

"Согласовано"

"Утверждаю"
Заместитель генерального директора по
организации питания
АО "Департамент продовольствия и
социального питания г.Казани"
А.К. Агапова

Примерное 10-дневное меню

для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях санаторного типа с туберкулезной интоксикацией

от 3 до 7 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	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 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	№1 Дели2010
Итого:	435	12,39	18,14	50,00	413,10	
Сок абрикосовый	180	0,60	0,60	35,00	147,80	№399Дели2010
Итого:	180	0,60	0,60	35,00	147,80	
	615	12,99	18,74	85	560,9	№7 Партнер 2014 №82 Дели 2016 ТТК № 1152 от 09.10.2020 и №364 С-Петербург 2008 №218 Дели 2016 №394, Дели 2016
ОБЕД						
Салат из капусты с яблоками	50	1,00	2,30	5,00	45,00	
Рассольник ленинградский с курицей, со сметаной	200/30/5	5,00	8,20	14,00	149,80	
Тефтели из говядины с соусом томатным	70/10	6,2	6,5	5	103	
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,20	
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	
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	21,10	21,24	99,20	672,70	
ПОЛДНИК						
Молоко кипяченое	200	4,20	5,00	6,70	88,60	№419 Дели2016
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	6,00	10,00	16,00	178,00	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	9,52	10,87	66,90	403,63	
ВСЕГО:	2073,5	52,71	60,85	285,80	1902,83	

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	200/5	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:	440	13,89	20,48	54,34	458,30	
Сок	180	0,6	0,5	30	122,4	№399/Дели2010
мультифрукт						
Итого:	180	0,60	0,50	30,00	122,40	
	620	14,486667	20,983333	84,33833333	580,7	
ОБЕД						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дели2016
Суп картофельный с клецками с мясными фрикадельками	200/15	3,60	7,80	25,60	187,00	№38 Пермь2001
Биточки рубленые из рыбы с соусом томатным	65/10	8,10	6,30	6,10	113,50	ТТК №69 от 17.11.2021 и №364 С-Петербург 2008
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	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	702,5	19,50	21,74	100,50	676,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия	20	2,00	6,00	40,00	222,00	
крекер						
Компот из урюка	180	0,7	0,0	20,0	83	№394, Дели 2016
Фрукты свежие	100	1,00	0,00	8,10	36,40	№ 368 Дели 2010
апельсин						
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	№393/Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	450	11,67	14,71	61,20	424,79	
ВСЕГО:	2072,5	49,36	63,43	314,14	2023,39	

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	200/5	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	180	0,01	0,00	7,50	30,00	399/Дели2010
яблочный						
Итого:	180	0,01	0,00	7,50	30,00	
	610	11,64	17,92	59,3	446	
ОБЕД						
Салат из свежей капусты	50	0,70	2,50	4,50	43,50	№21, Дели 2016
Свекольник с мясом и сметаной	200/35/6	5,60	7,80	11,20	137,50	№35,сб Пермь2001
Гуляш из индейки	45/45	7,56	8,70	24,60	207,00	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 сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	751,5	22,76	23,13	104,10	716,10	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия	45	10,00	20,00	42,00	388,00	
печенье						

Ряженка	200/5	5,47	5,00	8,53	101,00	№401 Дели 2010
Итого:	250	15,47	25,00	50,53	489,00	
УЖИН						
Фрукты свежие	100	0,36	0,36	10,00	44,70	№399 Дели 2010
яблоко						
Вак-балиш	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 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	538	11,72	14,61	89,45	536,60	
ВСЕГО:	2149,5	61,59	80,66	303,38	2187,70	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/5	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
Яйцо 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	180	0,04	0,5	23	96,6	№399 Дели 2010
яблочно- грушевый						
Итого:	180	0,04	0,50	23,00	96,60	
	668	21,526667	25,941667	76,81166667	628	
ОБЕД						
Салат из свеклы и моркови	50	1,30	2,50	6,00	51,00	ТТК №60
Щи со свежей капустой с курицей, картофелем, с сметаной	200/30/6	6,40	6,00	13,00	131,60	№73 Дели 2016
Тефтели из говядины с рисом и соусом	50/20	7,50	6,90	11,50	138,00	№285 и №364 С-Петербург 2008
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партнер 2014
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	23,00	20,48	101,30	681,30	
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	100	0,60	0,43	14,00	62,30	№ 368 Дели 2010
груша						
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:	2255,5	71,13	76,24	285,51	2114,43	

