

Утверждено
 Директор ООО "ФУДСОЦСЕРВИС"
 Харламова Э.Р.

Согласовано
 Руководитель дошкольной образовательной
 организации
 Чайникова Н.Н.



**Примерное 10-дневное меню
 для организации питания детей в дошкольных учреждениях
 с 12 - часовым пребыванием от 1 года до 3 лет**

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая	витамины	Сборник рецептов	
		(в гр.)	(в гр.)	белки	жиры	угл-ды				Ккал
							брутто	нетто		
Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным	140/3			4,22	4,92	23,38	155,56	0,67	ТК №7Д	
		Крупа рисовая	10	10						
		Крупа пшеничная	7,5	7,5						
		Молоко	75	75						
		Вода	48	48						
		Сахар соль иодированная Масло сливочное	2 0,4 3	2 0,4 3						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	14,35	90,54	1,17	№395 Дели2010	
		Кофейный напиток	2,5	2,5						
		Сахар	6	6						
		Молоко	90	90						
Бутиерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели2010	
		Батон нарезной	25	25						
		Масло сливочное	5	5						
Итого:	359			8,79	9,78	41,62	279,58	1,84		
2 - ой ЗАВТРАК										
Фрукты свежие	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ	
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00		
ОБЕД										
Салат припущенной из моркови с яблоками	40			0,42	0,07	3,41	15,96	1,75	№41 СБ дошк. 2016	
		морковь	38,12	30,50						
		яблоки	11,40	10,00						
Суп вермишелевый с картофелем с куриными фрикадельками	150/10	масло растительное	2,00	2,00				88,11	5,05	№83 СБ дошк 2016
		цпльята - бройлеры с/м или фарш куриный	17,5	11,4	3,49	2,86	10,47			
		Лук репчатый	11,97	11,4						
		Яйцо	1,19	1						
		Вода для фарша	0,96	0,8						
		соль иодированная	4	4						
		масса полуфабриката	0,1	0,1						
		фрикадельки		14,3						
		масса готовых		10						
		дошкольное		10						
		вермишель	6	6						

Котлеты рубленые из индейки	Картофель		60,00	45,00							
	Морковь		7,50	6,00							
	Лук репчатый		7,14	6,00							
	Масло растительное		1,50	1,50							
	соль иодированная		0,50	0,50							
	Вода	50	105,00	105,00	8,35	9,68	8,22	154,00	0,09	Съ дошк. №322 2016	
Каша гречневая вязкая с маслом сливочным	филе грудок индейки		36,5	36,5							
	Хлеб пшеничный		9,3	9,3							
	Вода		13,6	13,6							
	соль иодированная		0,5	0,5							
	яйцо		0,6	0,5							
	Сухари панировочные		5	5							
Напиток из сухофруктов	масса полуфабриката	110/2			3,37	5,12	15,08	119,90		№ 303 сб нк 2017	
	масло растительное		1,70	1,70							
	Крупа гречневая		27,5	27,5							
	Вода		88	88							
Хлеб пшеничный	Масло сливочное		2	2							
	соль иодированная	150	0,28	0,28	0,50	0,07	24,01	100	0,54	№394 Сб дошк 2016	
	сухофрукты		12,75	12,50							
Хлеб ржаной	Сахар		5,00	5,00							
	вода	15	152,00	152,00	1,14	0,12	7,38	35	0	табл 6 стр 134.Дели + 2012	
		35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144.Дели + 2012	
Итого:		562,00			15,43	15,90	74,19	512,82	7,43		
ПОЛДНИК											
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, катык, напиток с ацидофильной/йогурт)	кисломолочный напиток	150			4,35	3,75	6,00	75,00	1,05	№420 Сб дошк 2016	
			155	150							
Кондитерское изделие	вафли	20	20,00	20,00	3,28	6,10	45,84	249,00		табл 6 стр 136.Дели +,2012	
Итого:		170			5,99	9,85	51,84	324,00	1,05		
УЖИН											
Котлеты рыбные	рыба (минтай с/м БГ)	50	45,22	33	6,10	3,88	7,33	89,00	0,16	№271 Сб дошк 2016	
	соль иодированная		0,5	0,5							
	хлеб пшеничный		9	9							
	молоко		12,60	12,60							
	сухари панировочные		5,00	5,00							
	масса полуфабриката			58,00							
Пюре Картофельное	масло растительное	120	2,00	2,00	2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№ 339 Сб дошк 2016	
	Картофель		136,80	102,60							

Чай с сахаром	Молоко	18,96	18,00	0,05	0,02	5,02	20,08	0,02	№392 Дели2010
	Масло сливочное соль иодированная	4,20 0,45	4,20 0,45						
Хлеб пшеничный	чай весовой	0,4	0,4	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134.Дели + 2012
	Сахар Вода	5 150	5 150						
Итого:		345,00		10,12	11,74	48,38	354,88	14,71	
ВСЕГО:		1536,00		40,73	47,66	225,83	1518,28	35,03	

