

"Согласовано"



Примерное 10-дневное меню

для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях санаторного типа с токсикологической интоксикацией от 1-3 лет с 7-12 часовым пребыванием

1 неделя

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша манная молочная с маслом	150/3	7,50	7,50	18,40	171,10	ТТК №4
Чай с сахаром	160/8	0,05	0,01	9,00	36,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	25/10	2,10	7,10	13,50	126,30	№1 Дели2010
Итого:	356	9,65	14,61	40,90	333,40	
Сок абрикосовый	125	0,60	0,60	35,00	147,80	№399Дели2010
Итого:	125	0,60	0,60	35,00	147,80	
	481	10,25	15,21	75,9	481,2	
ОБЕД						
Салат из свежей капусты	30	0,50	1,50	2,80	27,00	№ 21Дели 2016
Суп вермишелевый с картофелем и курицей	150/10	3,00	4,32	11,34	99,00	№88 Дели 2016
Тефтели из говядины	50	4,4	4,6	3,5	73	ТТК № 1152 от 09.10.2020 и №364 С-Петербург 2008
Каша гречневая вязкая	110/2,5	5,50	5,00	32,00	195,00	№182,Дели 2016
Кисель	150			8,34	33,34	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	552,5	16,50	15,92	82,08	540,34	
ПОЛДНИК						
Катык	180	5,4	4,5	8,1	97,7	№401Дели2010
Булочка Домашняя	40	3,60	4,00	29,00	167,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Итого:	220	3,60	4,00	29,00	167,00	
УЖИН						
Фрукты свежие груша	85	0,51	0,37	11,90	62,30	№ 368 Дели 2010
Рагу с курицей	30/100	4,60	8,20	13,00	144,00	ТТК №63
Напиток из урюка	180	0,6	0,1	15,0	63	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	415,00	7,31	8,83	49,70	315,80	
ВСЕГО:	1668,50	37,66	43,96	236,68	1504,34	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая я ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша "Дружба" молочная с маслом	150/3	3,90	4,35	19,00	131,00	ТТК №7
Какао с молоком	160	2,15	2,29	12,09	65,16	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/10	4,70	9,20	11,86	149,00	№3Дели2010
Итого:	355	10,75	15,84	42,95	345,16	
Сок	125	0,6	0	18	74,4	№399Дели2010
мультифрукт						
Итого:	125	0,60	0,00	18,00	74,40	
	480	11,35	15,84	60,95	419,56	
ОБЕД						
Огурцы свежие порционно	30	0,21	0,03	0,57	3,39	стр563,сб1996

Суп из овощей с мясными фрикадельками, со сметаной	150/10/5	4,70	3,90	23,00	146,00	№64 "Партнер"2014
Котлеты рубленые из птицы	50	4,40	8,30	2,00	100,00	№ 205,справ.М2003
Пюре Картофельное	110	3,13	3,76	13,03	131,15	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	№ 390 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	555	15,64	16,59	72,90	535,64	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия	10	2,20	2,80	20,50	114,00	
печенье						
Молоко кипяченое	150	4,10	4,60	6,40	83,00	№419 Дели2016
Фрукты свежие апельсин	85	0,34	0,34	10,50	46,00	№ 368 Дели 2010
Итого:	245	6,64	7,74	37,40	243,00	
УЖИН						
Салат из моркови с яблоками	30	0,20	1,00	2,50	19,80	№41Дели2016
Суфле из творога с молоком сгущенным	130/10	7,00	8,00	23,00	192,00	ТТК №567
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,1	0,01	10,2	41,5	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	380	8,90	9,21	45,50	300,30	
ВСЕГО:	1660,00	42,53	49,38	216,75	1498,50	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая я ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/3	5,00	5,50	14,00	126,00	ТТК №5
Чай с молоком,сахаром	160/4	2,30	2,00	11,90	74,80	№394,Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	25/10	2,10	7,10	13,50	126,30	№1 Дели2010
Итого:	352	9,40	14,60	39,40	327,10	
Сок яблочный	125	0,01	0,00	27,50	110,04	399Дели2010
Итого:	125	0,01	0,00	27,50	110,04	
	477	9,41	14,6	66,9	437,14	
ОБЕД						
Помидоры свежие порционно	30	0,42	0,06	1,37	9,00	стр563,сб1996
Суп с рисовой крупой и картофелем с курицей	150/10	2,00	6,80	3,00	82,00	№86 Дели 2016
Соус мясной "Смак"	50	7,21	4,86	12,14	121,43	ТТК № 1523 от 28.07.2021
Макароны отварные	110	4,06	3,05	25,00	143,40	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	150	0,15	0,1	21,5	87	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	550	16,94	15,36	87,11	555,83	
ПОЛДНИК						
Булочка Дорожная	40	2,84	4,73	24,08	150,40	№453 Дели 2016
Ряженка	180	5,4	4,5	7,56	100	№401Дели2010
Итого:	220	8,24	9,23	31,64	250,40	
УЖИН						
Фрукты свежие яблоко	85	0,34	0,34	11,27	49,00	№399Дели2010
Яйцо вареное	1/2шт	2,50	2,30	0,15	31,50	№227 Дели 2016
Капуста тушеная (в сметанном соусе)	110	2,75	4,48	20	131	ТТК№53Д
Напиток шиповника	150/4	0,5	0,25	5,4	25,9	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	393	7,69	7,57	46,62	284,40	
ВСЕГО:	1640,00	42,28	46,76	232,27	1527,77	

