

Утверждено
Директор ООО "АЕК-Паймент"
Рахматуллин Р.Р.

Примерное 10-дневное меню
для организации питания детей от 1 года до 3 лет
в санаторных лечебных учреждениях
(с tuberкулезной интоксикацией)
с 12-часовым пребыванием



Основано на
Форме меню дошкольной образовательной
организации
Ирина Юрьевна Иванова З.М.
Детский сад

День 1-ый

Наименование блюда и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во (в г.) брутто	Кол - во (в г.) нетто	Планируемые затраты			Средств на оплату продуктов	Средств на оплату услуг
ЗАВТРАК									
Каши геркулесовая молочная с маслом сливочным		140/5			5,81	7,73	26,32	188,86	0,67
	Каша геркулесовая		18,00	18,00					
	Молоко		123,00	123,00					
	Сахар		2,00	2,00					
	Соль поваренная		0,40	0,40					
	Масло сливочное		5,00	5,00					
Яйцо вареное	яйцо	20	24,00	20,00	2,59	2,30	0,14	31,50	№227 СБ дошк 2016
Кофейный напиток с молоком		180/6			2,85	2,41	10,35	74,38	1,17
	Кофейный напиток		2,50	2,50					
	Сахар		6,00	6,00					
	Молоко		90,00	90,00					
	Вода		108,00	108,00					
Бутерброд с сыром, маслом сливочным		25/10/5			3,85	7,02	12,92	132,84	0,07
	Хлеб пшеничный		25,00	25,00					
	Сыр		10,20	10,00					
	Масло сливочное		5,00	5,00					
Итого:		391			15,10	19,46	49,73	437,78	1,91
2-ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки, груши, апельсины, или бананы или мандарины)		150	150,00	150,00	0,60	0,60	14,70	70,50	15,00
Итого:		150			0,60	0,60	14,70	70,50	15,00
ОБЕД									
Салат из кукурузы к/б		30			0,86	1,85	2,41	29,79	2,79
	кукуруза к/б		46,60	27,90					
	сахар		0,60	0,60					
	Масло растительное		1,80	1,80					
Суп картофельный с клецками из картофеля, лука, капусты, томата		150/10			4,92	4,72	44,80	415,56	3,69
	картофель-брейеры потр с/м		24,30	23,00					
	масса отварной макарон пшеницы			10,00					
	картофель		66,00	20,00					
	морковь		7,50	6,00					
	лук репчатый		7,20	6,00					
	масло растительное		1,50	1,50					
	соль поваренная		0,50	0,50					
	безон		112,50	112,50					
	кислота			15,00					
	лук репчатый		4,60	4,60					
	масло сливочное		0,50	0,50					
	яйцо		1,80	1,32					
	вода		7,30	7,30					
	соль поваренная		0,10	0,10					
	масса теста			13,50					
	масса готовых клецок			15,00					
Плов из отварной пшеницы		150			12,71	7,85	26,80	229,00	4,52
	картофель-брейеры с/м		58,50	55,20					
	масса отварной пшеницы			24,00					
	масло сливочное		5,00	5,00					
	лук репчатый		8,90	7,40					
	морковь		12,50	10,00					
	картофель		32,00	32,00					
	вода		65,00	65,00					
	соль поваренная		0,50	0,50					
	картофель			126,00					
Напиток из сухофруктов		150			0,50	0,07	14,00	60	0,54
	сухофрукты		12,75	12,50					
	сахар		5,00	5,00					
	вода		152,00	152,00					
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23	0,00
Итого:		666			23,59	15,35	83,13	874,18	11,54
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Кисломолочный напиток (кашка, кефир, напиток из творога, ряженка)	кисломолочный напиток	180	185,00	180,00	5,22	4,50	7,56	91,20	0,54
Компот из фруктов	компот	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40	0,00
Пудинг рыбный		45/15			8,98	2,93	4,40	80,00	0,32
	рыба (минтай с/м БГ)		51,54	37,90					
	масса отварной рыбы			30,00					
	Хлеб пшеничный		6,20	6,20					
	яйцо		4,80	4,00					
	молоко		9,00	9,00					
	масло сливочное		1,70	1,70					
	соль поваренная		0,30	0,30					
	Масло растительное		0,80	0,80					
	масса пудинга			45,00					
	Соус молочный								
	молоко		7,50	7,50					
	масло сливочное		0,80	0,80					
	Мука пшеничная		0,80	0,80					
	Вода		7,50	7,50					
	Сахар		0,15	0,15					
	соль поваренная		0,09	0,09					
	масса соуса			15,00					
Пюре Картофельное		120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53
	Картофель		136,80	102,60					
	Молоко		18,96	18,00					
	Масло сливочное		4,20	4,20					
	соль поваренная		0,45	0,45					
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00
Чай с сахаром		150/5			0,06	0,02	5,01	19,95	0,03
	чай зеленый		0,40	0,40					
	Сахар		5,00	5,00					
	Вода		150,00	150,00					
Итого:		565			20,50	13,49	62,97	454,92	15,42
ВСЕГО:		1661			59,77	48,69	210,54	1537,35	43,87

