

Утверждаю
 Директор ООО "АБК - Пэймент"
 Рахматуллин Р.Р.



Примерное 16-дневное меню
 для организации питания детей в дошкольных учреждениях
 санаторные (с туберкулезной интоксикацией)
 с 12 - часовым пребыванием от 1 до 3 лет

День 1 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	витамины	Сборник рецептов
		брутто (в гр)	нетто (в гр)	белки	жиры	угл-ды			
Каша "Дружба" молочная	150			3,56	1,68	16,93	97,00	0,21	ТТК №7Д
Крупа рисовая		11	11						
Крупа пшениная		8	8						
Молоко		132	132						
Сахар		4	4						
Соль иодированная		0,8	0,8						
Масло сливочное порционно	5			0,04	3,62	0,07	33,00		№6 сб дошк 2016
Масло сливочное		5	5						
Кофейный напиток с молоком	165			2,27	2,2	11,69	77	0,16	№395 Дели2010
Кофейный напиток		2	2						
Сахар		7,7	7,7						
Молоко		181	181						
Бутерброд с маслом сливочным	25/10			1,96	7,98	12,98	131,5		№1 Дели2010
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		10	10						
Итого:	355			7,83	15,48	41,67	338,50	0,37	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок в ассортименте в инд.упаковке	200	200	200	1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	№418 Дели2016
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	95	108,3	95	0,38	0,38	9,31	41,80	9,50	№386 СБ дошк 2016
Итого:	295			1,38	0,38	29,51	127,14	13,50	
ОБЕД									
Салат из моркови с сахаром	40			0,50	0,04	4,65	20,93		№42 СБ дошк 2016
морковь		48,00	38,00						
сахар		2,00	2,00						
Суп со звездочками с картофелем, с куриными фрикадельками:	150/20			4,34	4,35	12,06	112,11	5,15	№88 сб дошк2016
цыпленка - бройлеры с/м или фарш куриный		35,12	22,8						
или фарш куриный		22,8	22,8						
лук репчатый		2,38	2,00						
вода		2,00	2,00						
яйцо		1,92	1,60						
соль иодированная		0,18	0,18						
масса полуфабриката			28,6						
Масса отварных фрикаделек			20						
Картофель		59,9	45,0						
Морковь		7,5	6,0						
Лук репчатый		7,14	6,0						
суповая засыпка звездочки		6,0	6,0						
Масло растительное		3,0	3,0						
Соль иодированная		1,0	1,0						
Вода		114,0	114,0						
Котлеты рубленые из говядины	60			9,44	10,18	7,84	158,84		СБ дошкольн. №299, 2016
говядина б/к (котлетное мясо) или фарш говяжий		43,73	41,88						
или фарш говяжий		41,88	41,88						
Лук репчатый		12,63	10,52						
Хлеб пшеничный		9,41	9,41						

	Вода		12,57	12,57						
	Сухари панировочные		3,42	3,42						
	Соль иодированная		0,6	0,6						
	масса полуфабриката			64,4						
	Масло растительное		0,73	0,73						
Капуста тушеная		120			2,48	3,88	11,31	90,12	20,59	№354 сбдошк2016
	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		3,60	3,60						
	соль иодированная		0,80	0,80						
Компот из свежемороженых фруктов		150			0,33	0,02	20,83	84,75	0,24	№394 сб дошк2016
	фрукты свежемороженые		16,5	16,5						
	вода		152	152						
	сахар		8	8						
Хлеб ржаной		38	38	38	1,9	0,38	18,2	83,6		
Итого:		578,00			18,99	18,84	74,89	550,35	25,98	
	ПОЛДНИК									
Булочка дорожная		35			2,73	4,90	18,25	126,70		№453 сб дошк2016
	Мука пшеничная		21,35	21,35						
	мука пшеничная на подпыл		0,70	0,70						
	Сахар		4,20	4,20						
	Масло сливочное		4,55	4,55						
	соль иодированная		0,21	0,21						
	дрожжи сухие		0,14	0,14						
	вода		10,70	10,70						
	масса полуфабриката			39,90						
	для крошки:									
	мука пшеничная		0,84	0,84						
	масло сливочное		0,70	0,70						
	масса крошки			1,40						
	масло растительное для смазки изделий		0,70	0,70						
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)		170/5			4,92	4,24	11,77	104,75	1,19	№420 Сб дошк 2016
	кисломолочный напиток		175	170						
	сахар		5	5						
Итого:		210			7,65	9,14	30,02	231,45	1,19	
	УЖИН									
Пудинг рыбный		60/20			11,23	6,77	8,12	136,84		№286 СБ дошк 2016
	рыба (минтай с/м ПБГ)		68,34	50,25						
	масса отварной рыбы			39,75						
	Хлеб пшеничный		8,25	8,25						
	яйцо		6,3	5,25						
	молоко		12	12						
	масло сливочное		2,25	2,25						
	Соль иодированная		0,4	0,4						
	Масло растительное		1	1						
	Соус молочный									
	молоко		10	10						
	масло сливочное		1,1	1,1						
	Мука пшеничная		1,1	1,1						
	Вода		10	10						
	Сахар		0,2	0,2						
	Соль иодированная		0,13	0,13						
	масса соуса			20						
Пюре Картофельное		130			2,65	4,16	17,71	118,95	15,74	№339 сб дошк2016
	Картофель		148,2	111,15						
	Молоко		20,54	19,5						
	Масло сливочное		4,55	4,55						
	Соль иодированная		0,5	0,5						
Чай с сахаром		150/8			0,04	0,01	6,99	28	0,04	№392Дети20 10
	чай весовой		0,4	0,4						
	Сахар		8	8						
	Вода		150	150						

