Утвержаво. Дэректор ООО ФУДОВЦСЕРВИСТ

Примерное 12-дневное меню для организации питания детей в дошкольных учреждениях с 8-10,5 - часовым пребыванием от 3 до 7 лет

Согласовано Руководитель дошкольной образовательной организации Дин Динандии

цень и тым фу ДСОЦСЕРВИС	с 8-10,5 - часовы	м пребыва	нием от 3 ;	до 7 лет	1.5			A 300 A 300 A 300 A 400 A 400		1033=5
Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	Кол-во (вг)	Кол-во (вг)		SHC BC		Энергетическая Вценность	Витамин	Сборник рецептур
	ЗАВТРАК		брутто	нстто	белки	жиры	]гл-ды	Kraft &	Const	2004
Саша геркулесовая молочиет с						Total Control Co.		220.71	The same of the same of	D. S. C.
иаслом сливочным	KDVIIA FEDKVIIECOBAS	180/3	22.60	22.50	7,44	8,07	1	COLEGIA	型 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图 图	353-
	крупа геркулесовая молоко		22,50 158,00	22,50 158,00			33,80	238,71	0,86	ТТК №5Д
	сахар		2,50	2,50	1 1					
	соль йодированная масло сливочное		0,50 3,00	0,50		100	-			
Софейный напиток с молоком	and canadante	180/6	2500	2210	2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Деля 2016
\$200 market   1000 market   10	кофейный напиток	1000000	2,50	2,50	1 45/5-01	10.892.0	(5)(8)(1)	0.000	10000	
	молоко		6,00 90,00	6,00 - 90,00						
	вода		108,00	108,00	10					
Бутерброд с сыром, маслом эливочным		30/5/5			3,61	5,83	15,49	128,77	0,07	№3 об дошк 2016
	батон нарезной		30,00	30,00	2,00		12,12	1200	0,01	The to point 2010
	сыр масло сливочное		5,10 5,00	5,00 5,00						
<b>Йтого:</b>	жасло слимочнос	409	-		13,90	16,31	59,64	442,06	2,10	
	2 - ой ЗАВТРАК									
Сисломолочный напиток		180/3			5,22	4,50	10,19	102,00	1,26	№420 СБ дошк 2016
катык, <b>кефир,</b> ряженка)	кисломолочный напиток		185,00	180,00						
	caxap		3,00	3,00						
Итого:		183			5,22	4,50	10,19	102,00	1,26	
	ОБЕД									
<b>Икра кабачковая</b>		50			0,45	2,35	2,97	34,80		№54 дошк. Сб 2016
-	икра кабачковая		51,00	50,00						
Суп картофельный с клецками на		190/10			5 11	5 20	12.52	122 42	1 20	No0106 rows 2016
сурином бульоне, с мясом птицы		180/10			5,44	5,30	13,53	133,43	4,38	№91сб дошк 2016
	цыплята-бройлеры потр с/м		24,30	23,00						
	масса отварной мякоти птицы			10,00						
	картофель		79,80	60,00						
	морковь		9,00	7,20						
	лук репчатый		8,60 1,80	7,20 1,80						
	масло растительное соль иодированная		0,60	0,60						
	бульон		135,00	135,00						
	клецки:			18,00						
	мука пшеничная		5,50	5,50						
	масло сливочное яйцо		0,60 1,92	0,60 1,60						
	вода		8,80	8,80						
	соль йодированная		0,16	0,16						
	масса теста			16,20						
Пудинг рыбный	масса готовых клецек	60/20		18,00	11,97	3,91	5,87	106,67	0,46	№286 СБ дошк 201
тудинг рыоныи	рыба (минтай с/м БГ)	00/20	68,34	50,25	11,97	3,91	3,67	100,07	0,40	№280 СБ ДОШК 201
	масса отварной рыбы			39,75						
	хлеб пшеничный		8,25	8,25						
	яйцо		6,30 12,00	5,25 12,00						
	молоко масло сливочное		2,25	2,25	1					
	соль иодированная		0,40	0,40	1					
	масло растительное		1,00	1,00						
	масса пудинга соус молочный			60,00						
	молоко		10,00	10,00						
	масло сливочное		1,10	1,10	1					
	мука пшеничная		1,10	1,10	1					
	вода сахар		10,00 0,20	10,00 0,20	1					
	сахар соль иодированная		0,20	0,20						
	масса соуса			20,00						
Тюре картофельное		140	150 10	110.70	2,86	4,48	19,08	128,10	16,96	№339 СБ дошк 201
	картофель молоко		159,60 22,12	119,70 21,00						
	масло сливочное		5,00	5,00						
_	соль иодированная		0,52	0,52						
Напиток из сухофруктов	avvodaveza	180	15 20	15.00	0,60	0,08	16,81	72	0,65	№394 Сб дошк 201
	сухофрукты caxap		15,30 6,00	15,00 6,00						
	вода		183,00	183,00						
7 6		20			2.22	0.21		70.70	0.00	табл 6 стр 134, Дели -
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	2012 табл 6 стр 144, Дели
		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,87	69,37	0,00	2012
Хлеб ржаной								1		
Клеб ржаной <b>Итого:</b>		705			25,91	16,78	86,89	614,39	22,45	
	полдник	705			25,91	16,78	86,89	614,39	22,45	<del>                                     </del>

	творог		121,55	119,20						
	трупа маннад		7,80	7,80						
	крупа манная яйцо		6,50	5,42						
			10,40	10,40						
	caxap		5,20							
	сметана			5,20						
	масло сливочное		5,20	5,20						
	сухари панировочные		5,20	5,20						
	соль иодированная		0,65	0,65						
	молоко сгущенное		20,40	20,00						
Чай с сахаром		180/6			0,06	0,02	6,01	23,94	0,03	№410, 411 Дели 2016
	чай весовой		0,45	0,45						
	caxap		6,00	6,00						
	вода		180,00	180,00						
Фрукты свежие		100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ
(яблоки, или апельсин, или	банан,или мандарин )									дошк. 2016
Итого:		436			24,66	20,48	48,60	479,14	10,57	
ВСЕГО:		1733			69,69	58,08	205,33	1637,58	36,38	

