

"Согласовано"



*Заведующий*  
*Л.А. Иванова 1.7.1*

"Утверждено"

Заместитель генерального директора по организационным вопросам АО "Департамент продовольствия и социального питания г. Казань"

*А.К. Агапова*  
А.К. Агапова

Январь 2025г.



Примерное 10-дневное меню

для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях от 3-7 лет с 7-12 часовым пребыванием

1 неделя

День 1 - в/н

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша манная молочная с маслом	200/3	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,90	4,40	13,00	99,00	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>418</b>	<b>11,96</b>	<b>14,42</b>	<b>42,49</b>	<b>347,00</b>	
Сок абрикосовый	125	0,90	0,08	22,00	91,00	№418 Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0,90</b>	<b>0,08</b>	<b>22,00</b>	<b>91,00</b>	
	<b>543</b>	<b>12,86</b>	<b>14,50</b>	<b>64,49</b>	<b>438,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежей капусты	50	0,70	2,50	4,50	44,00	№21 Дели2016
Суп вермишелевый с картофелем и курицей	200/15	3,86	5,80	15,24	133,00	№88 Дели 2016 ТТК № 1152 от 09.10.2020 и №364 С-Петербург 2008
Тефтели из говядины с соусом томатным	70/10	6,2	6,5	5	103	№334 Дели2016
Рис отварной с овощами	190	6,5	5	38,6	225	№284 Партнер2014
Кисель	180			10,00	40,00	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>692,5</b>	<b>19,06</b>	<b>20,20</b>	<b>91,34</b>	<b>627,50</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка Домашняя	50	4,90	5,00	38,00	217,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Катык	110	3,77	2,75	5	62,1	№401 Дели2010
Рягу с курицей	120/25	6,00	9,50	16,90	177,00	ТТК №63
Напиток шиповника	180/5	0,6	0,3	6,5	31	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>16,79</b>	<b>17,71</b>	<b>76,24</b>	<b>534,10</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1745,5</b>	<b>48,71</b>	<b>52,41</b>	<b>232,07</b>	<b>1599,60</b>	

День 2-ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша гречиха молочная с маслом	200/3	5,20	5,80	25,20	174,00	ТТК №7
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,00	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	№3 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>418</b>	<b>11,62</b>	<b>14,38</b>	<b>51,64</b>	<b>383,00</b>	
Фрукты свежие апельсин	85	0,34	0,34	10,50	47,00	№ 368 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>85</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>10,50</b>	<b>47,00</b>	
	<b>503</b>	<b>11,96</b>	<b>14,72</b>	<b>62,14</b>	<b>430,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дели2016

Суп из овсяной с курицей, со сметаной	200/15/6	3,50	7,80	19,70	163,00	№64 "Партнер"2014
Биточки рубленые из рыбы	70	8,75	6,80	8,15	129,00	ТТК №3Д
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 сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>688,5</b>	<b>18,45</b>	<b>22,04</b>	<b>86,85</b>	<b>620,50</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	10	3,20	3,38	27,00	151,00	
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели2016
Суфле из творога с повидлом	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
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>16,34</b>	<b>18,80</b>	<b>75,04</b>	<b>535,00</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1691,5</b>	<b>46,75</b>	<b>55,56</b>	<b>224,03</b>	<b>1585,50</b>	

День 3 - ий

Принем пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	ценность Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша геркулесовая молочная с маслом	200/3	6,70	7,50	22,00	182,00	ТТК №5
Чай с молоком, сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с мясом сливочным	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>418</b>	<b>11,21</b>	<b>14,15</b>	<b>49,19</b>	<b>370,00</b>	
Сок яблочно-абрикосовый	125	0,90	0,06	22,00	91,00	№418/Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0,90</b>	<b>0,06</b>	<b>22,00</b>	<b>91,00</b>	
	<b>543</b>	<b>12,11</b>	<b>14,21</b>	<b>71,19</b>	<b>461,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,00	№42 Дели2016г
Суп с рисовой крупой и картофелем с мясными фрикадельками	200/15	5,50	5,20	16,20	134,00	№86 Дели 2016
Котлеты рубленые из птицы	70	8,10	10,80	11,00	178,00	№ 205, справ. М2003
Картофель тушеный	130	2,65	5,29	16,00	122,00	№138 Партнер г. Уфа 2014
Компот из сухофруктов	180	0,18	0,1	25,9	89	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>682,5</b>	<b>18,98</b>	<b>21,84</b>	<b>95,56</b>	<b>642,50</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Ряженка	110	3,19	2,75	4,62	59,00	№401 Дели2010
Булочка Дорожная	50	3,55	5,91	30,10	188,00	№453 Дели 2016
Яйно вареное	48	5,10	4,60	0,30	63,00	№227 Дели 2016
Капуста тушеная (в сметанном соусе)	130	3,25	5,3	25,3	162	ТТК№53Д
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
<b>Итого:</b>	<b>543</b>	<b>16,67</b>	<b>18,74</b>	<b>75,15</b>	<b>539,00</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1768,5</b>	<b>47,76</b>	<b>54,79</b>	<b>241,90</b>	<b>1642,50</b>	

