

"Согласовано"

Заставляю
Заместитель генерального директора по организации
питания АО "Департамент продовольствия и
социального питания г. Казани"
Агапова
Декабрь 2025г

Примерное 12-дневное меню
для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях
от 3-7 лет с 7-10,5 часовым пребыванием

1 неделя

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая я ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша "Дружба" молочная с маслом	200/5	5,20	5,80	25,20	173,80	ТТК №7
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,21	5,13	15,16	115,50	№1 Дели2010
Итого:	425	7,47	10,95	45,35	309,30	
Сок	125	0,90	0,08	21,00	84,00	№418Дели2016
Итого:	125	0,90	0,08	21,00	84,00	
	550	8,37	11,03	66,35	393,30	
ОБЕД						
Салат из свежей капусты	50	0,70	2,50	4,50	43,50	№ 21Дели 2016
Суп вермишелевый с картофелем и курицей	200/15	3,95	5,93	15,60	136,16	№88 Дели 2016
Тефтели из говядины с соусом томатным	70/10	6,2	6,5	5	103	ТТК № 1152 от 09.10.2020 и №364 С-Петербург 2008
Каша гречневая вязкая	130/3	6,20	5,80	38,00	229,00	№182,Дели 2016
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	718,5	20,65	21,36	102,40	688,66	
ПОЛДНИК						
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Катык	120	4,11	3	5,45	67,74	№401Дели2010
Булочка Домашняя	50	4,90	5,00	38,00	217,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Напиток из урюка	180	0,6	0,1	15,0	63	ТТК №68
Итого:	450	10,01	8,46	70,45	400,44	
ВСЕГО:	1718,5	39,03	40,85	239,2	1482,4	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша манная молочная с маслом	200/5	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Парнер г. Уфа 2014 №3 Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,57	6,85	14,66	139,42	
Итого:	425	16,99	19,43	52,77	454,72	
Фруктовое пюре	125	0,00	0,00	11,00	44,00	
Итого:	125	0,00	0,00	11,00	44,00	
	525	16,99	19,43	63,77	498,72	

ОБЕД						
Салат из свеклы	50	6,00	2,50	4,20	42,00	№34 Дели2016
Суп крестьянский с курицей, со сметаной	200/15/5	3,50	9,60	18,00	169,00	№62 "Партнер"2014
Ёжики мясные паровые	70	7,20	9,30	6,00	136,50	ТТК №1Д
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	49,00	№ 390 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	711,5	24,10	26,57	94,30	688,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	10	3,86	3,38	32,00	168,00	
Молоко кипяченое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	№419 Дели2016
Суфле из творога с молоком сгущенным	150/20	9,00	12,50	24,00	245,00	ТТК №567
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,00	№393Дели2010
Итого:	490	16,38	18,89	71,90	517,40	
ВСЕГО:	1751,50	57,47	64,89	229,97	1704,62	

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая я ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/5	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5
Чай с молоком,сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутербред с маслом сливочным	30/5	2,21	5,13	15,16	115,50	№1 Дели2010
Итого:	425	11,51	14,93	51,46	386,80	
Сок	125	1,63	0,10	15,00	67,00	№418Дели2016
Итого:	125	1,63	0,10	15,00	67,00	
	550	13,14	15,03	66,46	453,80	
ОБЕД						
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,00	№ 42 Дели 2016
Суп с рисовой крупой и картофелем с мясными фрикадельками	200/15	5,00	9,00	3,40	116,00	№86 Дели 2016
Котлеты рубленые из птицы	70	6,20	10,80	3,00	134,00	№ 322 Дели 2016 г
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,00	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	180	0,18	0,1	25,9	89	№394, Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	705,5	20,53	24,18	99,46	682,00	
ПОЛДНИК						
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Плюшка новомосковская	50	3,30	4,20	30,10	171,40	№ 184 Партнёр г. Уфа 2010
Ряженка	120	4,30	3,00	5,00	64,00	№401 Дели2010
Яйцо вареное	48	5,10	4,60	0,30	63,00	№227 Дели 2016
Напиток шиповника	180/5	0,6	0,3	6,5	31	ТТК № 59
Итого:	503	13,70	12,50	53,90	382,60	
ВСЕГО:	1758,5	47,37	51,71	219,82	1518,40	

