЖИН						
Салат из моркови с яблоками	60	0,37	2,00	4,30	37,00	№41Дели2016
Суфле из творога с молоком сгущенным	150/20	9,00	12,50	24,00	245,00	ТТК №567
Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	0,12	0,01	10,58	42,50	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	452	11,39	14,71	51,18	383,25	
ВСЕГО:	1998,5	57,24	74,34	277,16	2 001,20	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/3	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5
Чай с молоком,сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	№1 Дели2010
Итого:	428	11,63	17,92	51,80	416,00	
Сок	125	1,63	0,10	15,00	67,00	№418Дели2016
Итого:	125	1,63	0,10	15,00	67,00	
	553	13,26	18,02	66,80	483,00	
ОБЕД						
Огурцы свежие	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр563,сб1996
Суп с крупой (рис), картофелем, мясными фрикадельками	200/15	5,00	9,00	3,40	116,00	№86 Дели 2016
Котлеты рубленые из птицы	70	6,20	10,80	3,00	134,00	№ 322 Дели 2016 г
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,00	№218 Дели 2016
Напиток из урюка	180	0,60	0,10	15,00	63,00	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	702,5	20,35	24,15	79,55	618,50	
ПОЛДНИК						
Плюшка новомосковская	50	3,30	4,20	30,10	171,40	№ 184 Партнёр г. Уфа 2010
Ряженка	200	5,80	5,00	8,40	107,30	№401Дели2010
Итого:	250	9,10	9,20	38,50	278,70	
УЖИН						
Фрукты свежие	85	0,36	0,36	10,00	44,70	№399Дели2010
Яйцо вареное	48	5,10	4,60	0,30	63,00	№227 Дели 2016
Картофель тушёный	130	3,25	5,30	25,30	162,00	№138 Партнер г. Уфа 2014
Напиток шиповника	180/5	0,60	0,30	6,50	31,00	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	473	11,21	10,76	54,40	359,45	
ВСЕГО:	1978,5	53,92	62,13	239,25	1 739,65	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша рисовая молочная с маслом	200/3	8,00	6,90	27,00	202,10	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	№3 Дели2010
Итого:	438	15,49	20,34	54,47	464,30	
Сок	125	0,04	0,50	23,00	96,60	№399Дели2010
Итого:	125	0,04	0,50	23,00	96,60	
	563	15,53	20,84	77,47	560,90	
ОБЕД						
Помидоры свежие	50	0,55	0,10	1,90	12,00	стр563,сб1996
Свекольник с курицей и сметаной	200/10/6	4,86	8,41	24,39	193,00	№35,сб Пермь2001
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	160	10,90	11,10	33,58	278,00	ТТК №29 Д
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	

Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	683,5	19,71	20,21	97,67	653,50	
ПОЛДНИК						
Запеканка из творога с крошкой	120	8,16	10,32	36,00	270,00	№ 322 Сб Самара 2013г
Чай фруктовый	180/10	0,18	0,09	19,70	80,33	ТТК №56
Итого:	310	8,34	10,41	55,70	350,33	
УЖИН						
Фрукты свежие	85	0,51	0,37	11,90	62,30	№ 368 Дели 2010
Котлеты "Аппетитные"	70	6,41	8,40	17,50	171,20	ТТК №7Д акт к.п.2014
Каша гречневая вязкая	130/3	6,20	5,80	38,00	229,00	№182,Дели 2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	498	15,08	14,79	84,69	541,25	
ВСЕГО:	2054,5	58,66	66,25	315,53	2 105,98	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша полбяная молочная с маслом	200/3	7,30	7,42	22,80	187,20	ТТК №1
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,00	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	№1 Дели2010
Итого:	423	12,05	18,12	51,91	418,90	
Сок	125	0,87	0,25	27,00	113,73	№399Дели2010
Итого:	125	0,87	0,25	27,00	113,73	
	548	12,92	18,37	78,91	532,63	
ОБЕД						
Салат из свежих помидоров и огурцов	50	0,50	3,00	2,00	37,00	№ 15 Дели 2016
Щи со свежей капустой, картофелем с мясными фрикадельками	200/15/5	4,60	4,20	22,00	144,00	№124 сб.шк.2004
Плов из курицы	160	12	14	38,9	330	№321 Дели 2016
Напиток из апельсинов	180	0,27	0,10	15,00	62,00	ТТК №55
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	658,5	20,77	21,90	105,70	703,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия крекер	10	5,80	4,00	32,00	187,00	
Катык	200	6,85	5,00	9,09	112,91	№401 Дели2010
Фрукты свежие	85	1,00	-	8,10	36,40	№ 368 Дели 2010
Итого:	275	13,65	9,00	49,19	336,31	
УЖИН						
Огурцы соленые	50	0,40	0,05	0,85	5,50	стр563,сб1996
Рагу с курицей	40/120	6,62	10,48	18,65	195,31	ТТК №63
Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	0,12	0,02	10,58	43,03	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	458	9,04	10,75	42,38	302,59	
ВСЕГО:	1939,5	56,38	60,02	276,18	1 875,03	