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	200/5	7,30	7,42	22,80	187,20	ТТК №1 №272 Парнер г. Уфа 2014
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№1 Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,50	
Итого:	425	12,05	18,12	51,91	419,00	
Сок вишневый	180	0,87	0,25	27,00	113,73	№399Дели2010
Итого:	180	0,87	0,25	27,00	113,73	
	605	12,916667	18,373333	78,90833333	532,73	
ОБЕД						
Салат витаминный	50	0,75	2,92	7,00	57,30	№15 Партнер 2009
Суп вермишелевый с картофелем и мясными фрикадельками	200/30	5,20	6,20	16,30	141,80	№88 Дели 2016
Плов из курицы	160	12,3	14	41,2	331	№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	21,75	23,82	104,10	709,10	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия крекер	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 рубленые 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:	2062,5	58,77	65,84	279,91	1939,43	

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры	
		белки	жиры	угл-ды	Ккал		
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	180	0,6	0	23	94,4	№399/Дели2010	
яблочно-виноградный							
Итого:	180	0,60	0,00	23,00	94,40		
	570	16,17	21,9	74,83	562,9		
ОБЕД							
Салат из свежей капусты	50	0,70	2,50	4,50	43,50		№21, Дели 2016
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и гречками	200/30/10	12,00	7,00	20,00	191,00		ТТК№139
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
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:	727,5	29,50	24,23	102,90	748,70	
ПОЛДНИК						
Шафран с яблоками	50	3,42	5,5	28	176	Сб.нац блюд 1996,акт20 №419 Дели2016
Молоко кипяченое	200	4,20	5,00	6,70	88,60	
Итого:	250,00	7,62	10,50	34,70	264,60	
УЖИН						
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	10,00	45,20	№399Дели2010
яблоко						
Рагу с курицей	40/120	6,00	10,00	16,00	178,00	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:	485,00	9,32	10,84	62,90	386,53	
ВСЕГО:	2087,5	62,61	67,47	275,33	1962,73	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша пшенинная молочная с маслом	200/5	8,00	6,60	26,00	194,00	ТТК №6 №270 Партнер г. Уфа 2014 №1 Дели2010
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	
Бутерброд с маслом сливочным	30/10	2,33	8,12	15,50	144,70	
Итого:	425	11,55	16,06	53,44	403,70	№ 368 Дели 2010
Сок персик-банан	180	0,40	0,19	15,00	63,30	
Итого:	180	0,40	0,19	15,00	63,30	
	605	11,946667	16,251667	68,44166667	467	
ОБЕД						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дели2016 №62"Партнер"2014 ТТК №69 от 17.11.2021 и №364 С-Петербург 2008 №137 Партнер 2014 №394, Дели 2016
Суп крестьянский с курицей, сметаной	200/30/5	9	10,00	16,50	192	
Биточки рубленые из рыбы с соусом томатным	65/10	8,10	6,30	6,10	113,50	
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	
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	25,50	23,88	97,60	708,20	
ПОЛДНИК						
Фрукты свежие груша	100	0,60	0,43	14,00	62,30	№ 368 Дели 2010 №394, Дели 2016
Кондитерские изделия крекер	20	1,10	5,00	23,00	141,40	
Компот из урюка	180	0,7	0,0	20,0	83	
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	№41Дели2016 №237 Дели2010 №393Дели2010
Запеканка творожная с повидлом	200/20	12,68	13,00	36,60	314,12	
Чай с сахаром и лимоном	180/10/7	0,12	0,02	10,2	41,5	
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	490	14,97	15,25	62,40	447,12	
ВСЕГО:	2127,5	54,82	60,81	285,44	1909,02	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша манная молочная с маслом	200/5	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4 №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	196,00	
Итого:	440	18,69	24,68	53,64	511,30	
Сок яблочно-виноградный	180	1,2	0	30	124,8	№399Дели2010
Итого:	180	1,20	0,00	30,00	124,80	
	620	19,886667	24,683333	83,63833333	636,1	№42 Дели2016г №63 Дели 2016 №291 Дели2010 № 390 Дели 2016
ОБЕД						