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая я ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша рисовая молочная с маслом	200/3	8,00	6,90	27,00	202,10	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014

Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,57	6,85	14,66	139,42	№3 Дели2010
Итого:	425	13,79	15,09	53,60	406,52	
Фруктовое пюре	125	0,00	0,00	11,00	44,00	
Итого:	125	0,00	0,00	11,00	44,00	
	550	13,79	15,09	64,60	450,52	
ОБЕД						
Салат пёстрый	50	0,75	0,90	8,50	45,10	№31 справ.М.2003 г
Щи со свежей капустой, картофелем, сметаной	200/5	4,60	8,00	23,80	186,00	№124 сб.шк.2004
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	180	12,26	12,48	39,37	318	ТТК №29 Д
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	675,5	21,21	22,01	110,97	726,10	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия вафли	21	2,20	5,50	26,30	158,00	
Молоко кипяченое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	№419 Дели2016
Запеканка творожная с молоком сгущенным	150/20	9,80	10,00	28,30	241,00	№237 Дели2010
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Итого:	496	15,46	18,52	65,29	482,40	
ВСЕГО:	1721,5	50,46	55,62	240,86	1659,02	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша полбяная молочная с маслом	200/5	8	7,8	19	194	ТТК №1
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,21	5,13	15,16	115,50	№1 Дели2010
Итого:	420	12,63	15,51	47,77	396,80	
Сок	125	1,20	0,06	17,50	75,00	№418Дели2016
Итого:	125	1,20	0,06	20,00	85,00	
	545	13,83	15,57	67,77	481,80	
ОБЕД						
Салат из моркови с яблоками	50	0,55	0,10	1,90	12,00	№41 Дели,2016
Свекольник с мясными фрикадельками и сметаной	200/15/6	3,80	5,40	18,60	138,00	№35,с6 Пермь2001
Плов из курицы	160	12	14	38,9	330	№321 Дели 2016
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	49,00	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	656,5	18,25	20,00	89,20	611,50	
ПОЛДНИК						
Ватрушка с сыром	50	3,00	5,50	40,00	221,00	ТТК №1585 от 08.09.2021
Кондитерские изделия крекер	15	9,90	7,50	48,00	187,50	
Кефир	120	4,01	3,00	5,53	74,18	№401 Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,00	№393Дели2010
Итого:	375	18,83	16,24	115,03	578,18	
ВСЕГО:	1576,5	50,91	51,81	272,00	1671,48	

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша "Дружба" молочная с маслом	200/5	5,20	5,80	25,20	173,80	ТТК №7 № 511 Дели2016 №3 Дели2010
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,57	6,85	14,66	139,42	
Итого:	430	9,83	12,67	44,85	333,22	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,40	0,40	12,00	53,20	
	530	10,23	13,07	56,85	386,42	
ОБЕД						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№42 Дели2016 №38 Пермь2001 ТТК №63 №284Партнер2014
Суп картофельный с клецками, курицей	200/15	3,60	7,80	25,60	187,00	
Рагу с курицей	120/25	6,00	9,50	16,90	177,00	
Кисель	180			10,00	40,00	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	650,5	12,00	20,20	74,70	528,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия вафли	21	2,20	5,50	26,30	158,00	№401Дели2010 № 386 Дели 2016 №418Дели2016
Катык	120	4,11	3	5,45	67,74	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	
Сок	125	0,60	0,06	22,00	91,00	
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	366	9,11	9,19	77,05	424,44	
ВСЕГО:	1546,50	31,34	42,46	208,60	1339,36	