День 2- ой		Масса порции	Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины	Сборник рецептов
Наименование блюд и продуктов					белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК										ТТК №1Д
Каша полбяная молочная с маслом сливочным	Крупа полбяная	140/3	18	18	3,76	6,13	22,96	162,00		
	Молоко		75	75						
	вода		48	48						
	Сахар		2	2						
	соль иодированная		0,4	0,4						
Какао с молоком	Масло сливочное	180/6	3	3	3,67	3,19	15,82	106,74	1,43	№397 Дели2010
	Какао-порошок		2	2						
	Сахар		6	6						
	Молоко		110	110						
бутерброд с сыром, маслом сливочным	Вода	25/5/5	80	80	3,23	5,69	12,92	115,67	0,04	№3 сб дошк2016
	Батон нарезной		25	25						
	Сыр		5,1	5						
	Масло сливочное		5	5						
Итого:		364			8,19	9,32	38,78	277,67	1,47	
2 - ой ЗАВТРАК										
Сок		125	125	125	1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	
Итого:		125			1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	
ОБЕД										
Салат из картофеля с солеными огурцами	огурцы соленые	40	21,84	12,00	0,49	3,14	3,58	44,56	2,41	№23 сб дошк2016
	картофель		21,92	16,00						
	морковь		10,24	8,00						
	лук репчатый		2,40	2,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
борщ со свежей капустой, картофелем на курином бульоне, с куриными фрикадельками со сметаной	цыплята - бройлеры с/м	150/10/7	17,56	11,4	2,66	5,26	7,69	94,08	6,43	№110,сбшк2004
			11,97	11,4						

	Яйцо		0,96	0,8							
	Вода для фарша		1	1							
	соль иодированная		0,1	0,1							
	Масса полуфабриката			14,3							
	масса готовых фрикаделек			10							
	Капуста свежая		15,0	12,0							
	Картофель		15,96	12,0							
	Морковь		7,5	6,0							
	Лук репчатый		7,14	6,0							
	Свекла		30,72	24,0							
	Сахар		1,8	1,8							
	Масло растительное		3,0	3,0							
	соль иодированная		0,5	0,5							
	Бульон		120	120,0							
	Сметана		7,0	7,0							
	Томатная паста		0,8	0,8							
Фрикадельки куриные в молочном соусе		40/20			5,99	7,13	5,16	109,04	0,47	№ 305 сб дошк 2016	
	цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		45,6	29,3							
	Хлеб пшеничный		30,8	29,3							
	Вода		7,3	7,3							
	соль иодированная		9,0	9,0							
	Масса полуфабриката		0,3	0,3							
	Масло растительное		0,6	0,6							
	Соус молочный:			46,0							
	Молоко		10,0	10,0							
	Масло сливочное		1,0	1,0							
	Мука пшеничная		1,0	1,0							
	Вода		10,0	10,0							
	Сахар		0,2	0,2							
	соль иодированная		0,2	0,2							
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным		110/3			4,17	2,66	23,45	134,38		№219 Сб дошк 2016	
	макаронные изделия		38,5	38,5							
	вода		231,0	231,0							
	соль иодированная		0,45	0,45							
	масло сливочное		3,0	3,0							
Компот из яблок		150			0,12	0,12	20,91	85,95	0,68	342 сб шк 2017	
	яблоки свежие		27,4	24							
	сахар		5	5							
	вода		153	153							
Хлеб пшеничный		20	20	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134. Дели + 2012	
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		табл 6 стр 144. Дели + 2012	
Итого:		585			14,95	16,11	70,63	468,01	9,99		
	ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток к ацидофильный/йогурт)	кисломолочный напиток	150			4,35	3,75	6,30	76,50	0,45	№420 Сб дошк 2016	
Булочка дорожная	Мука пшеничная	35			2,37	2,94	14,75	112,35		№453 сб дошк2016	
			21,35	21,00							

	мука пшеничная на		0,70	0,70						
	Сахар		4,20	4,20						
	Масло сливочное		4,55	4,55						
	соль иодированная		0,21	0,21						
	дрожжи сухие		0,14	0,14						
	вода		10,70	10,70						
	масса полуфабриката для крошки:			39,90						
	мука пшеничная		0,84	0,84						
	масло сливочное		0,70	0,70						
	масса крошки			1,40						
	масло растительное для смазки изделий		0,70	0,70						
Итого:		185			6,60	6,69	29,50	199,85	0,45	
УЖИН										
Запеканка творожная с ягодным соусом		100/30			10,92	12,11	47,10	345,50	1,83	№ 251 сб дошк 2016
	Творог		92,9	91,1						
	крупа манная		6	6						
	Яйцо		4,8	4						
	Сахар		8	8						
	Сметана		4	4						
	Масло сливочное		4	4,0						
	Сухари панировочные		4	4						
	соль иодированная		0,5	0,5						
	соус ягодный			30						
	кисель концентрат		7,5	7,5						
	сахар		1,5	1,5						
	крахмал		1,35	1,35						
	вода		24	24						
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,02	№393 Дели2010
	чай весовой		0,8	0,8						
	Сахар		5	5						
	лимон		5,55	5						
	Вода		150,0	150,0						
Итого:		290			11,02	12,13	52,27	367,28	3,85	
ВСЕГО:		1549,00			42,75	46,65	201,80	1380,81	18,26	

День 3 - ий

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин	Сборник рецептур
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	140/4			5,32	5,60	35,51	213,96	0,67	ТТК № 2Д
		18	18						
		70	70						
		53	53						
		2	2						
		0,4	0,4						
		4	4						
Чай с молоком, сахаром	170/6			2,52	2,14	9,77	68,66	1,13	№ 413 сб дошк 2016