Хлеб пшеничный	20	20,00	20,00	1,60	0,20	9,80	48,00	0,00	
Итого:	388,00			15,52	11,14	42,62	331,79	15,78	
ВСЕГО:	1826,00			51,37	54,98	218,71	1579,23	56,82	

День 2- ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды			
		брутто	нетто				Ккал		
ЗАВТРАК									
Каша полбяная молочная	150			4,16	0,17	17,93	90,00		ТТК №1Д
Крупа полбяная		19	19						
Молоко		132	132						
Сахар		4	4						
соль иодированная		0,8	0,8						
Масло сливочное порционно	5			0,04	3,62	0,07	33,00		№6 сб дошк 2016
Масло сливочное		5	5						
Какао с молоком	150			3,15	2,72	12,96	89,00	0,30	№397Дели2010
Какао-порошок		1,7	1,7						
Сахар		8	8						
Молоко		157	157						
Яйцо вареное	20			2,54	2,30	0,14	31,50		№227 СБ дошк 2016
яйцо		24,00	20,00						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/7/10			3,58	10,95	12,98	155,30	0,04	№3Дели2010
Батон нарезной		25	25						
Сыр		7,14	7						
Масло сливочное		10	10						
Итого:	367			13,47	19,76	44,08	398,80	0,34	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	95	108,3	95	0,38	0,38	9,31	41,80	9,50	№386 СБ дошк 2016
Итого:	95			0,38	0,38	9,31	41,80	9,50	
ОБЕД									
Салат из картофеля с солеными огурцами	40			0,55	2,09	3,43	34,64	4,80	№23 сб дошк2016
огурцы соленые		21,84	12,00						
картофель		21,92	16,00						
морковь		10,24	8,00						
лук репчатый		2,40	2,00						
масло растительное		2,00	2,00						
Борщ со свежей капустой на мясном бульоне, со сметаной	150/7			4,26	5,76	8,30	102,26	6,29	№110,сбшк2004
капуста свежая		15,00	12,00						
картофель		15,96	12,00						
морковь		7,50	6,00						
лук репчатый		7,14	6,00						
свекла		30,72	24,00						
сахар		1,80	1,80						
масло растительное		3,00	3,00						
Соль иодированная		1,50	1,50						
бульон		120	120						
Сметана		7	7						
Плов из отварной говядины	150			11,70	11,70	24,00	248,30	0,48	№443 сбшк2004
говядина б/к (лопатка)		39,00	39,0						
масса вареного мяса			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						
Кисель	150					15,00	60,00		№648сбшк2004
Кисель-концентрат		17,50	17,50						
Сахар		7,00	7,00						

вода		150,00	150,00							
Хлеб ржаной	38	38	38	1,9	0,38	18,2	83,6			
Итого:	535,00			18,41	19,93	68,93	528,80	11,57		
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	180		185	180	5,20	4,55	7,60	91,90	0,90	№420 Сб дошк 2016
Кондитерское изделие	15	15,00	15,00	15,00	1,35	2,70	9,60	67,47		
Итого:	195,00				6,55	7,25	17,20	159,37	0,90	
УЖИН										
Запеканка творожная с повидлом	130/20				22,82	20,06	25,22	372,60	0,66	№251, сбдошк 2016
Творог		121,55	119,20							
Крупа манная		7,80	7,80							
Яйцо		6,50	5,42							
Сахар		10,40	10,40							
Сметана		5,20	5,20							
Масло сливочное		5,20	5,20							
Сухари панировочные		5,20	5,20							
соль иодированная		0,65	0,65							
повидло		20,00	20,00							
Чай с сахаром и лимоном	150/8/5				0,07	0,01	7,10	29,00	1,46	№393 Дели20 10
чай весовой		0,4	0,4							
Сахар		8	8							
лимон		5,55	5							
Вода		150,0	150,0							
Хлеб пшеничный	20	20,00	20,00	20,00	1,60	0,20	9,80	48,00	0,00	
Итого:	333				24,49	20,27	42,12	449,60	2,12	
ВСЕГО:	1525,00				63,30	67,59	181,64	1578,37	24,43	

День 3 - нй

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность	Витамин	Сборник рецептур
		(в гр) брутто	(в гр) нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша кукурузная молочная	150			4,4	4,1	19,4	132	0,16	ТТК № 2Д
Крупа кукурузная		19	19						
Молоко		80	80						
Вода		52	52						
Сахар		4	4						
соль иодированная		0,8	0,8						
Масло сливочное порционно	5			0,04	3,62	0,07	33		№6 сб дошк 2016
Масло сливочное		5	5						
Чай с молоком, сахаром	150/8			2,44	1,88	11,16	71,25	0,02	№394 Дели20 10
чай весовой		0,4	0,4						
Сахар		8	8						
Молоко		92	90						
Вода		60	60						
Бутерброд с маслом сливочным	25/10			1,96	7,98	12,98	131,5		№1 Дели2010
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		10	10						
Итого:	348			8,84	17,58	43,61	367,75	0,18	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок в ассортименте в инд. упаковке	200	200	200	1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	№418 Дели2016
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	95	108,3	95	0,38	0,38	9,31	41,80	9,50	№386 СБ дошк 2016
Итого:	295			1,38	0,38	29,51	127,14	13,50	
ОБЕД									
Салат из зеленого горошка к/с	30			0,89	1,55	1,87	25,08	3,30	№10 СБ дошк 2016
зеленый горошек к/с		48,10	28,80						
масло растительное		1,50	1,50						
Суп картофельный с пшенной крупой на курином бульоне с мясом птицы	150/15			4,73	4,44	7,32	91,12	5,31	№86 сб дошк 2016

