



Примерное 12-дневное меню
 для организации питания детей в дошкольных учреждениях
 с 8-10,5 - часовым пребыванием от 1 года до 3 лет

День 1 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	С,мг	Сборник рецептов
		(в гр) брутто	(в гр) нетто	белки	жиры	угл-ды			
Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным	140/3			4,22	4,92	23,38	155,56	0,67	ТТК №7Д
Крупа рисовая		10	10						
Крупа пшениная		7,5	7,5						
Молоко		75	75						
Вода		48	48						
Сахар		2	2						
соль иодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		3	3						
Кофейный напиток с молоком	180			2,85	2,41	14,35	90,54	1,17	№395 Дели2010
Кофейный напиток		2,50	2,50						
Сахар		6,00	6,00						
Молоко		90,00	90,00						
Вода		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50	0,00	№1 Дели2010
Батон парезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	353			8,99	11,69	50,66	344,60	1,84	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок в ассортименте в инд.упаковке	200	200	200	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 с6 лонж 2
Итого:	200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
ОБЕД									
Салат из моркови с яблоками	40			0,42	0,07	3,41	15,96	1,75	№379 с6 лонж20
морковь		37,50	30,00						
яблоки		11,40	10,00						
сахар		0,40	0,40						
Суп вермишелевый с картофелем с мясными фрикадельками	150/10			3,49	2,86	10,47	88,11	5,05	№48 СБ лонж 2
говядина б/к (котлетное мясо) или фарш говяжий		11,97	11,4						
Лук репчатый		1,19	1						
Яйцо		0,96	0,8						
Вода для фарша		1	1						
соль иодированная		0,1	0,1						
масса полуфабриката фрикаделек			14,3						
масса готовых фрикаделек			10						
Картофель		59,90	45,00						
Морковь		7,50	6,00						
Лук репчатый		7,14	6,00						
вермишель		6,00	6,00						
Масло растительное		3,00	3,00						
соль иодированная		0,50	0,50						
вода		114,00	114,00						
Котлеты рубленые из говядины	50			8,42	9,35	8,22	150,76	0,60	СБ дошкольн. №299, 2016
говядина (котлетное мясо б/к) или фарш говяжий		36,57	35						
или фарш говяжий		36,57	35						
лук репчатый		10,4	8,75						
Хлеб пшеничный		8,13	8,13						
Вода		5,2	5,2						
сухари панировочные		5	5						
соль иодированная		0,4	0,4						
масса полуфабриката			60						
Масло растительное		0,60	0,60						
Пюре Картофельное	120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№ 339 СБ лонж 2016
Картофель		136,8	102,6						
Молоко		18,96	18						
Масло сливочное		4,2	4,2						
соль иодированная		0,45	0,45						
Напиток из сухофруктов	150			0,50	0,07	24,01	100	1	№394 СБ до 2016
сухофрукты		12,75	12,50						

	Сахар	5,00	5,00								
	вода	152,00	152,00								
Хлеб пшеничный		20	20,0	20,0	1,52	0,16	9,84	47,00			табл 6 стр 134 Дл + 2012
Хлеб ржаной		30	30	30	1,98	0,36	11,88	59,40			табл 6 стр 144 Дл + 2012
Итого:		570,00			18,79	16,70	84,18	570,63	22,47		
ПОЛДНИК											
Кисломолочный напиток		150			4,35	3,75	6,00	75,00	1,05		№420 СБ доок 2016
(Кефир, ряженка, ватик, йогурт/напиток ацидофильный)	кисломолочный напиток		155	150							
Запеканка творожная с повидлом		110/20			19,33	16,98	21,93	317,80	0,61		№ 251 сБ доок 2016
	Творог		103,20	101,20							
	крупа манная		6,60	6,60							
	Яйцо		5,28	4,40							
	Сахар		8,80	8,80							
	Сметана		4,40	4,40							
	Масло сливочное		4,40	4,40							
	Сухари панировочные		4,40	4,40							
	соль иодированная		0,55	0,55							
	повидло		20,00	20,00							
Итого:		280,00			23,68	20,73	27,93	392,80	1,66		
ВСЕГО:		1403,00			52,45	49,12	182,97	1392,83	29,97		

День 2-ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порция	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая	С, мг	Сборник рецептов
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды	ценность		
		брутто	нетто				Ккал		
ЗАВТРАК									
Каша полбяная молочная с маслом сливочным	140/3			3,76	6,13	22,96	162,00	0,00	ТТК №1Д
		18	18						
		75	75						
		48	48						
		2	2						
		0,4	0,4						
		3	3						
Какао с молоком	180			3,67	3,19	15,82	106,74	1,43	№397 Дельта2011
		2,00	2,00						
		6,00	6,00						
		110,00	110,00						
		80,00	80,00						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,23	5,69	12,92	115,67	0,04	№3 сБ доок2
		25	25						
		5,1	5						
		5	5						
Итого:	358			10,66	15,01	51,70	384,41	1,46	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ доок.2016
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Салат из картофеля с солеными огурцами	40			0,49	3,14	3,58	44,56	2,41	№23 сБ доок2
		21,84	12,00						
		21,92	16,00						
		10,24	8,00						
		2,40	2,00						
		2,00	2,00						
Борщ со свежей капустой, картофелем на курином бульоне, с куриными фрикадельками, со сметаной	150/10/7			2,66	5,26	7,69	94,08	6,43	№110, сБок.2011
		15,0	12,0						
		15,96	12,0						
		7,5	6,0						
		7,14	6,0						
		30,72	24,0						
		1,8	1,8						
		3,0	3,0						
		0,65	0,7						
		120	120,0						
		17,56	11,4						
		11,97	11,4						
		1,2	1						
		0,96	0,8						
		1	1						