День 4 - ий

Принем пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	ценность Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/3	8,00	6,60	26,00	195,40	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	№3 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>418</b>	<b>13,22</b>	<b>13,94</b>	<b>50,77</b>	<b>382,40</b>	
Фрукты свежие яблоко	85	0,34	0,34	11,27	49,00	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>85</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>11,27</b>	<b>49,00</b>	
	<b>503</b>	<b>13,56</b>	<b>14,28</b>	<b>62,04</b>	<b>431,40</b>	

ОБЕД						
Салат из свеклы и моркови	50	1,30	2,50	6,00	51,00	ТТК №60
Щи со свежей капустой, картофелем, мяс/б и сметаной	200/5	4,60	8,00	23,80	186,00	№73 Дели 2016
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	160	10,9	11,1	33,58	278	ТТК №29 Д
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	632,5	18,60	22,00	91,38	637,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия вафли	21	1,20	6,20	22,00	148,00	
Кефир	110	3,68	2,75	5,07	68,00	№401 Дели2010
Суфле рыбные	100	5,60	5,40	5,62	94,00	№208, сб.дмет2002
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,00	№218 Дели 2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	566	16,86	18,13	76,92	546,00	
ВСЕГО:	1701,5	49,02	54,41	230,34	1614,90	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша полбяная молочная с маслом	200/3	8,2	7,9	19,2	180	ТТК №1
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,00	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	№1 Дели2010
Итого:	413	12,53	14,83	45,70	366,00	
Сок вишневый	125	0,60	0,06	21,00	95,00	№418/Дели2016
Итого:	125	0,60	0,06	21,00	95,00	
	538	13,13	14,89	66,70	461,00	
ОБЕД						
Салат витаминный	50	0,75	1,32	4,00	31,00	№15 Парнер 2009
Свекольник с курицей, со сметаной	200/10/6	3,80	5,40	18,60	138,00	№35,сб Пермь2001
Плов из курицы	160	11,8	13,5	38,9	324	№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:	643,5	18,25	20,72	91,30	624,50	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия крекер	10	5,80	4,00	32,00	187,00	
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели2016
Запеканка картофельная с овощами, соусом	130/20	6,50	10,50	24,30	218,00	№293, справ.М.2003
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	475	16,38	17,43	75,13	523,00	
ВСЕГО:	1656,5	47,76	53,04	233,13	1608,50	

2 неделя

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/3	6,70	7,50	22,00	182,00	ТТК №5
Чай с молоком, сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	№3 Дели2010
Итого:	423	13,30	15,80	49,13	393,00	
Фрукты свежие яблоко	85	0,34	0,34	11,27	49,00	№ 386 Дели 2016

Итого:	85	0,34	0,34	11,27	49,00	
	508	13,64	15,40	60,40	442,00	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежей капусты	50	0,70	2,50	4,50	44,00	№21 Дели2016
Рассольник Ленин районский 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
Макаронны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,00	№218 Дели 2016
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	687,5	18,86	21,50	91,70	636,50	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка сдобная	50	3,8	4,8	22,3	148	№257 Партнер2014 г. Уфа
Ряженка	110	3,19	2,75	4,62	59,00	№401 Дели2010 11.11.2021
Гречка с фаршем и овощами	130	7,30	10,00	33,20	252,00	10.11.2021
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	495	15,87	17,73	74,95	526,00	
ВСЕГО:	1690,5	48,37	55,37	227,05	1604,50	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша ячменная молочная с маслом	200/3	9,50	8,80	20,10	198,00	ТТК №8 №270 Партнер г. Уфа 2014
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	№1 Дели2010
Итого:	413	12,63	14,49	44,93	362,00	
Сок персик-яблони	125	0,60	0,06	22,00	91,00	№418Дели2016
Итого:	125	0,60	0,06	22,00	91,00	
	538	13,23	14,55	66,93	453,00	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дели2016
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и гречкой	200/15/10	3,80	3,50	20,50	129,00	ТТК №139
Тефтели рыбные с маслом	70/3	8,40	9,60	12,00	169,00	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 сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	695,5	18,40	20,54	91,50	626,50	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	10	3,00	4,38	24,00	147,00	
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели2016
Пуллинг из творога с рисом с пшеницей	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
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
Итого:	480	16,14	17,70	76,34	528,40	
ВСЕГО:	1713,5	47,77	52,79	234,77	1607,90	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						