День 4 - ый

Прием пищи	Выход	Пищевые вещества (г)			Энергетическая я	№ рецептуры
------------	-------	----------------------	--	--	---------------------	-------------

Наименование блюд	блюда				ценность	
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша пшѐнная молочная с маслом	150/3	6,00	4,95	19,50	146,00	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	165/7	1,16	1,28	11,4	62	№270 Партнер г. Уфа 2014 №3Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/10	4,70	9,20	11,86	149,00	
Итого:	367	11,86	15,43	42,76	357,00	
Сок	125	0,04	0	23	92,2	№399Дели2010
яблочно- грушевый						
Итого:	125	0,04	0,00	23,00	92,20	
	492	11,9	15,43	65,76	449,2	
ОБЕД						
Салат из свежих огурцов	30	0,22	1,80	0,72	20,00	№13 Дели2016г
Щи со свежей капустой, картофелем, с сметаной с курицей	150/15/5	3,82	6,36	19,73	153,55	№73 Дели 2016
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	150	10,22	10,4	31,48	260	ТТК №29 Д
Кисель	150			8,34	33,34	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	550	17,36	19,06	84,37	579,89	
ПОЛДНИК						
Запеканка из творога с крошкой	100	6,80	8,60	30,00	225,00	№ 322 С6 Самара 2013г
Чай фруктовый	150/9	0,15	0,075	16,4	66,9	ТТК №56
Итого:	259	6,95	8,68	46,40	291,90	
УЖИН						
Фрукты свежие	85	0,51	0,37	11,90	62,30	№ 368 Дели 2010
груша						
Котлеты "Аппетитные"	50	4,60	6,00	12,50	123,00	ТТК №7Д акт к.п.2014
Каша гречневая вязкая	110/2,5	5,50	5,00	32,00	195,00	№182,Дели 2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,01	4,98	20,30	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	452,5	12,27	11,58	71,18	447,60	
ВСЕГО:	1753,50	48,48	54,75	267,71	1768,59	

День 5 - ый

Дель 3 - вы

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша полбяная молочная с маслом	150/3	6,03	5,95	14,47	136	ТТК №1
Какао с молоком	160	2,15	2,29	12,09	65,16	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/10	2,10	7,10	13,50	126,30	№1 Дели2010
Итого:	348	10,28	15,34	40,06	327,46	
Сок вишневый	125	0,87	0,25	22,00	93,73	№399Дели2010
Итого:	125	0,87	0,25	22,00	93,73	
	473	11,15	15,59	62,06	421,19	
ОБЕД						
Огурцы свежие порционно	30	0,21	0,03	0,57	3,39	стр563,сб1996
Свекольник с курицей, со сметаной	150/10/5	2,90	4,53	14,21	109,00	№35,сб.Пермь
Плов из курицы	130	10	11,5	32	272	№321 Дели 2016
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	№ 390 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	525	16,31	16,66	81,08	539,49	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия	10	1,30	2,00	10,10	55,00	
крекер						
Катык	180	5,4	4,5	8,1	97,7	№401Дели2010
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,50	46,00	№ 368 Дели 2010
апельсин						
Итого:	245	7,04	6,84	28,70	198,70	