Фрикадельки куриные в молочном соусе	соль иодированная	0,1	0,1							№ 305 сб дошк 2016
	Масса полуфабриката		14,3							
	масса готовых фрикаделек		10							
	Сметана	7,0	7,0							
	цыплята - бройлеры с/м	45,6	29,3							
	или фарш куриный	30,77	29,3							
	Хлеб пшеничный	7,3	7,3							
	Вода	9,0	9,0							
	соль иодированная	0,3	0,3							
	Масса полуфабриката		46,0							
	Масло растительное	0,6	0,6							
	Соус молочный:		20,0							
	Молоко	10,0	10,0							
Масло сливочное	1,04	1,0								
Мука пшеничная	1,04	1,0								
Вода	10,0	10,0								
Сахар	0,2	0,2								
соль иодированная	0,2	0,2								
Итого:	40/20			5,99	7,13	5,16	109,04	0,47		
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным		110/3		4,17	2,66	23,45	134,38	0,00	№ 219 С6 дошк 2016	
	макаронные изделия		38,5	38,5						
	вода		231,0	231,0						
	соль иодированная		0,45	0,45						
	масло сливочное		3	3						
Кисель		150		0,45	0,08	22,65	92,70	0,83	№ 648 сб дошк 2016	
	Кисель-концентрат		17,5	17,5						
	Сахар		5	5						
	вода		150	150						
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	табл 6 стр 134, J + 2012	
		30	30	30	1,98	0,36	11,88	59,40		
Хлеб ржаной									табл 6 стр 144, J + 2012	
Итого:		580			17,26	18,79	84,25	581,16	10,15	
ПОЛДНИК										
Молоко кипяченое (молоко)		150			4,35	3,75	7,20	80,25	1,95	№ 419 С6 дошк 2016
	молоко		158	150						
Булочка дорожная		50			3,39	6,98	21,07	160,50		№ 453 сб дошк 2016
	Мука пшеничная		30,50	30,00						
	мука пшеничная на подпыл		1,00	1,00						
	Сахар		6,00	6,00						
	Масло сливочное		6,50	6,50						
	соль иодированная		0,30	0,30						
	дрожжи сухие		0,20	0,20						
	вода		15,30	15,30						
	масса полуфабриката			57,00						
	для крошки:									
	мука пшеничная		1,20	1,20						
	масло сливочное		1,00	1,00						
	масса крошки			2,00						
масло растительное для смазки изделий		1,00	1,00							
Итого:		200			7,74	10,73	28,27	240,75	1,95	
ВСЕГО:		1238,00			36,06	44,92	174,02	1253,32	23,56	

День 3 - ий

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества			Энергетическая	С, мг	Сборник рецептов
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды	ценность		
		брутто	нетто				Ккал		
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	75	75						
	Вода	48	48						
	Сахар	2	2						
	соль иодированная	0,4	0,4						
Масло сливочное	3	3							
Чай с молоком, сахаром	180/6			2,67	2,27	10,34	72,70	1,20	№ 413 сб дошк 2016
	чай весовой	0,45	0,45						
	Сахар	6	6						
	Молоко	92	90						
Вода	90	90							
Бутиерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50	0,00	№ 1 День 2016
	Батон нарезной	25	25						
	Масло сливочное	5	5						

Итого:		359			9,90	11,49	58,76	378,56	1,87	
2 - ой ЗАВТРАК										
Сок		200	200	200	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 сб дошк 201
в ассортименте в индивидуальной упаковке										
Итого:		200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
ОБЕД										
Салат из свежей капусты с морковью		40			0,53	1,29	2,59	24,16	6,84	№21 сб дошк 201
капуста свежая										
			37,50	30,00						
морковь										
			10,00	8,00						
масло растительное										
			2,00	2,00						
Сахар										
			0,20	0,20						
соль иодированная										
			0,20	0,20						
Суп картофельный с пшенной крупой на курином бульоне с мясом птицы		150/10			3,52	3,48	7,30	77,65	5,19	№86 сб дошк 201
крупя пшенная										
			9	9						
картофель										
			60	45						
Морковь										
			7,5	6						
Лук репчатый										
			7,14	6						
Масло растительное										
			1,5	1,5						
соль иодированная										
			0,65	0,65						
Бульон										
			105,0	105,0						
цельнозерновая мука - бройлеры с/м										
			24,30	23,0						
масса отварной мякоти птицы										
				10,0						
Фрикадельки рыбные отварные		60			10,06	2,12	0,85	66,00	1,00	№279 сб дошк 2
рыба (минтай с/м БГ)										
			61,20	45,00						
или фарш рыбный										
			47,25	45,00						
хлеб пшеничный										
			9,00	9,00						
яйцо										
			7,20	6,00						
соль иодированная										
			0,10	0,10						
вода питьевая										
			9,00	9,00						
масса полуфабриката фрикаделек										
				69,00						
масло растительное										
			2,00	2,00						
Картофель тушёный с овощами в соусе		120			2,61	10,07	18,12	172,80	15,97	№144 сб дошк 201
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			0,51	0,21	15,57	66,15	75,00	№299 сб дошк 2016
шиповник										
			15,3	15						
сахар										
			5	5						
вода										
			150	150						
Хлеб ржаной		30	30	30	1,98	0,36	11,88	59,40		табл 6 стр 144, + 2012
Итого:		565			19,21	17,53	56,32	466,16	104,00	
ПОЛДНИК										
Запеканка рисовая с творогом		150			8,12	7,95	42,26	276,00	0,06	№203 сб дошк
крупя рисовая										
			37,00	37,00						
вода										
			75,00	75,00						
соль иодированная										
			0,25	0,25						
творог										
			45,50	45,00						
яйца										
			6,00	5,00						
сахар										
			6,00	6,00						
масло сливочное										
			4,00	4,00						
сухари панировочные										
			4,00	4,00						
сметана										
			4,00	4,00						
масса полуфабриката										
				170,00						
Чай с мармеладом		160/15			0,07	0,02	11,94	48,29	0,02	№ 411 сб дошк 2016
чай весовой										
			0,45	0,45						
вода питьевая										
			160,00	160,00						
мармелад										
			15,00	15,00						
Хлеб пшеничный		25	25	25	1,90	0,20	12,30	58,75		табл 6 стр 134 + 2012
Итого:		350			10,09	8,17	66,49	383,04	0,08	
ВСЕГО:		1474			40,19	37,19	201,77	1312,57	109,95	

