

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
1																	
2	Утверждаю							Согласовано									
3	Директор ООО"ФУДСОЦСЕРВИС"							Руководитель дошкольной образовательной									
4	Харламова Э.Р.							организации									
5	Примерное 10-дневное меню																
6	для организации питания детей в дошкольных учреждениях																
7	с 12 - часовым пребыванием от 3 до 7 лет																
8																	
9																	
10	День 1 - ый																
11	Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов							
12			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С								
13	ЗАВТРАК																
14	Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным	180/5			5,44	7,17	30,09	207,60	0,86	ТТК №7Д							
15																	
16	Крупа рисовая		13,50	13,50													
17	Крупа пшеничная		10,00	10,00													
18	Молоко		90,00	90,00													
19	Вода		68,00	68,00													
20	Сахар		2,50	2,50													
21	соль иодированная		0,50	0,50													
22	Масло сливочное		5	5													
23	Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	14,35	90,54	1,17	№395 Дели2010							
24																	
25	Кофейный напиток		2,50	2,50													
26	Сахар		6,00	6,00													
27	Молоко		90,00	90,00													
28	Вода		108,00	108,00													
29	Бутерброд с маслом сливочным	30/5			2,29	4,50	15,49	111,60		№1 Дели2010							
30																	
31	Итого:	406			10,58	12,50	54,79	376,19	2,03								
32	2 - ой ЗАВТРАК																
33	Фрукты свежие	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк. 2016							
34	(яблоки, или апельсин, или бананы, или мандарины)																
35	Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00								
36	ОБЕД																
37	Салат из припущенной моркови с яблоками	60			0,64	0,10	5,11	23,94	2,63	№41 СБ дошк. 2016							
38																	
39	морковь		57,25	45,80													
40	яблоки		17,10	15,00													
41	масло растительное		3,00	3,00													
42	Суп вермишелевый с картофелем с куриными фрикадельками	180/15			3,79	3,87	13,64	112,33	6,17	№88,сб дошк2016							
43																	
44	цыплята - бройлеры с/м		26,3	17,1													
45	или фарш куриный		17,95	17,1													
46	Лук репчатый		1,79	1,5													
47	Яйцо		1,44	1,2													
48	Вода для фарша		1,5	1,5													
49	соль иодированная		0,15	0,15													
50	Масса полуфабриката			21,5													
51	масса готовых фрикаделек			15													
52	Картофель		79,80	60,00													
53	Морковь		10,00	8,00													
54	Лук репчатый		9,52	8,00													
55	вермишель		8,00	8,00													
56	Масло растительное		2,00	2,00													
57	соль иодированная		0,70	0,70													
58	Вода		132,00	132,00													
59	Котлеты рубленые из индейки	70			11,69	13,55	11,51	215,60	0,13	СБ дошкольн. №322, 2016							
60																	
61	филе грудок индейки		51,4	51,4													
62	Хлеб пшеничный		12,9	12,9													
63	Вода		18,6	18,6													
64	соль иодированная		0,7	0,7													
65	яйцо		0,84	0,7													
66	Сухари панировочные		7,00	7,00													
67	масса полуфабриката			87,5													
68	масло растительное		2,4	2,4													
69	Каша гречневая вязкая с маслом сливочным	130/3			3,99	6,51	17,82	145,86		№ 303 сб шк 2017							
70																	
71	Крупа гречневая		32,50	32,50													
72	Вода		104,00	104,00													
73	Масло сливочное		3,00	3,00													
74	соль иодированная		0,30	0,30													
75	Напиток из сухофруктов	180			0,60	0,08	28,81	119,52	0,65	№394 СБ дошк 2016							
76																	
77	сухофрукты		15,30	15,00													
78	Сахар		6,00	6,00													
79	вода		183,00	183,00													
80	Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012							
81	Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	89,10		табл 6 стр 144, Дели + 2012							
82	Итого:	708			19,47	20,99	89,20	661,25	9,58								
83	ПОЛДНИК																
84	Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный/Йогурт)	180			5,22	4,50	7,20	90,00	1,26	№420 СБ дошк 2016							
85	кисломолочный напиток		185,00	180,00													
86	Кондитерское изделие	20	20,00	20,00	3,28	4,80	32,00	192,00		табл 10 стр 202, Ддели +, 2012							
87	вафли																
88	Итого:	200			8,50	9,30	39,20	282,00	1,26								