Лист 2-ой

Питание: меню блюд и продуктов										
Ингредиенты	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур	
		блюда	блюда	белки	жиры	угл-ва				
ЗАВТРАК										
Каша: овсяная молочная с маслом сливочным	140/5			3,78	7,58	22,99	175,20	0,67	ТК №1Д	
Крупа овсяная		18,00	18,00							
Молоко		70,00	70,00							
Вода		53,00	53,00							
Сахар		2,00	2,00							
соль поваренная		0,40	0,40							
Масло сливочное		5,00	5,00							
Какао с молоком	180/6			3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	№416 Дели 2016	
Какао-порошок		2,00	2,00							
Сахар		6,00	6,00							
Молоко		110,00	110,00							
Вода		80,00	80,00							
Булочка с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016	
Батон мясной		25,00	25,00							
Масло сливочное		5,00	5,00							
Пюре из картофеля	180	180,00	180,00	5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	ТТК	
Итого:	541			14,59	19,62	54,34	456,48	2,64		
2 - ой ЗАВТРАК										
Сок в нед. упаковке	200	200,00	200,00	1,00	0,90	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016	
Итого:	288			1,08	0,89	20,20	84,80	4,00		
ОБЕД										
Салат из моркови с сахаром	40			0,50	0,04	4,65	20,92	1,92	№42, Сб Дели 2016	
морковь		48,00	38,40							
сахар		2,00	2,00							
Борщ со свеклой капустой, с картофелем на мясном бульоне, с маслом говяжьим, со сметаной	150/10/5			4,61	4,08	6,79	85,14	6,43	№63, Сб Дели 2016	
говядина (попайка Б/к)		16,00	16,00							
масса отварной говядины			10,00							
капуста свежая		15,00	12,00							
картофель		15,96	12,00							
морковь		9,38	7,50							
лук репчатый		7,14	6,00							
свекла		30,72	24,00							
масло растительное		3,00	3,00							
сахар		0,15	0,15							
томатная паста		1,50	1,50							
соль поваренная		0,50	0,50							
бульон		120,00	120,00							
сметана		5,00	5,00							
Грибы из отварной говядины	30/30			8,73	10,07	1,73	132,60	0,56	№23 Сб Дели 2017	
говядина попайка Б/к		45,00	45,00							
соль поваренная		0,30	0,30							
масса отварной говядины		30,00	30,00							
морковь		13,13	10,50							
лук репчатый		6,36	5,30							
вода питьевая		22,50	22,50							
томатная паста		0,90	0,90							
мука пшеничная в/с		1,50	1,50							
масло растительное		2,00	2,00							
соль поваренная		0,15	0,15							
Каши гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	110/2			6,45	3,13	29,16	170,14	0,00	№179 Сб Дели 2016	
гречневая крупа		52,40	52,40							
вода питьевая		78,10	78,10							
соль поваренная		0,30	0,30							
масло сливочное		2,00	2,00							
Компот из свежих яблок	150			0,12	0,12	20,91	85,95	2,85	№342 Сб Дели 2017	
яблоки свежие		28,50	25,00							
сахар		5,00	5,00							
вода		152,00	152,00							
Хлеб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012	
Хлеб ржаной	35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели +, 2012	
Итого:	592			25,08	18,10	91,86	634,55	11,76		
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК										
Хлебомолочный напиток (какао, кофе, напиток ароматизированный, разбавка)	180			5,22	4,50	7,56	91,20	0,54	№420 Сб Дели 2016	
хлебомолочный напиток		185,00	180,00							
Борщевская вагучка	130			15,98	9,50	50,58	350,13		ТТК №110 от 15.02.2013	
посыпка из:										
Масло сливочное		9,00	9,00							
Мука пшеничная		17,00	17,00							
Сахарный песок		9,00	9,00							
творожная начинка:										
Творог		68,00	68,00							
сахарный песок		13,50	13,50							
Яйцо куриное		16,20	13,50							
посыпка верх:										
Масло сливочное		3,50	3,50							
Мука пшеничная		7,20	7,20							
Сахарный песок		3,50	3,50							
Чай с сахаром и лимонном	150/5/5			0,10	0,02	5,18	21,78	2,24	№412 Дели 2016	
чай розовой		0,40	0,40							
Сахар		5,00	5,00							
лимон		5,55	5,00							
Вода		150,00	150,00							
Фрукты свежие (абрикоты, яблоки, бананы, апельсины, мандарины)	750	150,00	150,00	2,25	0,75	31,50	144,00	10,00	табл 9 стр 186, Дели +, 2012	
Итого:	478			21,39	14,82	63,32	463,11	2,78		
Итого:	1883			61,89	51,75	229,72	1638,94	21,18		

Пом. 3 - ий										
Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол. по брутто	Кол. по нетто	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины	Сборник рецептур
					белки	жиры	угл. ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК										
Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным		140/5			4,24	6,37	23,41	168,76	0,60	ТТК №7Д
	Крупа рисовая		10,00	10,00						
	Крупа пшеница		7,50	7,50						
	Молоко		75,00	75,00						
	Вода		48,00	48,00						
	Сексис		2,00	2,00						
	соль поваренная		0,40	0,40						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Чай с молоком, сахаром		180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб. дошк.
	чай весовой		0,45	0,45						
	Сахар		6,00	6,00						
	Молоко		92,00	90,00						
	Вода		90,00	90,00						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным		25/10/3			3,85	7,02	12,92	132,84	0,07	№69 сб. дошк. 2016
	Батон нарезной		25,00	25,00						
	Сыр		10,20	10,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		371			11,12	15,79	46,81	377,36	2,05	
2 - ой ЗАВТРАК										
Фрукты свежие		150	150,00	150,00	1,35	0,30	12,15	64,50	90,00	табл 9 стр 184, Приложение 2012
(яблоки, груши, апельсины, или бананы или мандарины)										
Итого:		150			1,35	0,30	12,15	64,50	90,00	
ОБЕД										
Салат из свежих капусты с морковью		40			0,56	2,03	3,61	34,96	12,98	№621 сб. дошк. Дешк. 2016
	капуста свежая б/к		41,60	33,30						
	масло растительное			30,00						
	морковь		8,75	7,00						
	соль поваренная		0,40	0,40						
	уксусный рассол		2,00	2,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
Суп картофельный с рыбными фрикадельками		150/20			4,76	2,10	10,11	90,10	7,53	№413 сб. дошк. 2017
	картофель		80,00	60,00						
	морковь		7,50	6,00						
	лук репчатый		7,14	6,00						
	томатная паста		0,60	0,60						
	масло растительное		1,50	1,50						
	Бульон		105,00	105,00						
	соль поваренная		0,50	0,50						
	фрикадельки рыбные			20,00						
	концентрат ПЕГ с/м		25,80	18,80						
	или фарш рыбный		19,00	18,80						
	яйцо куриное		2,88	2,40						
	лук репчатый		3,60	3,00						
	соль поваренная		0,24	0,24						
	вода питьевая		5,00	5,00						
	масло подсолнечника			25,00						
	фрикадельки			20,00						
	масло растительное			20,00						
Биточки "Домашние"		60			8,89	6,95	12,82	132,65	0,06	Акт. прилагается от 25.12.2017 №609
	шницель - бройлеры с/м		72,40	47,00						
	или фарш куриный		49,35	47,00						
	морковь		13,75	12,00						
	лук репчатый		15,00	15,00						
	Масло растительное		1,00	1,00						
	масло сливочное			7,50						
	соль поваренная		0,60	0,60						
	яйцо		0,72	0,60						
	Муча пшеничная		4,50	4,50						
	масло подсолнечника			72,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
Макaronные изделия отварные с маслом сливочным		110/2			4,06	4,76	19,42	136,73	0,00	№6205 сб. дошк. 2017
	макаронные изделия		38,50	38,50						
	Вода питьевая		231,00	231,00						
	Соль поваренная		0,45	0,45						
	Масло сливочное		2,00	2,00						
Каша		150			0,45	0,08	13,50	62,70	0,83	ТТК
	Каша, концентрат		17,50	17,50						
	Сахар		5,00	5,00						
	вода		150,00	150,00						
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дешк. 2012
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дешк. 2012
Итого:		597			23,31	16,59	89,38	597,24	21,40	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток (кефир, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток	180	185,00	180,00	5,22	4,50	7,56	91,20	0,54	№6420 сб. дошк. 2016
Кондитерское изделие	вафли	20	20,00	20,00	0,75	6,10	12,50	108,50		табл 6 стр 136, Дешк. 2012
Сырок натуральный		130			12,08	21,52	2,29	251,03	0,25	№6229, сб. дошк. 2016
	яйцо		96,00	80,00						
	молоко		55,00	55,00						
	масло сливочное		2,00	2,00						
	соль поваренная		0,30	0,30						
	масло растительное			130,00						
Рыба отварная		60			10,53	0,41	0,47	48,00	0,44	№6256, сб. дошк. 2016
	голубина ПЕГ		100,00	73,00						
	Соль поваренная		0,40	0,40						
	лук репчатый		4,80	4,00						
	Морковь		2,50	2,00						
	масло растительное			60,00						
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дешк. 2012
Напиток из циклопана	циклопаник	150/5	15,30	15,00	0,51	0,21	5,57	26,15	36,60	№6399 сб. дошк.
	сахар		5,00	5,00						
	вода		150,00	150,00						
Итого:		575			31,37	32,88	43,16	595,45	37,83	
ВСЕГО:		1693			67,15	65,95	190,51	1634,55	151,28	