День 4 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	С, мг	Сборник рецептур
		(в гр)		белки	жиры	угл-ды			
		брутто	нетто				Квал		
ЗАВТРАК									
Омлет натуральный	130			12,08	21,52	2,29	251,03	0,22	№229, с6 доок2010
яйцо		84	70						
молоко		65	65						
масса омлетной смеси			135						
масло сливочное		2	2						
соль иодированная		0,3	0,3						
масса готового омлета			130						
Кофейный напиток с молоком	180			2,85	2,41	14,35	90,54	1,17	№295 Доок2010
Кофейный напиток		2,50	2,50						
Сахар		6,00	6,00						
Молоко		90,00	90,00						
Вода		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным, с повидлом	25/5/10			1,98	4,38	14,82	106,70	0,16	
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
повидло		10	10						
Итого:	350			16,91	28,30	31,46	448,27	1,55	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	100	100	100	0,80	0,20	7,50	38,00	38,00	№386 СБ доок.2016
Итого:	100			0,80	0,20	7,50	38,00	38,00	
ОБЕД									
Салат из свеклы с яблоками	40			0,44	2,43	4,48	41,56	2,58	№36, с6 доок2
свекла		42,24	33,00						
яблоки свежие		7,98	7,00						
масло растительное		2,00	2,00						
Суп картофельный с горохом на мясном бульоне, с мясными фрикадельками	150/10			5,20	4,26	10,00	106,00	3,50	СБ доок.2016
Картофель		40,05	30						
Горох колотый		12,15	12						
лук репчатый		7,2	6						
Морковь		9,6	7,5						
соль иодированная		0,65	0,65						
Масло растительное		3	3						
Бульон		105	105						
говядина б/к (котлетное мясо) или фарш говяжий		11,97	11,4						
Лук репчатый		1,19	1						
Яйцо		0,96	0,8						
Вода для фарша		1	1						
соль иодированная		0,1	0,1						
масса полуфабриката фрикаделек			14,3						
масса готовых фрикаделек			10						
Плов из отварной говядины	150			15,30	14,33	24,38	297,00	0,26	№443 сбнк2004
говядина б/к (лопатка)		38,40	38,4						
масса отварной говядины			24,0						
масло сливочное		5,0	5,0						
Лук репчатый		8,9	7,5						
Морковь		12,5	10,0						
Крупа рисовая		32,0	32,0						
вода		65,0	65,0						
соль иодированная		1,3	1,3						
масса гарнира			126,0						
Компот из изюма	150			0,26	0,06	22,39	91,65		2016
изюм		15,3	15,0						
масса отварных сухофруктов			28,8						
Вода		152	152,0						
сахар		5	5						
Хлеб ржаной	30	30	30	1,98	0,36	11,88	59,40		таба 6 стр 144 + 2012
Итого:	530			23,18	21,44	73,13	595,61	6,33	
ПОЛДНИК									
Рагу из овощей	120			2,02	12,56	9,83	162,29	14,30	№148, с6 доок 2016
картофель		71,50	53,00						
морковь		24,00	19,20						
масса запеченной моркови			18,00						
Лук репчатый		20,40	16,80						
масса припущенного лука			13,20						
капуста свежая		16,80	13,20						
масса припущенной капусты			12,00						

соус молочный	Молоко		13,00	13,00						№371 СБ дошк 2016
	Масло сливочное		2,00	2						
	Мука пшеничная		2,00	2						
	вода		3,00	3,00						
	соль йодированная		0,10	0,10						
	масса соуса молочного			17,00						
	Яйцо		8,04	6,70						
	масса полуфабриката			57,00						
	Масло растительное		1,70	1,70						
120					2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№ 339 СБ дошк 2016
Пюре Картофельное	Картофель		136,8	102,6						
	Молоко		18,96	18						
	Масло сливочное		4,2	4,2						
	соль йодированная		0,45	0,45						
150					0,12	0,12	20,91	85,95	0,68	№390 СБ дошк 2016
Напиток из яблок	яблоки свежие		27,4	24,0						
	вода		152,0	152,0						
	сахар		5,0	5,0						
20		20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00			+2012
Хлеб пшеничный										
	30		30	30	1,98	0,36	11,88	59,40		
Хлеб ржаной										
Итого:		570			13,94	10,95	99,88	574,68	27,82	
ПОЛДНИК										
Молоко кипяченое (молоко)	молоко	150			4,35	3,75	7,20	80,25	1,95	№419 СБ дошк 2016
			158,00	150,00						
Булочка с сахаром	Мука пшеничная	50			3,80	2,60	24,46	136,67	0,15	№442 СБ шк 20
	Мука пшеничная на подпыл		1,00	1,00						
	Сахарный песок		3,90	3,90						
	масло сливочное		1,40	1,40						
	Яйцо		2,88	2,40						
	Дрожжи сухие		0,25	0,25						
	Молоко		13,00	13,00						
	Соль йодированная		0,35	0,35						
	Вода		11,80	11,80						
	Масса полуфабриката			59,00						
	Яйцо (на смазку изделий)		1,44	1,20						
	Масло растительное на смазку листов		1,00	1,00						
	Итого:		200			8,15	6,35	31,66	216,92	2,10
ВСЕГО:		1135			31,05	28,86	163,17	1060,29	31,74	