	крупа пшеничная		9	9						
	картофель		60	45						
	Морковь		7,5	6						
	Лук репчатый		7,14	6						
	Масло растительное		1,5	1,5						
	соль иодированная		1	1						
	Бульон		105	105						
	куры/цыплята потр		44,25	39,3						
	масса отварной мякоти птицы			15						
Фрикадельки мясные в молочном соусе		40/20			6,37	9,32	8,37	144,89	0,14	№ 305 с6 дошк 2016
	говядина б/к (котлетное мясо) или фарш говяжий		31,76	30,40						
	Хлеб пшеничный		6,40	6,40						
	Вода		8,00	8,00						
	лук репчатый		3,36	2,80						
	Масса полуфабриката			47,20						
	Масло сливочное		1,60	1,60						
	Соус молочный:									
	Молоко		10,00	10,00						
	Масло сливочное		1,04	1,04						
	Мука пшеничная		1,04	1,04						
	Вода		10,00	10,00						
	Сахар		0,24	0,24						
	соль иодированная		0,24	0,24						
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным		110/3			4,25	2,77	22,88	133,54		№219 С6 дошк.2016
	макаронные изделия		38,50	38,50						
	вода		231,00	231,00						
	соль иодированная		1,10	1,10						
	масло сливочное		3,00	3,00						
Напиток из красной смородины замороженной		150			0,15	0,10	16,1	67		проработки ТТК №640 от
	смородина красная замороженная		10	10						
	сахарный песок		12	12						
	вода		152	152						
Хлеб ржаной		38	38	38	1,9	0,38	18,2	83,6		
Итого:		556			18,29	18,56	74,74	545,23	8,75	
ПОЛДНИК										
Молоко кипяченое (молоко)	молоко	180	189	180	4,58	4,08	7,58	85,00	2,05	№419 С6 дошк 2016
Кондитерские изделия	печенье	20	20	20	1,25	5,70	14,85	115,89		№422,с6 дошк2016
Итого:		200			5,83	9,78	22,43	200,89	2,05	
УЖИН										
Фрикадельки рыбные отварные		60			7,99	2,10	4,38	68,00	0,14	дошк 2016
	рыба (минтай с/м БГ) или фарш рыбный		61,20	45,00						
	хлеб пшеничный		9,00	9,00						
	яйцо		7,20	6,00						
	масло сливочное		2,00	2,00						
	соль иодированная		0,10	0,10						
	вода питьевая		9,00	9,00						
Картофель тушёный с овощами в соусе		120			2,57	7,11	18,63	148,80	8,73	№144 сбшк 2016
	Картофель		146,30	110,00						
	масло растительное		4,50	4,50						
	Лук репчатый		7,20	6,00						
	Морковь		10,63	8,50						
	соль иодированная		0,34	0,34						
	соус			20,00						
	сметана		5,00	5,00						
	Мука пшеничная		1,50	1,50						
	вода		15,00	15,00						
	соль иодированная		0,16	0,16						
Чай с мармеладом		150/6,5			0,00	0,00	12,60	47,54	0,02	№ 411 с6 дошк 2016
	чай весовой		0,4	0,4						

Мармелад		6,50	6,50						
Вода		150,00	150,00						
Хлеб пшеничный	40	40,00	40,00	3,20	0,40	19,60	96,00	0,00	
Итого:	376,5			13,76	9,61	55,21	360,34	8,89	
ВСЕГО:	1775,5			48,10	55,91	225,50	1601,35	33,37	

День 4 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Омлет натуральный	150			14,23	18,55	2,60	235,00	0,25	№229,сб дошк2016
яйцо		138	115						
молоко		40	40						
масса омлетной смеси			155						
масло сливочное		5	5						
соль иодированная		0,7	0,7						
масса готового омлета			150						
Кофейный напиток с молоком	165			2,27	2,2	11,69	77	0,16	№395Дели2010
Кофейный напиток		2	2						
Сахар		7,7	7,7						
Молоко		181	181						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/7/10			3,58	10,95	12,98	155,30	0,04	№3Дели2010
Батон нарезной		25	25						
Сыр		7,14	7						
Масло сливочное		10	10						
Итого:	357			20,08	31,70	27,27	467,30	0,45	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или оран, или мандарин)	95	108,3	95	0,38	0,38	9,31	41,80	9,50	№386 СБ дошк 2016
Итого:	95			0,38	0,38	9,31	41,80	9,50	
ОБЕД									
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	40			0,57	2,43	3,34	37,56		№34 сб шк2016
свекла		48,64	38,00						
масло растительное		2,40	2,40						
Суп картофельный с горохом на курином бульоне	150			3,29	3,16	9,92	88,91	3,49	№ 87 сб дошк2016
Картофель		40,1	30,0						
Горох		12,15	12,0						
Морковь		9,6	7,5						
Лук репчатый		7,2	6,0						
Масло растительное		3,0	3,0						
Соль иодированная		0,15	0,15						
Бульон		105,0	105,0						
Птица, тушенная в соусе с овощами	150			7,58	5,42	13,74	134,17	6,12	№319 СБ дошк 2016
цыплята - бройлеры с/м		84	79,0						
масса отварной мякоти птицы			30,0						
соус сметанный :									№372 СБ дошк 2016
Вода или отвар		15,0	15,0						
сметана		5,0	5,0						
мука пшеничная		1,5	1,5						
соль иодированная		0,16	0,16						
масса соуса			20,0						
Картофель		82,4	61,6						
морковь		32,0	25,6						
Лук репчатый		17,6	14,4						
зеленый горошек к/с		6,7	4,0						
масло растительные		1,2	1,20						
соль иодированная		0,6	0,6						
масса овощей с соусом			120,0						
Компот из свежемороженых фруктов	150			0,33	0,02	20,83	84,75	0,24	№394 сб дошк2016
фрукты свежемороженые		16,5	16,5						
вода		15,2	15,2						