	бутерброд с маслом сливочным	чай весовой Сахар Молоко Вода	25/5	0,45 6 82 90	0,45 6 80 90	1,92	4,36	12,92	98,50	1,80	№1 Дели2010
		Батон нарезной Масло сливочное		25 5	25 5						
	Итого:		350			8,76	9,85	42,62	293,66	1,80	
	2 - ой ЗАВТРАК										№386 СБ
	Фрукты свежие		100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
	Итого:		100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
	ОБЕД										№12 сб дошк 2016
	Салат из кукурузы к/с		40			1,15	2,48	3,22	39,72	3,72	
		кукуруза к/с Сахар Масло растительное		62,12 0,80 2,40	37,20 0,80 2,40						
	Суп картофельный с пшенией крупой на мясном бульоне, с мясом		150/40			3,99	2,00	7,32	66,28	5,00	№86 сб дошк 2016
		говядина б/к (лопатка) масса отварной говядины крупя пшеничная картофель Морковь Лук репчатый Масло растительное соль иодированная Бульон		16 9 60 7,5 7,14 1,5 0,5 105,0	16 9 45 6 6 1,5 0,5 105,0	15,30	14,33	24,38	297,00	0,26	№443 сбшк2004
	Плов из отварной говядины		150								
		говядина б/к (лопатка) масса отварной говядины масло сливочное Лук репчатый Морковь Крупа рисовая вода соль иодированная масса гарнира		38,40 5,00 8,93 12,50 32,00 65,00 0,50	38,40 24,00 5,00 7,50 10,00 32,00 65,00 0,50 126,00						
	Напиток из свежемороженых фруктов		150			0,50	0,07	24,01	99,60	0,54	№392 СБ дошк 2016
		смесь фруктов с/м Сахар вода		15,0 8,00 152,0 20,0	15,0 8,00 152,0 20,0	4,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр табл 6 стр 144,Дели + 2012
	Хлеб пшеничный		20			2,31	0,42	13,86	69,30		
	Хлеб ржаной		35								
	Итого:		555			15,41	17,04	68,77	509,88	9,52	
	ПОЛДНИК										№419 Сб дошк 2016
	Молоко кипяченое		150			4,35	3,75	7,20	80,25	1,95	

(молоко)	молоко	20	158	150	1,28	3,36	13,70	90,20		табл 6 стр
Кондитерское изделие	печенье		20,00	20,00						136 Дели + 2012
		170			5,99	7,11	29,92	200,50	1,95	
Фрикадельки рыбные	УЖИИ	50			8,38	1,77	0,71	55,00	0,83	№217 сб дошк 2016
	рыба (минтай с/м БГ) или фарш рыбный		51,30	37,50						
	хлеб пшеничный		39,38	37,50						
	хлеб пшеничный		10,00	10,00						
	яйцо		6,00	5,00						
	масло сливочное		1,60	1,60						
	соль иодированная		0,10	0,10						
	вода питьевая		7,50	7,50						
	масса полуфабриката			60,00						
	фрикадельки									
Картофель тушёный с овощами в соусе		120			2,61	10,07	18,12	172,80	15,97	№144 сбшк 2016
	Картофель		146,30	110,00						
	масло растительное		4,50	4,50						
	Лук репчатый		7,20	6,00						
	Морковь		10,63	8,50						
	соль иодированная		0,34	0,34						
	соус			20,00						
	сметана		5,00	5,00						
	Мука пшеничная		1,50	1,50						
	вода		15,00	15,00						
	соль иодированная		0,16	0,16						
Напиток из шиповника		150/5			0,5085	0,2085	15,57	66,15	75	№399 сб дошк 2016
	шиповник		15,3	15						
	сахар		5	5						
	вода		150	150						
Хлеб пшеничный		20	20	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Итого:		345			11,02	12,20	49,21	340,95	91,80	
ВСЕГО:		1520			41,58	46,60	200,32	1391,99	115,07	

День 4 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
Каша ячневая молочная с маслом сливочным	140/3			5,08	4,78	27,39	173,76	0,67	ГТК №10Д
		17,5	17,5						
		70	70						
		53	53						
		2	2						
		0,4	0,4						
		3	3						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	14,35	90,54	1,17	№395 Дели2010
		2,5	2,5						
		6	6						
		90	90						
		108	108						

Бутерброд с маслом сливочным, с повидлом	Батон нарезной Масло сливочное повидло	25/5/10	25 5 10	25 5 10	1,98	4,38	14,82	106,70	0,16	
Итого:	2 - ой ЗАВТРАК	369			7,99	9,16	41,74	293,30	2,00	
Сок		125	125	125	1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	Согласно сборника
Итого:	ОБЕД	125			1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	
Салат из свеклы с яблоками	свекла яблоки свежие масло растительное	40	42,24 7,98 2	33 7 2	0,44	2,43	4,48	41,56	2,58	№36, сб дошк2016
Суп картофельный с горохом на курином бульоне с мясом	цыплята-бройлеры с/м масса отварной мякоти пшеницы Картофель Горох колотый лук репчатый Морковь соль иодированная Масло растительное Бульон	150/10	24,3	23,0	5,20	4,26	10,00	106,00	3,50	СБ дошк. 2016 №87
Птица, тушенная в соусе с овощами	цыплята - бройлеры с/м масса отварной мякоти пшеницы соус сметанный : Вода или отвар сметана мука пшеничная соль иодированная масса соуса Картофель морковь Лук репчатый масло растительные соль иодированная масса овощей с соусом	150	73,14	69,0 30,0	13,34	10,37	12,90	198,00	8,71	№319 СБ дошк 2016 №372 СБ дошк 2016
Компот из изюма	изюм масса отварных суслофруктов Вода сахар	150	15,0 5,0 1,5 0,16 87,2 32,0 17,6 1,2 0,6	15,0 5,0 1,5 0,16 65,6 25,6 14,4 1,20 0,6	0,26	0,06	22,39	91,65	0,00	№394 СБ дошк
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30	14,79	табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:	ПОЛДНИК	535			15,42	17,12	68,11	506,51	14,79	

Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток к ацилофильный/йогурт) кисломолочный напиток	150			4,50	1,50	6,00	55,50	1,20	№420 СБ дошк 2016
Кондитерское изделие печенье	20	20,00	20,00	1,28	3,36	13,70	90,20		табл 6 стр 136. Дели + 2012
Итого:	170			5,99	6,78	31,70	201,20	1,20	
УЖИН									
Омлет натуральный с сыром	130			8,10	12,11	30,90	253,70	0,28	№229,сб дошк2016
яйцо		102	85						
молоко		51	51						
сыр		13,26	13						
масло сливочное		2,6	2,6						
соль йодированная		0,3	0,3						
масса готового омлета			130						
Чай с сахаром	150/5			0,05	0,02	5,02	20,08	0,02	№392 Дели2010
чай весовой		0,4	0,4						
Сахар		5	5						
Вода		150	150						
Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134. Дели + 2012
Итого:	310			10,05	12,33	48,22	332,53	0,30	
ВСЕГО:	1509			41,44	47,78	200,40	1401,54	20,79	

День 5 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергети ческая Ккал	Витамин С	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Суп молочный с геркулесовой крупой	180			2,67	3,22	5,53	64,08	0,59	№401,сб дошк 2016
геркулес		11,00	11,00						
Сахар		1,40	1,40						
Молоко		126,00	126,00						
Вода		54,00	54,00						
Масло сливочное		1,80	1,80						
соль йодированная		0,80	0,80						
Какао с молоком	150/5			3,06	2,66	13,18	88,95	1,19	№397 Дели2010
Какао-порошок		1,7	1,7						
Сахар		5	5						
Молоко		90	90						
вода		67	67						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,23	5,69	12,92	115,67	0,04	№3,сб дошк 2016
Батон нарезной		25	25						
Сыр		5,1	5						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	370			8,76	9,86	39,29	268,70	1,82	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Салат из квашеной капусты	30			0,51	1,50	2,69	26,34	5,94	№47 сб дошк 2016

	капуста квашеная	38,60	27,00								
	масло растительное	1,50	1,50								
	Сахар	1,50	1,50								
Рассольник домашний на курином бульоне, с куриными фрикадельками, со сметаной		150/11/5			2,88	5,25	8,66	99,31	8,01	№81 сбдошк 2016	
	цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный	19,25	12,54								
	Лук репчатый	1,32	1,10								
	Яйцо	1,06	0,88								
	Вода для фарша	1,10	1,10								
	соль иодированная	0,11	0,11								
	Фарш говяжий		11,00								
	Картофель	59,85	45								
	капуста свежая	15	12								
	Морковь	7,5	6								
	Лук репчатый	7,2	6								
	Масло растительное	3	3								
	огурцы соленые	16,38	9								
	соль иодированная	0,5	0,5								
	бульон	105,00	105,00								
	Сметана	5,00	5,00								
запеканка картофельная с мясом птицы со сметанным соусом		130/20			9,93	8,14	23,31	206,57	19,35	№308 СБ дошк 2016	
	цыплята-бройлеры с/м или фарш куриный	52,36	34,00								
	масло сливочное	35,70	34,00								
	2,40	2,40									
	масса готового куриного фарша		26,00								
	Картофель	165,60	124,5/1								
	масса отварного протертого картофеля		118,00								
	Лук репчатый	10,80	9,00								
	Масло растительное	1,60	1,60								
	масса припущенного лука		6,50								
	Масло сливочное	1,60	1,60								
	соль иодированная	0,70	0,70								
	сухари панировочные	2,40	2,40								
	масса полуфабриката		153,00								
	Соус :										
	Сметана	5,00	5,00								
	Мука пшеничная	1,30	1,30								
	вода	15,00	15,00								
	Соус сметанный		20,00								
Кисель		150			0,45	0,08	22,65	92,70	0,83	№ 648, сб тк2004	
	Кисель-концентрат		17,5								
	Сахар		5,0								
	вода		150,0								
Хлеб ржаной		40	40	40	2,64	0,48	15,84	79,20		табл 6 стр 144, Дели + 2012	
Итого:		536			15,42	15,93	73,15	504,12	34,13		

		ПОЛДНИК								
Молоко кипяченое (молоко)	молоко	150	158	150	4,35	3,75	7,20	80,25	1,95	№2917 Сб дошк 2012
Кондитерское изделие	печенье	20	20	20	1,28	3,36	13,71	90,20		
Итого:		170			5,99	6,70	28,92	199,60	1,95	
		УЖИН								
Эч-почмак с говядиной		75			9,90	11,20	43,00	310,72		Согласно сборника рецептов блюд и
	мука пшеничная		23,25	23,25						
	в том числе на подпыл		0,75	0,75						
	яйцо		2,34	1,95						
	масло сливочное		1,95	1,95						
	сахарный песок		0,75	0,75						
	молоко		9,40	9,40						
	дрожжи сухие		0,23	0,23						
	соль йодированная		0,30	0,30						
	масса теста			37,50						
	фарш:									
	говядина б/к (лопатка)		17,00	17,00						
	картофель		29,30	22,00						
	Лук репчатый		7,80	6,50						
	Масло сливочное		3,40	3,40						
	соль		0,40	0,40						
	масса фарша			49,00						
	яйцо для смазки изделий		1,44	1,20						
	масло растительное для смазки листов		0,23	0,23						
	масса готового эч-почмака			75,00						
	масло растительное для смазки изделий		0,75	0,75						
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,02	№393 Дели2010
	чай весовой		0,4	0,4						
	Сахар		5	5						
	лимон		5,55	5						
	Вода		150,0	150,0						
Итого:		235			10,00	11,22	48,21	332,50	2,02	
ВСЕГО:		1411			40,57	44,11	199,36	1351,92	49,92	