Лист 4 - из 8

Наименование блюда и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол. во брусто	Кол. во всего	Питательные вещества			Энергетическая	Витамины	Содержит продукты
					белки	жиры	угл. ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК										
Каши жидкая молочная с маслом сливочным	Крупа ячменная Молоко Вода Сахар соль поваренная Масло сливочное	140/5	17,50 70,00 53,00 2,00 0,40 5,00	17,50 70,00 53,00 2,00 0,40 5,00	4,72	6,25	23,28	184,67		ТТК №10Д
Котлеты рубленные из говядины	говядина (котлетное мясо) или фарш говяжий Лук репчатый масло растительное Хлеб пшеничный вода питьевая сладкий манноватный соль поваренная масса полуфабриката масло растительное Масло сливочное	50	36,57 36,57 10,4 1 8,13 10 5 0,4 0,6 5	35 35 8,75 1 8,13 10 5 0,4 0,6 5	8,42	9,35	8,22	180,76	0,60	СБ доп. №299, 2016
Кофейный напиток с молоком	Кофейный напиток Сахар Молоко Вода	180/6	2,50 6,00 90,00 108,00	2,50 6,00 90,00 108,00	2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414, Дели 2016
Бутерброд с маслом сливочным	Батон нарезной Масло сливочное	25/5	25,00 5,00	25,00 5,00	1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
Итого:		411			17,91	22,36	44,77	408,51	1,77	
Сок в виде узваров	2 - ой ЗАВТРАК	200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
Итого:		288			1,88	0,88	20,20	84,80	4,00	
ОБЕД										
Салат из овощей с яблоками	овощи яблоки свежие масло растительное	40	41,00 8,00 2,00	32,00 7,00 2,00	0,44	3,10	2,07	30,68	2,58	№36 доп. 2016
Суп картофельный с мясной жареной на бульоне из птицы, с маслом сливочным	индейка филе (филе тушек или филе) масса отварного филе индейки карта. пшеница картофель морковь лук репчатый масло растительное соль поваренная бульон или вода	150/10	14,00 10,00 9,00 60,00 7,50 7,14 1,50 0,5 105,00	14,00 10,00 9,00 45,00 6,00 6,00 1,50 0,5 105,00	3,72	3,74	7,30	80,85	5,26	№85 сб доп. 2016
Индейка тушеная с овощами по-татарски	филе индейки соль поваренная масса отварного филе лук репчатый морковь Масло сливочное бульон	30/30	42,00 0,30 26,40 12,50 2,50 10,00	42,00 0,30 20,00 12,00 2,50 10,00	10,03	8,30	17,97	101,63	16,41	ТТК №753 от 01.08.2017
Пюре Картофельное	Картофель Молоко Масло сливочное соль поваренная	120	136,80 18,96 4,20 0,45	102,60 18,00 4,20 0,45	2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№339 СБ доп. 2016
Компот из урюка	урюк масса отварных сухофруктов Вода сахар	150	15,30 152,00 5,00	15,00 152,00 5,00	0,35	0,02	13,83	56,83	0,00	№394 СБ доп. 2016
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:		594			21,58	19,65	86,14	519,59	38,78	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток (кефир, кефир, йогурт, ацидофилин, ряженка)	кисломолочный напиток	180	185,00	180,00	5,22	4,50	7,56	91,20	0,54	№420 СБ доп.
Сдоба обжаренная	мука пшеничная в/с мука пшеничная в/с из продукт сахарный песок масло сливочное масло сливочное (для заливки) яйцо куриное дрожжи сухие соль поваренная вода питьевая масса полуфабриката масло растительное	25	17,80 0,75 1,85 0,55 0,74 0,78 0,07 0,27 7,80 28,80 0,05	17,80 0,75 1,85 0,55 0,74 0,65 0,07 0,27 7,80 28,80 0,05	1,94	1,18	13,07	71		№449 СБ доп. 2016
Запеканка творожная с молоком стученным	Творог Крупа манная Яйцо Сахар Сметана Масло сливочное Сладкий манноватный соль поваренная молоко стученное	130/20	121,55 7,80 6,50 10,40 5,20 5,20 5,20 0,65 20,40	119,20 7,80 5,42 10,40 5,20 5,20 5,20 0,65 20,00	24,20	20,06	32,78	408,20	0,54	№251, сб доп. 2016
Чай с сахаром	чай зеленый Сахар Вода	150/5	0,40 5,00 150,00	0,40 5,00 150,00	0,053	0,015	5,02	20,08	0,02	№410, 411 Дели 2016
Итого:		518			31,41	25,76	88,43	889,98	1,10	
ВСЕГО:		1716			71,98	67,77	219,55	1702,58	45,68	