сахар		8	8							
Хлеб ржаной	38	38	38	1,9	0,38	18,2	83,6			
Итого:	528			13,67	11,41	66,03	428,99	9,85		
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	180			5,04	4,50	7,20	89,90	1,12		№420 СБ дошк 2016
кисломолочный напиток		185,00	180,00							
Булочка с сахаром	35			5,50	1,22	13,59	87,40	0,20		№442 СБ шк 2017
Мука пшеничная		21,00	21,00							
Мука пшеничная на подпыл		0,70	0,70							
Сахарный песок		2,73	2,73							
масло сливочное		1,00	1,00							
Яйцо		2,04	1,70							
Дрожжи сухие		0,18	0,18							
Молоко		9,10	9,10							
Соль йодированная		0,20	0,20							
Вода		8,26	8,26							
Масса полуфабриката			41,00							
Яйцо (на смазку изделий)		0,84	0,84							
Масло растительное на смазку листов		0,70	0,70							
Итого:	215			10,54	5,72	20,79	177,30	1,32		
УЖИН										
Пудинг творожный со сгущенным молоком	130/20			21,16	18,37	42,17	418,60	0,49		№438 СБ 2004
Творог		112,02	110,50							
Манная крупа		10,40	10,40							
Яйцо		7,80	6,50							
Сахарный песок		10,40	10,40							
Соль йодированная		0,50	0,50							
Масло сливочное		5,20	5,20							
Сухари панировочные		5,20	5,20							
Сметана		5,20	5,20							
молоко сгущенное		20,00	20,00							
Чай с сахаром	150/8			0,04	0,01	6,99	28	0,04		№392 Дели20 10
чай весовой		0,4	0,4							
Сахар		8	8							
Вода		150	150							
Хлеб пшеничный	20	20,00	20,00	1,60	0,20	9,80	48,00	0,00		
Итого:	328			22,80	18,58	58,96	494,60	0,53		
ВСЕГО:	1523			67,47	67,79	182,36	1609,99	21,65		

День 5 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическ ая ценность	Витамин С	Сборник рецептур
		(в гр) брутто	(в гр) нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Суп молочный с геркулесовой крупой	150			4,44	4,45	7,17	111,60	0,39	№101,сб дошк 2016
геркулес		9,00	9,00						
Сахар		1,20	1,20						
Молоко		105,00	105,00						
Вода		45,00	45,00						
Масло сливочное		1,50	1,50						
соль йодированная		0,70	0,70						
Какао с молоком	150			3,15	2,72	12,96	89,00	0,30	№397 Дели20 10
Какао-порошок		1,7	1,7						
Сахар		8	8						
Молоко		157	157						
Бутерброд с маслом сливочным	25/10			1,96	7,98	12,98	131,5		№1 Дели2010
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		10	10						
Итого:	335			9,55	15,15	33,11	332,10	0,69	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок	200	200	200	1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	№418 Дели2016

Икра морковная	40			0,88	1,84	4,35	37,47		ТТК №135 от 26.02.2019
Морковь		41,68	33,34						
Лук репчатый		8	6,67						
Томат-паста		5,34	5,34						
Масло растительное		2	2						
Сахар		0,4	0,4						
Запеканка картофельная с мясом со сметанным соусом	160/20			12,41	10,50	26,87	251,82	4,15	№308 СБ дошк 2016
говядина б/к (котлетное мясо) или фарш говяжий		43,85	42,00						
масло сливочное		3,00	3,00						
масса готового мясного фарша			33,00						
Картофель		204,00	153/148						
масса отварного протертого картофеля			145						
Лук репчатый		13,00	11,00						
Масло растительное		2,00	2,00						
масса припущенного лука			8,00						
Масло сливочное		2,00	2,00						
соль иодированная		1,60	1,60						
сухари панировочные		3,00	3,00						
масса полуфабриката			188,00						
Соус :									
Сметана		5,00	5,00						
Мука пшеничная		1,30	1,30						
вода		15,00	15,00						
Соус сметанный			20,00						
Чай с сахаром и лимоном	150/8/5			0,07	0,01	7,10	29,00	1,46	№393 Дели20 10
чай весовой		0,4	0,4						
Сахар		8	8						
лимон		5,55	5						
Вода		150,0	150,0						
Хлеб пшеничный	30,00	30,00	30,00	2,40	0,30	14,70	72,00	0,00	
Итого:	413			14,88	10,81	48,67	352,82	5,61	
ВСЕГО:	1816			50,66	51,81	192,28	1448,49	84,03	

2 НЕДЕЛЯ

День 6 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептур
		Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	белки	жиры	угл-ды			
		брутто	нетто						
ЗАВТРАК									
Каша рисовая молочная	150			4,24	2,22	29,78	156,00	0,15	ТТК № 8Д
крупя рисовая		19	19						
Молоко		75	75						
Вода		57	57						
Сахар		4	4						
соль иодированная		0,8	0,8						
Масло сливочное порционно	5			0,04	3,63	0,07	33,00		№14 сб шк 2017
Масло сливочное		5,0	5,0						
чай весовой		0,4	0,4						
Сахар		8	8						
Молоко		92	90						
Вода		60	60						
Чай с молоком, сахаром	150/8			2,60	2,00	11,90	76,00	0,02	№394 Дели20 10
чай весовой		0,4	0,4						
Сахар		8	8						
Молоко		92	90						
Вода		60	60						
Бутерброд с маслом сливочным	25/10			1,96	7,98	12,98	131,5		№1 Дели2010
Батон нарезной		25	25						