2 неделя

День 6 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
				белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	140/4			3,94	7,57	22,40	173,36	0,00	ТТК №6Д
		17,7	17,7						
		70	70						
		53	53						
		2	2						
		0,4	0,4						
		4	4						
Чай с молоком, сахаром	170/6			2,52	2,14	9,77	68,66	1,13	№ 413 сб дошк
		0,45	0,45						

	Сахар		6	6							
	Молоко		82	80							
	Вода		90	90							
Бутерброд с маслом сливочным		25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели2010	
	Батон нарезной		25	25							
	Масло сливочное		5	5							
Итого:		350			8,38	9,85	42,09	271,86	1,13		
2 - ой ЗАВТРАК											
Сок		125	125	125	1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	Согласно сборника	
Итого:		125			1,99	2,40	10,63	68,00	2,50		
ОБЕД											
Салат из зеленого горошка к/с		30			0,89	1,56	1,88	25,08	3,30	№10 СБ дошк 2016	
	зеленый горошек к/с		48,1	28,8							
	масло растительное		1,5	1,5							
Суп из овощей на курином бульоне, с куриными фрикадельками, со сметаной		150/11/5			2,57	5,19	6,54	87,76	6,36	ТТК 535 23.12.2020	
	цыплята - бройлеры с/м		19,25	12,54							
	или фарш куриный		12,54	12,54							
	Лук репчатый		1,32	1,1							
	Яйцо		1,06	0,88							
	Вода для фарша		1,1	1,1							
	соль иодированная		0,11	0,11							
	масса готовых фрикаделек			11							
	картофель		57,19	43							
	капуста свежая		23,75	19							
	морковь		9,4	7,5							
	Лук репчатый		9,6	8							
	Масло растительное		3	3							
	соль иодированная		0,6	0,6							
	Вода		112,5	112,5							
	Сметана		5	5							
Тефтели куриные с рисом в сметанно-томатном соусе		40/20			5,81	6,29	4,59	98,42	0,68	ТТК 698 от 09.04.2021	
	цыплята - бройлеры с/м		39,1	25,4							
	или фарш куриный		26,7	25,4							
	вода		4	4							
	рис		3,4	3,4							
	масса отварного рассыпчатого риса			10							
	Лук репчатый		8,64	7,2							
	Масло растительное		1,2	1,2							
	масса припущенного лука			6							
	соль иодированная		0,2	0,2							
	мука пшеничная		2,8	2,8							
	масса полуфабриката			48							
	соус сметанно- томатный			20							
	сметана		5	5							
	мука пшеничная		1,5	1,5							
	вода		15	15							
	томатная паста		0,8	0,8							
	соль иодированная		0,16	0,16							
Вермишель отварная		110			4,15	0,49	23,41	114,62		№219 С6	

	вермишель		38,5	38,5						
	вода		231	231						
	соль йодированная		0,3	0,3						
	масло сливочное		1,7	1,7						
Напиток из сухофруктов		150			0,50	0,07	24,01	99,60	0,54	№394 Сб дошк 2016
	сухофрукты		12,50	12,50						
	Сахар		5,00	5,00						
	вода		152,00	152,00						
Хлеб ржаной		45	45	45	2,97	0,54	17,80	89,01		табл 6 стр 144,Дели + 2012
Итого:		584			18,73	16,39	79,79	548,60	11,98	
	ПОЛДНИК									
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный /йогурт)	кисломолочный напиток	180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	№420 Сб дошк 2016
Булочка с сахаром		50			3,80	6,00	26,31	136,67	0,16	№442 СБ шк 2017
	Мука пшеничная		30	30						
	Мука пшеничная на подпыл		1	1						
	Сахарный песок		3,9	3,9						
	масло сливочное		1,4	1,4						
	Яйцо		2,88	2,4						
	Дрожжи сухие		0,25	0,25						
	Молоко		13	13						
	Соль йодированная		0,35	0,35						
	Вода		11,8	11,8						
	Масса полуфабриката			59						
	Яйцо (на смазку изделий)		1,44	1,2						
	Масло растительное на смазку листов		1	1						
Итого:		230			9,02	10,50	33,87	228,67	0,70	
	УЖИН									
Запеканка творожная с ягодным соусом		120/30			20,98	18,51	24,88	349,59	0,08	№ 251 сб дошк 2016
	Творог		112,17	110						
	крупа манная		6,9	6,9						
	Яйцо		6	5						
	Сахар		9,6	9,6						
	Сметана		4,8	4,8						
	Масло сливочное		4,8	4,8						
	Сухари панировочные		4,8	4,8						
	соль йодированная		0,6	0,6						
	соус ягодный			30						
	кисель концентрат		6,5	6,5						
	сахар		1,5	1,5						
	крахмал		1,5	1,5						
	вода		24	24						
Напиток из шиповника		150/5			0,51	0,21	15,57	66,15	75	№399 сб дошк 2016
	шиповник		15	15						