BCEI O.		1/33	I	<u> </u>	07,07	30,00	203,33	1037,30	30,30	l .
День 2- ой										
		Macca	Кол - во	Кол - во	Пиша	вые вег	ностро	Энергетическая	Dymovany	Convey november
Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	порции	(вг)	(вг)		выс вст	цества	ценность	Витамин	Сборник рецептур
		порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
Каша полбяная молочная с	ЗАВТРАК									
каша полояная молочная с маслом сливочным		180/3			4,81	7,85	29,38	207,32	0,86	ТТК №1Д
маслом сливочным	крупа полбяная	100/3	22,50	22,50	4,61	7,05	29,36	207,32	0,80	ТТКи≌тд
	молоко		90,00	90,00						
	вода		68,00	68,00						
	caxap		2,50	2,50						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	масло сливочное		3,00	3,00						
Какао с молоком		180/6			3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	№416 Дели 2016
	какао-порошок		2,00	2,00						
	caxap		6,00	6,00						
	молоко		110,00	110,00						
Г	вода	20/5	80,00	80,00	2.20	4.50	15.40	111.70		ж 1 п. 2010
Бутерброд с маслом сливочным	батон наразнай	30/5	30,00	30,00	2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2010
	батон нарезной масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	Maesio esimbo moe	404	3,00	3,00	10,77	15,54	55,74	409,78	2,29	
	2 - ой ЗАВТРАК	1				, ,	, -	, -	, ,	
Сок разливной		200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
Итого:		200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
	ОБЕД									
Салат из моркови с сахаром		60			0,75	0,06	6,97	31,38	2,88	№42, сб шк 2017
1					,	ŕ	ŕ	•		
	морковь		72,00	57,60						
Борщ со свежей капустой, с	caxap		3,00	3,00						
картофелем на мясном бульоне, со		180/7			1,48	4,59	8,12	85,97	7,71	№63 сб дошк 2016
сметаной					, -	,	,		,,,	
	капуста свежая		20,00	16,00						
	картофель		21,28	16,00						
	морковь		12,50	10,00						
	лук репчатый		9,52	8,00						
	свекла		41,00 0,20	32,00 0,20						
	сахар томат-паста		2,00	2,00						
	масло растительное		4,00	4,00						
	соль иодированная		0,70	0,70						
	бульон		140,00	140,00						
	сметана		7,00	7,00						
Гуляш из отварной говядины		40/40			11,64	13,43	2,31	176,80	0,74	№260 сб рецептур
Tyviiii iis eta <b>u</b> piien teangiiiia	~ /	10, 10	64.00	64.00	11,01	10, .0	2,01	170,00	0,7 .	2017
	говядина лопатка б/к		64,00 0,40	64,00 0,40						
	соль йодированная масса отварной говядины		0,40	40,00						
	масса отварнои говядины морковь		17,50	14,00						
	лук репчатый		8,50	7,10						
	вода питьевая		30,00							
			20,00	30,00						_
	томатная паста		1,20	1,20						
	томатная паста мука пшеничная в/с		1,20 2,00	1,20 2,00						
	томатная паста мука пшеничная в/с масло растительное		1,20 2,00 2,70	1,20 2,00 2,70						
Каша грепперад расстинатод с	томатная паста мука пшеничная в/с		1,20 2,00	1,20 2,00						
	томатная паста мука пшеничная в/с масло растительное	130/3	1,20 2,00 2,70	1,20 2,00 2,70	7 62	4.16	34 47	205 27	0.00	№179 сб дошк 2016
	томатная паста мука пшеничная в/с масло растительное соль йодированная	130/3	1,20 2,00 2,70 0,20	1,20 2,00 2,70 0,20	7,62	4,16	34,47	205,27	0,00	№179 сб дошк 2016
	томатная паста мука пшеничная в/с масло растительное	130/3	1,20 2,00 2,70	1,20 2,00 2,70	7,62	4,16	34,47	205,27	0,00	№179 сб дошк 2016
	томатная паста мука пшеничная в/с масло растительное соль йодированная гречневая крупа	130/3	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90	7,62	4,16	34,47	205,27	0,00	№179 сб дошк 2016
маслом сливочным	томатная паста мука пшеничная в/с масло растительное соль йодированная гречневая крупа вода питьевая		1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30					0,00	
маслом сливочным	томатная паста мука пшеничная в/с масло растительное соль йодированная гречневая крупа вода питьевая соль йодированная масло сливочное	130/3	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00	7,62 0,14	4,16 0,14	34,47 25,09	205,27 103,14	0,00	№179 сб дошк 2016 №342 сб шк 2017
маслом сливочным	томатная паста мука пшеничная в/с масло растительное соль йодированная  гречневая крупа вода питьевая соль йодированная масло сливочное  яблоки свежие		1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00 34,00	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00					0,00	
маслом сливочным	томатная паста мука пшеничная в/с масло растительное соль йодированная  гречневая крупа вода питьевая соль йодированная масло сливочное  яблоки свежие сахар		1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00 34,00 6,00	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00 6,00					0,00	
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным Компот из свежих яблок	томатная паста мука пшеничная в/с масло растительное соль йодированная  гречневая крупа вода питьевая соль йодированная масло сливочное  яблоки свежие		1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00 34,00	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00					0,00	№342 сб шк 2017
маслом сливочным Компот из свежих яблок	томатная паста мука пшеничная в/с масло растительное соль йодированная  гречневая крупа вода питьевая соль йодированная масло сливочное  яблоки свежие сахар	180	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00 34,00 6,00 183,00	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00 6,00 183,00	0,14	0,14	25,09	103,14	0,00	№342 сб шк 2017 табл 6 стр 134, Дели +,
маслом сливочным	томатная паста мука пшеничная в/с масло растительное соль йодированная  гречневая крупа вода питьевая соль йодированная масло сливочное  яблоки свежие сахар		1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00 34,00 6,00	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00 6,00					0,00	№342 сб шк 2017 табл 6 стр 134, Дели +, 2012
маслом сливочным Компот из свежих яблок	томатная паста мука пшеничная в/с масло растительное соль йодированная  гречневая крупа вода питьевая соль йодированная масло сливочное  яблоки свежие сахар	180 30 40	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00 34,00 6,00 183,00	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00 6,00 183,00	0,14	0,14 0,24 0,48	25,09 14,76 15,86	103,14 70,50 79,28	0,00 0,81 0,00 0,00	№342 сб шк 2017 табл 6 стр 134, Дели +, 2012
маслом сливочным Компот из свежих яблок Хлеб пшеничный	томатная паста мука пшеничная в/с масло растительное соль йодированная  гречневая крупа вода питьевая соль йодированная масло сливочное  яблоки свежие сахар	180	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00 34,00 6,00 183,00 30,00	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00 6,00 183,00 30,00	0,14 2,28	0,14	25,09 14,76	103,14 70,50	0,00	№342 сб шк 2017 табл 6 стр 134, Дели +, 2012 табл 6 стр 144, Дели
маслом сливочным Компот из свежих яблок Хлеб пшеничный Хлеб ржаной <b>Итого:</b>	томатная паста мука пшеничная в/с масло растительное соль йодированная  гречневая крупа вода питьевая соль йодированная масло сливочное  яблоки свежие сахар	30 40 <b>710</b>	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00 34,00 6,00 183,00 30,00	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00 6,00 183,00 30,00	2,28 2,64 <b>26,56</b>	0,14 0,24 0,48 23,10	25,09 14,76 15,86 <b>107,57</b>	70,50 79,28 <b>752,33</b>	0,00 0,81 0,00 0,00	№342 сб шк 2017 табл 6 стр 134, Дели +, 2012 табл 6 стр 144, Дели
маслом сливочным Компот из свежих яблок Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	томатная паста мука пшеничная в/с масло растительное соль йодированная  гречневая крупа вода питьевая соль йодированная масло сливочное  яблоки свежие сахар вода	180 30 40	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00 34,00 6,00 183,00 30,00	1,20 2,00 2,70 0,20 61,90 92,30 0,40 3,00 6,00 183,00 30,00	0,14 2,28 2,64	0,14 0,24 0,48	25,09 14,76 15,86	103,14 70,50 79,28	0,00 0,81 0,00 0,00	№342 сб шк 2017 табл 6 стр 134, Дели +, 2012 табл 6 стр 144, Дели

<u> </u>		1707			50,86	53,17	233,04	1614,39	31,26	
Итого:	мандарин)	393			12,53	14,53	49,53	367,48	12,83	<del>                                     </del>
ұрукты евежие (яблоки,или апельсин, или <b>банан</b> ,	ипи манларин)	100	100,00	100,00	1,00	0,00	21,00	70,00	10,00	табл 9 стр 186, Дели +, 2012
<b>Ррукты свежие</b>		100	100,00	100,00	1,50	0,50	21,00	96,00	10,00	106 H
	вода		180,00	180,00						
	лимон		8,00	7,00						
	caxap		6,00	6,00						
тан с саларом и лимоном	чай весовой	100/0/7	0,45	0,45	0,13	0,03	0,23	20,40	2,03	ле <del>т</del> 12 доли 2010
Чай с сахаром и лимоном	масло растительное	180/6/7	0,20	0,20	0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№412 Дели 2016
	яйцо куриное для смазки изделия			0,20						
	масса фарша		1,20	1,00						
	соль		0,80	0,80 72,00						
	масло сливочное		5,00	5,00						
	лук репчатый		7,20	6,00 5,00						
	картофель		34,58	26,00						
	цыплята - бройлеры с/м		51,60	36,00						
	масса теста		51.60	52,00						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	сметана		12,50	12,50						
	яйцо куриное		6,00	5,00						
	масло сливочное		5,00	5,00						
	сахарный песок		0,80	0,80						
	в том числе на подпыл		1,20	1,20						