2 неделя

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/3	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5
Чай с молоком,сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	№3 Дели2010
Итого:	443	15,57	21,90	51,83	468,50	
Сок	125	0,60	-	23,00	94,40	№399Дели2010
Итого:	125	0,60	-	23,00	94,40	
	568	16,17	21,90	74,83	562,90	
ОБЕД						
Икра кабачковая	50	0,95	3,02	7,90	63,00	№ 57-2016
Рассольник Ленинградский с курицей, сметаной	200/15/5	3,56	4,50	23,60	149,00	№82 Дели2016
Биточки куриные "Солнышко"	70	8,00	10,50	6,20	152,00	ТТК №97Д
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,20	№218 Дели 2016
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014

Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	707,5	20,71	22,22	104,90	703,70	
ПОЛДНИК						
Булочка сдобная	50	3,80	4,80	22,30	148,00	№257 Партнер 2014 г. Уфа
Риженка	200	5,80	5,00	8,40	107,27	№401 Дели 2010
Итого:	250,00	9,60	9,80	30,70	255,27	
УЖИН						
Фрукты свежие	85	0,40	0,40	10,00	45,20	№399 Дели 2010
Гречка с фаршем и овощами	160	9,20	12,90	36,00	285,00	ТТК №1630 от 10.11.2021
Напиток из урюка	180	0,60	0,06	15,00	62,50	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	450,00	12,10	13,56	73,30	451,45	
ВСЕГО:	1975,5	58,58	67,48	283,73	1 973,32	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша ячневая молочная с маслом	200/3	9,50	8,80	20,10	198,00	ТТК №8
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:	423	13,05	18,26	47,54	407,70	
Сок	125	0,40	0,19	15,00	63,30	№ 368 Дели 2010
Итого:	125	0,40	0,19	15,00	63,30	
	548	13,45	18,45	62,54	471,00	
ОБЕД						
Салат из свежей капусты	50	0,70	2,50	4,50	43,50	№21 Дели2016
Суп картофельный с горохом с курицей и гречками	200/15/10	4,20	5,00	21,60	148,00	ТТК№139
Биточки рубленые из говядины паровые	70	8,60	11,00	12,00	180,00	ТТК №7Д
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 сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	742,5	20,70	23,64	102,70	705,50	
ПОЛДНИК						
Фрукты свежие	85	0,60	0,43	14,00	62,30	№ 368 Дели 2010
Кондитерские изделия печенье	10	3,00	4,38	24,00	147,00	
Молоко кипяченое	180	3,64	4,00	5,82	74,18	№419 Дели2016
Итого:	275,00	7,24	8,81	43,82	283,48	
УЖИН						
Салат из моркови с яблоками	50	0,37	2,00	4,30	37,00	№41Дели2016
Пудинг из творога с рисом с повидлом	160/20	10,80	12,45	33,90	290,57	№ 250 Дели 2016
Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	0,12	0,02	10,58	43,03	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	452	13,19	14,67	61,08	429,35	
ВСЕГО:	2017,5	54,58	65,57	270,14	1 889,33	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Суп молочный с вермишелью	200	8,90	8,40	32,90	243,00	№100 Дели 2016
Яйцо вареное	48	5,10	4,60	0,30	63,00	№227 Дели 2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	№3 Дели2010
Итого:	441	20,33	25,12	53,72	523,20	
Сок	125	1,20	-	30,00	124,80	№399Дели2010
Итого:	125	1,20	-	30,00	124,80	
	566	21,53	25,12	83,72	648,00	
ОБЕД						
Огурцы свежие	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр563,сб1996
Борщ со свежей капустой, картофелем, говядиной и сметаной	200/35/10	7,00	10,00	19,00	194,00	№63 Дели 2016