Лист 5 - из 11

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порций	Кол. по брутто	Кол. по нетто	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины	Ссылки на ресурсы
					белки	жир	угл. ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК										
Капша молочная с маслом сливочным		140/5			4,26	6,05	22,64	162,46	0,82	ТТК №4Д
	Крупа манная		18,00	18,00						
	Молоко		123,00	123,00						
	Сахар		2,00	2,00						
	соль поваренная		0,40	0,40						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Чай без сахара с маслом сливочным		170/10			0,07	0,02	11,93	48,15	0,02	ТТК
	чай вешевой		0,40	0,40						
	вода питьевая		170,00	170,00						
	минерал		15,00	15,00						
Яйцо вареное		20			2,59	2,30	0,14	31,50		№227 СБ дека 2016
	яйцо		24,00	20,00						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным		25/10/5			3,85	7,02	12,92	132,84	0,07	№3 сБ дека 2016
	Батон нарезкой		25,00	25,00						
	Сыр		10,20	10,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	2 - ой ЗАВТРАК	385			10,77	15,39	47,63	374,95	0,91	
Фрукты свежие (яблоки, или апельсины, или бананы или мандарины)		150	150,00	150,00	0,60	0,60	14,70	70,50	15,00	№386 СБ дека 2016
Итого:		150			0,60	0,60	14,70	70,50	15,00	
ОБЕД										
Салат из моркови с маслом сливочным		40			0,50	0,04	4,65	20,92	1,92	№42, СБ дека
	морковь		48,00	38,40						
	сахар		2,00	2,00						
Суп гороховый с картофелем, с мясными фрикадельками		150/10			5,29	4,33	10,60	108,56	3,55	№87 СБ дека 2016
	картофель		40,05	30,00						
	горох колотый		12,15	12,00						
	лук репчатый		7,20	6,90						
	морковь		9,60	7,50						
	соль поваренная		0,50	0,50						
	масло растительное		3,00	3,00						
	вода питьевая		105,00	105,00						
	говядина (козлетное мясо С/к)		11,97	11,40						
	или фарш говяжий		11,97	11,40						
	лук репчатый		1,19	1,00						
	яйцо куриное		0,96	0,80						
	вода питьевая		1,00	1,00						
	соль поваренная		0,10	0,10						
	масло сливочное			14,30						
	фрикадельки			10,00						
Тефтели мясные		60			6,55	6,25	6,75	110,95	0,05	СБ декабрь №303 2016
	говядина (козлетное мясо С/к)		39,90	38,00						
	или фарш говяжий		39,90	38,00						
	лук репчатый		14,40	12,00						
	масло растительное		1,80	1,80						
	хлеб пшеничный		8,00	8,00						
	вода питьевая		12,00	12,00						
	соль поваренная		0,60	0,60						
	мука пшеничная выс		4,00	4,00						
	масло сливочное			72,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
Рис по-своему		120			2,02	12,56	9,83	162,29	14,30	2016
	картофель		53,20	40,00						
	морковь		24,00	19,20						
	масло сливочное			18,00						
	лук репчатый		20,40	15,30						
	масло сливочное			13,20						
	капуста свежая		32,75	26,20						
	масло сливочное			24,00						
	соль поваренная		0,60	0,60						
	Масло растительное		4,00	4,00						
	соль									
	вода		35,00	35,00						2016
	Масло сливочное		1,58	1,58						
	Мука пшеничная		1,58	1,58						
	Морковь		2,63	2,10						
	Лук репчатый		1,26	1,05						
	томатная паста		2,10	2,10						
	Масло сливочное		0,53	0,53						
	сахар		0,35	0,35						
	соль поваренная		0,35	0,35						
	масло сливочное			35,00						
	масло сливочное			120,00						
Компот из свежих фруктов		150			0,17	0,09	7,44	32,89	6,16	ТТК
	яблоки свежие		22,30	20,00						
	апельсин		7,50	5,00						
	лимон		5,55	5,00						
	Вода		152,00	152,00						
	сахар		5,00	5,00						
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дека + 2012
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дека + 2012
Итого:	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК	595			19,62	23,93	67,29	575,41	25,98	
Кисломолочный напиток (кефир, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток	180	185,00	180,00	5,22	4,50	7,56	91,20	0,54	№420 СБ дека
Кондитерское изделие	сушки	20	20,00	20,00	2,18	0,26	13,76	66,20		табл 6 стр 138, Дека + 2012
Рыба, тушеная с овощами	минтай ПЕГ	40/20	69,10	51,00	3,30	10,59	21,70	196,18		№229 сентябрь 2017
	вода питьевая		8,00	8,00						
	морковь		10,00	8,00						
	томатная паста		1,60	1,60						
	лук репчатый		4,30	4,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
	соль		0,16	0,16						
Рис отварной рассыпчатый с маслом сливочным		110/2			2,65	1,77	25,86	134,03		№304 сБ окт 2017
	Крупа рисовая		39,60	39,60						
	соль поваренная		0,50	0,50						
	Вода питьевая		240,00	240,00						
	Масло сливочное		2,00	2,00						
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дека + 2012
Чай с сахаром и сливочным		150/5/5			0,10	0,02	5,18	21,78	2,24	№412 Дека 2016
	чай вешевой		0,40	0,40						
	Сахар		5,00	5,00						
	лимон		5,55	5,00						
	Вода		150,00	150,00						
Итого:		562			15,64	17,39	89,83	579,96	2,78	
ВСЕГО:		1692			46,55	57,98	215,44	1640,82	44,67	