2 недели

День 6 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	С, мг	Сборник рецептур
		(в гр) брутто	(в гр) нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	140/3			3,93	6,84	22,39	166,76		ТТК №6Д
	Крупа пшено	17,7	17,7						
	Молоко	70	70						
	Вода	53	53						
	Сахар	2	2						
	соль йодированная	0,4	0,4						
Чай с молоком, сахаром	180/6			2,67	2,27	10,34	72,70	1,20	2016
	Масло сливочное	3	3						
	чай весовой	0,45	0,45						
	Сахар	6	6						
Молоко	92	90							
	Вода	90	90						
	90	90							
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50	0,00	№1 Дели 2016
	Батон нарезной	25	25						
	Масло сливочное	5	5						
Итого:	359			8,52	13,47	45,65	337,96	1,20	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк 2016
	100			0,40	0,40	9,80	47,00		
ОБЕД									
Салат из свежей капусты с морковью	40			0,52	1,30	2,59	24,16	6,84	№21 СБ до 2016
	капуста свежая	46,25	37,00						
	масса прогретой капусты		33,40						
	морковь	5,00	4,00						
	сахар	0,65	0,65						
	соль йодированная	0,40	0,40						
масло растительное	2,00	2,00							

Суп из овощей с куриными фрикадельками, со сметаной	150/10/5			2,45	5,06	6,46	85,85	6,35	ТТК 535 23.12.2016
		цыплята - бройлеры с/м	17,50	11,40					
		или фарш куриный	11,97	11,40					
		Лук репчатый	1,19	1,00					
		яйцо	0,96	0,80					
		вода	1,00	1,00					
		соль иодированная	0,10	0,10					
		картофель	57,19	43,00					
		капуста свежая	23,75	19,00					
		морковь	9,40	7,50					
		Лук репчатый	9,60	8,00					
		Масло растительное	3,00	3,00					
		соль иодированная	0,65	0,65					
		Бульон	112,50	112,50					
		Сметана	5,00	5,00					
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 йодированная	0,30	0,30					
		масса отварной говядины		30,00					
		морковь	13,13	10,50					
		Лук репчатый	6,36	5,30					
		томатная паста	0,90	0,90					
		масло растительное	2,00	2,00					
		вода	22,50	22,50					
		мука пшеничная	1,50	1,50					
Каша гречневая вязкая	110			3,36	3,67	15,05	106,70		№ 303 сб шк 2017
		Крупа гречневая	27,5	27,5					
		Вода	88	88					
		Масло сливочное	0,85	0,85					
		соль иодированная	0,28	0,28					
Кисель	150			0,45	0,08	22,65	92,70	0,83	№ 648 сб шк 2016
		Кисель-концентрат	17,50	17,50					
		Сахар	5,00	5,00					
		вода	150,00	150,00					
Хлеб ржаной	30		30	1,98	0,36	11,88	59,40		табл 6 стр 144, + 2012
Итого:	555			16,78	18,92	60,59	467,21	14,73	
ПОЛДНИК									
Запеканка творожная с повидлом	110/20			19,33	16,98	21,93	317,80	0,61	№ 251 сб дошк 2016
		Творог	103,20	101,2					
		крупа манная	6,6	6,6					
		Яйцо	5,3	4,4					
		Сахар	8,80	8,8					
		Сметана	4,40	4,4					
		Масло сливочное	4,4	4,4					
		Сухари панировочные	4,4	4,4					
		соль иодированная	0,6	0,6					
		повидло	20,0	20,0					
Кисломолочный напиток	150			2,10	2,50	10,50	72,50	1,20	№ 420 Сб дошк 2016
(кефир, ряженка, катык, йогурт/напиток ацидофильный)		кисломолочный напиток	155	150					
Итого:	280			21,43	19,48	32,43	390,30	1,81	
ВСЕГО:	1294			47,12	52,27	148,47	1242,47	17,73	

День 7 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая	С, мг	Сборные результаты
		(в гр)	(в гр)	ценность					
				брутто	нетто	белки	жиры		
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	75	75					
		Вода	48	48					
		Сахар	2	2					
		соль иодированная	0,4	0,4					
		Масло сливочное	3	3					
Кофейный напиток с молоком	180			2,85	2,41	14,35	90,54	1,17	№ 395 Дели2
		Кофейный напиток	2,5	2,5					
		Сахар	6	6					
		Молоко	90	90					
		Вода	108	108					
Бутерброд с маслом сливочным, с повидлом	25/5/10			1,98	4,38	14,82	106,70	0,16	
		Батон нарезной	25	25					
		Масло сливочное	5	5					