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 Дели 2016
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	№3 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>420</b>	<b>12,96</b>	<b>14,42</b>	<b>50,72</b>	<b>385,00</b>	
Фрукты свежие яблоко	85	0,34	0,34	11,27	49,00	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>85</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>11,27</b>	<b>49,00</b>	
	<b>505</b>	<b>13,30</b>	<b>14,76</b>	<b>61,99</b>	<b>434,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,00	№42 Дели 2016г
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 сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>632,5</b>	<b>19,65</b>	<b>20,62</b>	<b>95,30</b>	<b>643,00</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка молочная	50	0,90	1,80	43,60	194,00	№779, сбшк 2004
Катык	110	3,77	2,75	5	62,1	№401 Дели 2010
Рагу из птицы с овощами	120/25	10,7	13,7	11	210	ТТК №4Д
Напиток шоколадный	180/5	0,011	0,001	5,168	21	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
<b>Итого:</b>	<b>510</b>	<b>16,90</b>	<b>18,41</b>	<b>74,61</b>	<b>534,10</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1647,5</b>	<b>49,85</b>	<b>53,79</b>	<b>231,90</b>	<b>1611,10</b>	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	ценность Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/3	8,2	7,9	19,2	180	ТТК №1
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,00	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,91	4,35	12,89	99,00	№1 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>425</b>	<b>12,53</b>	<b>14,83</b>	<b>45,70</b>	<b>366,00</b>	
Сок яблоко-груша	125	0,60	0,06	21,00	91,00	№ 368 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0,60</b>	<b>0,06</b>	<b>21,00</b>	<b>91,00</b>	
	<b>550</b>	<b>13,13</b>	<b>14,89</b>	<b>66,70</b>	<b>457,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат витаминный	50	0,75	1,32	4,00	31,00	№15 Партнер 2009
Суп с гречневой крупой и картофелем с мясными фрикадельками	200/15	3,35	7,20	13,80	134,00	№86 Дели 2016 ТТК №7Д акт к.п. 2014
Биточки рубленные из говядины	70	8,90	8,40	21,50	197,00	№137 Партнер 2014
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№284 Партнер 2014
Кисель	180			10,00	40,00	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>682,5</b>	<b>18,50</b>	<b>21,76</b>	<b>92,30</b>	<b>639,50</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия крекер	10	1,50	4,00	27,10	150,00	
Кефир	110	3,68	2,75	5,07	68,00	№401 Дели 2010
Запеканка рыбная с рисом и овощами	150	10,20	12,90	30,00	276,00	ТТК №3
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
<b>Итого:</b>	<b>475</b>	<b>16,96</b>	<b>19,83</b>	<b>77,00</b>	<b>561,00</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1707,5</b>	<b>48,59</b>	<b>56,48</b>	<b>236,00</b>	<b>1657,50</b>	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	ценность Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/3	8,00	6,60	26,00	195,00	ТТК №6
Чай с молоком, сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели 2010
Бутерброд с сыром, маслом	25/7/3	4,00	6,00	12,83	122,00	№3 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>423</b>	<b>14,60</b>	<b>14,90</b>	<b>53,13</b>	<b>406,00</b>	
Фрукты свежие яблоко	85	0,34	0,34	10,30	45,00	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>85</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>10,20</b>	<b>45,00</b>	
	<b>508</b>	<b>14,94</b>	<b>15,24</b>	<b>63,33</b>	<b>451,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы и моркови	50	1,30	2,50	6,00	51,00	ТТК №60
Суп из овощей с курицей, со сметаной	200/15/6	3,50	7,80	19,70	163,00	№64 "Партнер" 2014
Гуляш из куриной грудки	45/45	7,56	5,70	3,00	130,00	ТТК №91
Макаронные отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,00	№218 Дели 2016
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	
<b>Итого:</b>	<b>708,5</b>	<b>19,14</b>	<b>20,10</b>	<b>101,90</b>	<b>684,50</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия вафли	21	3,20	6,20	42,30	237,00	
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели 2016
Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,00	№229 Дели 2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,00	№ 411 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,52	0,16	9,84	47,00	
<b>Итого:</b>	<b>518</b>	<b>15,78</b>	<b>17,81</b>	<b>74,73</b>	<b>522,00</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1734,5</b>	<b>49,86</b>	<b>53,15</b>	<b>239,96</b>	<b>1657,50</b>	
<b>ИТОГО за 10 дней:</b>	<b>17057,00</b>	<b>484,42</b>	<b>541,80</b>	<b>2331,15</b>	<b>16189,50</b>	

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 блюда ужина.

документы:

- 3.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Моисильный 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 Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.
  - 3.4. Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москва, выпуск 4, 2003 2014г.
  - 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
4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
- говядина 1 категории убитая (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%