УЖИН						
Морковь отварная	30	0,24	0,03	0,60	3,60	стр 562 Сб общ пит1996 №54-10М Сборник рецептур Москва №393Дели2010
Капуста тушеная с мясом	130	10,60	12,65	33,00	288,00	
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,1	0,01	10,2	41,5	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	370	12,54	12,89	53,60	380,10	
ВСЕГО:	1613	47,04	51,98	225,44	1539,48	

2 НЕДЕЛЯ

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая я ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/3	5,00	5,63	16,50	136,00	ТТК №5 №394Дели2010 №3Дели2010
Чай с молоком,сахаром	160/4	2,30	2,00	11,90	74,80	
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/10	4,70	9,20	11,86	149,00	
Итого:	359	12,00	16,83	40,26	359,80	
Сок яблочно-виноградный	125	0,6	0	23	94,4	№399Дели2010
Итого:	125	0,60	0,00	23,00	94,40	
	484	12,6	16,83	63,26	454,2	
ОБЕД						
Салат из свежей капусты	30	0,50	1,50	2,80	27,00	№ 21Дели 2016 №82 Дели 2016 ТТК №97Д №218 Дели 2016 №284Партнер2014
Рассольник ленинградский с мясными фрикадельками, со сметаной	150/10/5	2,67	3,38	17,7	112	
Биточки куриные "Солнышко"	50	6,40	8,50	5,20	123,00	
Макароны отварные	110	4,10	3,00	25,00	143,40	
Кисель	150			8,34	33,34	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	555	16,77	16,88	83,14	551,74	
ПОЛДНИК						
Булочка сдобная	40	3,04	3,84	17,84	118,4	Партнер2014 г. Уфа №401Дели2010
Ряженка	180	5,4	4,5	7,56	100	
Итого:	225	8,44	8,34	25,40	218,40	
УЖИН						
Фрукты свежие яблоко	85	0,34	0,34	11,27	49,00	№399Дели2010 ТТК №1630 от 10.11.2021 ТТК №68
Гречка с фаршем и овощами	130	7,30	10,00	33,20	252,00	
Напиток из урюка	180	0,6	0,1	15,0	63	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	415	9,84	10,60	69,27	410,50	
ВСЕГО:	1679,00	47,65	52,65	241,07	1634,84	

День 7 - ой

день 7 - 0н

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая я ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша ячневая молочная с маслом	150/3	7,16	6,63	15,15	149,00	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	165/7	1,16	1,28	11,4	62	№270 Партнер г. Уфа 2014 №1 Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	25/10	2,10	7,10	13,50	126,30	
Итого:	360	10,42	15,01	40,05	337,30	
Сок персик-банан	125	0,40	0,19	30,00	123,30	№ 368 Дели 2010
Итого:	125	0,40	0,19	30,00	123,30	
	485	10,82	15,2	70,05	460,6	
ОБЕД						
Огурцы свежие порционно	30	0,21	0,03	0,57	3,39	стр563,сб1996

Суп картофельный с горохом с курицей и гречками	150/10/10	2,87	3,20	15,49	102,00	ТТК№139
Запеканка картофельная с мясом	130/15	10,20	11,90	30,70	270,00	№291 Дели2010
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	№ 390 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	545	16,48	15,73	81,06	530,49	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	10	1,50	3,38	18,00	108,00	
Молоко кипяченое	150	4,10	4,60	6,40	83,00	№419 Дели2016
Фрукты свежие груша	85	0,51	0,37	11,90	62,30	№ 368 Дели 2010
Итого:	245	6,11	8,35	36,30	253,30	
УЖИН						
Салат из моркови с яблоками	30	0,20	1,00	2,50	19,80	№41Дели2016
Пудинг из творога с рисом с повидлом	130/10	8,40	9,68	26,37	226,00	№ 250 Дели 2016
Чай с сахаром и лимоном	150/8/5	0,1		11	44,4	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	380	10,30	10,88	49,67	337,20	
ВСЕГО:	1655	43,71	50,16	237,08	1581,59	