повидло		10	10							
Итого:		363			10,13	11,65	64,67	404,60	2,00	
2 - ой ЗАВТРАК										
Сок в ассортименте в индивидуальной упаковке		200	200	200	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 сб дошк 2016
Итого:		200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
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			47,60	28,50						
масло растительное			1,50	1,50						
Суп картофельный с мясными фрикадельками		150/10			3,55	3,29	10,24	91,00	7,44	№82 сб дошк 2016
картофель			79,95	60						
Морковь			7,5	6						
Лук репчатый			7,2	6						
Масло растительное			1,5	1,5						
соль иодированная			0,65	0,65						
вода питьевая			105	105						
говядина б/к (котлетное мясо)			11,97	11,4						
или фарш говяжий			11,97	11,40						
Лук репчатый			1,19	1,00						
Яйцо			0,96	0,80						
Вода для фарша			1,00	1,00						
соль иодированная			0,10	0,10						
масса полуфабриката фрикаделек				14,30						
масса готовых фрикаделек				10,00						
Рагу из овощей с мясным фаршем		110/40			11,21	18,94	9,15	253,56	14,05	№148 сб дошк 2016
говядина б/к (котлетное мясо)			52,50	50,00						
фарш говяжий			52,50	50,00						
Масло растительное			2,00	2,00						
масса готового мясного фарша				40,00						
картофель			81,20	48,60						
морковь			23,40	17,60						
масса запеченной моркови				16,00						
Лук репчатый			18,48	15,40						
масса припущенного лука				12,32						
капуста свежая			15,40	12,10						
масса припущенной капусты				10,70						
соль йодированная			0,50	0,50						
Масло растительное			4,00	4,00						
соус:										2016
вода			33,00	33,00						
Масло сливочное			1,50	1,50						
Мука пшеничная			1,50	1,50						
Морковь			2,66	2,00						
Лук репчатый			1,20	1,00						
томатная паста			2,00	2,00						
Масло сливочное			0,50	0,50						
сахар			0,33	0,33						
соль йодированная			0,33	0,33						
масса соуса				33,00						
масса рагу с фаршем				150,00						
Напиток из мандаринов		150			0,30	0,08	25,27	104,10	5,70	№292 СБ дошк 2016
мандарины			24,30	18,00						
лимон			2,78	2,50						
Сахар			8,00	8,00						
вода			152,00	152,00						
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47		+ 2012
Хлеб ржаной		30	30	30	1,98	0,36	11,88	59,40		табл 6 стр 144Д + 2012
Итого:		540			19,46	24,38	68,25	580,14	30,49	
ПОЛДНИК										
Слойка сладкая		50			3,32	6,14	26,42	173,61	0,00	стр 130 СБ Казань 15
мука пшеничная			31,00	31,00						
мука пшеничная на подпыл			1,00	1,00						
яйцо			3,00	2,50						
Масло сливочное			2,50	2,50						
молоко			12,50	12,50						
сахар			1,00	1,00						
дрожжи сухие			0,40	0,40						
соль иодированная			0,40	0,40						
масса теста				50,00						
прослойка:										
сахар			5,00	5,00						
Масло сливочное			2,50	2,50						
масса полуфабриката				57,50						
яйцо для смазки изделий			0,90	0,75						
масло растительное для смазки листов			0,13	0,13						
Кисломолочный напиток		150			4,35	3,75	6,00	75,00	1,05	№420 СБ дошк 2016

(Кефир, ряженка, катык, йогурт/напиток ацидофильный) кисломолочный напиток		155,00	150,00						
Итого:	200			7,67	9,89	32,42	248,61	1,05	
ВСЕГО:	1303			38,26	45,92	185,53	1318,15	37,54	

День 8 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	С, мг	Сборник рецептур
		брутто	нетто	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 иодированная		0,40	0,40						
Масло сливочное		3,00	3,00						
Какао с молоком	180			3,67	3,19	15,82	106,74	1,43	№397 Дни2010
Какао-порошок		2,00	2,00						
Сахар		6,00	6,00						
Молоко		110,00	110,00						
Вода		80,00	80,00						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50	0,00	№1 Дни2010
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	353			9,83	12,14	51,35	354,50	2,25	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	100	100	100	0,80	0,20	7,50	38,00	38,00	№386 СБ Дни2016
Итого:	100			0,80	0,20	7,50	38,00	38,00	
ОБЕД									
Винегрет с солеными огурцами	40			0,56	4,02	2,92	50,04	3,85	№46.сб Дни20
Картофель		13,76	10						
Свекла		10,2	8						
Морковь		7,56	6						
Огурцы соленые		14,56	8						
Масло растительное		2,4	2,4						
Лук репчатый		7,14	6,00						
Щи со свежей капустой с картофелем, с куриными фрикадельками со сметаной	150/10/5			2,94	5,72	4,78	86,64	6,90	№73,128.сб Дни 2016
цыплята - бройлеры с/м		17,50	11,40						
или фарш куриный		11,97	11,40						
Лук репчатый		1,19	1,00						
вода		1,00	1,00						
яйцо		0,96	0,80						
соль иодированная		0,10	0,10						
масса полуфабриката фрикаделек			14,30						
масса готовых фрикаделек			10,00						
Капуста свежая		37,5	30						
Картофель		23,94	18						
Морковь		7,5	6						
Лук репчатый		7,14	6						
Масло растительное		3	3						
соль иодированная		1	1						
Бульон		120	120						
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		39,10	25,40						
или фарш куриный		26,70	25,40						
вода		4,00	4,00						
рис		3,40	3,40						
масса отварного рассыпчатого риса			10,00						
Лук репчатый		8,64	7,20						
Масло растительное		1,20	1,20						
масса припущенного лука			6,00						
соль иодированная		0,20	0,20						
мука пшеничная		2,80	2,80						
масса полуфабриката			48,00						
соус сметанно- томатный:			20,00						
сметана		5,00	5,00						