	Масло сливочное		10	10						
Итого:		348			6,24	13,83	42,83	320,50	0,15	
2 - ой ЗАВТРАК										
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)		95	108,3	95	0,38	0,38	9,31	41,80	9,50	№386 СБ дошк 2016
Итого:		95			0,38	0,38	9,31	41,80	9,50	
ОБЕД										
Салат из соленых огурцов с луком		30			0,26	1,52	0,78	17,73	1,24	№20 СБ дошк 2016
огурцы соленые			30,39	26,7						
масса припущенных огурцов				24,3						
Лук репчатый			5,4	4,5						
Масло растительное			1,50	1,50						
Суп картофельный с вермишелью на курином бульоне		150			1,6	1,7	10,28	62,85	4,95	№88 СБ дошк 2016
вермишель			6	6						
картофель			60	45						
морковь			7,5	6						
лук репчатый			7,2	6						
масло растительное			1,5	1,5						
бульон куриный			105	105						
соль йодированная			1	1						
Жаркое из птицы по-домашнему		160			10,18	9,52	6,33	151,38		от 24,06,2020
цыплята - бройлеры с/м			104,50	98,00						
масса отварной мякоти птицы				50,00						
картофель			155,00	116,00						
лук репчатый			12,00	10,00						
морковь			6,25	5,00						
масло сливочное			4,00	4,00						
соль йодированная			0,70	0,70						
вода питьевая			20,00	20,00						
масса готовых овощей				110,00						
Напиток из апельсинов		150			0,34	0,08	25,5	104		№392, СБ дошк 2016
апельсин			33,53	22,50						
сахарный песок			15,00	15,00						
цедра			3,75	3,75						
вода			120,00	120,00						
Хлеб ржаной		38	38	38	1,9	0,38	18,2	83,6		
Итого:		528			14,28	13,20	61,09	419,72	6,19	
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)		180			5,2	4,5	6,6	86,9	1,12	№420 СБ дошк 2016
кисломолочный напиток			185,00	180,00						
Пирожок печёный с повидлом		40			2,14	1,95	17,86	100,00	0,64	№437 СБ дошк 2016
Мука пшеничная			20,00	20,00						
мука пшеничная на подпыл			0,90	0,90						
Масло сливочное			0,90	0,90						
сахар			1,06	1,06						
Яйцо			1,20	1,00						
соль йодированная			0,30	0,30						
дрожжи сухие			0,25	0,25						
Вода			8,05	8,05						
масса теста				31,20						
повидло фруктовое			18,40	18,00						
Масло растительное			0,13	0,13						
Яйцо			0,96	0,80						
Итого:		220			7,34	6,45	24,46	186,90	1,76	
УЖИН										
Бефстроганов из отварной говядины		40/40			12,41	10,50	26,87	251,82	4,15	№308 СБ дошк 2016
говядина (лопатка б/к)			64	64						
соль йодированная			0,6	0,6						
масса отварного мяса				40						
соус сметанный с луком				40						
сметана			9	9						
мука пшеничная			2,7	2,7						

	вода		27	27						
	масса белого соуса			27,00						
	соль йодированная		0,32	0,32						
	Лук репчатый		9,60	8,00						
	Масло сливочное		0,80	0,80						
	масса соуса сметанного с луком			40,00						
Макаронные изделия (спагетти) отварные с маслом сливочным		110/3			4,25	2,77	22,88	133,54		№219 СБ дошк.2016
	макаронные изделия (спагетти)		38,50	38,50						
	вода		231,00	231,00						
	соль йодированная		1,10	1,10						
	масло сливочное		3,00	3,00						
	масса соуса сметанного			20,00						
Напиток из шиповника растворимого		150/8			0,51	0,21	15,56	66,12	74,96	№ 417 Дели2016
	Шиповник растворимый		1,1	1,1						
	сахар		8	8						
	Вода питьевая		150	150						
Хлеб пшеничный		35	35,00	35,00	2,80	0,35	17,15	84,00	0,00	
Итого:		386			15,72	11,06	59,58	401,94	79,11	
ВСЕГО:		1577			43,96	44,92	197,27	1370,86	96,71	

День 7 - ой

Наименование блюдо и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
		(в гр) брутто	(в гр) нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша пшеничная молочная	150			3,72	3,80	20,95	132,90	0,21	ТТК №6Д
		20	20						
		75	75						
		57	57						
		4	4						
		0,8	0,8						
Масло сливочное порционно	5			0,04	3,63	0,07	33,00		№14 со шк 2017
		5	5						
Кофейный напиток с молоком	165			2,27	2,2	11,69	77	0,16	№395 Дели20 10
		2	2						
		7,7	7,7						
		181	181						
Яйцо вареное	20			2,54	2,30	0,14	31,50		№227 СБ дошк 2016
		24,00	20,00						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,5	5,95	12,9	119,6	0,04	№3 Дели2010
		25	25						
		5,1	5						
		5	5						
Итого:	375			12,03	14,25	45,68	361,00	0,41	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок в ассортименте в инд.упаковке	200	200	200	1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	№418 Дели2016
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	95	108,3	95	0,38	0,38	9,31	41,80	9,50	№386 СБ дошк.2016
Итого:	295			1,38	0,38	29,51	127,14	13,50	
ОБЕД									
Салат из моркови с апельсинами	40			0,50	0,04	3,24	15,79	9,29	ТТК №754от 16.2021
		41,63	33,30						
		0,40	0,40						
		10,00	6,70						
крупой на курином бульоне с мясом	150/10			3,71	3,04	10,28	83,36	4,95	2016
		9	9						
		60	45						
		7,5	6						
		7,14	6						
		1,5	1,5						
		1	1						
		105	105						