89	УЖИН																
90	Котлеты рыбные	70			8,54	5,43	10,26	124,56	0,22	№271 СБ дошк 2016							
91																	
92	рыба (минтай с/м БГ)		63,3	46,2													
93	соль иодированная		0,7	0,7													
94	хлеб пшеничный		12,6	12,6													
95	молоко		18,2	18,2													
96	сухари панировочные		7	7													
97	масса полуфабриката			81													
98	масло растительное		3	3													
99	Пюре Картофельное	140			2,86	4,48	19,08	128,10	16,95	№ 339 СБ дошк 2016							
100																	
101	Картофель		159,60	119,70													
102	Молоко		22,12	21,00													
103	Масло сливочное		5,00	5,00													
104	соль иодированная		0,52	0,52													
105	Чай с сахаром	180/6			0,06	0,02	6,02	24,10	0,03	№ 392 Дели 2010							
106																	
107	чай весовой		0,45	0,45													
108	сахар		6,00	6,00													
109	Вода		180,00	180,00													
110	Хлеб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012							
111	Итого:	426			13,74	14,65	64,88	441,86	17,20								
112	ВСЕГО:	1840,00			52,70	57,84	257,86	1808,30	40,07								

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
206	Крупа манная		6,90	6,90												
207	Яйцо		6,00	5,00												
208	сахарный песок		9,60	9,60												
209	Сметана		4,80	4,80												
210	Масло сливочное		4,80	4,80												
211	Сухари панировочные		4,80	4,80												
212	соль иодированная		0,60	0,60												
213	кисель концентрат		7,50	7,50												
214	сахарный песок		1,50	1,50												
215	крахмал		1,35	1,35												
216	вода питьевая		24,00	24,00												
217																
218	Чай с сахаром и лимоном	180/6/7			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№ 393 Дели2010						
219	чай весовой		0,90	0,90												
220	Сахар		6,00	6,00												
221	лимон		8,00	7,00												
222	Вода		180,00	180,00												
223	Итого:		343			13,47	14,56	62,98	444,98	4,97						
224	ВСЕГО:		1877,00			55,13	61,61	260,49	1831,90	23,42						
225																
226	День 3 - ий															
227	Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур						
228			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С							
229																
230	ЗАВТРАК															
231	Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	180/5	22,50	22,50	6,83	7,09	45,65	274,16	0,86	ТТК №2Д						
232	Крупа кукурузная		90,00	90,00												
233	Молоко		68,00	68,00												
234	Вода		2,50	2,50												
235	Сахар		0,50	0,50												
236	соль иодированная		5,00	5,00												
237	Масло сливочное															
238	Чай с молоком,сахаром	180/6	0,45	0,45	2,67	2,27	10,34	72,70	1,20	№ 413 сб дошк 2016						
239	чай весовой		6	6												
240	Сахар		92	90												
241	Молоко		90	90												
242	Вода															
243	Бутерброд с маслом сливочным	30/5	30,00	30,00	2,29	4,50	15,49	111,60		№1 Дели2010						
244	Батон нарезной		5,00	5,00												
245	Масло сливочное															
246	Итого:	406			11,30	12,58	54,10	368,46	2,06							
247	2 - ой ЗАВТРАК															
248	Фрукты свежие	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк. 2016						
249	(яблоки,или апельсин, или банан,или мандарин)															
250	Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00							
251	ОБЕД															
252	Салат из кукурузы к/с	60	93,52	56,00	1,73	3,71	4,82	59,58	5,58	№12 сб дошк 2016						
253	кукуруза к/с		1,20	1,20												
254	Сахар		3,60	3,60												
255	Масло растительное															
256	Суп картофельный с пшенной крупой на мясном бульоне,с мясом	180/10	16	16	4,22	2,33	8,77	76,57	5,99	№86 сб дошк 2016						
257	говядина б/к (лопатка)		12,00	12,00												
258	масса отварной говядины		80,00	60,00												
259	крупа пшенная		10,00	8,00												
260	картофель		9,52	8,00												
261	Морковь		2,00	2,00												
262	Лук репчатый		0,70	0,70												
263	Масло растительное		120,00	120,00												
264	соль иодированная															
265	Бульон															
266	Плов из отварной говядины	200	51,20	51,2	18,40	19,11	32,51	396,00	0,35	№443,сбшк2004						
267	говядина б/к (лопатка)		8,0	8,0												
268	масса отварной говядины		11,9	10,00												
269	масло сливочное		16,3	13,00												
270	Лук репчатый		55,0	55,0												
271	Морковь		86,0	86,0												