Лист 7 - ой

Детей 7 - лет			Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
Наименование блюда и продуктов		Ингредиенты	Масса порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С
ЗАВТРАК										
Каша ячневая молочная с маслом сливочным		140/5				4,72	7,25	23,28	184,67	ТТК №101Д
	Крупа ячневая		17,50	17,50						
	Молоко		70,00	70,00						
	Вода		53,00	53,00						
	Сахар		2,00	2,00						
	соль поваренная		0,40	0,40						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Битербург с маслом сливочным		25/5				1,92	4,36	12,92	98,50	№1 Дели 2016
	Батон ватерный		25,00	25,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Кофейный напиток с молоком		180/6				2,85	2,41	10,35	74,58	1,17 №414 Дели 2016
	Кофейный напиток		2,50	2,50						
	Сахар		6,00	6,00						
	Молоко		90,00	90,00						
	Вода		108,00	108,00						
Комбинированное блюдо (печенье (или cookies))		20				1,50	1,96	14,88	83,40	табл 6 стр 130, Дели 2016
	печенье (или cookies)		20,00	20,00						
Итого:		381				10,99	15,98	61,43	441,16	1,17
2 - ой ЗАВТРАК										
Фрукты свежие (яблоки, груши, апельсины, или бананы, или малина, или смородина)		150	150,00	150,00	0,60	0,60	14,70	70,50	15,00	№386 СБ Дели 2016
Итого:		150				0,60	0,60	14,70	70,50	15,00
ОБЕД										
Салат из капустной капусты		40				0,68	2,00	3,39	34,28	7,93 №47 Дели 2017
	капуста капустная		45,76	32,00						
	лук репчатый		4,30	4,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
	сахар		2,00	2,00						
Суп картофельный с пшеном, с курятиной, приправы: майонез		150/10				2,61	2,89	8,06	71,65	5,16 №65 СБ Дели 2016
	картофель		9,00	9,00						
	картофель		60,00	45,00						
	картофель		7,50	6,00						
	лук репчатый		7,14	6,00						
	масло растительное		1,50	1,50						
	соль поваренная		0,5	0,5						
	бульон или вода		105,00	105,00						
	шампиньоны-французские погт. с/м		17,56	11,40						
	или фарш куриный		11,97	11,40						
	лук репчатый		1,19	1,00						
	айеро		0,96	0,80						
	вода для фарша		1,00	1,00						
	соль поваренная		0,10	0,10						
	масло сливочное		0,10	0,10						
	масло сливочное		14,30	10,00						
Пюре картофельное		60				7,32	4,65	8,81	106,80	0,19 ТТК №1
	картофель		61,70	45,00						
	или фарш рыбный		47,25	45,00						
	картофель		1,50	1,50						
	айеро		1,08	0,90						
	лук репчатый		13,20	11,00						
	вода		8,50	8,50						
	соль поваренная		0,40	0,40						
	сахар		0,15	0,15						
	суперпшеничное		6,00	6,00						
	масло растительное		1,50	1,50						
	масло сливочное		72,00	72,00						
Пюре картофельное		120				2,45	3,84	16,35	109,80	14,53 №339 СБ Дели 2016
	Картофель		136,80	102,60						
	Молоко		18,96	18,00						
	Масло сливочное		4,20	4,20						
	соль поваренная		0,45	0,45						
Компот из свежих яблок		150				0,12	0,12	20,91	85,95	0,68 №342 СБ Дели 2017
	яблоки свежие		28,50	24,00						
	сахар		5,00	5,00						
	вода		153,00	153,00						
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дели 2016
Хлеб пшеничный		35	35,00	35,00	2,31	0,42	15,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели 2016
Итого:		595				17,77	14,16	96,14	545,28	25,49
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК										
Молоко кипяченое (молоко)		180				5,09	4,53	8,42	94,44	2,27 №419 СБ Дели 2016
	молоко		180,00	180,00						
Ватрушка с повидлом		50				2,97	1,98	21,2	121,33	0 ТТК
	мука пшеничная в/с		25,30	25,30						
	дрожжи сухие		0,20	0,20						
	соль поваренная		0,40	0,40						
	сахарный песок		1,30	1,30						
	масло сливочное		1,13	1,13						
	айеро куриное		1,56	1,30						
	вода питьевая		10,00	10,00						
	мука пшеничная в/с		1,20	1,20						
	повидло		20,20	20,00						
	айеро куриное		1,20	1,00						
	масло растительное		0,20	0,20						
Макаронные изделия отварные с сыром		130				9,00	7,70	18,45	178,82	0,15 №204 СБ Дели 2016
	макаронные изделия		43,00	43,00						
	вода		258,00	258,00						
	соль поваренная		0,40	0,40						
	сыр голландский		10,20	10,00						
	Масло сливочное		2,00	2,00						
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели 2016
Напиток из пшеничника		150/5				0,51	0,21	5,57	26,15	75,00 №309 СБ Дели 2016
	пшеничник		15,30	15,00						
	сахар		5,00	5,00						
	вода		150,00	150,00						
Итого:		558				19,09	14,58	63,48	467,74	77,42
ВСЕГО:		1681				48,44	45,31	225,75	1537,67	122,08

