

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

День 1 - ый

День 1 - ый		Ингредиенты	Масса порции	Кол - во	Кол - во (в	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин	Сборник рецептов
Наименование блюд и продуктов				(в г)	г)	белки	жиры	угл-ды	ценность	С	
				брутто	нетто				Ккал	С	
ЗАВТРАК											
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	Крупа геркулесовая Молоко Сахар соль иодированная Масло сливочное	180/3	22,50 158,00 2,50 0,50 3,00	22,50 158,00 2,50 0,50 3,00	7,44	8,07	33,80	238,71	0,86	ТТК №5Д	
Кофейный напиток с молоком	Кофейный напиток Сахар Молоко Вода	180/6	2,50 6,00 90,00 108,00	2,50 6,00 90,00 108,00	2,85	2,41	10,35	74,58	1,17	№414 Дели 2016	
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	Батон нарезной Сыр Масло сливочное	30/5/5	30,00 5,10 5,00	30,00 5,00 5,00	3,61	5,83	15,49	128,77	0,07	№3 сб дошк 2016	
Итого:		409			13,90	16,31	59,64	442,06	2,10		
2 - ой ЗАВТРАК											
Кисломолочный напиток с сахаром (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток сахар	180/3	185,00 3,00	180,00 3,00	5,22	4,50	10,19	102,00	1,26	№420 СБ дошк 2016	
Кондитерское изделие	печенье	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 130, Дели +, 2012	
Итого:		200			6,72	6,46	25,07	185,40	1,26		
ОБЕД											
Салат из свежей капусты с морковью	капуста свежая масса пропеченой капусты морковь сахарный песок масло растительное соль иодированная	60	62,50 12,50 3,00 3,00 0,60	50,00 10,00 3,00 3,00 0,60	0,84	3,05	5,41	52,44	10,25	№21, СБ дошк 2016	
Суп картофельный с клецками на курином бульоне	картофель Морковь Лук репчатый Масло растительное соль иодированная бульон клецки: мука пшеничная Масло сливочное яйцо вода соль йодированная масса теста масса готовых клецек	180	79,80 9,00 8,60 1,80 0,60 135,00 5,50 0,60 1,92 8,80 0,16 16,20 18,00	60,00 7,20 7,20 1,80 0,60 135,00 5,50 0,60 1,60 8,80 0,16 16,20 18,00	3,10	3,44	13,53	107,24	4,14	№91 сб дошк 2016	
Плов из отварной птицы	цыплята-бройлеры с/м масса отварной птицы масло сливочное Лук репчатый Морковь Крупа рисовая вода соль иодированная масса гарнира	200	78,00 8,00 11,90 16,25 55,00 86,00 0,80 168,00	73,60 32,00 8,00 10,00 13,00 86,00 0,80 168,00	11,19	10,93	31,80	282,55	0,18	№321 сб дошк 2016	
Напиток из сухофруктов	сухофрукты Сахар вода	180	15,30 6,00 183,00	15,00 6,00 183,00	0,60	0,08	16,81	72	0,65	№394 СБ дошк 2016	
Хлеб пшеничный		35	35,00	35,00	2,66	0,28	17,22	82,25	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012	
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели +, 2012	
Итого:		700			21,36	18,33	102,61	685,19	15,22		
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК											
Пудинг рыбный	рыба (минтай с/м БГ) масса отварной рыбы Хлеб пшеничный яйцо молоко масло сливочное соль иодированная Масло растительное масса пудинга	60/20	68,34 39,75 8,25 6,30 12,00 2,25 0,40 1,00 60,00	50,25 39,75 8,25 5,25 12,00 2,25 0,40 1,00 60,00	11,97	3,91	5,87	106,67	0,46	№286 СБ дошк 2016	

Пюре Картофельное	Соус молочный									
	молоко		10,00	10,00						
	масло сливочное		1,10	1,10						
	Мука пшеничная		1,10	1,10						
	Вода		10,00	10,00						
	Сахар		0,20	0,20						
	соль иодированная		0,13	0,13						
	масса соуса			20,00						
	Картофель	140	159,60	119,70	2,86	4,48	19,08	128,10	16,96	№339 СБ дошк 2016
	Молоко		22,12	21,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
	соль иодированная		0,52	0,52						
Хлеб пшеничный		35	35,00	35,00	2,66	0,28	17,22	82,25	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
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						
	сахар		6,00	6,00						
	Вода		180,00	180,00						
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)		100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк. 2016
Итого:		541			17,95	9,09	57,98	387,96	27,45	
ВСЕГО:		1850			59,93	50,19	245,31	1700,60	46,03	