День 3 - ий										
Наумахарачча 5	H	Macca	Кол - во (в г )	Кол - во (в г )	Пище	евые ве	щества	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
	ЗАВТРАК		Try c				J			
Каша "Дружба" молочная с		100/2			5.24	0.40	20.46	215.05	0.06	TTIC MOTH
маслом сливочным	крупа рисовая	180/3	13,50	13,50	5,34	8,40	29,46	215,85	0,86	ТТК №7Д
	крупа пшенная		10,00	10,00						
	молоко		90,00	90,00						
	вода		68,00 2,50	68,00 2,50						
	сахар соль иодированная		0,50	0,50						
	масло сливочное		3,00	3,00						
Чай с молоком, сахаром	×	180/6	0.45	0.45	3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб дошк 2016
	чай весовой сахар		0,45 6,00	0,45 6,00						
	молоко		92,00	90,00						
	вода		90,00	90,00						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным		30/5/5			3,61	5,83	15,49	128,77	0,07	№3 сб дошк 2016
Сливочным	батон нарезной	30/3/3	30,00	30,00	3,01	3,63	13,49	126,77	0,07	№3 со дошк 2010
	сыр		5,10	5,00						
Итого	масло сливочное	400	5,00	5,00	14 27	12 02	<i>(5.</i> 70	445.60	2 21	
Итого:	2 - ой ЗАВТРАК	409			14,37	13,83	65,78	445,69	2,31	
Кисломолочный напиток	2 - OH SAIDTIAN	180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	№420 СБ дошк 2016
(катык, кефир, ряженка)	кисломолочный напиток		185,00	180,00						
Итого:	OFFI	180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	
	ОБЕД									№21 сб дошк
Салат из свежей капусты с морковью		60			0,84	3,05	5,41	52,44	19,47	Дели2016
	капуста свежая б/к		62,50	50,00						
	масса прогретой капусты морковь		12,50	45,00 10,00						
	соль иодированная		0,60	0,60						
	сахарный песок		3,00	3,00						
Суп картофельный с куриными	масло растительное	180/10	3,00	3,00	3,11	3,30	12,94	102,28	8,85	№83 сб дошк 2016
фрикадельками		100/10			3,11	3,30	12,94	102,28	0,03	<u> 11203 со дошк 2010</u>
	картофель		106,40	80,00						
	морковь лук репчатый		9,00 8,56	7,20 7,20						
	масло растительное		1,80	1,80						
	бульон		126,00	126,00						
	соль иодированная		0,70	0,70						
	фрикадельки куриные: цыплята-бройлеры потр с/м		17,56	11,40						
	или фарш куриный		11,97	11,40						
	лук репчатый		1,19	1,00						
	яйцо куриное вода питьевая		0,96 1,00	0,80 1,00						
	соль йодированная		0,10	0,10						
	-			14,30						
	масса полуфабриката фрикаделек			10,00						
Птица тушеная с овощами по-	масса готовых фрикаделек	10/00		10,00	100	10.05	2 2 2	454.55	2.20	
татарски		40/30			10,06	10,89	3,96	154,36	2,20	ТТК №753 от 20.08.2022
	цыплята-бройлеры потр с/м		97,20	92,00						
	соль иодированная масса отварной мякоти птицы		0,40	0,40 40,00						
	лук репчатый		26,40	22,00						
	морковь		12,50	12,00						
	масло сливочное		2,50	2,50						
I	бульон		10,00	10,00	I	I	I		l	I

Макаронные изделия отварны	e, c									
маслом сливочным		130/3	45.50	45.50	4,81	6,09	22,96	165,79	0,00	№219 Сб дошк 2016
	макаронные изделия вода		45,50 275,00	45,50 275,00						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	масло сливочное		3,00	3,00						
Кисель		180			0,54	0,09	16,18	75,24	0,99	TTK
	кисель-концентрат		21,00	21,00						
	caxap		6,00	6,00						
	вода		180,00	180,00						
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,87	69,37	0,00	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		668			21,66	23,84	75,32	619,48	31,51	
	полдник									
Омлет натуральный		150			13,94	24,83	2,64	289,66	0,28	№229, сб дошк 2016
	яйцо		114,00	95,00						
	молоко масса омлетной смеси		60,00	60,00 155,00						
	масло сливочное		2,50	2,50						
	соль иодированная		0,40	0,40						
	масса готового омлета		ĺ	150,00						
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Напиток из шиповника		180/6			0,61	0,25	6,68	31,38	43,92	№399 сб дошк 2016
	шиповник		18,40	18,00						
	caxap		6,00	6,00						
	вода		180,00	180,00						б ( 126 H
Кондитерское изделие	печенье	40	40,00	40,00	3,00	3,92	29,76	166,80		табл 6 стр 136, Дели +, 2012
Итого:		406			19,83	29,24	53,84	558,34	44,20	
ВСЕГО:		1663			61,09	71,41	202,50	1715,51	78,47	

День 4 - ый

		Macca	Кол - во	Кол - во	Пище	вые вег	цества	Энергетическая	Витамин	Сборник рецептур
Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	порции	(в г ) брутто	(в г ) нетто	белки	жиры	угл-ды	ценность Ккал	С	1 1 1
	ЗАВТРАК	+	орутто	нетто	ОСЛКИ	жиры	угл-ды	ICKan		
Каша ячневая молочная с маслом	3/1 <b>5</b> 11/11									
сливочным		180/3			6,04	5,54	30,04	214,80		ТТК №10Д
	крупа ячневая		22,50	22,50						
	молоко		90,00	90,00						
	вода		68,00	68,00						
	caxap		2,50	2,50						
	соль иодированная		0,50 3,00	0,50 3,00						
Кофейный напиток с молоком	масло сливочное	180/6	3,00	3,00	2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016
noquiniin namiok o monokom	кофейный напиток	100/0	2,50	2,50	2,00	2,11	10,55	7 1,50	1,17	72111 <u>A</u> 63111 <u>2</u> 010
	caxap		6,00	6,00						
	молоко		90,00	90,00						
	вода		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным		30/5	20.00	20.00	2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2010
	батон нарезной		30,00 5,00	30,00 5,00						
Итого:	масло сливочное	404	3,00	3,00	11,18	12,45	55,88	401,06	1,17	
11010.	2 - ой ЗАВТРАК	101			11,10	12,43	33,00	401,00	1,17	
Сок разливной	2 on shifting	200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
Итого:		200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
	ОБЕД									
Салат из свеклы с яблоками		60			0,65	3,1	3,86	46,02		№36 дошк. 2016
	свекла		61,50	48,00						
	яблоки свежие		11,40	10,00						
	масло растительное		3,00	3,00						
Суп картофельный с пшенной		100410								
крупой на мясном бульоне, с		180/10			4,22	2,33	8,77	76,57	5,99	№86 сб дошк 2016
мясом говядины	ranguyya (nayarya 5/s)		16,00	16,00						
	говядина (лопатка б/к) масса отварной говядины		10,00	10,00						
	крупа пшенная		11,00	11,00						
	картофель		80,00	60,00						
	морковь		9,00	7,20						
	лук репчатый		8,60	7,20						
	масло растительное		1,80	1,80						
	соль иодированная		0,60	0,60						
Vorneru nukuuse	бульон или вода	70	126,00	126,00	8,99	4,26	7,82	101,72	0,46	№234 сб шк 2017
Котлеты рыбные	рыба (минтай с/м БГ)	/0	63,30	46,20	0,99	7,20	7,62	101,72	0,40	JIZZJT CU IIIK ZUI /
	соль иодированная		0,70	0,70						
	хлеб пшеничный		12,60	12,60						
	молоко		18,20	18,20						
	сухари панировочные		7,00	7,00						
	масса полуфабриката		2.00	81,00						
Птора картофануна а маста	масло растительное		3,00	3,00						
Пюре картофельное с маслом сливочным		140/3			2,88	6,65	19,12	147,90	16,96	№339 СБ дошк 2016
THE TIPE!	картофель	110/3	159,60	119,70	2,00	3,03	17,12	117,50	10,70	ОБ Дошк 2010
	молоко		22,12	21,00						
	масло сливочное		5,00	5,00						
	соль иодированная		0,52	0,52						
T.C.	масло сливочное	400	3,00	3,00	0.46	0.05	1			2004 5
Компот из урюка		180	10.40	10.00	0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№394 сб дошк 2016
	урюк		18,40	18,00						
	масса отварных сухофруктов		6,00 183,00	6,00 183.00						
	вода	I	105,00	103,00	ı	ı	1	l	I	I

Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Хлеб ржаной		40	40,00	40,00	2,64	0,48	15,86	79,28	0,00	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		713			22,06	17,08	86,79	590,19	25,85	
	полдник									
Вак балиш с рисом и мясом		90			7,02	10,35	28,62	234,63		и кулинарных изделий татарской
	мука пшеничная в/с		31,00	31,00						терени 1007
	мука пшеничная в/с		1,00	1,00						
	яйцо куриное		3,10	2,60						
	масло сливочное		2,60	2,60						
	сахарный песок		1,00	1,00						
	молоко		12,50	12,50						
	дрожжи сухие		0,30	0,30						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	масса теста			50,00						
	говядина (котлетное мясо б/к)		23,50	22,50						
	или фарш говяжий		23,50	22,50						
	крупа рисовая		6,00	6,00						
	масса сваренного риса до			15,00						
	полуготовности		7.90							
	лук репчатый		7,80	6,50						
	масло сливочное		7,50	7,50						
	соль йодированная		0,50	0,50						
	выход фарша		1.20	50,00						
	яйцо куриное		1,20 1,00	1,00 1,00						
	масло сливочное									
Чай с сахаром, с яблоком	масло растительное	180/6/10	0,25	0,25	0,11	0,06	6,99	28,70	1,03	№412 Дели 2016
тан с саларом, с лоноком	чай весовой	100/0/10	0,45	0,45	0,11	0,00	0,33	20,70	1,03	латта доли 2010
	caxap		6,00	6,00						
	яблоки свежие		11,40	10,00						
**	вода	207	180,00	180,00	7.10	10.41	25.71	262.22	1.02	
Итого:		286			7,13	10,41	35,61	263,33	1,03	
ВСЕГО:		1603			41,38	39,94	198,48	1339,38	32,05	

День 5 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	Кол - во (в г )	Кол - во (в г )		евые вег	цества	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
		порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
	ЗАВТРАК									
Каша манная молочная с маслом		100/2				<b>7.20</b>	20.00	106.20	1.05	TOTAL NO. 4 II
сливочным		180/3	22.50	22.50	5,45	5,30	29,08	186,30	1,05	ТТК №4Д
	крупа манная		22,50	22,50						
	молоко		158,00	158,00						
	caxap		2,50	2,50						
	соль иодированная		0,50	0,50						
TT W. 6	масло сливочное	100/00	3,00	3,00	0.00	0.02	22.04	0.5.20	0.02	
Чай без сахара, с мармеладом		180/20	0.45	0.45	0,09	0,02	23,84	96,30	0,03	ТТК
	чай весовой		0,45	0,45						
	вода питьевая		180,00	180,00						
Γ	мармелад		30,00	30,00						
Бутерброд с сыром, маслом		20/5/5			2.61	<i>5</i> 92	15 40	120.77	0.07	N-2 -5 2016
сливочным	5×	30/5/5	20.00	20.00	3,61	5,83	15,49	128,77	0,07	№3 сб дошк 2016
	батон нарезной		30,00	30,00						
	сыр		5,10 5,00	5,00 5,00						
Итого:	масло сливочное	423	3,00	3,00	9,15	11,15	68,41	411,37	1,15	
111010.	2 - ой ЗАВТРАК	723			7,13	11,13	00,41	411,57	1,13	
V.v.a.r.o.v.o.r.o.v.v.v.v.v.v.v.v.v.v.v.v.v.v	2 - ON SABIFAR	180			5 22	4.50	756	02.00	0.45	Mo420 CE your 2016
Кисломолочный напиток (катык, кефир, ряженка)	кисломолочный напиток	180	185,00	180,00	5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	№420 СБ дошк 2016
Итого:	кисломолочный напиток	180	105,00	100,00	5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	
111010.	OPER	100			3,22	7,50	7,50	72,00	0,43	
	ОБЕД									
Салат из моркови с сахаром		60			0,75	0,06	6,97	31,38	2,88	№42, сб шк 2017
oman sa sa para sa caman para					,,,,	,,,,,	,,,,,	2 -,2 2	_,	, ,
	морковь		72,00	57,60						
	caxap		3,00	3,00						
Суп гороховый с картофелем, с										№87, 128 сб дошк
мясными фрикадельками		180/10			5,95	4,97	11,98	126,35	4,24	2016
	картофель		53,20	40,00						
	горох колотый		16,20	16,00						
	лук репчатый		12,80	10,00						
	морковь		9,60	8,00						
	соль иодированная		4,00	4,00						
	масло растительное		0,70	0,70						
	вода питьевая		140,00	140,00						
	говядина (котлетное мясо б/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 йодированная		0,10	0,10						
	соль подированная			ı	I	I			ĺ	
				14 30						
	масса полуфабриката фрикаделек			14,30						
				14,30 10,00						
Тефтели мясные	масса полуфабриката фрикаделек	70			8,10	7,29	7,87	129,44	0,06	СБ дошкольн. №303, 2016

Фрукты свежие (яблоки,или апельсин, или бан Итого:	лимон Вода ан,или мандарин )	100 <b>473</b>	180,00 100,00	180,00 100,00	0,40 <b>6,95</b>	0,40 <b>10,86</b>	9,80 <b>73,99</b>	47,00 <b>427,48</b>	10,00 <b>13,67</b>	№386 СБ дошк. 2016
(яблоки,или апельсин, или бан	Вода									
Фрукты свежие	Вода	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
					_	_				
		1	8,00	7,00						I
	Caxap		6,00	6,00						
	чай весовой		0,45	0,45						
Чай с сахаром и лимоном		180/6/7			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№412 Дели 2016
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	2012
V = 05 = ===============================		20			2.20	0.24	1476	70.50	0.00	табл 6 стр 134, Дели +,
	изюм		7,70	7,50						
	морковь		37,50	30,00						
	курага		15,30	15,00						
	масло сливочное		15,00	15,00						
	соль йодированная		0,60	0,60						
	вода питьевая		82,50	82,50						
	крупа рисовая		39,00	39,00						
Плов с сухофруктами		150			4,14	10,185	43,2	283,5	0,84	№195 СБ шк 2017
	полдник									
111010.	WO 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3	005			17,04	20,55	01,71	570,07	34,73	
Итого:		685	33,00	33,00	19,84	28,55	61,91	598,87	32,45	2012
Хлеб ржаной		35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,87	69,37	0,00	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
	caxap		6,00	6,00						
	вода		183,00	183,00						
	лимон		6,66	6,00						
	апельсин		9,00	6,00						
Tr)	яблоки свежие		27,40	24,00	- ,- 3	- ,	- ,	7	, , , , ,	
Компот из свежих фруктов		180		223,00	0,20	0,11	8,93	39,47	7,40	TTK
	масса соуса масса рагу			150,00						
	соль йодированная масса соуса		0,40	0,40 40,00						
	сахар		0,40 0,40	0,40						
	масло сливочное		0,60	0,60						
	томатная паста		2,40	2,40						
	лук репчатый		1,44	1,20						
	морковь		3,00	2,40						
	мука пшеничная		1,80	1,80						
	масло сливочное		1,80	1,80						
	вода		40,00	40,00						2010
	coyc:		,,,,,	,,,,,						№366, сб дошк 2016
	масло растительное		5,00	5,00						
	масса припущенной капусты соль йодированная		0,75	0,75						
	капуста свежая		41,00	32,75 30,00						
	масса припущенного лука		41.00	16,00						
	лук репчатый		24,00	20,00						
	масса запеченной моркови			22,00						
	морковь		30,00	24,00						
J	картофель		66,50	50,00	_,,,,	-2,70	1-,-,	,	1.,0,	2010
Рагу из овощей		150			2,53	15,70	12,29	202,86	17,87	№148, сб дошк 2016
	масло растительное		2,00	2,00						
	масса полуфабриката			84,00						
	мука пшеничная в/с		4,80	4,80						
	вода питьевая соль иодированная		0,70	0,70						
	хлео пшеничныи вода питьевая		14,00	14,00						
	масло растительное хлеб пшеничный		2,10 9,40	2,10 9,40						
	лук репчатый		16,80	14,00						
	или фарш говяжий		46,20	44,40						
	говядина (котлетное мясо б/к)		46,20	44,40						

День 6 - ой

Наименование блюд и продуктов		Масса порции	Кол - во (в гр )	Кол - во (в гр )	Пище	евые веі	цества	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
	ЗАВТРАК									
Суп молочный с клецками		200			4,76	5,60	10,36	110,80	0,91	№105,128 сб дошк2016
	молоко		140,00	140,00						
	вода		70,00	70,00						
	масло сливочное		2,00	2,00						
	клецки:			25,00						
	мука пшеничная		7,70	7,70						
	масло сливочное		0,90	0,90						
	яйцо куриное		2,64	2,20						
	вода		12,00	12,00						
	соль йодированная		0,23	0,23						
	масса теста			22,50						
	масса готовых клецек			25,00						
Какао с молоком	·	180/6			3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	№416 Дели 2016
	какао-порошок		2,00	2,00	- ,	-, -	. ,	,	, -	
	caxap		6,00	6,00						
	молоко		110,00	110,00						
	вода		80,00	80,00						
Бутерброд с маслом сливочным		30/5		,	2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2010
- F - F - C	батон нарезной		30,00	30,00	_,	-,	,	,		
	масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		421			10,72	13,29	36,72	313,26	2,34	
	2 - ой ЗАВТРАК									
Сок разливной		200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
Итого:		200	1		1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	