сахар		5	5						
вода		150	150						
Итого:		285		11,01	12,32	53,27	367,45	76,83	
ВСЕГО:		1496		41,78	47,26	209,19	1401,89	92,65	

День 7 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	140/3			5,31	4,87	35,49	207,36	0,67	ТТК № 2Д
Крупа кукурузная		18	18						
Молоко		70	70						
Вода		53	53						
Сахар		2	2						
соль иодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		3	3						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	14,35	90,54	1,17	№395 Дели2010
Кофейный напиток		2,5	2,5						
Сахар		6	6						
Молоко		90	90						
Вода		108	108						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,915	4,355	12,92	98,5		№1 Дели2010
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
Сыр порционно	10	10,2	10	2,63	2,66		34,33	0,07	№15 сб ткс2017
Итого:	369			8,16	9,84	42,62	293,69	1,91	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Капуста тушеная	40			0,82	1,47	3,16	30,80	6,83	№354 СЪ дошк 2016
капуста свежая		57,50	46,00						
Масло растительное		1,40	1,40						
Морковь		1,00	0,80						
Лук репчатый		1,90	1,60						
мука пшеничная в/с		0,50	0,50						
соль иодированная		0,20	0,20						
сахарный песок		0,30	0,30						
томатная паста		0,96	0,96						
Суп картофельный с клецками на мясном бульоне с мясом	150/10			4,94	3,13	11,33	101,38	3,50	№91,289 сб дошк 2016
говядина б/к (лопатка)		16,0	16,0						
масса отварной говядины			10,0						
картофель		66,6	50						
Морковь		7,5	6						
Лук репчатый		7,2	6						
Масло растительное		1,5	1,5						
соль иодированная		0,5	0,5						
бульон		112,5	112,5						

	Масло растительное		1,5	1,5						
	соль иодированная		0,2	0,2						
	бульон		112,5	112,5						
	клецки:			15						
	мука пшеничная		4,6	4,6						
	Масло сливочное		0,5	0,5						
	яйцо		1,6	1,32						
	вода		7,3	7,3						
	соль иодированная		0,1	0,1						
	масса теста			13,5						
	масса готовых клецек			15						
Гуляш из отварной говядины		30/30			8,02	8,45	1,96	98,40	0,72	293 сб дошк 2016
	говядина (лопатка б/к)		42,00	42,00						
	соль иодированная		0,30	0,30						
	масса отварной говядины			30,00						
	морковь		8,75	7,00						
	Лук репчатый		6,00	5,00						
	томатная паста		0,90	0,90						
	масло растительное		1,90	1,90						
	вода		22,50	22,50						
	мука пшеничная	120	1,50	1,50	2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№ 339 СБ дошк 2016
Пюре Картофельное										
	Картофель		136,80	102,60						
	Молоко		18,96	18,00						
	Масло сливочное		4,20	4,20						
	соль иодированная		0,45	0,45						
Компот из свежих яблок		150			0,12	0,12	20,91	85,95	0,67	342 сб шк 2017
	яблоки свежие		27,40	24,00						
	сахар		5,00	5,00						
	вода		153,00	153,00						
Хлеб ржаной		45	45	45	2,97	0,54	17,80	89,01		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:		585			22,11	17,93	71,56	530,18	26,26	
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный, йогурт)		180			5,22	4,50	7,20	90,00	1,26	№420 СБ дошк 2016
	кисломолочный напиток		185	180						
Кондитерское изделие	мармелад	15	15	15	1,63		22,92	124,5	0	табл 10 стр 198, Дели + 2012
Итого:		195			6,85	4,50	30,12	214,50	1,26	
УЖИН										
Биточки рубленные из рыбы		60			7,32	4,66	8,81	106,80	0,19	ТТК №3
	рыба (минтай с/м БГ) или фарш рыбный		61,0	44,9						
	Крупа манная		47,2	44,9						
	яйцо		1,50	1,5						
	Лук репчатый		10,80	9,00						
	вода		13,32	11,10						
	соль иодированная		4,50	4,5						
	сахар		0,4	0,4						
	сухари панировочные		0,2	0,2						
	Масло растительное		4,5	4,5						
	Масса полуфабриката		1,5	1,5						
				70,9						

Каша гречневая рассыпчатая с овощами с маслом сливочным	110/2			5,78	2,89	25,93	150,33	0,44	№180, сб дошк2016	
		крупя гречневая	47,6	47,6						
		вода питьевая	71,0	71,0						
		соль подираванная	0,25	0,25						
		масса каши		100,0						
		морковь	16,5	13,2						
		лук репчатый	2,0	1,7						
		масса каши с овощами		110,0						
		масло сливочное	2,0	2,0						
Чай с сахаром и лимоном	150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,02	№393 Дели2010	
		чай весовой	0,8	0,9						
		Сахар	5	5						
		лимон	5,55	5						
		Вода	150	150						
Хлеб пшеничный	25		25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Итого:	347			11,01	12,32	50,74	341,65	2,62		
ВСЕГО:	1544,5			40,79	46,26	197,35	1365,03	41,83		