	цыплята - бройлеры с/м		29,5	26,2						
	масса отварной мякоти птицы			10,00						
Биточки рубленые из рыбы		60			8,90	4,20	3,00	84,62		ТТК №3
	рыба (минтай с/м БГ)		61,04	44,88						
	или фарш рыбный		44,88	44,88						
	манная крупа		1,50	1,50						
	яйцо		10,80	9,00						
	Лук репчатый		13,32	11,10						
	вода		4,50	4,50						
	Соль иодированная		0,40	0,40						
	сахар		0,17	0,17						
	сухари панировочные		4,50	4,50						
	Масло растительное		1,50	1,50						
	Масса полуфабриката			70,90						
	Масло растительное		1,70	1,70						
Каша гречневая рассыпчатая с овощами с маслом сливочным		110/3			5,78	3,31	25,95	156,93	0,44	№180, сб дошк2016
	крупа гречневая		47,60	47,60						
	вода питьевая		71,00	71,00						
	соль иодированная		0,25	0,25						
	масса каши			100,00						
	морковь		16,50	13,20						
	лук репчатый		2,00	1,65						
	масса каши с овощами			110,00						
	масло сливочное		3,00	3,00						
Напиток из красной смородины замороженной		150			0,15	0,10	16,1	67		№1 проработки
	смородина красная замороженная		10,00	10,00						
	сахарный песок		12,00	12,00						
	вода		152,00	152,00						
Хлеб ржаной		38	38	38	1,9	0,38	18,2	83,6		
Итого:		561			20,94	11,07	76,77	491,30	14,68	
	ПОЛДНИК									
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)		170/5			4,92	4,24	11,77	104,75	1,19	№420 Сб дошк 2016
	кисломолочный напиток		175	170						
	сахар		5	5						
Ватрушка Французская		130			9,45	9,00	20,50	200,74		№248, Партнер Уфа
	мука пшеничная		46,37	46,37						
	Сахарный песок		14,85	14,85						
	Масло сливочное		18,55	18,55						
	Творог		41,70	40,85						
	Сахарный песок		14,80	14,80						
	Яйцо куриное		11,28	9,4						
Итого:		305			14,37	13,24	32,27	305,49	1,19	
	УЖИН									
Котлеты рубленые из говядины		60			8,94	6,60	8,73	129,75		Сб дошкольн. №299, 2016
	говядина б/к (котлетное мясо)		43,9	42,0						
	или фарш говяжий		42,0	42,0						
	лук репчатый		12,50	10,5						
	Хлеб пшеничный		9,75	9,75						
	Вода		6,20	6,20						
	сухари панировочные		3,40	3,4						
	Соль		0,5	0,5						
	масса полуфабриката			74,3						
	Масло растительное		0,8	0,8						
Рагу из овощей		120			1,80	5,90	11,50	106,40	6,94	№148 ,сб дошк 2016
	картофель		71,5	53,0						
	морковь		24,0	19,2						
	масса запеченной моркови			18,0						
	Лук репчатый		20,4	16,8						
	масса припущенного лука			13,2						
	капуста свежая		16,8	13,2						
	масса припущенной капусты			12,0						
	соль йодированная		0,6	0,6						
	Масло растительное		4,0	4,0						

	соус:								№366 ,сб дошк 2016
	вода	35,0	35,0						
	Масло сливочное	1,6	1,6						
	Мука пшеничная	1,6	1,6						
	Морковь	2,6	2,1						
	Лук репчатый	1,3	1,1						
	томатная паста	2,1	2,1						
	Масло сливочное	0,5	0,5						
	сахар	0,4	0,4						
	соль йодированная	0,4	0,4						
	масса соуса		35,0						
	масса рагу		120,0						
Чай с сахаром и изюмом		150/8/5			0,15	0,03	10,24	41,35	№392 Дели2010
	чай весовой		0,4	0,4					
	Сахар		8	8					
	изюм		5	5					
	Вода		150	150					
Сдоба обыкновенная		35			2,72	1,65	18,31	98,70	№449 Сб дошк 2016
	Мука пшеничная		26,00	26,00					
	сахар		2,60	2,60					
	Масло сливочное		1,80	1,80					
	яйцо		1,08	0,90					
	Соль иодированная		0,40	0,40					
	дрожжи		0,10	0,10					
	вода		10,90	10,90					
	масса теста			40,25					
	масло растительное для смазки листов		0,07	0,07					
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,60	0,20	9,80	48,00	0,00
Итого:		398			15,21	14,38	58,58	424,20	6,94
ВСЕГО:		1934			63,93	53,32	242,81	1709,13	36,72

День 8 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто (в гр)	нетто (в гр)	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша манная молочная	150			4,47	3,20	21,95	134,60	0,16	ТТК №4Д
		19,00	19,00						
		132,00	132,00						
		4,00	4,00						
		0,80	0,80						
Масло сливочное порционно	5			0,04	3,63	0,07	33,00		№14 сб шк 2017
		5,00	5,00						
Какао с молоком	150			3,15	2,72	12,96	89,00	0,30	№397Дели2010
		1,7	1,7						
		8	8						
		157	157						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,5	5,95	12,9	119,6	0,04	№3 Дели2010
		25	25						
		5,1	5						
		5	5						
Итого:	340			11,16	15,50	47,88	376,20	0,50	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)	95	158,55	95	1,43	0,48	20,00	91,20	9,50	№ 386 СБ дошк 2016
Итого:	95			1,43	0,48	20,00	91,20	9,50	
ОБЕД									
Винегрет овощной	40			0,55	2,47	3,37	37,93		№46,сб дошк 2016
		13,76	10						
		10,2	8						
		7,56	6						
		14,56	8						