Фрукты свежие (яблоки, или банан, или м Итого:	ландарин)	386			13,06	10,02	52,02	340,10	10,18	14037 CTP 160, ACM 1, 201.
Фрукты свежие			<u> </u>	1 '	L L	1	1 ,			таол Устр тоо, дели т, 201.
		100	100,00	100,00	1,50	0,50	21,00	96,00	10,00	табл 9 стр 186, Дели +, 201
	сахар вода		180,00	6,00 180,00						
-	чай весовой		0,45 6,00	0,45 6,00						
Чай с сахаром	листов	180/6			0,06	0,02	6,02	24,10	0,03	№376 Дели 2016
	масло растительное для смазки		0,40	0,40						
	масса полуфабриката			115,00						
	соль йодированная масса фарша рыбного		0,50	0,50 <b>40,00</b>						
	масло сливочное		4,00	4,00						
	масса пассированного лука мука пшеничная		0,40	<b>2,52</b> 0,40						
	лук репчатый		6,00	5,00 2,52						
	масса готовой рыбы			33,60						
	масса теста минтай ПБГ с/м		57,00	<b>75,00</b> 41,00						
	вода		21,50	21,50						
	соль йодированная дрожжи сухие		0,50	0,50 0,20						
	масло сливочное		2,50 0,50	2,50						
	сахар		2,50	2,50						
	мука пшеничная мука пшеничная на подпыл		50,00 2,00	50,00 2,00						
Расстегай с рыбой	NAME TO THE PROPERTY OF THE PR	100	50.00	50.00	11,50	9,50	25,00	220,00	0,15	ТТК
	полдник	5,5			,,	,	_00,07	. 02,70	20,10	<u> </u>
Хлеб ржаной <b>Итого:</b>		35 <b>695</b>	35,00	35,00	2,31 <b>22,37</b>	0,42 <b>22,61</b>	13,87 <b>105,89</b>	69,37 <b>702,93</b>	0,00 <b>26,40</b>	2012
						,				табл 6 стр 144, Дели +
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
	вода		183,00	183,00						124 7
	сахар		6,00	6,00						
Компот из свежих яблок	яблоки свежие	180	34,00	30,00	0,14	0,14	25,09	103,14	0,81	№342 сб шк 2017
	масло сливочное	100	3,00	3,00	0.14	0.14	25.00	102.14	0.01	Mo2 42 .25 2017
	соль иодированная		0,50	0,50						
	макаронные изделия вода		45,50 275,00	45,50 275,00						
маслом сливочным	макаронны а надолня	130/3	45.50	45.50	4,81	6,09	22,96	165,79	0,00	№219 Сб дошк 2016
Макаронные изделия отварные, с	1		,	,						
	масса полуфабриката масло растительное		2,60	82,60 2,60						
	мука пшеничная		5,25	5,25 82,60						
	яйцо		0,84	0,70						
	масса припущенного лука соль иодированная		0,57	8,00 0,57						
	масло растительное		1,50	1,50						
	лук репчатый		18,00	15,12						
	или фарш куриный морковь		57,89 16,53	55,13 13,12						
	цыплята - бройлеры с/м		84,90	55,13	,	, -	, -	,,,,		
Биточки "Домашние"		70			10,38	8,10	14,95	154,75	0,07	Акт проработки от 25.12.2018 №569
	сметана		7,00	7,00						A xem ==== = = = = = = =
	бульон		132,00	132,00						
	огурцы соленые соль иодированная		21,84 0,70	12,00 0,70						
	масло растительное		3,00	3,00						
	лук репчатый		4,76	4,00						
	крупа перловая морковь		8,00 10,00	8,00 8,00						
	картофель		79,80 8.00	60,00 8.00						
сметаной		180/7			1,61	4,56	8,84	86,94	6,05	№82 сб дошк 2016
Рассольник ленинградский, со	масло растительное		3,00	3,00						
	сахарный песок		3,00	3,00						
	соль иодированная		0,60	0,60						
	масса прогретой капусты морковь		12,50	45,00 10,00						
	капуста свежая б/к		62,50	50,00						
Салат из свежей капусты с морковью		60			0,84	3,05	5,41	52,44	19,47	Дели2016
	ОБЕД									№21 сб дошк

## Лень 7- ой

2 неделя

		3.6	Кол - во	Кол - во	п			Энергетическая	D	05
Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Macca	(вг)	(вг)	Пище	евые вег	щества	ценность	Витамин	Сборник рецептур
		порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	C	
	ЗАВТРАК									
Каша пшенная молочная с маслом										
сливочным		180/3			5,17	5,33	24,92	184,24		ТТК № 6Д
	крупа пшено		22,50	22,50						
	молоко		90,00	90,00						
	вода		68,00	68,00						
	caxap		2,50	2,50						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	масло сливочное		3,00	3,00						
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						

1		1		<b>I</b> 600		1		ī		1
	сахар молоко		6,00 90,00	6,00 90,00						
	вода		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным		30/5			2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2016
	батон нарезной		30,00	30,00						
Итого:	масло сливочное	404	5,00	5,00	10,31	12,24	50,76	370,50	1,17	
11010.	2 - ой ЗАВТРАК	707			10,51	12,27	30,70	370,30	1,17	
Сок разливной	<b>2 0.1 3.1.2 11.1.1.</b>	200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
Итого:		200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
	ОБЕД									
Салат из кукурузы к/с										
	,	50	77.60	16.50	1,44	3,09	4,02	49,65	4,65	№10, сб дошк 2016
	кукуруза к/с сахар		77,60 1,00	46,50 1,00						
	масло растительное		3,00	3,00						
Борщ со свежей капустой, с										
картофелем на курином бульоне, со сметаной		180/7			1,48	4,59	8,12	85,97	7,71	№63, сб дошк 2016
	капуста свежая		20,00	16,00						
	картофель морковь		21,28 12,50	16,00 10,00						
	лук репчатый		9,52	8,00						
	свекла		41,00	32,00						
	масло растительное		0,20	0,20						
	сахар томатная паста		2,00 4,00	2,00 4,00						
	соль иодированная		0,70	0,70						
	бульон		140,00	140,00						
DIC.	сметана		7,00	7,00						TTIC 500/
Жаркое по-домашнему из отварной птицы		200			15,67	10,64	19,60	236,20	0,72	ТТК 580/а от 24.06.2020
отварной птицы	цыплята - бройлеры с/м	200	107,30	101,20	13,07	10,04	19,00	230,20	0,72	24.00.2020
	масса готовой мякоти птицы			44,00						
	картофель		193,00	145,10						
	лук репчатый		15,00 7,90	12,50 6,30						
	морковь масло сливочное		5,10	5,10						
	соль йодированная		0,80	0,80						
	вода питьевая		25,10	25,10						
Напиток из сухофруктов	av nv a drav nem v	180	15 20	15,00	0,60	0,08	16,81	71,52	0,65	№394 Сб дошк 2016
	сухофрукты сахар		15,30 6,00	6,00						
	вода		183,00	183,00						
Хлеб ржаной		40	40,00	40,00	2,64	0,48	15,86	79,28	0,00	табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:		657			21,82	18,88	64,40	522,62	13,73	
	полдник									
Омлет натуральный		150			13,94	24,83	2,64	289,66	0,28	№229, сб дошк 2016
	яйцо		114,00	95,00						
	молоко		60,00	60,00						
	масса омлетной смеси		2.50	155,00						
	масло сливочное соль иодированная		2,50 0,40	2,50 0,40						
	масса готового омлета			150,00						таол о стр тэ4, дели ⊤,
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	2012
Чай с сахаром, с яблоком		180/6/10			0,11	0,06	6,99	28,70	1,03	№412 Дели 2016
	чай весовой		0,45	0,45						
	сахар яблоки свежие		6,00 11,40	6,00 10,00						
	вода		180,00	180,00						
Кондитерское изделие	печенье	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 136, Дели + 2012
Итого:		396			17,83	27,09	39,27	472,26	1,31	,,,,,
всего:		1657			50,97	58,21	174,63	1450,18	20,21	