2 неделя

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/5	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5
Чай с молоком,сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,57	6,85	14,66	139,42	№3 Дели2010
Итого:	430	13,87	16,65	50,96	410,72	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,40	0,40	12,00	53,20	
	530	14,27	17,05	62,96	463,92	
ОБЕД						
Салат из свежей капусты	50	0,70	2,50	4,50	43,50	№ 21Дели 2016
Рассольник ленинградский с курицей, со сметаной	200/15/5	3,56	4,50	23,60	149,00	№82 Дели 2016
Биточки куриные "Солнышко"	70	8,00	10,50	6,20	152,00	ТТК №97Д
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,00	№218 Дели 2016
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	710,5	20,66	21,73	103,00	690,50	

ПОЛДНИК

Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Ряженка	120	4,30	3,00	5,00	64,00	№401 Дели2010
Булочка сдобная	50	3,8	4,8	22,3	148	№257 Партнер2014 г. Уфа
Напиток из урюка	180	0,6	0,1	15,0	63	ТТК №68
Итого:	450	9,10	8,26	54,30	327,70	
ВСЕГО:	1690,5	44,03	47,04	220,26	1482,12	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша ячневая молочная с маслом	200/5	9,50	8,80	20,10	198,00	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,21	5,13	15,16	115,50	№1 Дели2010
Итого:	420	12,93	15,27	47,20	378,50	
Сок	125	0,60	0,06	22,00	91,00	№418Дели2016
Итого:	125	0,60	0,06	22,00	91,00	
	545	13,53	15,33	69,20	469,50	
ОБЕД						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34 Дели2016
Суп картофельный с горохом с курицей и гречками	200/10/10	3,80	3,50	20,50	129,00	ТТК№139
Биточки рубленые из говядины паровые	70	8,60	11,00	12,00	180,00	ТТК №7Д
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	49,00	№ 390 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	680,5	20,40	22,17	102,80	692,00	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	10	3,85	5,40	29,85	185,00	
Молоко кипяченое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	№419 Дели2016
Пудинг из творога с рисом с повидлом	130/20	9,00	10,40	28,30	242,00	№ 250 Дели 2016
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,40	№393Дели2010
Итого:	470	16,37	18,81	74,05	531,80	
ВСЕГО:	1695,5	50,29666667	56,3116667	246,051667	1693,3	

День -9 ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая я ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Суп молочный с вермишелью	200	8,90	8,40	32,90	243,00	№100 Дели 2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,57	6,85	14,66	139,42	№3 Дели2010
Итого:	425	13,53	15,27	52,55	402,42	
Фруктовое пюре	125	0,00	0,00	11,00	44,00	
Итого:	125	0,00	0,00	11,00	44,00	
	525	13,53	15,27	63,55	446,42	

ОБЕД						
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,00	№ 42 Дели 2016
Борщ со свежей капустой, картофелем на м/б, со сметаной	200/5	3,00	7,90	18,80	158,00	№63 Дели 2016
Плов из отварной говядины	160	13,50	12,20	35,00	303,00	№108"Партнер"2014
Напиток из урюка	180	0,6	0,1	15,0	63	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	655,5	21,45	20,85	106,60	697,50	
ПОЛДНИК						
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№386Дели2016
Катык	120	4,11	3	5,45	67,74	№401Дели2010
Пирожок печёный с повидлом	50	1,00	2,00	43,50	196,00	№437 Дели2016
Напиток шиповника	180/5	0,6	0,3	6,5	31	ТТК № 59
Итого:	455	6,11	5,70	67,45	347,94	
ВСЕГО:	1660,5	41,09	41,82	237,60	1491,86	