День 2- ой

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов		
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С			
ЗАВТРАК												
Каша полбяная молочная с маслом сливочным		180/3			4,81	7,85	29,38	207,32	0,86	ТТК №1Д		
	Крупа полбяная		22,50	22,50								
	Молоко		90,00	90,00								
	вода		68,00	68,00								
	Сахар		2,50	2,50								
	соль иодированная		0,50	0,50								
Какао с молоком	Масло сливочное	180/6	3,00	3,00	3,67	3,19	10,87	90,78	1,43	№416 Дели 2016		
	Какао-порошок		2,00	2,00								
	Сахар		6,00	6,00								
	Молоко		110,00	110,00								
Бутерброд с маслом сливочным	Вода	30/5	80,00	80,00	2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2010		
	Батон нарезной		30,00	30,00								
	Масло сливочное		5,00	5,00								
Итого:		404			10,77	15,54	55,74	409,78	2,29			
2 - ой ЗАВТРАК												
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	№420 СБ дошк 2016		
	кисломолочный напиток		185,00	180,00								
Итого:		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,45			
ОБЕД												
Огурцы свежие порционно		50			0,35	0,05	0,95	6,00	2,45	№71 шк. СБ 2017		
	огурцы свежие		51,00	50,00								
Борщ со свежей капустой, с картофелем на мясном 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		21,28	16,00								
	Морковь		12,50	10,00								
	Лук репчатый		9,52	8,00								
	Свекла		41,00	32,00								
	Сахар		0,20	0,20								
	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								
Азу-по-татарски с отварной говядиной		200			18,79	20,97	19,22	342,00	5,88	АКТ проработки 25.12.2022		
	Говядина (лопатка б/к)		64	64								
	соль иодированная		0,4	0,4								
	Масса отварной говядины			40								
	Картофель		180	135								
	Лук репчатый		24	20								
	Огурцы соленые		45,5	25								
	Томатная паста		5	5								
	Масло растительное		10	10								
	Масса овощей			160								
	Компот из свежих яблок		180			0,14	0,14	25,09	103,14		0,81	№342 сб шк 2017
		яблоки свежие		34,00	30,00							
сахар			6,00	6,00								
Хлеб пшеничный	вода		183,00	183,00						табл 6 стр 134, Дели +, 2012		
		35	35,00	35,00	2,66	0,28	17,22	82,25	0,00			
		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19				
Итого:		697			26,39	26,57	88,43	708,55	16,85	табл 6 стр 144, Дели +, 2012		
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК												
Сырники из творога с повидлом		120/30			22,66	17,45	34,00	379,80	0,46	№245 СБ дошк 2016		
	творог		122,40	120,00								
	мука пшеничная в/с		14,40	14,40								
	яйцо		6,00	5,00								

	сахар		6,00	6,00						
	соль йодированная		0,60	0,60						
	масса полуфабриката			137,00						
	масло растительное		2,50	2,50						
	масса готовых сырников			120,00						
	повидло		30,60	30,00						
Чай с сахаром и лимоном		180/6/7			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№412 Дели 2016
	чай весовой		0,45	0,45						
	Сахар		6,00	6,00						
	лимон		8,00	7,00						
	Вода		180,00	180,00						
Сок в инд.упаковке		125	125,00	125,00	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016
Итого:		468			23,42	17,48	52,85	459,28	5,79	
ВСЕГО:		1749			65,80	64,09	204,58	1669,61	25,38	