Лист 8 - из

Питье, Я - ил																		
Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во (в г.)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов								
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды											
ЗАВТРАК																		
Каши геркулесовая молочная с маслом сливочным	Крупа геркулесовая	140/5	18,00	18,00	5,81	7,73	26,32	198,86	0,67	ТТК №511								
	Молоко		123,00	123,00														
	Сахар		2,00	2,00														
	Соль йодированная		0,40	0,40														
	Масло сливочное		5,00	5,00														
Яйцо вареное	яйцо	20	24,00	20,00	2,59	2,30	0,14	31,50		№227 СБ.docx 2016								
Какао с молоком	Какао-порошок	180/6	2,00	2,00	3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	№416 Дешп 2016								
	Сахар		6,00	6,00														
	Молоко		110,00	110,00														
	Вода		80,00	80,00														
Бутерброд с маслом сливочным	Батон нарезной	25/5	25,00	25,00	1,92	4,36	12,02	98,50		№1 Дешп 2016								
	Масло сливочное		5,00	5,00														
Итого:	2 - ой ЗАВТРАК	361			13,99	17,57	50,25	419,64	2,10									
Салат в салатнике		200	200,00	200,00	1,90	0,00	20,70	84,80	4,00	№418 Дешп 2016								
Итого:		288			1,80	0,00	20,20	84,80	4,00									
ОБЕД																		
Винегрет свежий	картофель	40	13,76	10,00	0,56	4,02	2,92	50,04		№46 сб.docx								
	свекла		10,20	8,00														
	морковь		7,56	6,00														
	капуста квашенная		11,50	8,00														
	лук репчатый		7,16	6,00														
	масло растительное		2,40	2,40														
Шницель с овощной капустой с картофелем, с майонезом (фрикадельками, со сметаной)	капуста свежая	150/10/5	37,50	30,00	3,18	4,89	5,00	81,56	9,54	№73, сб.docx 2016								
	картофель		23,94	18,00														
	морковь		7,50	6,00														
	лук репчатый		7,14	6,00														
	масло растительное		3,00	3,00														
	соль йодированная		0,50	0,50														
	вода питьевая		120,00	120,00														
	говядина (котлетное мясо)		11,97	11,40														
	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 йодированная		0,10	0,10														
	масло подсолнечное		14,30	10,00														
	масло готовых фрикаделек		10,00	10,00														
	сметана		5,00	5,00														
	Тертый майонез в томатном соусе		говядина (котлетное мясо (с))	45/15							29,93	28,50	5,39	5,32	6,25	94,39	0,40	СБ.docx №303, 366, 2016
			или фарш говяжий								29,93	28,50						
			лук репчатый								18,00	15,00						
			масло растительное								1,50	1,50						
масло подсолнечное		7,50	7,50															
хлеб пшеничный		6,00	6,00															
вода питьевая		9,00	9,00															
соль йодированная		0,45	0,45															
мука пшеничная №5		3,00	3,00															
масло подсолнечное		54,00	54,00															
масло растительное		1,50	1,50															
масло готовых тефтелей		45,00	45,00															
сметана		15,00	15,00															
вода питьевая		0,68	0,68															
масло сливочное		0,68	0,68															
мука пшеничная №5		0,68	0,68															
морковь		1,13	0,90															
лук репчатый		0,54	0,45															
томатная паста		0,95	0,95															
масло растительное		0,20	0,20															
соль йодированная	0,15	0,15																
сахар	0,15	0,15																
масло готового соуса	15,00	15,00																
Горючее пюре	говяжий	110	55,10	55,00	9,96	2,48	25,64	163,9		№199 сб.docx 2017								
	соль йодированная		0,40	0,40														
	вода питьевая		138,00	138,00														
	Масло сливочное		2,00	2,00														
Компот из урюка	урюк	150	15,30	15,00	0,35	0,02	13,83	56,83	0,00	№2394 СБ.docx 2016								
	масло отварных сухофруктов		24,00	24,00														
	вода питьевая		152,00	152,00														
	сахар		5,00	5,00														
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 144, Дешп +, 2012								
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23										
Итого:		598			24,03	17,39	82,27	586,52	9,94									
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК																		
Кисломолочный напиток (кефир, йогурт, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток	180	185,00	180,00	5,22	4,50	7,56	91,20	0,54	№420 СБ.docx 2016								
Пудинг творожный с повидлом	Творог	110/20	94,82	93,50	16,73	11,84	39,76	330,50	0,21	№249 СБ.docx 2016								
	Малая крупа		8,80	8,80														
	Яйцо		5,28	4,40														
	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		4,40	4,40														
	повидло		20,40	20,00														
Чай с сахаром	чай зеленый	150/5	0,40	0,40	0,05	0,02	5,02	20,08	0,02	№410, 411 Дешп								
	Сахар		5,00	5,00														
	Вода		150,00	150,00														
Фрукты свежие (яблоки или апельсины, или бананы или виноград)		150	150,00	150,00	2,25	0,75	31,50	144,00	10,00	с. 2012								
Итого:		615			24,25	17,11	83,84	585,78	10,77									
ВСЕГО:		1766			63,27	52,07	236,56	1676,74	26,81									