Плов из отварной говядины	160	13,50	12,20	35,00	303,00	№108"Партнер"2014
Напиток из урюка	180	0,60	0,06	15,00	62,50	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	692,5	24,85	22,91	97,75	696,00	
ПОЛДНИК						
Катык	200	6,85	5,00	9,09	112,91	№401 Дели2010
Пирожок печёный с повидлом	50	1,00	2,00	43,50	196,00	№437 Дели2016
Итого:	250	7,85	7,00	52,59	308,91	
УЖИН						
Фрукты свежие	85	0,72	0,36	17,00	74,12	№399Дели2010
Рагу из птицы с овощами	130/40	12,54	16,06	12,89	246,21	ТТК №4Д
Напиток шиповника	180/5	0,01	0,00	5,17	21,00	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	465	15,17	16,62	47,36	400,08	
ВСЕГО:	1973,5	69,40	71,65	281,42	2 052,99	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша полбяная молочная с маслом	200/3	8,20	7,90	19,20	180,00	ТТК №1 №272 Парнер г. Уфа 2014 №1 Дели2010
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,00	
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	
Итого:	423	12,95	18,60	48,31	411,70	
Сок	125	0,75	0,38	16,60	72,80	№ 368 Дели 2010
Итого:	125	0,75	0,38	16,60	72,80	
	548	13,70	18,98	64,91	484,50	
ОБЕД						
Помидоры свежие	50	0,55	0,10	1,00	12,00	стр563,сб1996 №86 Дели 2016 ТТК №3Д №137 Партнер 2014 №284Партнер2014
Суп с гречневой крупой и картофелем с курицей	200/15	3,80	8,40	16,20	156,00	
Биточки рубленные из рыбы	70	8,75	8,20	27,00	217,00	
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	
Кисель	180			10,00	40,00	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	702,5	20,20	21,74	107,90	710,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия вафли	21	3,20	6,20	42,30	237,00	№ 368 Дели 2010 ТТК №56
Фрукты свежие	85	1,00	-	8,10	36,40	
Чай фруктовый	180/10	0,18	0,09	19,70	80,33	
Итого:	211	0,18	0,09	19,70	80,33	
УЖИН						
Салат из моркови с яблоками	60	0,37	2,00	4,30	37,00	№41Дели2016 №237 Дели2010 № 411 Дели2016
Запеканка творожная с молоком сгущенным	200/20	12,68	13,00	36,60	314,12	
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	490	15,01	15,22	58,19	429,87	
ВСЕГО:	1951,5	49,09	56,03	250,70	1 705,20	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетич. ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	ккал	
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/3	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 сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	№3 Дели2010
Итого:	438	15,49	20,04	53,47	456,20	№399Дели2010
Сок	125	0,48	-	30,00	89,92	
Итого:	125	0,48	-	30,00	89,92	
ОБЕД						
Салат из свежих помидоров и огурцов	50	0,50	3,00	2,00	37,00	№ 15 Дели 2016
Суп из овощей с мясными фрикадельками, со сметаной	200/15/6	6,20	4,25	29,00	179,05	№64 "Партнер"2014

Гуляш из куриной грудки	45/45	7,56	5,70	3,00	130,00	ТТК №91
Рис отварной с овощами	130	5,50	5,00	23,00	129,00	№334 Дели2016
Напиток из урюка	180	0,60	0,10	15,00	63,00	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,60	0,20	9,80	48,00	
Хлеб сельский	37,5	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	728,5	23,76	18,65	99,80	668,55	
ПОЛДНИК						
Фрукты свежие	85	0,36	0,36	10,00	44,70	№399 Дели2010
Ватрушка с сыром	50	2,50	4,50	28,00	164,00	ТТК №1585 от 08.09.2021
Молоко кипяченое	180	3,64	4,00	5,82	74,18	№419 Дели2016
Итого:	315	6,50	8,86	43,82	282,88	
УЖИН						
Фрикадельки из говядины (паровые)	70	7,30	7,40	3,80	111,00	№413 Самара 2013
Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,00	№229 Дели2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	420	17,76	16,30	42,09	356,75	
ВСЕГО:	2026,5	63,99	63,85	269,18	1 854,30	
ИТОГО за 10 дней:	19909	514,79	569,26	2 455,72	16 994,46	

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: образовательных

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

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

3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания

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

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

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

3.6. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.

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

4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина 1 категории упитанности (мясо бескостное);

сельскохозяйственная птица-бройлеры потрошенные

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы

яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

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

огурцы и помидоры свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленные в банках без уксуса с лимонной кислотой

сметана с массовой долей жира 15%

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

творог, жирностью 5%