День 3 - ий

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК										
Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным		180/3			5,34	8,40	29,46	215,85	0,86	ТТК №7Д
	Крупа рисовая		13,50	13,50						
	Крупа пшениная		10,00	10,00						
	Молоко		90,00	90,00						
	Вода		68,00	68,00						
	Сахар		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						
	Сахар		6,00	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
	Батон нарезной		30,00	30,00						
	Сыр		5,10	5,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		409			14,37	13,83	65,78	445,69	2,31	
2 - ой ЗАВТРАК										
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	№420 СБ дошк 2016
	кисломолочный напиток		185,00	180,00						
Кондитерское изделие	вафли	20	20,00	20,00	0,75	6,10	12,50	108,50		табл 6 стр 136, Дели +, 2012
Итого:		200			5,97	10,60	20,06	200,50	0,45	
ОБЕД										
Салат из моркови с сахаром		60			0,78	0,06	4,74	23,40		№21 СБ дошк 2016
	морковь свежая		75,00	60,00						
	сахар		0,60	0,60						
Рассольник ленинградский на курином бульоне, со сметаной		180/7			1,63	4,71	8,88	88,56	6,06	№82 сб дошк 2016
	картофель		79,80	60,00						
	крупя перловая		8,00	8,00						
	морковь		10,00	8,00						
	лук репчатый		4,76	4,00						
	масло растительное		3,00	3,00						
	огурцы соленые		21,84	12,00						
	соль иодированная		0,70	0,70						
	бульон		132,00	132,00						
	сметана		7,00	7,00						
Биточки "Домашние"		70			10,38	8,10	14,95	154,75	0,07	Акт проработки от 25.12.2018 №569
	цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		84,9	55,13						
	морковь		57,89	55,13						
	лук репчатый		16,53	13,12						
	масло растительное		18	15						
	масса припущенного лука		1,5	1,5						
	соль иодированная		8	8						
	яйцо		0,57	0,57						
	Мука пшеничная		0,84	0,7						
	масса полуфабриката		5,25	5,25						
	масло растительное		2,6	2,6						
Макаронные изделия отварные, с маслом сливочным		130/3			4,81	6,09	22,96	165,79	0,00	№219 СБ дошк 2016
	макаронные изделия		45,50	45,50						
	вода		275,00	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	ТТК
	Кисель-концентрат		21,00	21,00						
	Сахар		6,00	6,00						
	вода		180,00	180,00						
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		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		705			23,39	19,84	100,30	667,43	7,12	
УПЛОТНЕННЫЙ 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		155,00							
	масло сливочное	2,50	2,50							
	соль иодированная	0,40	0,40							
	масса готового омлета		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
Пирожок печеный с повидлом		50			2,92	3,13	28,98	155,83	0,03	№437 сб дошк 2016
	Мука пшеничная в/с		25,00	25,00						
	Мука пшеничная в/с		1,20	1,20						
	Масло сливочное		1,13	1,13						
	Сахарный песок		1,33	1,33						
	Яйцо куриное		1,60	1,33						
	соль иодированная		0,40	0,40						
	Дрожжи сухие		0,20	0,20						
	вода питьевая		10,00	10,00						
	Повидло		16,80	16,70						
	Масло растительное		0,17	0,17						
	Яйцо куриное		1,20	1,00						
Напиток из шиповника		180/6			0,61	0,25	6,68	31,38	43,92	№399 сб дошк 2016
	шиповник		18,40	18,00						
	сахар		6,00	6,00						
	вода		180,00	180,00						
Фрукты свежие		100	100,00	100,00	0,80	0,20	7,50	38,00	38,00	табл 9 стр 186, Дели +, 2012
(яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)										
Итого:		216			20,55	28,65	60,56	585,37	82,23	
ВСЕГО:		1530			64,28	72,91	246,70	1898,99	92,11	

День 4 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины	Сборник рецептов
			(в г)	(в г)	белки	жиры	угл-ды	ценность	С	
ЗАВТРАК										
Капа яичная молочная с маслом сливочным		180/3			6,04	5,54	30,04	214,80		ТТК №10Д
	Крупа яичная		22,50	22,50						
	Молоко		90,00	90,00						
	Вода		68,00	68,00						
	Сахар		2,50	2,50						
	соль йодированная		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						
	Сахар		6,00	6,00						
	Молоко		90,00	90,00						
	Вода		108,00	108,00						
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		5,00	5,00						
Итого:		404			11,18	12,45	55,88	401,06	1,17	
2 - ой ЗАВТРАК										
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	№420 СБ дошк 2016
	кисломолочный напиток		185,00	180,00						
Итого:		200			1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	
ОБЕД										
Помидоры свежие порционно		50			0,55	0,10	1,90	11,00	8,75	№71, сб шк 2016
	помидоры свежие		51,00	50,00						
Суп крестьянский с пшенной крупой на бульоне из индейки		180			1,07	3,54	4,38	54,90	7,11	№98 сб шк 2017
	крупа пшенная		3,60	3,60						
	капуста свежая		27,50	22,00						
	картофель		23,94	18,00						
	морковь		9,00	7,20						
	лук репчатый		8,57	7,20						
	масло растительное		3,60	3,60						
	соль йодированная		0,60	0,60						
	бульон или вода		144,00	144,00						
Индейка тушеная с овощами по-татарски		40/30			10,76	10,11	4,01	150,93	5,03	ТТК №753 от 20.08.2022
	филе индейки с/м (филе грудок или бедра)		56,00	56,00						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	масса отварного филе индейки			40,00						
	лук репчатый		26,40	22,00						
	морковь		12,50	12,00						
	Масло сливочное		2,50	2,50						
	бульон		10,00	10,00						
Капа гречневая рассыпчатая с маслом сливочным		130/3			7,62	4,16	34,47	205,27	0,00	№179 сб дошк 2016
	гречневая крупа		61,90	61,90						
	вода питьевая		92,30	92,30						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	масло сливочное		3,00	3,00						
Компот из урюка		180			0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№394 сб дошк 2016
	урюк		18,40	18,00						
	Сахар		6,00	6,00						
	вода		183,00	183,00						
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		683			25,28	18,67	91,50	638,24	23,33	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК										