День 8 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины	Сборник рецептур
				белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша манная молочная с маслом сливочным	140/3			4,24	4,60	22,61	149,26	0,82	ТТК №4Д
		Крупа манная	18,00	18,00					
		Молоко	123,00	123,00					
		Сахар	2,00	2,00					
		соль подираванная	0,40	0,40					
		Масло сливочное	3,00	3,00					
Какао с молоком	180/6			3,67	3,19	15,82	106,74	1,43	№397 Дели2010
		Какао-порошок	2	2					
		Сахар	6	6					
		Молоко	110	110					
		Вода	80	80					
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели2010
		Батон нарезной	25	25					
		Масло сливочное	5	5					
Итого:	359			8,82	9,83	42,62	293,55	2,25	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок	125	125	125	1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	№386 СБ
Итого:	125			1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	
ОБЕД									
Винегрет с солеными огурцами	40			0,56	4,02	2,92	50,04	3,85	№46, сб дошк 2016
		Картофель	13,76	10					
		Свекла	10,2	8					
		Морковь	7,56	6					
		Огурцы соленые	14,56	8					
		Масло растительное	2,4	2,4					

ЦДн со свежей капустой с картофелем на курином бульоне, с куриными фрикадельками и со сметаной	Лук репчатый	150/11/5	7,14	6,00	2,68	5,16	5,79	84,46	9,60	№73, сб дошк 2016
	цыплята - бройлеры с/м		19,25	12,54						
	или фарш куриный		13,17	12,54						
	Лук репчатый		1,32	1,1						
	Яйцо		1,06	0,88						
	Вода для фарша		1,1	1,1						
	соль иодированная		0,11	0,11						
	масса готовых			11						
	Капуста свежая		37,5	30						
	Картофель		23,94	18						
	Морковь		7,5	6						
	Лук репчатый		7,14	6						
	Масло растительное		3	3						
	соль иодированная		0,5	0,5						
вода		120	120							
Сметана		5	5							
Биточки "Домашние"	50			7,61	11,07	7,66	161,00	0,52	Акт проработки от 25.12.2018 №560	
	цыплята - бройлеры с/м		60,68	39,4						
	или фарш куриный		41,4	39,4						
	морковь		11,75	9,4						
	Лук репчатый		12,6	10,5						
	соль иодированная		0,4	0,4						
	яйцо		0,6	0,5						
	Мука пшеничная		3,75	3,75						
	масло растительное		2	2						
Рис отварной рассыпчатый с маслом сливочным	110/2			2,66	4,62	27,55	162,47		№304 сб шк 2017	
	Крупа рисовая		39,60	39,60						
	соль иодированная		0,40	0,40						
	Вода питьевая		240,00	240,00						
	Масло сливочное		2,00	2,00						
Компот из изюма	150			0,26	0,06	22,39	91,65	0,00	№2594 сб дошк 2016	
	изюм		15,30	15,00						
	масса отварных сухофруктов			28,80						
	Вода		152,00	152,00						
	сахар		5,0	5,0						
Хлеб ржаной	35		35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:	553				15,26	16,23	72,51	513,50	13,97	
ПОЛДНИК										
Молоко кипяченое (молоко)	150		158	150	4,35	3,75	7,20	80,25	1,95	№2417 сб дошк 2016
Кондитерское изделие	20		20,00	20,00	1,28	3,36	13,70	90,20		табл 6 стр 136, Дели +, 2012

Итого:		170			5,98	7,11	29,01	199,50	1,95	
УЖИН										
Омлет натуральный		130			9,07	12,11	34,96	256,67	0,22	№229,сб дошк2016
	яйцо		84	70						
	молоко		65	65						
	масса омлетной смеси			135						
	масло сливочное		2	2						
	соль иодированная		0,3	0,3						
	масса готового омлета			130						
Чай с сахаром		150/5			0,05	0,02	5,02	20,08	0,02	№392 Дели2010
	чай весовой		0,4	0,4						
	Сахар		5	5						
	Вода		150	150						
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134 Дели + 2012
Итого:		310			11,02	12,33	52,28	335,50	0,24	
ВСЕГО:		1517			43,07	47,90	207,04	1410,05	20,91	

День 9- ый										
Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин С	Сборник рецептов	
				белки	жиры	угл-ды				
ЗАВТРАК										
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	140/3			6,02	4,84	30,97	191,96	0,67	ТТК №9Д	
		18	18							
		70	70							
		53	53							
		2	2							
		0,4	0,4							
		3	3							
Чай с молоком,сахаром	170/6			2,52	2,14	9,77	68,66	1,13	№ 413 сб дошк 2016	
		0,45	0,45							
		6	6							
		82	80							
		90	90							
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,23	5,69	12,92	115,67	0,04	№3,сб дошк 2016	
		25	25							
		5,1	5							
		5	5							
Итого:	354			8,54	9,87	40,74	293,90	1,84		
2 - ой ЗАВТРАК										
Фрукты свежие	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ	
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00		
ОБЕД										
Салат из припущенной моркови с изюмом	40			0,50	0,05	8,91	38,12	1,61	ТТК №790 от 28.12.2022	
		42,50	34,00							
			31,40							
		4,00	4,00							
			5,00							

Утв Д У	мука пшеничная		1,80	1,80						
	творог		30,00	29,25						
	Яйцо куриное		1,62	1,35						
	сахарный песок		1,65	1,65						
	мука пшеничная		1,35	1,35						
	Яйцо куриное		1,8	1,5						
	Масло растительное		0,3	0,3						
	Масло растительное		0,3	0,3						
ай с сахаром и лимоном	150/5/5				0,10	0,02	5,17	21,78	2,02	№393 Дели2010
	чай весовой		0,8	0,8						
	Сахар		5	5						
	лимон		5,55	5						
	Вода		150	150						
Итого:		235			9,97	22,32	48,21	332,50	2,06	
СЕГО:		1394			39,78	56,12	195,68	1389,01	23,58	