	Масло растительное		2,4	2,4						
	Лук репчатый		7,14	6,00						
Щи со свежей капустой и с картофелем на курином бульоне, с мясными фрикадельками, со сметаной		150/15/6			4,06	5,35	5,42	86,04	11,25	№73, 128, сб дошк 2016
	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						
	говядина б/к (котлетное мясо) или фарш говяжий		17,85	17,10						
	Лук репчатый		1,80	1,50						
	вода		1,50	1,50						
	яйцо		1,44	1,20						
	соль иодированная		0,14	0,14						
	масса полуфабриката фрикаделек			21,45						
	масса готовых фрикаделек			15,00						
	Сметана		6	6						
Тфтели куриные с рисом в сметанно-томатном соусе		50/20			6,47	6,33	7,10	111,47	0,26	ТТК 698 от 09.04.2021
	цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		48,80	31,70						
	вода		5,00	5,00						
	рис		4,20	4,20						
	масса отварного рассыпчатого риса			12,50						
	Лук репчатый		10,80	9,00						
	Масло растительное		1,50	1,50						
	масса припущенного лука			7,50						
	соль иодированная		0,30	0,30						
	мука пшеничная		3,50	3,50						
	масса полуфабриката			60,00						
	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 иодированная		0,16	0,16						
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным		130/3			5,01	2,89	27,04	154,22		№219, сб дошк2016
	макаронные изделия		45,50	45,50						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
	соль иодированная		1,30	1,30						
	Вода		275,00	275,00						
Компот из изюма		150			0,30	0,02	20,83	84,75	0,30	№394 СБ дошк 2016
	изюм		15,00	15,00						
	Вода		152,00	152,00						
	сахар		8,00	8,00						
Хлеб ржаной		38	38	38	1,9	0,38	18,2	83,6		
Итого:		602			18,29	17,44	81,96	558,01	11,81	
	ПОЛДНИК									
Молоко кипяченое (молоко)	молоко	180	189	180	4,58	4,08	7,58	85,00	2,05	№419 СБ дошк 2016
Слойка сладкая	мука пшеничная	50	31,00	31,00	4,45	4,95	28,50	176,37	0,17	СБКазань 1997
	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						

Салат из свежей капусты с морковью	40			0,56	2,03	3,61	34,96	12,98	№21 СБ шк 2016
капуста свежая		44,45	35,56						
Масса прогретой капусты			32,00						
морковь		5,00	4,00						
масло растительное		2,00	2,00						
сахарный песок		2,00	2,00						
соль иодированная		0,40	0,40						
Рассольник ленинградский на мясном бульоне, со сметаной	150/7			1,54	6,1	7,33	93,92	4,83	№82 сбдошк2016
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		0,8	0,8						
Бульон		114	114						
Сметана		7	7						
Гуляш из отварной говядины	40/20			11,21	4,89	1,42	92,90	0,38	№293 сб дошк 2016
говядина б/к (лопатка)		63,70	63,7						
Масса отварного мяса			40,0						
Вода		15,0	15,0						
Морковь		8,8	7,0						
Лук репчатый		4,23	3,5						
Мука пшеничная		1,0	1,0						
Масло растительное		1,3	1,3						
соль иодированная		0,4	0,4						
Масса соуса			20,0						
Пюре Картофельное	120			2,46	3,84	16,35	109,80	0,20	дошк 2016
Картофель		136,80	102,60						
Молоко		18,96	18,00						
Масло сливочное		4,20	4,20						
соль иодированная		0,45	0,45						
Компот из свежемороженых фруктов	150			0,33	0,02	20,83	84,75	0,30	№394 СБ дошк 2016
фрукты свежемороженые		16,5	16,5						
Вода		152	152						
сахар		8	8						
Хлеб ржаной	38	38	38	1,9	0,38	18,2	83,6		
Итого:	565			18,00	17,26	67,74	499,93	18,69	
ПОЛДНИК									
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)	180			5,04	4,50	7,20	89,90	1,12	№420 СБ дошк 2016
кисломолочный напиток		185,00	180,00						
Кондитерские изделия	20	20	20	1,25	5,70	14,85	115,89		
печенье									
Итого:	200			6,29	10,20	22,05	205,79	1,12	
УЖИН									
Запеканка рисовая с творогом	130/20			9,33	8,17	54,31	328,20	0,85	№203 сб дошк 2016
крупа рисовая		32,00	32,00						
вода		65,00	65,00						
соль иодированная		0,20	0,20						
творог		40,40	40,00						
яйца		5,16	4,30						
сахар		5,00	5,00						
масло сливочное		3,50	3,50						
сухари панировочные		3,50	3,50						
сметана		3,50	3,50						
масса полуфабриката			147,00						
молоко сгущенное		20,00	20,00						
Чай с сахаром	150/8			0,04	0,01	6,99	28	0,04	№392 Дели2010
чай весовой		0,4	0,4						
Сахар		8	8						
Вода		150	150						
Хлеб пшеничный	20	20,00	20,00	1,60	0,20	9,80	48,00	0,00	
Итого:	328			10,97	8,38	71,10	404,20	0,89	