Запеканка творожная с молоком сгущенным	Творог	130/20	121,55	119,20	24,20	20,06	32,78	408,20	0,54	№251, сб дошк 2016
	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						
	молоко сгущенное		20,40	20,00						
Чай с сахаром	чай весовой	180/6	0,45	0,45	0,06	0,02	6,02	24,10	0,03	№392 Дели 2010
	сахар		6,00	6,00						
	Вода		180,00	180,00						
Булочка сладкая		50			4,22	4,81	25,22	151,00	0,00	Сборник национальных блюд и кулинарных изделий Стр. 150 СБ Казань, 1997
	Мука пшеничная		31,00	31,00						
	Мука пшеничная		1,00	1,00						
	дрожжи сухие		0,40	0,40						
	соль иодированная		0,40	0,40						
	Сахар		1,00	1,00						
	Масло сливочное		2,50	2,50						
	Яйцо		3,00	2,50						
	молоко		12,50	12,50						
	масса теста			50,00						
	Сахар		5,00	5,00						
	Масло сливочное		2,50	2,50						
	масса пф			57,50						
	яйцо		0,90	0,75						
	Масло растительное		0,13	0,13						
Сок в инд.упаковке		200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
Итого:		586			29,48	24,89	84,22	668,10	4,57	
ВСЕГО:		1873			66,94	56,01	251,80	1792,19	33,07	

День 5 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов					
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С						
ЗАВТРАК															
Каша манная молочная с маслом сливочным		180/3			5,45	5,30	29,08	186,30	1,05	ТТК №4Д					
	Крупа манная		22,50	22,50											
	Молоко		158,00	158,00											
	Сахар		2,50	2,50											
	соль иодированная		0,50	0,50											
	Масло сливочное	3,00	3,00												
Чай с сахаром и лимоном		180/6/7			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№412 Дели 2016					
	чай весовой		0,45	0,45											
	Сахар		6,00	6,00											
	лимон		8,00	7,00											
	Вода		180,00	180,00											
Бутерброд с сыром, маслом сливочным		30/5/5			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											
	Масло сливочное		5,00	5,00											
Итого:		416			9,19	11,16	50,80	341,55	3,95						
2 - ой ЗАВТРАК															
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток	180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	№420 СБ дошк 2016					
			185,00	180,00											
Кондитерское изделие	сушки	20	20,00	20,00	2,18	0,26	13,76	66,20		табл 6 стр 138, Дели +, 2012					
Итого:		200			7,40	4,76	21,32	158,20	0,45						
ОБЕД															
Салат из свежей капусты с морковью		60			0,84	3,05	5,41	52,44	10,25	№21, СБ дошк 2016					
	капуста свежая		62,50	50,00											
	масса прогретой капусты			45,00											
	морковь		12,50	10,00											
	сахарный песок		3,00	3,00											
	масло растительное		3,00	3,00											
	соль иодированная		0,60	0,60											
Суп картофельный с горохом на курином бульоне, с гренками		180/10			5,20	3,95	19,51	143,56	4,19	№87 СБ дошк. 2016					
	картофель		47,88	36,00											
	горох		14,58	14,40											
	морковь		11,25	9,00											
	лук репчатый		8,57	7,20											
	масло растительное		3,60	3,60											
	соль иодированная		0,60	0,60											
	бульон		126,00	126,00											
	гренки:			10,00											
	хлеб пшеничный		18,75	15,75											
Котлеты из мяса птицы с маслом сливочным		70/2			12,17	8,83	11,34	173,80	0,63	№322, сб дошк 2016					
	цыплята-бройлеры потр с/м		81,90	53,00											
	или фарш куриный		55,65	53,00											
	хлеб пшеничный		12,60	12,60											
	вода питьевая		18,20	18,20											
	соль йодированная		0,70	0,70											
	сухари панировочные		7,00	7,00											
	масса полуфабриката			84,00											