272	Крупа рисовая		0,8	0,8												
273	вода		168,0													
274	соль иодированная															
275	масса гарнира															
276	Напиток из свежемороженых фруктов	180	18,00	18,00	0,60	0,08	28,81	119,52	0,65	№392 СБ дошк 2016						
277	смесь фруктов с/м		10,00	10,00												
278	Сахар		183,00	183,00												
279	вода															
280	Хлеб пшеничный	20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47	0	табл 6 стр 134,Дели + 2012						
281	Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	89,10		табл 6 стр 144,Дели + 2012						
282	Итого:	695			19,13	21,68	92,73	651,67	12,57							
283	ПОЛДНИК															
284	Молоко кипяченое	180			5,22	4,50	8,64	96,30	2,34	№419 СБ дошк 2016						
285	(молоко)		189	180												
286	молоко															
287	Кондитерские изделия	20	20,00	20,00	1,28	3,36	13,70	90,20		табл 6 стр 136,Ддели +,2012						
288	Итого:	200			7,70	8,65	37,20	276,70	2,34							
289	УЖИН															
290	Фрикадельки рыбные отварные	80	81,60	60,00	13,41	2,82	1,14	88,00	1,33	№279 сб дошк 2016						
291	рыба (минтай с/м БГ)		63,00	60,00												
292	или фарш рыбный		12,00	12,00												
293	хлеб пшеничный		9,60	8,00												
294	яйцо		3,00	3,00												
295	масло сливочное		0,12	0,12												
296	соль иодированная		12,00	12,00												
297	вода питьевая															
298	Картофель тушёный с овощами в соусе	140	173,00	130,00	3,05	11,75	21,15	201,60	18,64	№144 сбшк 2016						
299	Картофель		5,00	5,00												
300	масло растительное		8,40	7,00												
301	Лук репчатый		12,50	10,00												
302	Морковь		0,40	0,40												
303	соль иодированная															
304	соус		6,25	6,25												
305	сметана		1,88	1,88												
306	Мука пшеничная		18,75	18,75												
307	вода		0,20	0,20												
308	соль иодированная															
309	Напиток из шиповника	180/6	180	180	0,61	0,25	18,68	79,38	90,00	№399 сб дошк 2016						
310	вода питьевая		6	6												
311	сахарный песок		18,40	18,00												
312	шиповник															
313	Хлеб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012						

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
314	Итого:		645			14,02	15,06	62,95	439,48	109,97							
315	ВСЕГО:		2046			52,55	58,37	256,78	1783,31	136,94							
316	День 4 - ый																
317	День 4 - ый																
318	Наименование блюд и продуктов		Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур						
319				брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С							
320	ЗАВТРАК																
321	Каша ячневая молочная с маслом сливочным		180/3			6,54	6,15	35,21	223,41	0,86	ТТК №10Д						
322				22,5	22,5												
323	Крупа ячневая			90	90												
324	Молоко			68	68												
325	Вода			2,5	2,5												
326	Сахар			0,5	0,5												
327	соль иодированная			3	3												
328	Масло сливочное					2,85	2,41	14,35	90,54	1,17	№395 Дели2010						
329	Кофейный напиток с молоком		180/6														
330				2,50	2,50												
331	Кофейный напиток			6,00	6,00												
332	Сахар			90,00	90,00												
333	Молоко			108,00	108,00												
334	Вода																
335	Бутерброд с маслом сливочным, с повидлом		30/5/10			2,35	4,52	17,39	119,80	0,16							
336				30,00	30,00												
337	Батон нарезной масло сливочное повидло			5,00	5,00												
338	Итого:		414			11,24	12,08	54,80	377,80	2,19							
339	2 - ой ЗАВТРАК																
340	Сок		180	180	180	2,83	3,15	13,70	94,40	3,60	Согласно сборника рецептур (дошкольн.) 2016г №418						
341	Итого:		180			2,83	3,15	13,70	94,40	3,60							
342	ОБЕД																
343	Салат из свеклы с яблоками		60			0,65	3,65	6,72	62,34	3,86	№36, сб дошк2016						
344				64,00	50,00												
345	свекла			11,40	10,00												
346	яблоки свежие			3,00	3,00												
347	масло растительное																
348	Суп картофельный гороховый на курином бульоне с мясом птицы		180/10			6,24	5,11	12,00	127,20	4,19	№87, сб дошк2016						
349				24,3	23												
350	цыплята-бройлеры с/м масса отварной мякоти птицы				10												
351				14,58	14,4												
352	Горох			47,88	36												
353	Картофель			11,52	9,00												
354	Морковь			8,64	7,20												
355	Лук репчатый			3,6	3,6												
356	Масло растительное			0,7	0,7												