День 8 - ой

День 3 - 01

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Суп молочный с вермишелью	180	8,01	7,56	29,61	219,00	№100 Дели2016
Яйцо вареное	1/2шт	2,50	2,30	0,15	31,50	№227 Дели 2016
Чай с сахаром	160/8	0,05	0,01	9,00	36,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/10	4,70	9,20	11,86	149,00	№3Дели2010
Итого:	414	15,26	19,07	50,62	435,50	
Сок яблочно-виноградный	125	1,2	0	30	124,8	№399Дели2010
Итого:	125	1,20	0,00	30,00	124,80	
	539	16,46	19,07	80,62	560,3	
ОБЕД						
Помидоры свежие порционно	30	0,42	0,06	1,37	9,00	стр563,сб1996
Борщ со свежей капустой, картофелем с мясом и сметаной	150/25/8	5,20	7,40	14,20	144,00	№63 Дели 2016
Плов из отварной говядины	130	10,90	9,90	28,00	246,00	№108"Партнер"2014
Напиток из урюка	180	0,60	0,04	15,00	62,52	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	573	20,22	17,90	82,67	574,52	
ПОЛДНИК						
Пирожок печёный с повидлом	40	0,70	1,60	32,00	140,00	№437 Дели2016
Катык	180	5,40	4,50	8,10	97,74	№401Дели2010
Итого:	220	6,10	6,10	40,10	237,74	
УЖИН						
Фрукты свежие банан	85	0,72	0,36	17,00	74,12	№399Дели2010
Рагу из птицы с овощами	100/20	8,8	11,33	9,1	173	ТТК №4Д
Напиток шиповника	150/4	0,5	0,25	5,4	25,9	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	379	11,62	12,14	41,30	320,02	
ВСЕГО:	1711,00	54,40	55,21	244,69	1692,58	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
---------------------------------	----------------	----------------------	--	--	----------------------------	-------------

		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша полбяная молочная с маслом	150/3	6,15	5,92	14,4	135	ТТК №1
Какао с молоком	160	2,15	2,29	12,09	65,16	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/10	2,10	7,10	13,50	126,30	№1 Дели2010
Итого:	348	10,40	15,31	39,99	326,46	
Сок	125	0,75	0,38	23,00	98,42	№ 368 Дели 2010
яблоко-вишня						
Итого:	125	0,75	0,38	23,00	98,42	
	473	11,15	15,69	62,99	424,88	
ОБЕД						
Салат из свежей капусты с огурцами	30	0,42	1,02	1,10	15,30	ТТК №125
Суп с гречневой крупой и картофелем с курицей	150/10	2,90	6,40	10,27	110,30	№86 Дели 2016
Биточки рубленые из рыбы	50	6,30	5,90	22,00	166,00	ТТК №3Д
Пюре Картофельное	110	3,13	3,76	13,03	131,15	№137 Партнер 2014
Кисель	150			8,34	33,34	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	550	15,85	17,58	78,84	569,09	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия	21	3,20	6,20	42,30	237,00	
вафли						
Фрукты свежие	85	1,00	0,00	8,10	36,40	№ 368 Дели 2010
апельсин						
Чай фруктовый	150/9	0,15	0,075	16,4	66,9	ТТК №56
Итого:	265	4,35	6,28	66,80	340,30	
УЖИН						
Салат из моркови с яблоками	30	0,20	1,00	2,50	19,80	№41Дели2016
Запеканка творожная с молоком сгущенным	150/20	10,00	10,10	28,20	244,00	№237 Дели2010
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	405	11,86	11,32	45,49	330,80	
ВСЕГО:	1693,00	43,21	50,87	254,12	1665,07	