	мука пшеничная		1,50	1,50						
	вода		15,00	15,00						
	томатная паста		0,80	0,80						
	соль йодированная		0,16	0,16						
Вермишель отварная с маслом сливочным		110/3			4,17	2,66	23,45	134,38		№219 Сб докж 2016
	вермишель		38,50	38,50						
	вода		231,00	231,00						
	соль йодированная		0,42	0,42						
	масло сливочное		3,00	3,00						
Компот из изюма		150			0,26	0,06	22,39	91,65		2016
	изюм		15,30	15,00						
	масса отварных сухофруктов			28,80						
	Вода		152,00	152,00						
	сахар		5,0	5,0						
Хлеб ржаной		30	30	30	1,98	0,36	11,88	59,40		табл 6 стр 144.Д + 2012
Итого:		558			15,72	19,10	70,00	520,53	11,43	
Омлет натуральный		130			12,08	21,52	2,29	251,03	0,22	№129,сб докж20
	яйцо		84	70						
	молоко		65	65						
	масса омлетной смеси			135						
	масло сливочное		2	2						
	соль йодированная		0,3	0,3						
	масса готового омлета			130						
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,02	№390 Дели2010
	чай весовой		0,4	0,4						
	Сахар		5	5						
	лимон		5,55	5						
	Вода		150	150						
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00		табл 6 стр 134.Д + 2012
Итого:		310			13,70	21,70	17,29	319,82	2,25	
ВСЕГО:		1321			40,05	53,14	146,15	1232,85	53,92	

День 9- ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая	С.мг	Сборник рецептур
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды	ценность		
		брутто	нетто				Ккал		
ЗАВТРАК									
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	140/3			6,02	4,84	30,97	191,96	0,67	ТТК №0Д
		18	18						
		70	70						
		53	53						
		2	2						
		0,4	0,4						
		3	3						
Чай с молоком, сахаром	180/6			2,67	2,27	10,34	72,70	1,20	№ 413 сб докж 2016
		0,45	0,45						
		6	6						
		92	90						
		90	90						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,23	5,69	12,92	115,67	0,04	№7 сб докж 20
		25	25						
		5,1	5						
		5	5						
Итого:	364			11,92	12,79	54,23	380,33	1,90	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок	200	200	200	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 сб докж
в ассортименте в индупаковке									
Итого:	200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
Икра морковная	30			0,60	0,03	6,17	27,36	1,27	ТТК №135 с 26.02.2015
		31,25	25,00						
		6,00	5,00						
		4,00	4,00						
		1,50	1,50						
		0,30	0,30						
		0,30	0,30						
Рассольник ленинградский с мясными фрикадельками, со сметаной	150/10/6			3,24	5,12	7,40	91,23	5,15	№82 сб докж2
		11,97	11,4						
		11,97	11,40						

	Лук репчатый		1,19	1						
	яйцо		0,96	0,8						
	вода		1	1						
	соль иодированная		0,1	0,1						
	Картофель		59,85	45						
	Лук репчатый		3,57	3						
	Морковь		7,5	6						
	Перловая крупа		6	6						
	Огурцы соленые		16,38	9						
	Масло растительное		2	2						
	соль иодированная		0,65	0,65						
	вода		114	114						
	Сметана		6,0	6,0						
		150			10,20	10,22	14,51	190,50	6,68	№264,370 сБ пою 2016
Рыба запеченная с картофелем	рыба (минтай с/м БГ)		81,60	60,0						
	или фарш рыбный		63,00	60,0						
	соль иодированная		0,6	0,6						
	Картофель		84,5	50,6						
	Масло сливочное		5,0	5,0						
	сухари панировочные		2,80	2,8						
	масса соуса									51,0
	Молоко		26,0	26,0						
	Масло сливочное		5,6	5,6						
	мука пшеничная		5,6	5,6						
	вода питьевая		26,00	26,00						
	соль иодированная		0,40	0,40						
	масса полуфабриката									166,00
		150			0,45	0,08	22,65	92,70	0,83	№648 сБюк2004
Кисель	Кисель-концентрат		17,50	17,50						
	Сахар		5,00	5,00						
	вода		150,00	150,00						
		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47		+ 2012
Хлеб пшеничный		30	30	30	1,98	0,36	11,88	59,40		табл 6 стр 144,1 + 2012
Хлеб ржаной										
Итого:		546			18,99	15,96	92,64	592,99	17,92	
ПОЛДНИК										
Ватрушка с творогом		50			6,15	3,65	19,45	134,67	0,03	№410,468 шк 2
	мука пшеничная		26,50	26,50						
	Яйцо куриное		1,68	1,40						
	Масло сливочное		1,20	1,20						
	вода питьевая		10,70	10,70						
	сахарный песок		1,40	1,40						
	дрожжи сухие		0,20	0,20						
	соль иодированная		0,40	0,40						
	мука пшеничная		1,20	1,20						
	творог		19,70	19,50						
	Яйцо куриное		1,08	0,90						
	сахарный песок		1,1	1,1						
	мука пшеничная		0,9	0,9						
	Яйцо куриное		1,20	1,00						
	Масло растительное		0,20	0,20						
	Масло растительное		0,20	0,20						
Чай с сахаром		150/5			0,05	0,02	5,02	20,08	0,02	№792 Девя20
	чай весовой		0,40	0,40						
	Сахар		5,00	5,00						
	Вода		150,00	150,00						
Итого:		205			6,20	3,67	24,47	154,75	0,05	
ВСЕГО:		1115			37,11	32,42	171,35	1128,07	19,87	