357	соль иодированная			126	126												
358	Бульон																
359	Птица, тушенная в соусе с овощами		200			17,79	13,83	17,20	264,00	11,61	№319 Сб дошк 2016						
360				97,5	92,0												
361	цыплята - бройлеры с/м масса отварной мякоти птицы				40,0												
362	соус сметанный :			15	15,0												
363	Вода или отвар			5	5,0												
364	сметана			1,5	1,5												
365	мука пшеничная			0,16	0,16												
366	соль иодированная																
367	масса соуса				20,0												
368	картофель			137	103,0												
369	морковь			37,5	30,00												
370	Лук репчатый			28	23,00												
371	Масло растительное			1,5	1,5												
372	соль иодированная			0,8	0,8												
373	масса овощей с соусом				160,0												
374	Компот из изюма		180			0,31	0,07	26,87	109,98	0,00	№394 СБ дошк 2016						
375				18,4	18,0												
376	изюм				28,8												
377	масса отварных сухофруктов			183	183,0												
378	Вода			6,0	6,0												
379	сахар																
380	Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012						
381	Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	89,10		табл 6 стр 144,Дели + 2012						
382	Итого:		700			19,74	22,04	92,91	652,62	19,66							
383	ПОЛДНИК																
384	Кисломолочный напиток (Кефир,раженка,катык,напиток ацидофильный/йогурт)		180			5,40	1,80	7,20	66,60	1,44	№420 СБ дошк 2016						
385				185,00	180,00												
386	Кондитерские изделия		20	20,00	20,00	1,28	3,36	13,70	90,20		табл 6 стр 136,Дели +,2012						
387	Итого:		200			7,69	8,55	37,20	256,50	1,44							
388	УЖИН																
389	Омлет натуральный с сыром		150			10,93	15,43	41,90	347,50	0,33	№229,сб дошк2016						
390				120	100												
391	яйцо			57	57												
392	молоко			15,3	15												
393	сыр			3	3												
394	масло сливочное			0,4	0,4												
395	соль иодированная				150												
396	масса готового омлета																
397	Чай с сахаром		180/6			0,06	0,02	6,02	24,10	0,03	№ 392 Дели 2010						
398				0,45	0,45												
399	чай весовой			6,00	6,00												
400	сахар			180,00	180,00												
401	Вода																
402	Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012						
403	Итого:		366			13,27	15,69	62,68	442,10	0,36							
404	ВСЕГО:		1860			54,77	61,51	261,29	1823,42	27,25							
405	День 5 - ый																
406	День 5 - ый																
407	Наименование блюд и продуктов		Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур						
408				брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С							
409	ЗАВТРАК																
410	Суп молочный с геркулесовой крупой		200			2,97	3,57	6,14	71,20	0,66	№101, сбшк2016						
411				12,00	12,00												
412	Крупа геркулесовая			1,60	1,60				</								

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
731	Хлеб пшеничный		30	30	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012						
732	Итого:		426			14,10	15,01	61,99	429,89	3,57							
733	ВСЕГО:		1824,5			53,00	56,29	242,58	1678,04	50,10							
734																	
735																	
736	День 8 - ой																
737	Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр.)	Кол - во (в гр.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур							
738			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С								
739																	
740	Каша манная молочная с маслом сливочным	ЗАВТРАК 180/5			5,47	6,75	29,10	199,50	1,05	ТТК №4Д							
741			22,50	22,50													
742			158,00	158,00													
743			2,50	2,50													
744			0,50	0,50													
745			5,00	5,00													
746	Какао с молоком	180			3,67	3,19	15,82	106,74	1,43	№397 Дели2010							
747			2,00	2,00													
748			6,00	6,00													
749			110,00	110,00													
750			80,00	80,00													
751	Бутерброд с маслом сливочным	30/5			2,29	4,50	15,49	111,60		№1 Дели2010							
752			30,00	30,00													
753			5,00	5,00													
754	Итого:	400			11,33	11,45	54,71	377,75	2,48								
755	2 - ой ЗАВТРАК																
756	Сок	180	180	180	2,83	3,15	13,70	94,40	3,60	Согласно сборника рецептур (дошкольн.) 2016г №418							
757	Итого:	180			2,83	3,15	13,70	94,40	3,60								
758																	
759	Винегрет с солеными огурцами	ОБЕД 60			0,84	6,02	4,37	75,06	5,78	№46,сб дошк 2016							
760			20,64	15,00													