День 8- ой

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Macca	Кол - во (в г )	Кол - во (в г )	Пище	евые веі	цества	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
		порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	C	
	ЗАВТРАК									
Каша ячневая молочная с маслом										
сливочным		180/3			6,04	5,54	30,04	214,80		ТТК №10Д
	крупа ячневая		22,50	22,50						
	молоко		90,00	90,00						
	вода		68,00	68,00						
	caxap		2,50	2,50						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	масло сливочное		3,00	3,00						
Чай с молоком,сахаром		180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб дошк 2016
	чай весовой		0,45	0,45						
	caxap		6,00	6,00						
	молоко		92,00	90,00						
	вода		90,00	90,00						
Бутерброд с маслом сливочным		30/5			2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2016
	батон нарезной		30,00	30,00						
	масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		404			11,36	12,44	56,01	402,24	1,38	
	2 - ой ЗАВТРАК									
Кисломолочный напиток		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	№420 Сб дошк 2016
(катык, кефир, ряженка)	кисломолочный напиток		185,00	180,00						
Итого:		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	

	ОБЕД									
Салат из квашенной капусты		50			0,85	2,50	4,23	42,85	9,91	N: 47 H 2017
	кануста крашанная	30	57,90	40,00	0,00	2,00	1,25	.2,00	,,,,,	№47 Дели 2017
	капуста квашенная лук репчатый		6,00	5,00						
	масло растительное		2,50	2,50						
	caxap		2,50	2,50						
Суп картофельный с гречневой	1		_,	_,						
крупой, с куриными		180/10			2,84	3,21	9,52	81,94	6,15	№86 сб дошк 2016
фрикадельками										
	крупа гречневая		6,00	6,00						
	картофель		80,00	60,00						
	морковь		9,00	7,20						
	лук репчатый масло растительное		8,60 1,80	7,20 1,80						
	соль иодированная		0,60	0,60						
	бульон или вода		126,00	126,00						
	фрикадельки куриные:									
	цыплята-бройлеры потр с/м		17,56	11,40						
	или фарш куриный		11,97	11,40						
	лук репчатый		1,19	1,00						
	яйцо куриное вода питьевая		0,96 1,00	0,80 1,00						
	соль йодированная		0,10	0,10						
	тодпровиния		0,10							
	масса полуфабриката фрикаделек			14,30						
	масса готовых фрикаделек			10,00						
Биточки рубленые из рыбы		80			9,76	6,21	11,74	142,4	0,25	TTK №3
	рыба (минтай с/м БГ)		82,20	60,00						
	или фарш рыбный		63,00	60,00						
	крупа манная яйцо		2,10 1,44	2,10 1,20						
	лук репчатый		18,00	15,00						
	вода		11,20	11,20						
	соль иодированная		0,65	0,65						
	caxap		0,16	0,16						
	сухари панировочные		8,00	8,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
Пюре картофельное с маслом	масса полуфабриката			94,40						
сливочным		140/3			2,88	6,65	19,12	147,90	16,96	№339 СБ дошк 2016
	картофель		159,60	119,70	ĺ	ŕ		,		
	молоко		22,12	21,00						
	масло сливочное		5,00	5,00						
	соль иодированная		0,52	0,52						
Variation variation	масло сливочное	180	3,00	3,00	0.40	0.02	16.60	69.20	2.44	No 204 of your 2016
Компот из урюка	урюк	100	18,40	18,00	0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№394 сб дошк 2016
	масса отварных сухофруктов		10,40	28,80						
	вода питьевая		6,00	6,00						
	caxap		183,00	183,00						
Vijoš myovoš		25	25.00	25.00	2 21	0.42	12 07	60.27	0.00	табл 6 стр 144, Дели +
Хлеб ржаной <b>Итого:</b>		35 <b>678</b>	35,00	35,00	2,31 <b>19,05</b>	0,42 <b>19,01</b>	13,87 <b>75,08</b>	69,37 <b>552,66</b>	0,00 <b>35,71</b>	2012
22.010.	полиним	0/0			17,03	17,01	75,00	552,00	55,71	
Макарони је напелна отрорица с	полдник									
Макаронные изделия отварные с сыром		150			10,38	8,89	21,29	206,33	0,18	№204 Сб дошк 2016
P ~···	макаронные изделия	150	49,00	49,00	10,50	0,07	21,27	200,33	3,10	20 дошк 2010
	вода		294,00	294,00						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	сыр голландский		25,50	25,00						
	масло сливочное		2,50	2,50						7057 6 124 H
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Напиток из шиповника		180/6			0,61	0,25	6,68	31,38	90,00	№399 сб дошк 2016
	шиповник		18,40	18,00	-,01	-,	-,00	,00	,	
	caxap		6,00	6,00						
	вода		180,00	180,00						
Итого:		366			13,27	9,38	42,74	308,28	90,18	
ВСЕГО:		1628			48,90	45,33	181,39	1355,18	127,72	

День 9 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	Кол - во (в г )	Кол - во (в г )	Пище	евые веі	цества	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
		порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	C	
	ЗАВТРАК									
Каша геркулесовая молочная с										
маслом сливочным		180/3			7,44	8,07	33,80	238,71	0,86	ТТК №5Д
Какао с молоком	крупа геркулесовая молоко сахар соль йодированная масло сливочное	180/6	22,50 158,00 2,50 0,50 3,00	22,50 158,00 2,50 0,50 3,00	3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	№416 Дели 2016
Tundo C Monorom	какао-порошок сахар молоко вода	100/0	2,00 6,00 110,00 80,00	2,00 6,00 110,00 80,00	3,07	3,17	10,07	70,70	1,10	2.110 Aom 2010
Бутерброд с маслом сливочным	батон нарезной масло сливочное	30/5	30,00 5,00	30,00 5,00	2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2010
Итого:		404			13,40	15,76	60,16	441,17	2,29	

I	2 - ой ЗАВТРАК	Ī	I		1	l	l i		7	1
Сок разливной	2 on Sabitan	200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
Итого:		200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
	ОБЕД					,	,	,		
Винегрет овощной		60			0,84	6,02	4,37	75,06		№46 сб дошк 2016
	картофель свекла		20,64 15,30	15,00 12,00						
	морковь		11,40	9,00						
	капуста квашенная лук репчатый		17,25 10,71	12,00 9,00						
	масло растительное		3,60	3,60						
Щи со свежей капустой, с картофелем, с мясными фрикадельками, со сметаной		180/10/7			3,24	5,19	5,07	84,80	9,54	№73, сб дошк 2016
***************************************	капуста свежая		45,00	36,00						
	картофель		28,73	21,60						
	морковь лук репчатый		9,00 8,57	7,20 7,20						
	масло растительное соль иодированная		4,00 0,60	4,00 0,60						
	вода питьевая		140,00	140,00						
	говядина (котлетное мясо) или фарш говяжий		11,97 11,97	11,40 11,40						
	лук репчатый яйцо		1,19 0,96	1,00 0,80						
	вода для фарша		1,00	1,00						
	соль иодированная масса полуфабриката		0,10	0,10 14,30						
	масса готовых фрикаделек			10,00						
	сметана		7,00	7,00						СБ дошкольн. №303,
Тефтели мясные в томатном соусе		60/20			7,18	7,09	8,34	125,85	0,53	366, 2016
	говядина (котлетное мясо б/к) или фарш говяжий		39,90 39,90	38,00 38,00						
	лук репчатый		24,00	20,00						
	масло растительное масса пассерованного лука		2,00	2,00						
	репчатого		0.00	10,00						
	хлеб пшеничный вода питьевая		8,00 12,00	8,00 12,00						
	соль иодированная		0,60	0,60						
	мука пшеничная в/с масса полуфабриката		4,00	4,00 72,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
	масса готовых тефтелей соус томатный:			60,00						
	вода питьевая		20,00	20,00						
	масло сливочное мука пшеничная в/с		0,90 0,90	0,90 0,90						
	морковь		1,50	1,20						
	лук репчатый томатная паста		0,72 1,25	0,60 1,25						
	масло растительное		0,30 0,20	0,30 0,20						
	соль иодированная сахар		0,20	0,20						
Гороховое пюре	масса готового соусо	130		20,00	11,79	2,96	30,29	196,94		№199 сб шк 2017
т ороловое торе	горох		66,30	65,00	11,75	2,70	30,29	190,91		1(21)) CO MR 2017
	соль йодированная вода питьевая		0,50 163,00	0,50 163,00						
lxc ~	масло сливочное	100	2,40	2,40	0.14	0.14	25.00	102.14	0.01	2017
Компот из свежих яблок	яблоки свежие	180	34,00	28,00	0,14	0,14	25,09	103,14	0,81	№342 сб шк 2017
	сахар вода		6,00 183,00	6,00 183,00						
Хлеб ржаной	БОДИ	40	40,00	40,00	2,64	0,48	15,86	79,28	0,00	табл 6 стр 144, Дели +
Итого:		687	10,00	10,00	25,83	21,89	89,02	665,07	10,88	2012
	полдник							_		
Сметанник		75			3,99	8,34	19,85	171,28	0,148	Сборник нац. блюд и кулинарны изделий стр 165 Казань 1997
	мука пшеничная		22,50	22,50						
	мука пшеничная на подпыл яйцо куриное		2,25 3,60	2,25 3,00						
	масло сливочное молоко		2,00 7,50	2,00 7,50						
	сахарный песок		0,75	0,75						
	дрожжи соль иодированная		0,23 0,30	0,23 0,30						
	сметана		37,50	37,50						
	сахарный песок яйцо куриное		6,00 14,40	6,00 12,00						
	яйцо куриное		1,80	1,50						
	масло растительное		0,25	0,25						
Чай с сахаром		180/6	•		0,06	0,02	6,02	24,10	0,03	№376 сб дошк 2016
	чай весовой сахар		0,45 6,00	0,45 6,00						
	Вода		180,00	180,00						
Фрукты свежие		100	100,00	100,00	1,50	0,50	21,00	96,00	10,00	табл 9 стр 186, Дели +, 201