День 10 - ый

день 10 - вы

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая я ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша полбяная молочная с маслом	200/5	8	7,8	19	194	ТТК №1
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,21	5,13	15,16	115,50	№1 Дели2010
Итого:	420	12,63	15,51	47,77	396,80	№418Дели2016
Сок	125	0,50	0,80	15,00	69,00	
Итого:	125	0,50	0,80	15,00	69,00	
	545	13,13	16,31	62,77	465,80	
ОБЕД						
Салат витаминный	50	0,75	0,06	1,20	8,34	№15 Партенр 2009г
Суп с гречневой крупой и картофелем с курицей	200/10	3,35	7,20	13,80	134,00	№86 Дели 2016
Ёжики рыбные с рисом в томатном соусе	90	7,20	9,30	6,00	136,50	ТТК №32Д
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партнер 2014
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	700,5	18,60	21,63	85,30	610,84	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия крекер	10	1,20	1,90	31,50	147,00	№401 Дели2010 № 322 Сб Самара 2013г № 411 Дели2016
Кефир	120	4,01	3,00	5,53	74,18	
Запеканка из творога с крошкой	150	10,00	10,00	35,20	271,00	
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	
Итого:	465	15,27	14,92	77,22	512,18	
ВСЕГО:	1710,5	47,00	52,86	225,29	1588,82	

День 11 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/5	8,00	6,60	26,00	195,40	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,57	6,85	14,66	139,42	№3 Дели2010
Итого:	425	13,79	14,79	52,60	399,82	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,40	0,40	12,00	53,20	
	525	14,19	15,19	64,60	453,02	
ОБЕД						
Салат из свеклы и моркови	50	0,55	0,10	1,90	12,00	ТТК 67
Суп из овощей с мясными фрикадельками, со сметаной	200/15/6	6,20	4,25	29,00	179,05	№64 "Партнер"2014
Гуляш из куриной грудки	45/45	7,56	5,70	3,00	130,00	ТТК №91
Рис отварной с овощами	130	5,5	5	23	129	№334 Дели2016
Компот из сухофруктов	180	0,18	0,1	25,8	89	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	716,5	21,79	15,55	100,70	621,55	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия вафли	21	2,20	5,50	26,30	158,00	
Молоко кипяченое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	№419 Дели2016
Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,00	№229 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,40	№393Дели2010
Итого:	471	16,02	17,42	67,10	484,30	
ВСЕГО:	1712,5	52,00	48,16	232,40	1558,87	

День 12 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша "Дружба" молочная с маслом	200/5	5,20	5,80	25,20	173,80	ТТК №7
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,21	5,13	15,16	115,50	№1 Дели2010
Итого:	420	9,83	13,51	53,97	376,60	
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,40	0,40	12,00	53,20	
	520	10,23	13,91	65,97	429,80	
ОБЕД						
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,00	№42 Дели2016
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и гречками	200/15/10	3,25	3,00	18,00	112,00	ТТК№139
Гречка с фаршем и овощами	130	7,30	10,00	33,20	252,00	ТТК №1630 от 10.11.2021
Напиток из урюка	180	0,6	0,1	15,0	63	ТТК №68
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,5	18	82,5	
Итого:	645,5	13,70	13,66	92,70	546,00	
ПОЛДНИК						

Кондитерские изделия	10	3,86	3,38	32,00	168,00	
печенье						
Ряженка	120	4,30	3,00	5,00	64,00	№401 Дели2010
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Сок	125	0,60	0,06	22,00	91,00	№418Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	355	10,96	7,07	82,30	430,70	
ВСЕГО:	1520,50	34,89	34,64	240,97	1406,50	
ИТОГО за 12 дней:	20063,00	545,87	588,18	2813,02	18596,75	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ
2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается их замена на равноценные

по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №11)

При составлении примерного 10-дневного меню предусмотрен усиленный полдник с включением блюд ужина.

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

3.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных

учреждений, Тутьляев В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.

3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г

3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания

Тутьляев В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.

3.5. Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 5, 2003

3.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2015гг.

3.6. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.

3.7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г

3.8. Техничко-технологические карты

5. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина 1 категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);

сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)

яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

картофель, овощи (морковь, свекла, капуста, лук ...) рассчитаны с учетом сезонности

огурцы и помидоры свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой

сметана с массовой долей жира 15%

кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%