ВСЕГО:	1736			47,67	52,70	248,58	1662,52	34,94	
--------	------	--	--	-------	-------	--------	---------	-------	--

День 10 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
				белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша геркулесовая молочная	150			6,19	4,41	28,20	178,20	0,72	№173, сбшк2017
Крупа геркулесовая		19	19						
Молоко		132	132						
Сахар		4	4						
Соль йодированная		0,8	0,8						
Масло сливочное порционно	5			0,04	3,63	0,07	33,00		№14 сб шк 2017
Масло сливочное		5	5						
Кофейный напиток с молоком	165			2,27	2,2	11,69	77	0,16	№395 Дели2010
Кофейный напиток		2	2						
Сахар		7,7	7,7						
Молоко		181	181						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/7/10			3,58	10,95	12,98	155,30	0,04	№3 Дели2010
Батон нарезной		25	25						
Сыр		7,14	7						
Масло сливочное		10	10						
Яйцо вареное	20			2,54	2,30	0,14	31,50		№227 СБ дошк 2016
яйцо		24,00	20,00						
Итого:	382,00			14,62	23,49	53,08	475,00	0,92	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие	95	108,3	95	0,38	0,38	9,31	41,80	9,50	№386 СБ дошк. 2016
(яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)									
Итого:	95			0,38	0,38	9,31	41,80	9,50	
ОБЕД									
Салат из кукурузы к/с	30			0,86	1,85	2,41	29,79		№12 СБ дошк 2016
кукуруза к/с		46,80	28,00						
сахарный песок		0,60	0,60						
масло растительное		1,80	1,80						
Суп-лапша домашняя на курином бульоне с мясными фрикадельками	150/10			3,88	5,18	7,00	95,62	0,54	№94 сб дошк2016
говядина б/к (котлетное мясо) или фарш говяжий		11,9	11,4						
Лук репчатый		1,19	1						
яйцо		0,96	0,8						
вода		1	1						
соль иодированная		0,10	0,1						
Мука пшеничная		11,3	11,3						
Яйцо		3,6	3						
бульон		2,1	2,10						
Соль		0,2	0,2						
Масса лапши			12						
Морковь		7,5	6						
Лук репчатый		7,14	6						
Масло растительное		3	3						
Бульон		143,00	143,00						
Соль йодированная		0,5	0,5						
Биточки "Домашние"	60			13,01	5,24	4,25	115,50	0,06	Акт проработки от 25.12.2018 №569
цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		71,4	47,26						
морковь		47,26	47,26						
морковь		14,1	11,28						
Лук репчатый		10,8	9						
соль иодированная		0,5	0,5						
яйцо		0,72	0,6						
Мука пшеничная		4,5	4,5						
масло растительное		2,3	2,3						

Рагу из овощей	120			1,80	5,90	11,50	106,40	6,94	№148 ,сб дошк 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							
соль йодированная		0,60	0,60							
Масло растительное		4,00	4,00							
соус:									№366 ,сб дошк 2016	
вода		35,00	35,00							
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 йодированная		0,35	0,35							
масса соуса			35,00							
масса рагу			120,00							
Кисель	150					15,00	60,00		№648сбшк2004	
Кисель-концентрат		17,50	17,50							
Сахар		7,50	7,50							
вода		150,00	150,00							
Хлеб ржаной	38	38	38	1,9	0,38	18,2	83,6			
Итого:	558			21,45	18,55	58,36	490,91	7,54		
ПОЛДНИК										
Молоко кипяченое	180			4,58	4,08	7,58	85,00	2,05	№419 Сб дошк 2016	
(молоко)		189	180							
Кондитерские изделия	10	10,00	10,00	0,39	3,06	2,48	13,90		гайл о стр 136,Ддели +,2012	
вафли										
Итого:	190			4,97	7,14	10,06	98,90	2,05		
УЖИН										
Тефтели рыбные в сметанном соусе	40/20			4,71	1,74	5,13	55,21	0,01	№261/а СБ дошк 2011	
рыба (минтай с/м БГ)		36,72	27,00							
или фарш рыбный		27,00	27,00							
Хлеб пшеничный		4,00	4,00							
вода		4,00	4,00							
яйцо		4,20	3,50							
Лук репчатый		7,20	6,00							
Мука пшеничная		2,50	2,50							
соль иодированная		0,25	0,25							
Масса полуфабриката			47,00							
Масло растительное		1,50	1,50							
соус:									дошк 2016	
сметана		5,00	5,00							
вода		15,00	15,00							
Мука пшеничная		1,54	1,54							
соль иодированная		0,14	0,14							
масса соуса			20,00							
Каша гречневая вязкая с маслом сливочным	110/3			3,40	3,08	15,35	102,73		№182,сбдошк 2016	
Крупа гречневая		27,50	27,50							
Вода		88,00	88,00							
Масло сливочное		3,00	3,00							
соль иодированная		0,28	0,28							
Напиток из шиповника растворимого	150/8			0,51	0,21	15,56	66,12	74,96	№ 417 Дели2016	
Шиповник растворимый		1,1	1,1							
сахар		8	8							
Вода питьевая		150	150							
Хлеб пшеничный	20	20,00	20,00	1,60	0,20	9,80	48,00	0,00		
Итого:	351			10,22	5,23	45,84	272,06	74,97		
ВСЕГО:	1576,00			51,64	54,79	176,65	1378,67	94,98		

ИТОГО за 10 дней	16958,50		556,49	570,88	2076,43	15653,88	509,57
------------------	----------	--	--------	--------	---------	----------	--------

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 №14)
3. 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., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010г.
 - 1.2 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания при общеобразовательных школах, Тутельян В.А. Москва 2004 г.
 - 1.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 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 блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели Плюс 2016г.
3. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
 - говядина 1 категории упитанности ;
 - сельскохозяйственная птица потрошенная
 - рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы
 - яйца куриные рассчитаны условно при массе брутто 48г- массой нетто 40г
 - картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.09(25% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.09 (20% отходы)
 - масло сливочное с массовой долей жира 72,5%
 - огурцы соленые в банках без уксуса, с лимонной кислотой
 - сметана с массовой долей жира 15%
 - кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%