(яблоки,или апельсин, или банан,или мандарин)								
Итого:	361		5,55	8,86	46,87	291,38	10,18	
ВСЕГО:	1652		45,79	46,50	216,25	1482,42	27,35	

День 10- ый	1	<u> </u>	Кол - во	Кол - во				Энергетическая	Ι	г
Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	(вг)	(вг)		евые вег		ценность	Витамин	Сборник рецептур
	ЗАВТРАК	Print	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
Каша рисовая молочная с маслом сливочным	крупа рисовая	180/3	22,50	22,50	5,35	5,41	38,57	225,00	0,86	ТТК № 12Д
Кофейный напиток с молоком	молоко вода сахар соль иодированная масло сливочное кофейный напиток сахар молоко вода	180/6	90,00 68,00 2,50 0,50 3,00 2,50 6,00 90,00 108,00	90,00 68,00 2,50 0,50 3,00 2,50 6,00 90,00 108,00	2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	батон нарезной сыр	30/5/5	30,00 5,10	30,00 5,00	3,61	5,83	15,49	128,77	0,04	№3 сб дошк 2016
Итого:	масло сливочное	409	5,00	5,00	11,81	13,65	64,41	428,35	2,07	
111010.	2 - ой ЗАВТРАК	105			11,01	10,00	01,11	120,55	2,07	
Кисломолочный напиток (катык, кефир, ряженка)	кисломолочный напиток	180	185,00	180,00	5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	№420 СБ дошк 2016
Итого:	ОГЕП	180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	
Салат из моркови с сахаром	<b>ОБЕД</b> морковь сахар	60	72,00 3,00	57,60 3,00	0,75	0,06	6,97	31,38	2,88	№42, Сб дошк 2016
Суп-лапша домашняя на курином бульоне	<b>-</b>	180	2,50	2,00	1,85	3,99	8,37	83,34	0,36	№94 сб дошк 2016
Биточки "Домашние"	мука пшеничная яйцо вода соль иодированная масса подсушенной лапши морковь лук репчатый масло растительное бульон соль иодированная		15,00 4,80 2,80 0,20 10,00 9,52 4,00 170,00 0,80	15,00 4,00 2,80 0,20 16,00 8,00 4,00 170,00 0,80						Акт проработки от
	цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный морковь лук репчатый масло растительное масса припущенного лука соль иодированная яйцо мука пшеничная масса полуфабриката	70	84,90 57,89 16,53 18,00 1,50 0,57 0,84 5,25	55,13 55,13 13,12 15,00 1,50 8,00 0,57 0,70 5,25 82,60	10,38	8,10	14,95	154,75	0,07	25.12.2018 №569
Картофель запеченный	масло растительное картофель масло растительное	140	2,60 270,00 5,00	2,60 203,00 5,00	3,8	8,25	29,53	212,8	20,3	№147 сб шк 2017
Кисель	соль йодированная кисель-концентрат сахар вода	180	0,35 21,00 6,00 180,00	0,35 21,00 6,00 180,00	0,54	0,09	16,18	75,24	0,99	ттк
Хлеб ржаной	<b>БОДИ</b>	35	35,00	35,00	2,31	0,42	13,87	69,37	0,00	табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:		665			19,63	20,91	89,87	626,88	24,60	
Пудинг творожный запеченный с повидлом	<b>ПОЛДНИК</b> творог  манная крупа  сахар  яйцо куриное	130/20	121,20 10,40 10,40 6,24	120,00 10,40 10,40 5,20	16,71	15,51	39,07	360,20	0,34	№222 Сб дошк 2016
Чай с сахаром и лимоном	масло сливочное соль йодированная сухари панировочные сметана повидло  чай весовой сахар лимон вода	180/6/7	5,00 0,50 5,20 5,20 20,40 0,45 6,00 8,00 180,00	5,00 0,50 5,20 5,20 20,00 0,45 6,00 7,00 180,00	0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№393 Дели 2010
Фрукты свежие (яблоки, или банан, или банан, или	мандарин)	100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк. 2016
Итого:	·· k /	443			17,24	15,94	55,10	433,68	13,17	
ВСЕГО:		1697			53,90	55,00	216,93	1580,91	40,38	