Пюре картофельное	масло растительное		1,50	1,50						
	масло сливочное		2,00	2,00						
		140			2,86	4,48	19,08	128,10	16,96	№339 СБ дошк 2016
Компот из свежих фруктов	Картофель		159,60	119,70						
	Молоко		22,12	21,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
	соль йодированная		0,52	0,52						
	яблоки свежие	180	27,40	24,00	0,20	0,11	8,93	39,47	7,40	ТТК
	апельсин		9,00	6,00						
Хлеб пшеничный	лимон		6,66	6,00						
	Вода		183,00	183,00						
	сахар		6,00	6,00						
Хлеб ржаной		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		717			26,52	21,21	96,87	697,06	39,43	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК										
Тефтели рыбные в сметанно-томатном соусе		50/25			6,84	1,65	6,29	67,53	1,11	ТТК 1230 по АП от 17.02.2026
	минтай ПБГ с/м		45,00	32,50						
	или фарш рыбный		34,20	32,50						
	хлеб пшеничный		7,50	7,50						
	вода питьевая		10,00	10,00						
	лук репчатый		12,00	10,00						
	масло растительное		1,00	1,00						
	масса припущенного лука			7,50						
	мука пшеничная в/с		3,50	3,50						
	соль йодированная		0,50	0,50						
	масса полуфабриката тефтелей			60,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
	масса готовых тефтелей			50,00						
	сметанно-томатный соус:			25,00						
	сметана		6,25	6,25						
	мука пшеничная в/с		1,88	1,88						
	вода питьевая		18,75	18,75						
Рис отварной рассыпчатый с маслом сливочным	томатная паста		1,25	1,25						
	соль йодированная		0,20	0,20						
	Крупа рисовая	130/2	46,80	46,80	3,14	5,46	32,56	192,01		№304 сб шк 2017
	соль йодированная		0,60	0,60						
Хлеб пшеничный	Вода питьевая		281,70	281,70						
	Масло сливочное		2,00	2,00						
		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Чай без сахара, с мармеладом		180/20			0,09	0,02	23,84	96,30	0,03	ТТК
	чай весовой		0,45	0,45						
	вода питьевая		180,00	180,00						
Фрукты свежие (яблоки, или апельсины, или бананы, или мандарины)	мармелад		30,00	30,00						
		100	100,00	100,00	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк. 2016
Итого:		537			12,76	7,77	87,25	473,34	11,14	
ВСЕГО:		1870			55,87	44,90	256,23	1670,15	54,97	

2 неделя

День 6 - ый

Наименование блюд и продуктов	Ингридиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК										
Каша жидкая молочная гречневая, с маслом сливочным		180/3			8,13	7,34	31,58	225,90	1,48	№183, сб шк 2017
	крупа гречневая		36,00	36,00						
	сахар		3,80	3,80						
	молоко		126,00	126,00						
	вода питьевая		27,00	27,00						
	масло сливочное		3,00	3,00						
Чай с молоком,сахаром	соль иодированная	180/6	0,50	0,50						№413 сб дошк 2016
					3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	
	чай весовой		0,45	0,45						
	Сахар		6,00	6,00						
	Молоко		92,00	90,00						
Бутерброд с маслом сливочным	Вода		90,00	90,00						№1 Дели 2016
	Батон нарезной	30/5	30,00	30,00	2,29	4,50	15,49	111,68		
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		404			13,46	14,23	57,55	413,34	2,86	
2 - ой ЗАВТРАК										
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	№420 Сб дошк 2016
	кисломолочный напиток		185,00	180,00						
Итого:		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,45	
ОБЕД										
Огурцы свежие порционно		50			0,35	0,05	0,95	6,00	2,45	№71 шк. Сб 2017
	огурцы свежие		51,00	50,00						
Борщ со свежей капустой, с картофелем на мясном 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		21,28	16,00						

	Морковь		12,50	10,00						
	Лук репчатый		9,52	8,00						
	Свекла		41,00	32,00						
	Сахар		0,20	0,20						
	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 2017
	говядина лопатка б/к		64,00	64,00						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	масса отварной говядины			40,00						
	морковь		17,50	14,00						
	лук репчатый		8,50	7,10						
	вода питьевая		30,00	30,00						
	томатная паста		1,20	1,20						
	мука пшеничная в/с		2,00	2,00						
	масло растительное		2,70	2,70						
	соль йодированная		0,20	0,20						
Макаронные изделия отварные, с маслом сливочным		130/3			4,81	6,09	22,96	165,79	0,00	№219 Сб дошк 2016
	макаронные изделия		45,50	45,50						
	вода		275,00	275,00						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
Напиток из сухофруктов		180			0,60	0,08	16,81	71,52	0,65	№394 Сб дошк 2016
	сухофрукты		15,30	15,00						
	Сахар		6,00	6,00						
	вода		183,00	183,00						
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		675			21,84	24,78	68,99	595,27	11,55	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК										
Пудинг творожный запеченный с повидлом		130/20			16,71	15,51	39,07	360,20	0,34	№222 Сб дошк 2016
	Творог		121,20	120,00						
	Манная крупа		10,40	10,40						
	Сахар		10,40	10,40						
	Яйцо куриное		6,24	5,20						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
	Соль йодированная		0,50	0,50						
	сухари панировочные		5,20	5,20						
	Сметана		5,20	5,20						
	Повидло		20,40	20,00						
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						
	Сахар		6,00	6,00						
	яблоки		11,40	10,00						
	Вода		180,00	180,00						
Сок в инд.упаковке		125	125,00	125,00	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016
Итого:		471			17,45	15,57	58,68	441,90	3,87	
ВСЕГО:		1730			57,97	59,08	192,78	1542,51	18,73	