День 10 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	С, мг	Сборно результ
				белки	жиры	угл-ды	Ккал		
ЗАВТРАК									
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	140/3			4,24	3,27	23,87	152,91	0,67	ТТК №5Д
		18	18						
		123	123						
		2	2						
		0,4	0,4						
		3	3						
Кофейный напиток с молоком	180			2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№795 Девя20
		2,50	2,50						
		6,00	6,00						
		90,00	90,00						
		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50	0,00	№1 Девя201

	Батон нарезной Масло сливочное		25 5	25 5								
Итого:		353,00			9,01	10,04	42,77	294,09	1,84			
2 - ой ЗАВТРАК												
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)		100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ доп.к.2015		
Итого:		150			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00			
ОБЕД												
Салат из кукурузы к/с		30			0,86	1,85	2,41	29,79	2,79	№12. с.б. доп.к.20		
	кукуруза к/с		46,60	27,90								
	масло растительное		1,80	1,80								
	сахар		0,60	0,60								
Суп-лапша домашняя на курином бульоне, с мясом птицы		150/10			1,54	3,33	6,97	69,45	0,30	№04 с.б. доп.к.201		
	цыплята - бройлеры с/м		24,3	23								
	масса отварной мякоти птицы			10								
	Мука пшеничная		11,3	11,3								
	Яйцо		3,6	3								
	бульон		2,1	2,1								
	Соль		0,2	0,2								
	Масса лапши			12								
	Морковь		7,50	6,0								
	Лук репчатый		7,1	6,0								
	Масло растительное		3	3								
	Бульон		143	143,00								
	Соль		0,65	0,65								
Биточки "Домашние"		50			7,61	11,07	7,66	161,00	0,52	Акт проработки 25.12.2018 №56		
	цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		59,5 41,35	39,38 39,38								
	морковь		11,75	9,4								
	Лук репчатый		9	7,5								
	соль иодированная		0,4	0,4								
	яйцо		0,6	0,5								
	Мука пшеничная		3,75	3,75								
	масло растительное		1,9	1,9								
Капуста тушеная		120			2,45	4,42	9,47	92,40	20,50	№354 с.б. доп.к.2		
	Капуста свежая		172,00	137,60								
	Лук репчатый		5,71	4,80								
	Морковь		3,00	2,40								
	Мука пшеничная		1,44	1,44								
	Масло растительное		4,20	4,20								
	Сахар		0,90	0,90								
	соль иодированная		0,45	0,45								
Напиток из яблок		150			0,12	0,12	20,91	85,95	0,68	№390 СБ доп 2016		
	яблоки свежие		27,40	24,00								
	вода		152,00	152,00								
	сахар		5,00	5,00								
Хлеб ржаной		30	30	30	1,98	0,36	11,88	59,40		табл 6 стр 144, + 2012		
Итого:		540			14,56	21,15	59,30	497,99	24,78			
ПОЛДНИК												
Макаронные изделия отварные с сыром		130			8,80	10,35	22,17	217,36	0,15	№204 СБ шк 2		
	макаронные изделия		43,00	43,00								
	соль йодированная		0,40	0,40								
	Вода питьевая		258,00	258,00								
	Масло сливочное		2,00	2								
	сыр голландский		8,16	8								
Молоко кипяченое (молоко)		150			4,35	3,75	7,20	80,25	1,95	№419 СБ доп 2016		
	молоко		158	150								
Хлеб пшеничный		20	20	20	1,52	0,16	9,84	47,00		табл 6 стр 134 + 2012		
Итого:		300			13,15	14,10	29,37	297,61	2,10			
ВСЕГО:		1343,00			37,12	48,68	141,25	1136,69	38,72			

День 11 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборн реципт:
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша рисовая молочная с маслом сливочным	140/4			4,00	5,65	25,86	170,18	0,00	ТТК №8Д
		17,7	17,7						
		70	70						
		53	53						

Какао с молоком	Сахар	2	2							
	соль иодированная	0,4	0,4							
	Масло сливочное	4	4							
		180/6			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	Какао-порошок	2	2							
	Сахар	6	6							
	Молоко	110	110							
	Вода	80	80							
	Батон нарезной	25	25							
	Сыр	5,1	5							№3, сб дошк 2016
	Масло сливочное	5	5							
Итого:		365			10,93	13,89	44,11	336,57	1,47	
2 - ой ЗАВТРАК										
Сок в ассортименте в инд.упаковке		200	200	200	1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	Дели2016
Итого:		200			1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	
ОБЕД										
Салат из отварной свеклы		40			0,57	2,44	3,34	37,56	3,80	2016
	свекла		48,64	38,00						
	масло растительное		2,40	2,40						
Суп из овощей на курином бульоне, с куриными фрикадельками, со сметаной		150/10/5			2,49	5,00	7,00	85,27	6,24	ТТК 535 23,12,2020
	цыплята - бройлеры с/м		17,5	11,4						
	или фарш куриный		11,97	11,4						
	Лук репчатый		1,19	1						
	вода		1	1						
	яйцо		0,96	0,8						
	соль иодированная		0,1	0,1						
	масса полуфабриката фрикаделек			14,3						
	масса готовых фрикаделек			10						
	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		1	1						
	Бульон		112,5	112,5						
	Сметана		5	5						
Ежики куриные с гречневой крупой в сметанно-томатном соусе		40/20			4,63	4,99	3,54	77,42	0,09	ТТК 748 от 03.10.2022
	цыплята - бройлеры с/м		39,10	25,40						
	или фарш куриный		26,70	25,40						
	вода		4,00	4,00						
	крупя гречневая		4,70	4,70						
	масса отварной рассыпчатой гречневой каши			10,00						
	Лук репчатый		14,40	12,00						
	Масло растительное		2,00	2,00						
	масса припущенного лука			6,00						
	соль иодированная		0,20	0,20						
	мука пшеничная		2,80	2,80						
	масса полуфабриката			48,00						
	соус сметанно- томатный:			20,00						
	сметана:		5,00	5,00						
	мука пшеничная		1,50	1,50						
	вода		15,00	15,00						
	томатная паста		0,80	0,80						
	соль йодированная		0,16	0,16						
Пюре Картофельное		120			2,47	3,86	21,62	127,72	14,53	дошк 2016
	Картофель		136,80	102,60						
	Молоко		18,96	18,00						
	Масло сливочное		4,20	4,20						
	соль иодированная		0,45	0,45						
Напиток из сухофруктов		150			0,50	0,07	17,34	57	0,54	№294 СО Д 2016
	сухофрукты		12,75	12,50						
	Сахар		5,00	5,00						
	вода		152,00	152,00						
Хлеб ржаной		40	40	40	2,64	0,48	15,84	79,20		144, Дели +
Итого:		575			13,30	16,84	68,68	463,99	25,20	
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб Д 2016

(кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный /Йогурт)	кисломолочный напиток	50	155	150	2,92	3,13	29,00	155,84	0,19	№437 СБ дошк 2016
Ватрушка с повидлом	Мука пшеничная		25,00	25,00						
	сахар		1,33	1,33						
	Масло сливочное		1,13	1,13						
	яйцо		1,60	1,33						
	соль иодированная		0,39	0,39						
	Дрожжи сухие		0,31	0,31						
	вода		10,00	10,00						
	масса теста			39,00						
	мука пшеничная на подпыл		1,16	1,16						
	Повидло фруктовое		16,80	16,70						
	масло растительное для смазки листов		0,17	0,17						
	яйцо для смазки ватрушек		1,20	1,00						
Итого:		200			7,27	6,88	35,30	231,84	0,64	
ВСЕГО:		1340			32,50	37,62	168,29	1117,74	31,31	

День 12 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Омлет натуральный	150			11,12	13,08	25,64	237,07	0,28	дошк.2016
		96	80						
		75	75						
			155						
		2,5	2,5						
		0,4	0,4						
			150						
Чай с молоком, сахаром	170/6			2,74	2,15	10,00	70,41	1,25	2016
		0,45	0,45						
		6	6						
		82	80						
		90	90						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели201
		25	25						
		5	5						
Итого:	356			15,78	19,59	48,56	405,98	1,53	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки или апельсин, или банан, или мандарин)	100	100	100	0,80	0,20	7,50	38,00	38,00	№386 СБ дошк.2016
Итого:	100			0,80	0,20	7,50	38,00	38,00	
ОБЕД									
Салат из свежей капусты с зеленым горошком к/с	40			0,72	2,46	2,66	27,84	11,86	ТТК №749 10.10.2022
		41,25	33						
			30						
		11,7	7						
		1	1						
		0,4	0,4						
		2,00	2,00						
Суп картофельный с горохом на мясном бульоне, с говядиной	150/10			6,60	8,31	20,51	121,49	3,49	СБ дошк.20 №87
		16,0	16,0						
			10,0						
		40,05	30						
		12,15	12						
		7,2	6						
		9,6	7,5						
		0,15	0,15						
		3	3						
		105	105						
Бефстроганов из отварной говядины	30/30			7,76	6,22	1,65	93,50	0,01	294 сб дошк. 2016
		48,00	48,00						
		0,30	0,30						
			30,00						
			30,00						
		7,50	7,50						
		2,25	2,25						
		22,50	22,50						
		0,24	0,24						
Макаронные изделия отварные	110			3,12	3,27	23,42	101,42		дошк. 2016
		38,50	38,50						
		231,00	231,00						
		1,10	1,10						
		1,50	1,50						

Компот из изюма	150			0,26	0,06	12,40	51,73	0,00	2016
изюм		15,30	15,00						
масла отварных сухофруктов			28,80						
Вода		152,00	152,00						
сахар		5,0	5,0						
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		144, Деги +
Итого:	555			20,77	20,74	74,49	465,21	15,36	
ПОЛДНИК									
Чай с сахаром	150/5			0,04	0,01	5,01	19,95	0,02	Деги 2010
чай весовой		0,4	0,4						
Сахар		5,00	5,00						
Вода		150,00	150,00						
Пудинг творожный с повидлом	110/20			16,73	11,84	39,76	350,50	0,21	№438 СБ 200
Творог		94,82	93,50						
Манная крупа		8,80	8,80						
Яйцо		6,60	5,50						
Сахарный песок		8,80	8,80						
Соль йодированная		0,40	0,40						
Масло сливочное		4,40	4,40						
Сухари панировочные		4,40	4,40						
Сметана		4,4	4,4						
повидло		20,4	20						
Итого:	285,00			16,77	11,85	44,77	350,45	0,23	
Всего:	1296,00			54,11	52,37	175,32	1259,64	55,12	
ИТОГО за 12 дней	15537,00			490,51	542,18	1995,05	14765,88	509,64	

Примечание:

- Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ
- 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)
- При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:
 - 1.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. Тутельян В.А., Могилянский П. Москва Деги 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 Деги 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 продуктивно питание для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Тутельян В.А., Могилянский П. Москва Деги плюс 2016г.
- В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
 - говядина I категории убитости;
 - сельскохозяйственная птица охлажденная потрошенная
 - рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы
 - яйца куриные - рассчитаны условно при массе брутто 49г- массой нетто 40г
 - картофель рассчитан по закладке продуктов с 1,09(25% отходов) морковь, свекла рассчитаны с 1,09 (20% отходов)
 - 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%