День 10 - ый

Дели 10 - 11

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая я ценность	№ рецептуры	
		белки	жиры	угл-ды	Ккал		
ЗАВТРАК							
Каша пшённая молочная с маслом	150/3	5,80	4,50	16,20	128,00	ТТК №6	
Кофейный напиток с молоком	165/7	1,16	1,28	11,4	62	№270 Партнер г. Уфа 2014	
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/10	4,70	9,20	11,86	149,00	№3Дели2010	
Итого:	367	11,66	14,98	39,46	339,00		
Сок	125	0,48	0	22	89,92	№399Дели2010	
виноградный							
Итого:	125	0,48	0,00	22,00	89,92		
ОБЕД	492	12,14	14,98	61,46	428,92		
	30	0,22	1,80	0,72	20,00	№13 Дели2016г	
	150/10/5	3,70	6,80	17,20	144,80	№64 "Партнер"2014	
	40/40	5,80	5,00	2,60	78,00	ТТК №91	
	110	4,4	4	17,8	125	№334 Дели2016	
	150	0,15	0,1	21,5	87	№394, Дели 2016	
	20	1,6	0,2	9,8	47		
	30	1,5	0,3	14,3	65,9		
	Итого:	585	17,37	18,19	83,92	567,70	
	ПОЛДНИК						
Ватрушка с сыром	40	3,20	4,40	35,00	192,00	ТТК №1585 от 08.09.2021	
Молоко кипяченое	150	4,10	4,60	6,40	83,00	№419 Дели2016	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	11,27	49,00	№399Дели2010	

яблоко						
Итого:	275	7,64	9,34	52,67	324,00	
УЖИН						
Фрикадельки из говядины (паровые)	50	5,20	5,30	2,70	79,30	№413 Самара 2013
Омлет натуральный	130	7,89	8,06	12,63	155,00	№229 Дели2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	368	14,75	13,58	30,12	301,30	
ВСЕГО:	1720,00	51,90	56,09	228,17	1621,92	

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, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016 гг. 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. Москвы, выпуск 4, 2003 питания, "Партнер", 2010-2014 гг.
- 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 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%

"Согласовано"

"Утверждаю"
Заместитель генерального
директора по организации питания
АО "Департамент продовольствия и
социального питания г. Казани"
А.Б. Аганова
Май 2025г.

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)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша манная молочная с маслом	200/3	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4
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	12,40	18,14	45,66	395,40	
Сок абрикосовый	125	0,90	0,08	21,00	84,00	№418/Дели2016
Итого:	125	0,90	0,08	21,00	84,00	
	578	13,30	18,22	66,66	479,40	
ОБЕД						
Салат из свежей капусты	50	0,80	2,50	4,60	45,00	№ 21Дели 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	20,80	21,60	103,64	693,50	
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 груша	85	0,51	0,37	11,90	62,30	№ 368 Дели 2010
Рагу с курицей	40/120	6,62	10,48	18,65	195,31	ТТК №63
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	9,63	11,11	57,85	378,86	
ВСЕГО:	1993,5	55,48	60,93	275,24	1 881,67	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)	Энергетическая 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 №272 Парнер г. Уфа 2014 №3 Дели2010
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	
Итого:	438	13,89	20,48	54,34	458,30	
Сок мультифрукт	125	0,60	0,50	30,00	122,40	№399 Дели2010
Итого:	125	0,60	0,50	30,00	122,40	
	563	14,49	20,98	84,34	580,70	
ОБЕД						
Огурцы свежие порционно	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр563,сб1996
Суп из овощей с мясными фрикадельками, со сметаной	200/15/6	6,20	5,25	29,00	188,00	№64 "Партнер"2014
Котлеты рубленые из птицы	70	6,20	10,80	3,00	134,00	№ 205,справ.М2003
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:	708,5	19,95	21,24	97,55	662,00	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	10	3,20	3,38	27,00	151,00	
Молоко кипяченое	180	4,09	4,50	6,54	83,45	№419 Дели2016
Фрукты свежие апельсин	85	1,00	-	8,10	36,40	№ 368 Дели 2010
Итого:	275,00	8,29	7,88	41,64	270,85	
УЖИН						
Салат из моркови с яблоками	60	0,37	2,00	4,30	37,00	№41 Дели2016
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	№393 Дели2010
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	54,12	64,81	274,71	1 896,80	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая 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 № 394 Дели2010 №1 Дели2010
Чай с молоком,сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	
Итого:	428	11,63	17,92	51,80	416,00	
Сок яблочно-абрикосовый	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						
Помидоры свежие порционно	50	0,55	0,10	1,90	12,00	стр563,сб1996
Суп с рисовой крупой и картофелем с курицей	200/10	2,40	9,00	3,40	104,00	№86 Дели 2016
Соус мясной "Смак"	70	10,10	6,80	17,00	170,00	ТТК № 1523 от 28.07.2021