День 7- ой

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во (в г)	Кол - во (в г)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
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						
	Сахар		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						
	Сахар		6,00	6,00						
	Молоко		90,00	90,00						
	Вода		108,00	108,00						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным		30/5/5			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						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		409			12,50	13,78	55,88	418,15	1,24	
2 - ой ЗАВТРАК										
Молоко кипяченое (молоко)	молоко	180	189,00	180,00	5,48	4,88	9,07	102,00	2,34	№419 СБ дошк 2016
Кондитерское изделие	печенье (или крекер)	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 136, Дели +, 2012
Итого:		200			6,98	6,84	23,95	185,40	2,34	
ОБЕД										
Салат из моркови с сахаром		60			0,78	0,06	4,74	23,40		№21 СБ дошколь. 2016
	морковь свежая		75,00	60,00						
	сахар		0,60	0,60						
Суп-лапша домашняя на курином бульоне		180			1,85	3,99	8,37	83,34	0,36	№94 сб дошк2016

Помидоры свежие порционно	50			0,55	0,10	1,90	11,00	8,75	№71, сб шк 2016
помидоры свежие		51,00	50,00						
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		9,00	7,20						
лук репчатый		8,57	7,20						
Масло растительное		4,00	4,00						
соль иодированная		0,60	0,60						
вода питьевая		140,00	140,00						
говядина (котлетное мясо)		11,97	11,40						
или фарш говяжий		11,97	11,40						
лук репчатый		1,19	1,00						
яйцо		0,96	0,80						
вода для фарша		1,00	1,00						
соль иодированная		0,10	0,10						
масса полуфабриката			14,30						
масса готовых фрикаделек			10,00						
Сметана		7,00	7,00						
Тефтели мясные в томатном соусе	60/20			7,18	7,09	8,34	125,85	0,53	СБ дошкольн. №303, 366, 2016
говядина (котлетное мясо б/к)		39,90	38,00						
или фарш говяжий		39,90	38,00						
лук репчатый		24,00	20,00						
масло растительное		2,00	2,00						
масса пассерованного лука репчатого			10,00						
хлеб пшеничный		8,00	8,00						
вода питьевая		12,00	12,00						
соль иодированная		0,60	0,60						
мука пшеничная в/с		4,00	4,00						
масса полуфабриката			72,00						
масло растительное		2,00	2,00						
масса готовых тефтелей			60,00						
соус томатный:									
вода питьевая		20,00	20,00						
масло сливочное		0,90	0,90						
мука пшеничная в/с		0,90	0,90						
морковь		1,50	1,20						
лук репчатый		0,72	0,60						
томатная паста		1,25	1,25						
масло растительное		0,30	0,30						
соль иодированная		0,20	0,20						
сахар		0,20	0,20						
масса готового соуса			20,00						
Каша гречневая рассыпчатая с маслом сливочным	130/3			7,62	4,16	34,47	205,27	0,00	№179 сб дошк 2016
гречневая крупа		61,90	61,90						
вода питьевая		92,30	92,30						
соль йодированная		0,40	0,40						
масло сливочное		3,00	3,00						
Компот из урюка	180			0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№394 сб дошк 2016
урюк		18,40	18,00						
масса отварных сухофруктов			28,80						
Сахар		6,00	6,00						
вода		183,00	183,00						
Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,31	58,81	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Хлеб ржаной	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:	710			23,86	17,31	96,52	643,12	21,26	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Пудинг творожный запеченный с повидлом	130/20			16,71	15,51	39,07	360,20	0,34	№222 СБ дошк 2016
Творог		121,20	120,00						
Манная крупа		10,40	10,40						
Сахар		10,40	10,40						
Яйцо куриное		6,24	5,20						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Соль йодированная		0,50	0,50						
Сухари панировочные		5,20	5,20						
Сметана		5,20	5,20						
Повидло		20,40	20,00						
Чай с сахаром	180/6			0,06	0,02	6,02	24,10	0,03	№392 Дели 2010
чай весовой		0,45	0,45						
сахар		6,00	6,00						
Вода		180,00	180,00						
Шанежка наливная с яйцом	50			4,55	2,00	22,35	119,90		ТТК 1320, сборник рецептов, 1998
мука пшеничная		25,00	25,00						
мука пшеничная на подпыл		1,20	1,20						
сахарный песок		1,50	1,50						
масло сливочное		1,20	1,20						
яйцо куриное		1,56	1,30						
соль иодированная		0,40	0,40						
дрожжи сухие		0,20	0,20						
вода питьевая		10,00	10,00						
масса теста			39,00						
яйцо		14,40	12,00						
сметана		5,00	5,00						
масло растительное		0,10	0,10						
сахарный песок		0,40	0,40						