день 10 - ый

наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол-во (в гр) брутто	Кол-во (в гр) нетто	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин С	Сборник рецептур
				белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
паша геркулесовая молочная маслом сливочным	140/3			5,79	6,28	26,29	185,66	0,67	ТТК №5Д
		18	18						
		123	123						
		2	2						
		0,4	0,4						
		3,00	3,00						
кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	14,35	90,54	1,17	№395 Дели2010
		2,5	2,5						
		6	6						
		90	90						
		108	108						
утерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели2010
		25	25						
		5	5						
Итого:	359,00			8,64	8,99	40,64	276,20	1,84	
2 - ой ЗАВТРАК									
шток	125	125	125	1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	Согласно сборника
Итого:	125			1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	
ОБЕД									
салат из кукурузы к/с	40			1,15	2,48	3,22	39,72	3,72	№12 сб дошк 2016
		62,12	37,20						
		0,80	0,80						
		2,40	2,40						
ассольник ленинградский с урюжками фрикадельками, со сметаной	150/11/6			2,86	5,40	8,27	96,58	5,16	№82 сб дошк 2016
		19,25	12,54						
		13,17	12,54						

	Лук репчатый		1,32	1,1						
	яйцо		1,06	0,88						
	вода		1,1	1,1						
	соль иодированная		0,11	0,11						
	масса полуфабриката			15,73						
	масса готовых фрикаделек			11,00						
	Картофель		66,5	50,0						
	Крупа перловая		6	6						
	Морковь		7,5	6,00						
	Лук репчатый		3,57	3						
	Масло растительное		2,00	2,00						
	огурцы соленые		18,2	10						
	соль иодированная		0,5	0,5						
	Бульон		114	114						
	Сметана		6	6						
Котлеты рыбные с маслом сливочным		50/2			6,12	5,33	7,37	102,20	0,16	№234 сб шк 2017
	рыба (минтай с/м БГ)		45,22	33						
	соль иодированная		0,5	0,5						
	хлеб пшеничный		9	9						
	молоко		13,00	13,00						
	сухари панировочные		5,00	5,00						
	масса полуфабриката			58,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
	Масло сливочное		2,00	2,00						
Макаронные изделия отварные с овощами		110			3,79	4,39	20,92	138,16	1,99	№205 сб шк 2017
	макаронные изделия		30,00	30,00						
	соль иодированная		0,40	0,40						
	морковь		16,25	13,00						
	Лук репчатый		12,00	10,00						
	томатная паста		3,00	3,00						
	Масло растительное		4,00	4,00						
Кисель		150			0,45	0,08	22,65	92,70	0,83	№648 сбшк2004
	Кисель-концентрат		17,50	17,50						
	Сахар		5,00	5,00						
	вода		150,00	150,00						
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:		554			14,37	17,26	73,07	498,94	11,86	
ПОЛДНИК										
Молоко кипяченое (молоко)	молоко	150	158	150	4,35	3,75	7,20	80,25	1,95	№419 Сб дошк 2016
Кондитерское изделие	печенье	20	20	20	1,28	3,36	12,85	90,20		
Итого:		170			5,98	6,70	34,45	260,65	1,95	
УЖИН										
Капуста тушеная с мясом индейки		150			10,07	10,74	9,57	180,60	21,43	№204 Сб шк 2017 ТТК 647 от 24.08.2022
	филе грудок индейки		45,00	45,00						
	масса готовой индейки			30,00						
	капуста свежая		150,00	120,00						

	вода питьевая		24,00	24,00						
	масса тушеной капусты			95,30						
	лук репчатый		9,75	8,20						
	Масло растительное		5,00	5,00						
	масса пассерованного			4,50						
	мука пшеничная		3,00	3,00						
	масса соуса			15,00						
	вода		15,00	15,00						
	морковь		1,25	1,00						
	лук репчатый		0,36	0,30						
	Масло растительное		0,20	0,20						
	мука пшеничная		0,70	0,70						
	масло сливочное		0,70	0,70						
	томатная паста		0,90	0,90						
	соль иодированная		0,15	0,15						
	сахарный песок		0,15	0,15						
	масса готового соуса			15,00						
	масса тушеной капусты с индейкой			150,00						
Напиток из шиповника		150/5			0,51	0,21	15,57	66,15	75,00	№399 сб дошк
	шиповник		15,3	15						
	сахар		5	5						
	вода		150	150						
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Итого:		325			11,01	11,27	48,23	340,75	96,43	
ВСЕГО:		1533,00			41,98	46,62	207,02	1444,54	114,58	
ИТОГО за 10 дней		15009,50			414,47	476,96	2044,00	14055,08	532,62	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДООУ
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)
3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДООУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:
 - 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.
 - 1.2 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания при общеобразовательных школах, Тутельян В.А. Москва 2004 г.
 - 1.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания Тутельян В.А. Москва Дели Плюс 2012 г.
 - 1.4. Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003
 - 1.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010
 - 1.6. Сборник рецептов на продукцию питания для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели плюс 2016г.
3. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
 - говядина I категории упитанности;
 - сельскохозяйственная птица охлажденная потрошенная
 - рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы
 - яйца куриные рассчитаны условно при массе брутто 48г- массой нетто 40г
 - картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.09(25% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.09 (20% отходы)
 - 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%