Наименование блюд и продуктов Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	Ингридиенты ЗАВТРАК	Масса порции	Кол - во (в г ) брутто	Кол - во (в г) нетто	Пище белки	евые вег жиры	цества угл-ды	Энергетическая ценность Ккал	Витамин	Сборник рецептур
Каша пшеничная молочная с	_	порции	` /	` /	белки	жиры	угл-ды		С	
	ЗАВТРАК									
			·							
		180/3			7,73	5,60	39,81	241,16	0,86	ТТК № 9Д
	крупа пшеничная		22,50	22,50						
	молоко вода		90,00 68,00	90,00 68,00						
	caxap		2,50	2,50						
	соль иодированная масло сливочное		0,50 3,00	0,50 3,00						
Чай без сахара, с мармеладом		180/20			0,09	0,02	23,84	96,30	0,03	ТТК
	чай весовой вода питьевая		0,45 180,00	0,45 180,00						
	мармелад		30,00	30,00						
Бутерброд с маслом сливочным	батон нарезной	30/5	30,00	30,00	2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2010
	масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	2 × 0 1 DED 112	418			10,12	10,12	79,14	449,14	0,89	
Сок разливной	2 - ой ЗАВТРАК	200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
Итого:		200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
	ОБЕД									
Салат из зеленого горошка к/с		50			1,49	2,59	3,13	41,80		№10 Сб дошколь. 2016
Casiar his sesienoro ropolina a/c	зеленый горошек к/с		80,16	48,00						
_	масло растительное		2,50	2,50						
Суп картофельный с рисовой крупой и томатом, с куриными					4,22	2,33	8,77	76,57	5,99	№86 сб дошк 2016
фрикадельками		180/10			4,22	2,33	0,77	70,57	3,99	№80 со дошк 2010
	крупа рисовая		6,00	6,00						
	картофель морковь		80,00 9,00	60,00 7,20						
	лук репчатый		9,52	8,00						
	масло растительное томатная паста		1,80 2,20	1,80 2,20						
	соль иодированная		0,60	0,60						
	бульон		120,00 17,56	120,00 11,40						
	цыплята-бройлеры потр. с/м или фарш куриный		11,97	11,40						
	лук репчатый		1,19	1,00						
	яйцо вода для фарша		0,96 1,00	0,80 1,00						
	соль иодированная		0,10	0,10						
	масса полуфабриката масса готовых фрикаделек			14,30 10,00						
Vormono municipal	масса готовых фрикаделек	185		10,00	0.50	10.07	16.41	205 10	25.62	ТТК №647 от
Капуста тушеная с мясом		165	165.60	122.00	8,58	10,87	16,41	205,10	25,62	24.08.2022
	капуста свежая вода питьевая		165,60 30,00	132,00 30,00						
	масса тушеной капусты			120,00						
	лук репчатый масло растительное		13,20 1,20	11,00 1,20						
	масса пассерованного лука		1,20	5,50						
	говядина (котлетное мясо б/к)		45,70 45,70	43,75						
	или фарш говяжий масса готового фарша		45,70	43,75 35,00						
	мука пшеничная в/с		3,60	3,60						
	масса соуса: вода питьевая		18,00	18,00 18,00						
	масло сливочное		0,84	0,84						
	мука пшеничная в/с		0,84 1,50	0,84 1,20						
	морковь лук репчатый		0,43	0,36						
	томатная паста		1,08	1,08						
	масло растительное соль иодированная		0,24 0,18	0,24 0,18						
	caxap		0,18	0,18						
Компот из свежих фруктов	яблоки свежие	180	27,40	24,00	0,20	0,11	8,93	39,47	7,40	TTK
	апельсин		9,00	6,00						
	лимон		6,66	6,00						
	вода caxap		183,00 6,00	183,00 6,00						
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дели +,
Хлеб ржаной		40	40,00	40,00	2,64	0,48	15,86	79,28	0,00	табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		675			19,41	16,62	67,87	512,79	39,01	
	полдник									
Эч-почмак с мясным фаршем		100			11,20	6,35	37,90	268,00		ТТ по АП от 23.05.2022
	мука пшеничная		31,00	31,00						
	мука пшеничная на подпыл		1,00	1,00						
	яйцо куриное масло сливочное		3,12 2,60	2,60 2,60						
	сахарный песок		1,00	1,00						
	молоко		12,50	12,50						
			. 0.20		_	_	_		_	
	дрожжи сухие		0,30	0,30						
	дрожжи сухие соль иодированная масса теста		0,30	0,30 0,40 50,00						

ВСЕГО:		1 679			43,24	33,54	219,89	1389,11	147,82	
Итого:		386			12,71	6,80	52,68	342,38	103,92	
(яблоки,или <b>апельсин</b> , или банан,	ли мандарин)									
Фрукты свежие		100	100,00	100,00	0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	табл 9 стр 184, Дели +, 2012
	вода питьевая		180,00	180,00						
	caxap		6,00	6,00						
	шиповник		18,40	18,00						
Напиток из шиповника		180/6			0,61	0,25	6,68	31,38	43,92	№399 сб дошк 2016
	масло растительное для смазки листа		1,00	1,00						
	изделий		0,30	0,30						
	масло растительное для смазки									
	яйцо куриное		1,92	1,60						
	масса фарша			65,00						
	соль иодированная		0,53	0,53						
	масло сливочное		4,50	4,50						
	лук репчатый		10,38	8,65						
	картофель		37,50	30,00						
	или фарш говяжий		24,15	23,00						

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Macca	Кол - во (в г )	Кол - во (в г )	Пище	евые веі	цества	Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
	1	порции	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
	ЗАВТРАК									
Каша жидкая молочная гречневая,		180/3			8,13	7,34	31,58	225,90	1,48	№183, сб шк 2017
с маслом сливочным		160/3			6,13	7,34	31,36	223,90	1,40	Nº183, CO IIIK 2017
	крупа гречневая		36,00	36,00						
	caxap		3,80	3,80						
	молоко		126,00	126,00						
	вода питьевая масло сливочное		27,00 3,00	27,00 3,00						
	соль иодированная		0,50	0,50						
Чай с молоком,сахаром		180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№413 сб дошк 2016
	чай весовой		0,45	0,45						
	сахар молоко		6,00 92,00	6,00 90,00						
	вода		90,00	90,00						
Бутерброд с маслом сливочным		30/5			2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2010
	батон нарезной		30,00	30,00						
**	масло сливочное	200	5,00	5,00	12.46	1100		412.24	206	
Итого:	2 - ой ЗАВТРАК	398			13,46	14,23	57,55	413,34	2,86	
Кисломолочный напиток	4 - UN JADITAR	180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	№420 СБ дошк 2016
(катык, кефир, ряженка)	кисломолочный напиток		185,00	180,00	,	,	,-	,	,,-	,,, = === ====
Итого:		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	
C	ОБЕД									
Салат из отварной свеклы с маслом растительным		60			0,86	3,66	5,01	56,34	4,01	№34 сб дошк 2016
маслом растительным	свекла		72,96	57,00						
	масло растительное		3,60	3,60						
Суп гороховый с картофелем на		180/10			5,20	3,95	19,51	143,56	4,19	№87 СБ дошк. 2016
мясном бульоне, с гренками	картофаці		53,20	40,00		_ ,, _	, , ,	- ,	, -	
	картофель горох		16,20	16,00						
	морковь		12,80	10,00						
	лук репчатый		9,60	8,00						
	масло растительное		4,00	4,00						
	соль иодированная бульон		0,70 140,00	0,70 140,00						
	гренки:		140,00	10,00						
	хлеб пшеничный		18,75	15,75						
Азу-по-татарски с отварной		200			40 -0					АКТ проработки
говядиной	rangunga (nangung 5/n)		64,00	64,00	18,79	20,97	19,22	342,00	5,88	25.12.2022
	говядина (лопатка б/к) соль иодированная		0,40	0,40						
	масса отварной говядины		,,,,	40,00						
	картофель		180,00	135,00						
	лук репчатый		24,00	20,00						
	огурцы соленые томатная паста		45,50 5,00	25,00 5,00						
	масло растительное		10,00	10,00						
	масса овощей			160,00						
Компот из урюка		180	10.40	10.00	0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№394 сб дошк 2016
	урюк масса отварных сухофруктов		18,40	18,00 28,80						
	вода питьевая		6,00	6,00						
	caxap		183,00	183,00						
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		40	40,00	40,00	2,64	0,48	15,84	79,20		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		690			30,17	29,32	90,96	759,87	16,52	
	полдник							·		
Королевская ватрушка		150			18,44	10,96	58,36	404,00		TTK
	посыпка низ: масло сливочное		10,70	10,70						
	мука пшеничная		21,00	21,00						
	сахарный песок		10,70	10,70						
	творожная начинка:		<b>5</b> 0	<b>5</b> 0 = 2						
	творог		78,50 15,00	78,50 15,00						
	сахарный песок яйцо куриное		15,00 18,00	15,00 15,00						
	migo KJPinioo	1	10,00	15,00	I	ı	I	I	I	I

1	посыпка низ:									
	масло сливочное		4,25	4,25						
	мука пшеничная		7,80	7,80						
	сахарный песок		4,25	4,25						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	вода питьевая		240,00	240,00						
	масло сливочное		2,00	2,00						
Чай с сахаром, с яблоком		180/6/10			0,11	0,06	6,99	28,70	1,03	№412 Дели 2016
	чай весовой		0,45	0,45						
	caxap		6,00	6,00						
	яблоки		11,40	10,00						
	вода		180,00	180,00						
Итого:		346			18,55	11,02	65,35	432,70	1,03	
ВСЕГО:		1614			67,40	59,07	221,42	1697,91	20,95	
ИТОГО за 12 дней		20096			621,52	621,22	2496,54	18233,39	653,23	
ИТОГО в среднем на 1 воспита	инника в день	1675			51,79	51,77	208,05	1519,45	54,44	

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 рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных

учреждений, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010г.

- 1.2 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания при общеобразовательных школах , Тутельян В.А. Москва 2004 г.
- 1.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания

Тутельян В.А., Москва Дели Плюс 2012 г.

- 1.4. Справочник рецептур блюддля питания детей г. Москвы, выпуск 4,2003
- 1.5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010
- 1.6. Сборник рецептур на продукцию питания для питания детей в дошкольных образовательных

организациях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели плюс 2016г.

3. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина 1 категории упитанности;

сельскозозяйственная птица охлажденная 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 с1.09(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%

obs 99.