Макароньы отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,00	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	180	0,18	0,09	25,86	89,00	№394, 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:	702,5	21,43	20,19	105,36	674,50	
ПОЛДНИК						
Булочка Дорожная	50	3,55	5,91	30,10	188,00	№453 Дели 2016
Ряженка	200	5,80	5,00	8,40	107,30	№401Дели2010
Итого:	250	9,35	10,91	38,50	295,30	
УЖИН						
Фрукты свежие	85	0,36	0,36	10,00	44,70	№399Дели2010
яблоко						
Яйцо вареное	48	5,10	4,60	0,30	63,00	№227 Дели 2016
Капуста тушеная (в сметанном соусе)	130	3,25	5,30	25,30	162,00	ТТК№53Д
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	55,25	59,88	265,06	1 812,25	

День 4 - ый

День 4 - БИ

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/3	8,00	6,60	26,00	195,40	ТТК №6 №270 Партнер г. Уфа 2014 №3 Дели2010
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	
Итого:	438	15,49	20,04	53,47	457,60	
Сок яблочно- грушевый	125	0,04	0,50	23,00	96,60	№399Дели2010
Итого:	125	0,04	0,50	23,00	96,60	
	563	15,53	20,54	76,47	554,20	
ОБЕД						
Салат из свежих огурцов	50	0,37	3,00	1,20	33,50	№13 Дели 2016
Щи со свежей капустой с курицей, картофелем, с сметаной	200/30/6	6,40	9,20	27,39	214,12	№73 Дели 2016
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	21,07	23,90	99,97	696,12	
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 груша	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	60,02	69,64	316,83	2 141,90	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая 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 №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	12,05	18,12	51,91	418,90	
Сок вишневый	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						
Огурцы свежие порционно	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр563,сб1996 №35,сб Пермь2001 №321 Дели 2016 № 390 Дели 2016
Свекольник с курицей , со сметаной	200/15/6	4,20	6,30	20,10	154,00	
Плов из курицы	160	12	14	38,9	330	
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	49,00	
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:	658,5	20,05	21,05	99,55	669,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия крекер	10	5,80	4,00	32,00	187,00	№401 Дели2010 №54-10М Сборник рецептур Москва № 368 Дели 2010
Катык	200	6,85	5,00	9,09	112,91	
Капуста тушеная с мясом	150	12,30	14,60	38,20	333,40	
Фрукты свежие апельсин	85	1,00	-	8,10	36,40	
Итого:	275	25,95	23,60	87,39	669,71	
УЖИН						
Помидоры свежие порционно	50	0,55	0,10	1,90	12,00	стр563,сб1996 №54-10М Сборник рецептур Москва №393Дели2010
Капуста тушеная с мясом	150	12,30	14,60	38,20	333,40	
Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	0,12	0,02	10,58	43,03	
Хлеб пшеничный 1с	25	1,90	0,20	12,30	58,75	
Итого:	458	14,87	14,92	62,98	447,18	
ВСЕГО:	1939,5	73,79	77,94	328,83	2 319,02	

2 неделя

День 6 - ой

День 6 - 0н

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая 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 № 394 Дели2010 №3 Дели2010
Чай с молоком,сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	
Итого:	443	15,57	21,90	51,83	468,50	