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,00	
Борщ со свежей капустой, картофелем с мясом и сметаной	200/35/10	5,20	7,00	12,00	132,00	
Запеканка картофельная с мясом	200/30	19,00	18,00	39,60	392,00	
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	
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	28,45	25,76	99,70	740,00	
ПОЛДНИК						
Катык	200/5	5,80	5,00	10,00	108,00	№401 Дели2010 №184 "Партнер"г. Уфа2010
Плюшка новомосковская	50	2,50	4,00	24,00	142,00	
Итого:	255	8,30	9,00	34,00	250,00	
УЖИН						
Фрукты свежие банан	100	0,72	0,36	17,00	74,12	№399Дели2010 ТТК №1630 от 10.11.2021 №411 Дели2016
Гречка с фаршем и овощами	160	9,20	12,90	36,00	285,00	
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	12,72	13,63	80,20	482,52	
ВСЕГО:	2112,5	69,36	73,07	297,54	2108,62	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
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	№ 368 Дели 2010
Сок яблоко-вишня	180	0,75	0,38	16,60	72,80	
Итого:	180	0,75	0,38	16,60	72,80	
	530	12,94	18,12	61,5	460,9	
ОБЕД						
Салат "Пестрый"	50	0,50	2,25	4,80	42,00	№31, справ.М2003
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	23,90	18,63	90,80	626,60	
ПОЛДНИК						
Запеканка из творога с крошкой	120	17,70	5,90	20,00	203,90	№ 322 С6 Самара 2013г ТТК №56
Чай фруктовый	180/10	0,18	0,09	19,70	80,33	
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 №42 Дели2016г №160,сб Пермь2001 ТТК № 59
апельсин						
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	38,29	
Голубцы ленивые в соусе сметанно-томат.	200/20	10,40	17,60	32,35	329,40	
Напиток шиповника	180	0,61	0,25	19,00	81,00	
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	573	14,56	18,14	79,25	539,59	
ВСЕГО:	2176,5	69,28	60,88	271,25	1911,32	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры	
		белки	жиры	угл-ды	Ккал		
ЗАВТРАК							
Каша рисовая молочная с маслом	200/5	7,00	6,35	16,00	148,00	ТТК №8 №270 Партнер г. Уфа 2014 №227/Дели 2016 №3 Дели2010	
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00		
Яйцо вареное	1шт	6,00	5,40	0,34	75,00		
Бутерброд с сыром, маслом	30/15/10	6,27	12,10	15,53	197,20		
Итого:	488	20,49	25,19	43,81	485,20	№399/Дели2010	
Сок	180	0,48	0	30	89,92		
виноградный							
Итого:	180	0,48	0,00	30,00	89,92		
ОБЕД		668	20,966667	25,191667	73,81166667	575,12	№15 Партнер 2009 №86/Дели2010 ТТК №7Д акт к.п.2014 №180,Дели 2016 №394, Дели 2016
Салат витаминный	50	0,75	2,92	7,00	57,30		
Суп-лапша домашняя с курицей	200/30	6,30	4,20	16,40	128,60		
Котлеты "Аппетитные"	70	6,41	8,40	17,50	171,20		
Каша перловая с овощами	130/4	4,90	7,50	25,00	186,00		
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75		
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	22,46	23,66	111,70	748,80		
ПОЛДНИК							№401/Дели2010 №399/Дели2010
Кондитерские изделия	20	1,00	4,00	35,00	180,00		
крекер							
Кефир	200/5	5,47	5,00	8,53	101,00		
Фрукты свежие	100	0,36	0,36	10,00	44,70		
яблоко							
Итого:	325	6,83	9,36	53,53	325,70		
УЖИН				7,40			№413 Самара 2013 №229 Дели2016 №411 Дели2016
Фрикадельки из говядины (паровые)	70	7,30		3,80	111,00		
Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,40		
Чай с сахаром	200/10	0,06	0,02	10,00	40,40		
Хлеб пшеничный 1с	35	2,74	0,35	17,20	83,00		
Итого:	455	18,60	9,05	52,00	401,80		
ВСЕГО:	2169,5	68,86	67,26	291,04	2051,42		
ИТОГО за 10 дней:	21287	569,11	613,09	2575,20	18087,50		

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:

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 рецептур 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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1

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 рассчитан по закладке продуктов с 1.09(25% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.09 (20% 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%