Лист 9-ый

Наименование блюда и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кал - во (в г.) брутто	Кал - во (в г.) нетто	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
					белки	жиры	угл-ам	Ккал	С	
Каши пшеница молочная с маслом сливочным	ЗАВТРАК									
	крута пшено	140/5	17,70	17,70	3,85	3,79	19,49	130,54	0,00	ТТК №66Д
	молоко		70,00	70,00						
	вода		53,00	53,00						
	соль		2,00	2,00						
Котлет из мяса птицы	соль поваренная		0,40	0,40						
	масло сливочное		5,00	5,00						
	пшеница-бюблеры пог с/м или фарш куриный	50	58,50	38,00	8,67	4,75	8,06	110,00	0,45	№322, с/б допик 2016
	хлеб пшеничный		39,90	38,00						
	вода питьевая		9,00	9,00						
Чай с молоком, сахаром	соль поваренная		13,00	13,00						
	соль йодированная		0,50	0,50						
	сукрин пантронител		5,00	5,00						
	масло подсолнечное		60,00	60,00						
	масло растительное		1,00	1,00						
Бутерброд с салом, маслом сливочным	чай весовой	180/6	0,45	0,45	3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 с/б допик
	Сахар		6,00	6,00						
	Молоко		92,00	90,00						
	Вода		90,00	90,00						
	Батон нарезной	25/10/5	25,00	25,00	3,85	7,02	12,92	132,34	0,07	№3 с/б допик 2016
Итого:	Смо		10,20	10,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
2-ой ЗАВТРАК		421			19,48	17,96	50,95	449,14	1,90	
Фрукты свежие		150	150,00	150,00	1,35	0,30	12,15	64,50	90,00	табл 9 стр 184, Делл +, 2012
(абрикоты, яблоки, или бананы, или малина)										
Итого:		150			1,35	0,30	12,15	64,50	90,00	
Салат из моркови с сахаром	ОБЕД									
	морковь	40	48,00	38,40	0,50	0,04	4,65	20,92	1,92	№42, с/б допик
	сахар		2,00	2,00						
	Суп-пюре домашний на бульоне из индейки, с маслом индейки	150/10			4,08	5,44	7,00	98,85	0,69	№94 с/б допик 2016
	индейка, филе (филе грудок или бедер)		14,00	14,00						
Гуляш из отварной индейки	масло отварного филе индейки			10,00						
	мука пшеничная		11,30	11,30						
	яйцо		3,60	3,00						
	вода питьевая		2,10	2,10						
	соль йодированная		0,20	0,20						
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	масло подсолнечное			12,00						
	морковь		7,50	6,00						
	лук репчатый		7,14	6,00						
	масло растительное		3,00	3,00						
	булгур		143,00	143,00						
Кисель	соль йодированная	30/30	0,65	0,65	9,56	5,30	2,04	92,63	2,38	№281 с/б рецептур 2017
	филе индейки (филе грудок или бедер)		42,00	42,00						
	соль йодированная		0,30	0,30						
	масло отварного филе индейки			30,00						
	морковь		13,13	10,50						
Каши гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	лук репчатый		6,36	5,30						
	вода питьевая		22,50	22,50						
	томатная паста		0,90	0,90						
	мука пшеничная		1,50	1,50						
	масло растительное		2,00	2,00						
Кисель	соль йодированная	110/2	0,15	0,15	6,45	3,13	29,16	170,14	0,00	№179 с/б допик 2016
	гречневая крупа		52,40	52,40						
	вода питьевая		78,10	78,10						
	соль йодированная		0,30	0,30						
	масло сливочное		2,00	2,00						
Хлеб пшеничный	Кисель-концентрат	150	17,50	17,50	0,45	0,08	13,5	63	0,83	ТТК
	Сахар		5,00	5,00						
	Вода		150,00	150,00						
	Хлеб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,90	табл 6 стр 134, Делл +, 2012
	Хлеб ржаной	35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144
Итого:		587			25,63	14,65	84,97	585,05	5,52	
Кисломолочный напиток (кефир, айран, тан, ацидофилин, ряженка)	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
	кисломолочный напиток	180	185,00	180,00	5,23	4,90	7,36	91,20	0,54	№120 с/б допик 2016
	Булочки сладкие	35			2,95	3,36	14,64	123,90		Уровень питательности: белки и углеводы: 100г/100г
	мука пшеничная		21,70	21,70						
	мука пшеничная		0,70	0,70						
Котлетки рыбные	дрожжи сухие		0,28	0,28						
	соль поваренная		0,28	0,28						
	соль йодированная		0,70	0,70						
	соль		1,75	1,75						
	масло сливочное		2,10	1,75						
Картофель запеченный	яйцо		8,75	8,75						
	молоко		3,50	3,50						
	масло теста		1,75	1,75						
	соль		40,25	40,25						
	масло сливочное		0,60	0,50						
Хлеб пшеничный	яйцо куриное		0,10	0,10						
	масло растительное									
	рыба (минтай с/м ИГ)	60	54,30	40,00	7,69	4,09	6,69	87,15	0,40	№234 с/б пик 2017
	соль йодированная		0,60	0,60						
	хлеб пшеничный		11,00	11,00						
Картофель запеченный	молоко		15,00	15,00						
	сукрин пантронител		6,00	6,00						
	масло подсолнечное			70,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
	картофель	120	231,60	174,00	3,26	7,07	25,31	382,4	17,4	№147 с/б пик 2017
Чай с сахаром и лимонном	масло растительное		5,00	5,00						
	соль йодированная		0,30	0,30						
	Хлеб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,90	табл 6 стр 134, Делл +, 2012
	чай весовой	150/5/5	0,40	0,40	0,10	0,02	5,16	21,76	2,24	№412 Делл 2016
	Сахар		5,00	5,00						
Итого:	лимон		5,55	5,00						
	Вода		150,00	150,00						
Итого:		585			21,51	19,28	74,15	577,00	20,58	
ВСЕГО:		1.743			67,98	52,18	222,23	1678,69	118,30	