Сок яблочно-виноградный	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						
Салат из свежей капусты	50	0,80	2,50	4,60	45,00	№ 21Дели 2016
Рассольник ленинградский с мясными фрикадельками, со сметаной	200/15/5	3,56	4,50	23,60	149,00	№82 Дели 2016
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	20,56	21,70	101,60	685,70	
ПОЛДНИК						
Булочка слобная	50	3,80	4,80	22,30	148,00	№257 Партнер2014 г. Уфа
Ряженка	200	5,80	5,00	8,40	107,27	№401Дели2010
Итого:	250,00	9,60	9,80	30,70	255,27	
УЖИН						
Фрукты свежие яблоко	85	0,40	0,40	10,00	45,20	№399Дели2010
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	58,43	66,96	280,43	1 955,32	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
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 персик-банан	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						
Огурцы свежие порционно	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр563,сб1996
Суп картофельный с горохом с курицей и гречками	200/15/10	4,20	5,00	21,60	148,00	ТТК№139
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	1,80	0,40	18,00	82,50	
Итого:	742,5	27,05	23,75	101,75	725,00	
ПОЛДНИК						
Фрукты свежие	85	0,60	0,43	14,00	62,30	№ 368 Дели 2010

груша						
Кондитерские изделия	10	3,00	4,38	24,00	147,00	
печенье						
Молоко кипяченое	160	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	60,93	65,68	269,19	1 908,83	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая 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 яблочно-виноградный	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						
Помидоры свежие порционно	50	0,55	0,10	1,90	12,00	стр563,сб1996
Борщ со свежей капустой, картофелем с мясом 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	25,05	22,96	98,70	702,00	
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 банан	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	69,60	71,70	282,37	2 058,99	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая 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 Партнер г. Уфа 2014
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	№1 Дели2010
Сок яблоко-вишня	125	0,75	0,38	16,60	72,80	
Итого:	125	0,75	0,38	16,60	72,80	№ 368 Дели 2010
	548	13,70	18,98	64,91	484,50	
ОБЕД						
Салат из свежей капусты с огурцами	50	0,70	1,70	1,80	25,50	ТТК №125
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	№86 Дели 2016 ТТК №3Д №137 Партнер 2014 №284Партнер2014
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	20,35	23,34	107,80	724,00	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия вафли	21	3,20	6,20	42,30	237,00	№ 368 Дели 2010
Фрукты свежие апельсин	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	ТТК №56
УЖИН						
Салат из моркови с яблоками	60	0,37	2,00	4,30	37,00	№41Дели2016
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	№237 Дели2010 № 411 Дели2016
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	49,24	57,63	250,60	1 718,70	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая 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 №270 Партнер г. Уфа 2014 №3 Дели2010
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20	
Итого:	438	15,49	20,04	53,47	456,20	№399Дели2010
Сок виноградный	125	0,48	-	30,00	89,92	
Итого:	125	0,48	-	30,00	89,92	
ОБЕД						
Салат из свежих огурцов	50	0,37	3,00	1,20	33,50	№13 Дели 2016
Суп из овощей с мясными фрикадельками, со сметаной	200/15/6	5,00	9,20	23,00	195,00	№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

Компот из сухофруктов	180	0,18	0,10	25,80	89,00	№394, 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:	728,5	22,01	23,60	103,80	707,00	
ПОЛДНИК						
Фрукты свежие яблоко	85	0,36	0,36	10,00	44,70	№399 Дели 2010
Ватрушка с сыром	50	2,50	4,50	28,00	164,00	ТТК №1585 от 08.09.2021
Молоко кипяченое	160	3,64	4,00	5,82	74,18	№419 Дели 2016
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 Дели 2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели 2016
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	62,24	68,80	273,18	1 892,75	
ИТОГО за 10 дней:	19909	544,96	599,17	2 541,73	17 689,43	

Примечание:

1. Предусмотренные 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)

3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы: образовательных

учреждений, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг. 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. Москвы, выпуск 4, 2003 питания, "Партнер", 2010-2014гг.

школьных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских

3.7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1с

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%