761			15,30	12,00													
762			11,40	9,00													
763			21,84	12,00													
764			3,60	3,60													
765			10,71	9,00													
766	Шпи со свежей капустой с картофелем на курином бульоне, с куриными фрикадельками и со сметаной	180/11/7			3,27	6,50	7,02	104,59	11,52	№73,сб дошк 2016							
767			19,25	12,54													
768			13,17	12,54													
769			1,32	1,10													
770			1,06	0,88													
771			1,10	1,10													
772			0,11	0,11													
773				11,00													
774			50,00	40,00													
775			31,92	24,00													
776			12,50	10,00													
777			9,52	8,00													
778			4,00	4,00													
779			0,70	0,70													
780			140,00	140,00													
781			7,00	7,00													
782	Биточки "Домашние"	70			10,65	15,50	10,72	225,40	0,73	Акт проработки от 25.12.2018 №569							
783			83,25	55,13													
784			57,9	55,13													
785			16,4	13,12													
786			18	15													
787			0,57	0,57													
788			0,84	0,7													
789			5,25	5,25													
790			2,6	2,6													
791	Рис отварной рассыпчатый с маслом сливочным	130/2			3,14	5,46	32,56	192,01		№304 сб шк 2017							
792			46,80	46,80													
793			0,60	0,60													
794			281,70	281,70													
795			2,00	2,00													
796	Компот из изюма	180			0,31	0,07	26,87	109,98		№394 СБ дошк 2016							
797			18,40	18,00													
798				28,80													
799			183,00	183,00													
800			6,00	6,00													
801	Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	89,10		табл 6 стр 144,Дели +							
802	Итого:	685			18,22	21,34	94,99	631,98	18,03								
803	ПОЛДНИК																
804	Молоко кипяченое (молоко)	180	189,00	180,00	5,22	4,50	8,64	96,30	2,34	№419 СБ дошк 2016							
805	Кондитерское изделие	печенье	20	20,00	20,00	1,28	3,36	13,70	90,20								
806	Итого:	200			6,50	7,38	28,99	199,60	2,34								
807	УЖИН																
808	Омлет натуральный	150			11,62	15,01	43,20	335,23	0,26	№229,сб дошк2016							
809			96	80													
810			75	75													
811				155													
812			2,5	2,5													
813			0,4	0,4													
814				150													
815	Чай с сахаром	180/6			0,06	0,02	6,02	24,10	0,03	№ 392 Дели 2010							
816			0,45	0,45													
817			6,00	6,00													
818			180,00	180,00													
819	Хлеб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012							
820	Итого:	366			13,96	15,27	63,98	429,83	0,29								
821	ВСЕГО:	1831			52,84	58,59	256,37	1733,56	26,74								
822																	
823	День 9- ый																
824	Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр.)	Кол - во (в гр.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур							
825			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С								
826																	
827	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	ЗАВТРАК 180/3			7,73	5,60	39,81	241,16	0,86	ТТК № 9Д							
828			22,50	22,50													
829			90,00	90,00													

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
940	Сок		180	180	180	2,83	3,15	13,70	94,40	3,60	Согласно сборника рецептов (дошкольн.) 2016г №418						
941																	
942	Итого:		180			2,83	3,15	13,70	94,40	3,60							
943		ОБЕД															
944	Салат из кукурузы к/с		60			1,73	3,71	4,82	59,58	5,58	№12 сб дошк 2016						
945		кукуруза к/с		93,52	56,00												
946		Сахар		1,20	1,20												
947		Масло растительное		3,60	3,60												
948	Рассольник ленинградский с куриными фрикадельками, со сметаной		180/11/7			3,45	6,63	9,96	117,51	6,20	№82 сбдошк 2016						
949		цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		19,25	12,54												
950		Лук репчатый		13,17	12,54												
951		яйцо		1,32	1,10												
952		вода		1,06	0,88												
953		соль иодированная		1,10	1,10												
954		Картофель		0,11	0,11												
955		Крупы перловая		79,80	60,00												
956		Морковь		8,00	8,00												
957		Лук репчатый		10,00	8,00												
958		Масло растительное		4,76	4,00												
959		огурцы соленые		3,00	3,00												
960		соль иодированная		21,84	12,00												
961		Бульон		0,70	0,70												
962		Сметана		132,00	132,00												
963				7,00	7,00												
964	Котлеты рыбные с маслом сливочным		70/3			8,56	7,60	10,31	144,36	0,22	№234 сб шк 2017						