Сок в индупаковке	200	200,00	200,00	1,00	0,00	20,20	84,80	4,00	№418 Дели 2016
Итого:	586			22,32	17,53	87,64	589,00	4,37	
ВСЕГО:	1883			64,81	55,09	254,52	1775,28	29,18	

День 9- ый

Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во	Кол - во (в	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин	Сборник рецептов								
			(в г)	г)	белки	жиры	угл-ды	ценность	С									
ЗАВТРАК																		
Каша манная молочная с маслом сливочным		180/3			5,45	5,30	29,08	186,30	1,05	ТТК №4Д								
	Крупа манная		22,50	22,50														
	Молоко		158,00	158,00														
	Сахар		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														
	Сахар		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 2010									
	Батон нарезной		30,00	30,00														
	Масло сливочное		5,00	5,00														
Итого:		554			15,12	15,95	61,35	450,40	2,88									
2 - ой ЗАВТРАК																		
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	№420 СБ дошк 2016								
	кисломолочный напиток	185,00	180,00															
Итого:		180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,54									
ОБЕД																		
Салат из отварной свеклы с маслом растительным		60			0,86	3,66	5,01	56,34	4,01	№34 сб дошк 2016								
	свекла	72,96	57,00															
	масло растительное	3,60	3,60															
Суп картофельный с пшенной крупой, с мясом индейки		180/10			3,96	4,06	8,76	91,14	6,65	№86 сб дошк 2016								
	филе индейки с/м (филе грудок или бедра)		14,00	14,00														
	масса отварного филе индейки			10,00														
	крупка 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														
	бульон или вода		126,00	126,00														
	Котлеты рубленные из индейки			70									11,68	13,55	11,51	215,60	0,13	СБ дошкольн. №322, 2016
			филе индейки с/м (филе грудок или бедра)								52,00	52,00						
Хлеб пшеничный		14,00	14,00															
Вода		18,00	18,00															
соль иодированная		0,70	0,70															
сухари панировочные		5,00	5,00															
масса полуфабриката			87,50															
масло растительное		2,00	2,00															
Макаронные изделия отварные, с маслом сливочным			130/3				4,81	6,09	22,96	165,79	0,00	№219 СБ дошк 2016						
		макаронные изделия			45,50	45,50												
	вода	275,00		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	ТТК								
	Кисель-концентрат		21,00	21,00														
	Сахар		6,00	6,00														
	вода		180,00	180,00														
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели +, 2012								
Итого:		678			24,82	27,99	82,25	693,30	11,78									
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК																		
Котлеты рыбные с маслом сливочным		70/2			9,01	5,71	7,83	114,92	0,46	№234 сб шк 2017								
	рыба (минтай с/м БГ)		63,30	46,20														
	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			81,00														
	масло растительное		3,00	3,00														
	Масло сливочное		2,00	2,00														
Пюре картофельное		140			2,86	4,48	19,08	128,10	16,96	№339 СБ дошк 2016								
	Картофель		159,60	119,70														
	Молоко		22,12	21,00														
	Масло сливочное		5,00	5,00														
	соль иодированная		0,52	0,52														
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012								
Чай с сахаром и лимоном		180/6/7			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№393 Дели 2010								
	чай весовой		0,45	0,45														
	Сахар		6,00	6,00														
	лимон		8,00	7,00														
Фрукты свежие (яблоки,или япельсин, или банан,или мандарин)		100			0,90	0,20	8,10	43,00	60,00	табл 9 стр 184, Дели +, 2012								
	Вода		180,00	180,00														
			100,00	100,00														
Итого:		535			15,18	10,66	56,01	383,07	80,25									