Детей 10 - 14 лет

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Количество (г)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептур
			брутто	нетто	белки	жиры	угл.ды			
Завтрак Кава: творожная запеканка с маслом сливочным Чай с сахаром, с яблоком Бутерброд с маслом сливочным Йогурт в виде сливок Итого:	ЗАВТРАК	140/5			8,04	6,29	31,00	205,26	0,67	ТТК №9Д
	Крупа пшеничная		18,00	18,00						
	Молоко		70,00	70,00						
	Вода		53,00	53,00						
	Сахар		2,00	2,00						
	соль поваренная		0,40	0,40						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
	чай в пакетиках	170/6/10	0,45	0,45	0,11	0,05	6,99	28,70	1,03	№412 Дети 2016
	Сахар		6,00	6,00						
	Яблоки		11,40	10,00						
Обед Салат из зеленого горошка с/с Суп картофельный с рисовой лапшой и овощами, с курицей Каша гречневая с маслом Итого:	ОБЕД	25/5	25,00	25,00	1,92	4,36	12,92	96,50		№61 Дети 2016
	Масло сливочное	180	5,00	5,00	5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	ТТК
	Итого:	541			13,29	15,21	58,47	424,46	2,24	
	Салат из зеленого горошка с/с	200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дети 2016
	Итого:	289			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
	Суп картофельный с рисовой лапшой и овощами, с курицей	30	48,10	28,50	0,89	1,55	1,88	25,08		№10 СБ дошкольн. 2016
	Каша гречневая с маслом	150/10	5,00	5,00	2,61	2,89	8,06	71,65	5,16	№85 СБ дошкольн. 2016
	Крупа гречневая		60,00	45,00						
	Молоко		7,50	6,00						
	Лук репчатый		7,14	6,00						
Ужин Каша гречневая с маслом Итого:	УЖИН	150	150,00	150,00	7,18	9,00	13,39	169,20	20,50	ТТК №647 от 24.08.2022
	Крупа гречневая		138,00	110,00						
	Вода питьевая		24,00	24,00						
	Масло сливочное		10,80	9,00						
	Лук репчатый		1,00	1,00						
	Масло растительное		39,50	37,50						
	Молоко		39,50	37,50						
	Вода питьевая		3,00	3,00						
	Масло сливочное		15,00	15,00						
	Масло растительное		0,70	0,70						
Полдник Компот из свежих фруктов Хлеб пшеничный Хлеб ржаной Итого:	ПОЛДНИК	150	22,80	20,00	0,17	0,09	7,44	32,89	6,16	ТТК
	Яблоки свежие		7,50	5,00						
	Апельсины		5,55	5,00						
	Лимон		152,00	152,00						
	Вода		5,00	5,00						
	Сахар	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, табл 6 стр 144
	Итого:	555			15,43	14,19	59,40	438,62	31,92	
Вечерний прием пищи Пирог с яблоками Итого:	ВЕЧЕРНИЙ ПРИЕМ ПИЩИ	180	180,00	180,00	4,35	3,75	8,00	83,00	1,05	№420 СБ дошкольн. 2016
	Пирог с яблоками	35	35,00	35,00	2,07	1,55	26,25	128,40	0,00	табл 6 стр 136, табл 6 стр 144
	Итого:	130	96,00	80,00	12,08	21,52	2,29	251,03	0,25	
	Яблоко		55,00	55,00						
	Молоко		2,00	2,00						
	Масло сливочное		0,30	0,30						
	Масло растительное		130,00	130,00						
	Хлеб пшеничный	20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, табл 4, 2012
	Пирог с яблоками	150/5	15,30	15,00	0,50	0,21	5,57	26,15	75,00	№399 СБ дошкольн. 2016
	Итого:	529			20,82	22,29	51,95	535,28	76,30	
Итого за 10 дней Итого за 10 дней Итого за 10 дней Итого за 10 дней Итого за 10 дней Итого за 10 дней Итого за 10 дней Итого за 10 дней Итого за 10 дней Итого за 10 дней	ВСЕГО:	1916			59,25	56,69	190,01	1483,16	114,56	
	Итого за 10 дней	1724			59,93	57,23	212,54	15948,75	710,80	
	Итого за 10 дней	1725			59,69	58,73	211,26	15948,88	71,08	
	Итого за 10 дней									
	Итого за 10 дней									
	Итого за 10 дней									
	Итого за 10 дней									
	Итого за 10 дней									
	Итого за 10 дней									
	Итого за 10 дней									

Пояснения:

1. При составлении меню учитывались нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ
2. При составлении меню учитывались нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ
3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:

- 1.1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тухачев В.А., Мотылькин М.П. Москва Дети плюс 2010г
- 1.2 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общепитовых учреждениях, Тухачев В.А. Москва 2004 г
- 1.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания Тухачев В.А., Москва Дети Плюс 2012 г
- 1.4 Сборник рецептур блюд для питания детей в ДОУ, Мотылькин М.П. Москва Дети плюс 4,2003
- 1.5 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для детского питания, "Пиротер", 2010
- 1.6 Сборник рецептур на производство питания для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тухачев В.А., Мотылькин М.П. Москва Дети плюс 2016г
2. В разработке меню предусмотрено использование следующего сырья:

- 2.1 категория качества
- 2.2 категория качества
- 2.3 категория качества
- 2.4 категория качества
- 2.5 категория качества
- 2.6 категория качества
- 2.7 категория качества
- 2.8 категория качества
- 2.9 категория качества
- 2.10 категория качества
- 2.11 категория качества
- 2.12 категория качества
- 2.13 категория качества
- 2.14 категория качества
- 2.15 категория качества
- 2.16 категория качества
- 2.17 категория качества
- 2.18 категория качества
- 2.19 категория качества
- 2.20 категория качества
- 2.21 категория качества
- 2.22 категория качества
- 2.23 категория качества
- 2.24 категория качества
- 2.25 категория качества
- 2.26 категория качества
- 2.27 категория качества
- 2.28 категория качества
- 2.29 категория качества
- 2.30 категория качества
- 2.31 категория качества
- 2.32 категория качества
- 2.33 категория качества
- 2.34 категория качества
- 2.35 категория качества
- 2.36 категория качества
- 2.37 категория качества
- 2.38 категория качества
- 2.39 категория качества
- 2.40 категория качества
- 2.41 категория качества
- 2.42 категория качества
- 2.43 категория качества
- 2.44 категория качества
- 2.45 категория качества
- 2.46 категория качества
- 2.47 категория качества
- 2.48 категория качества
- 2.49 категория качества
- 2.50 категория качества
- 2.51 категория качества
- 2.52 категория качества
- 2.53 категория качества
- 2.54 категория качества
- 2.55 категория качества
- 2.56 категория качества
- 2.57 категория качества
- 2.58 категория качества
- 2.59 категория качества
- 2.60 категория качества
- 2.61 категория качества
- 2.62 категория качества
- 2.63 категория качества
- 2.64 категория качества
- 2.65 категория качества
- 2.66 категория качества
- 2.67 категория качества
- 2.68 категория качества
- 2.69 категория качества
- 2.70 категория качества
- 2.71 категория качества
- 2.72 категория качества
- 2.73 категория качества
- 2.74 категория качества
- 2.75 категория качества
- 2.76 категория качества
- 2.77 категория качества
- 2.78 категория качества
- 2.79 категория качества
- 2.80 категория качества
- 2.81 категория качества
- 2.82 категория качества
- 2.83 категория качества
- 2.84 категория качества
- 2.85 категория качества
- 2.86 категория качества
- 2.87 категория качества
- 2.88 категория качества
- 2.89 категория качества
- 2.90 категория качества
- 2.91 категория качества
- 2.92 категория качества
- 2.93 категория качества
- 2.94 категория качества
- 2.95 категория качества
- 2.96 категория качества
- 2.97 категория качества
- 2.98 категория качества
- 2.99 категория качества
- 2.100 категория качества