965		рыба (минтай с/м БГ)		63,3	46,2												
966		соль иодированная		0,7	0,7												
967		хлеб пшеничный		12,6	12,6												
968		молоко		18,2	18,2												
969		сухари панировочные		7	7												
970		масса полуфабриката			81												
971		масло растительное		3	3												
972		Масло сливочное		3	3												
973	Макаронные изделия отварные с овощами		130			4,48	5,19	24,72	163,28	2,35	№205 сб шк 2017						
974		макаронные изделия		35,00	35,00												
975		соль иодированная		0,50	0,50												
976		морковь		18,75	15,00												
977		Лук репчатый		14,40	12,00												
978		томатная паста		3,50	3,50												
979		Масло растительное		5,00	5,00												
980	Кисель		180			0,54	0,09	27,18	111,24	0,99	№ 648, сб шк2004						
981		Кисель-концентрат		21,00	21,00												
982		Сахар		6,00	6,00												
983		вода		180,00	180,00												
984	Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	89,10		табл 6 стр 144,Дели + 2012						
985	Итого:		686			18,77	20,05	94,82	625,49	15,34							
986		ПОЛДНИК															
987	Молоко кипяченое (молоко)	молоко	180		189,00	180,00	5,22	4,50	8,64	96,30	2,34	№419 СБ дошк 2016					
988																	
989	Кондитерское изделие	печенье	20	20,00	20,00	1,28	3,36	13,70	90,20								
990	Итого:		200			7,69	8,55	37,19	256,58	2,34							
991		УЖИН															
992	Капуста тушеная с мясом индейки		180			12,08	13,89	11,50	250,30	25,71	ТТК 647 от 24.08.2022						
993		филе грудок индейки		45,00	45,00												
994		масса готовой индейки			30,00												
995		капуста свежая		180,00	144,00												
996		вода питьевая		28,80	28,80												
997		масса тушеной капусты			114,30												
998		лук репчатый		11,70	9,80												
999		Масло растительное		6,00	6,00												
1000		масса пассерованного лука			5,40												
1001		мука пшеничная		3,60	3,60												
1002		масса соуса			18,00												
1003		вода		18,00	18,00												
1004		морковь		1,50	1,20												
1005		лук репчатый		0,50	0,40												
1006		Масло растительное		0,24	0,24												
1007		мука пшеничная		0,84	0,84												
1008		масло сливочное		0,84	0,84												
1009		томатная паста		1,10	1,10												
1010		соль йодированная		0,18	0,18												
1011		сахарный песок		0,18	0,18												
1012		масса готового соуса			18,00												
1013		масса тушеной капусты с индейкой			180,00												
1014	Напиток из шиповника		180/6			0,61	0,25	18,68	79,38	90,00	№399 сб дошк 2016						
1015		шиповник		18,40	18,00												
1016		сахар		6,00	6,00												
1017		вода		180,00	180,00												
1018	Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012						
1019	Итого:		396			14,12	14,38	62,90	428,58	115,71							
1020	ВСЕГО:		1862			54,73	58,18	263,19	1782,90	139,02							
1021	ИТОГО за 10 дней		18279,50			533,72	587,02	2571,95	17728,27	642,33							
1022	Примечание:																
1023	1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ																
1024	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 №14)																
1025	3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:																
1026	1.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010г.																
1027	1.2 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания при общеобразовательных школах, Тутельян В.А. Москва 2004 г.																
1028	1.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания Тутельян В.А., Москва Дели Плюс 2012 г.																
1029	1.4. Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003																
1030	1.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010																
1031	1.6. Сборник рецептов на производство питания для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели плюс 2016г.																
1032	3. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:																
1033	говядина 1 категории упитанности ;																
1034	сельскохозяйственная птица охлажденная потрошенная																
1035	рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы																
1036	яйца куриные рассчитаны условно при массе брутто 48г- массой нетто 40г																
1037	картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.0																