ВСЕГО:		1947			60,35	59,10	207,17	1618,77	95,45	
День 10 - ый										
Наименование блюд и продуктов	Ингредиенты	Масса порции	Кол - во	Кол - во (в	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
			(в г)	г)						
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК										
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным		180/3			7,73	5,60	39,81	241,16	0,86	ТТК № 9Д
	Крупа пшеничная		22,50	22,50						
	Молоко		90,00	90,00						
	Вода		68,00	68,00						
	Сахар		2,50	2,50						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
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						
	Сахар		6,00	6,00						
	яблоки		11,40	10,00						
	Вода		180,00	180,00						
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		5,00	5,00						
Итого:		414			10,13	10,16	62,29	381,54	1,89	
2 - ой ЗАВТРАК										
Кисломолочный напиток (катык, кефир, напиток ацидофильный, ряженка)	кисломолочный напиток	180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	№420 СБ дошк 2016
			185,00	180,00						
Кондитерское изделие	вафли	20	20,00	20,00	0,75	6,10	12,50	108,50		табл 6 стр 136, Дели +, 2012
Итого:		200			5,97	10,60	20,06	200,50	0,54	
ОБЕД										
Салат из моркови с изюмом		60			0,82	0,84	8,91	47,09	2,74	№43, сб дошк 2016
	морковь		67,50	54,00						
	масса припущенной моркови			50,00						
	изюм		7,20	7,00						
	масса набухшего изюма			10,00						
	сахарный песок		0,30	0,30						
Суп картофельный с рисовой крупой и томатом, с куриными фрикадельками		180/10			4,22	2,33	8,77	76,57	5,99	№86 сб дошк 2016
	крупа рисовая		6,00	6,00						
	картофель		80,00	60,00						
	морковь		9,00	7,20						
	лук репчатый		9,52	8,00						
	масло растительное		1,80	1,80						
	томатная паста		2,20	2,20						
	соль иодированная		0,60	0,60						
	бульон		120,00	120,00						
	цыплята-бройлеры потр. с/м		17,56	11,40						
	или фарш куриный		11,97	11,40						
	лук репчатый		1,19	1,00						
	яйцо		0,96	0,80						
	вода для фарша		1,00	1,00						
	соль иодированная		0,10	0,10						
	масса полуфабриката			14,30						
	масса готовых фрикаделек			10,00						
Капуста тушеная с мясом		185			8,58	10,87	16,41	205,10	25,62	ТТК №647 от 24.08.2022
	капуста свежая		165,60	132,00						
	вода питьевая		30,00	30,00						
	масса тушеной капусты			120,00						
	лук репчатый		13,20	11,00						
	масло растительное		1,20	1,20						
	масса пассерованного лука			5,50						
	говядина (котлетное мясо б/к)		45,70	43,75						
	или фарш говяжий		45,70	43,75						
	масса готового фарша			35,00						
	мука пшеничная в/с		3,60	3,60						
	масса соуса:			18,00						
	вода питьевая		18,00	18,00						
	масло сливочное		0,840	0,840						
	мука пшеничная в/с		0,840	0,840						
	морковь		1,500	1,20						
	лук репчатый		0,43	0,36						
	томатная паста		1,08	1,08						
	масло растительное		0,24	0,24						
	соль иодированная		0,18	0,18						
	сахар		0,18	0,18						
Компот из свежих фруктов		180			0,20	0,11	8,93	39,47	7,40	ТТК
	яблоки свежие		27,40	24,00						
	апельсин		9,00	6,00						
	лимон		6,66	6,00						
	Вода		183,00	183,00						
	сахар		6,00	6,00						
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели +, 2012
Итого:		660			16,79	14,69	60,86	457,42	41,75	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК										
Омлет натуральный с сыром		150			11,12	13,08	25,64	237,07	0,35	№229,сб дошк2016
	яйцо		120	100						
	молоко		57	57						
	сыр		15,3	15						
	масло сливочное		3	3						

	соль иодированная масса готового омлета		0,4	0,4 150						
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00	табл 6 стр 134, Дели +, 2012
Йогурт в инд стаканчике		150	150,00	150,00	4,35	3,75	6,30	76,66	0,45	ТТК
Напиток из шиповника		180/6			0,61	0,25	6,68	31,38	43,92	№399 сб дошк 2016
	Шиповник		18,40	18,00						
	сахар		6,00	6,00						
	Вода питьевая		180,00	180,00						
Сок в инд.упаковке		125	125,00	125,00	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016
Итого:		641			18,99	17,32	66,02	468,68	47,22	
ВСЕГО:		1 915			51,88	52,77	209,23	1508,14	91,40	
ИТОГО за 10 дней		#ЗНАЧ!			610,03	568,57	2290,43	16840,42	646,39	
ИТОГО в среднем на 1 воспитанника в день		#ЗНАЧ!			61,00	56,86	229,04	1684,04	64,64	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДООУ
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 (ДООУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:
 - 1.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутьельян В.А., МогильныйМ.П. Москва Дели принт 2010г.
 - 1.2 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания при общеобразовательных школах, Тутьельян В.А. Москва 2004 г.
 - 1.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания Тутьельян В.А., Москва Дели Плюс 2012 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 на продукцию питания для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Тутьельян В.А., МогильныйМ.П. Москва Дели плюс 2016г.
3. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
 - говядина 1 категории упитанности ;
 - сельскохозяйственная 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 с 1.09(25% отходы) моркови, 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%