

"Согласовано"

"Утверждаю"  
Заместитель генерального директора по  
организации питания АО "Департамент  
продовольствия и социального питания г.  
Казани"  
А.К. Агапова  
Март 2026г

Примерное 10-дневное меню

для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях  
от 1-3 лет с 7-12 часовым пребыванием

1 НЕДЕЛЯ

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетиче ская ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша дружба молочная с маслом	150/3	3,92	4,37	18,99	131,00	ТТК №7
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели2010
Итого:	347	5,87	8,78	36,41	248,00	
Сок	125	0,60	0,30	13,00	57,00	№418Дели2016
Итого:	125	0,60	0,30	13,00	57,00	
	472	6,47	9,08	49,41	305,00	
<b>ОБЕД</b>						
Морковь отварная	30	0,24	0,03	0,60	3,60	стр562,1996
Суп вермишелевый с картофелем и курицей	150/10	2,94	4,42	11,61	101,33	№88 Дели 2016
Тефтели из говядины паровые	50	3,87	5	3,13	73	ТТК № 1152 от 09.10.2020
Каша гречневая вязкая	110/2,5	5,50	5,00	32,00	195,00	№182,Дели 2016
Кисель	150			8,34	33,34	№284Партнер2014
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	532,50	14,05	14,75	69,98	472,27	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка Домашняя	40	3,90	4,00	30,40	173,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Катык	100	3,00	2,50	4,50	54,30	№401Дели2010
Голубцы ленивые в сметанно-томатном соусе	140/15	5,47	8,66	7,29	129,00	№ 160 Пермь 2001 г
Напиток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	430,00	14,47	15,39	64,49	455,40	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1434,50</b>	<b>34,99</b>	<b>39,22</b>	<b>183,88</b>	<b>1232,67</b>	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетиче ская ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша манная молочная с маслом	150/3	7,50	7,50	18,40	171,10	ТТК №4
Какао с молоком	160	2,15	2,29	12,09	65,16	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3Дели2010
Итого:	346	13,15	12,33	43,39	355,86	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,20	45,00	№368 Дели 2010
Итого:	85	0,34	0,34	10,20	45,00	
	471	13,49	12,67	53,59	400,86	

ОБЕД						
Салат пёстрый	30	0,45	0,54	5,10	27,00	№31 справ.М.2003г
Суп крестьянский с курицей, со сметаной	150/10/5	3,00	5,80	14,70	121,00	№62 "Партнер"2014
Ёжики мясные паровые	50	5,14	6,64	4,28	97,50	ТТК №1Д
Пюре Картофельное	110	3,13	3,76	13,03	131,15	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	535,00	12,87	16,60	56,51	457,75	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	10	2,20	2,80	20,50	114,00	
Молоко кипяченое	100	2,30	2,50	3,60	46,00	№419 Дели2016
Суфле из творога с молоком сгущенным	100/10	5,82	8,10	15,53	158,00	ТТК №567
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	398	12,01	13,61	57,93	399,50	
ВСЕГО:	1364,00	38,37	42,88	168,03	1258,11	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетиче ская ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
ЗАВТРАК						
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/3	5,00	5,63	16,50	136,50	ТТК №5
Чай с молоком,сахаром	160/4	2,30	2,00	11,90	74,80	№394Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели2010
Итого:	347	9,20	12,03	41,40	310,30	
Сок	125	0,80	0,20	7,00	33,00	№418Дели2016
Итого:	125	0,80	0,20	7,00	33,00	
	472	10,00	12,23	48,40	343,30	
ОБЕД						
Морковь отварная	30	0,24	0,03	0,60	3,60	стр562,1996
Суп с крупой (рис), картофелем, мясными фрикадельками	150/10	2,00	6,80	3,00	82,00	№86 Дели 2016
Котлеты рубленые из птицы	50	4,40	8,30	2,00	100,00	№ 322 Дели 2016 г
Макаронные изделия отварные	110	4,10	3,00	25,00	143,40	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	150	0,15	0,1	21,5	87	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	530	12,39	18,52	66,40	482,00	
ПОЛДНИК						
Плюшка новомосковская	40	2,64	3,36	24,08	137,00	№ 184 Партнёр Уфа 2010г
Ряженка	100	2,90	2,50	4,20	55,60	№401Дели2010
Яйцо вареное	1/2шт	2,50	2,30	0,15	31,50	№227 Дели 2016
Картофель тушёный	110	2,75	4,48	21	137	№138 Партнер г. Уфа 2014
Напиток шиповника	150/4	0,5	0,25	5,4	25,9	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	448	12,89	13,09	64,63	434,00	
ВСЕГО:	1450	35,28	43,84	179,43	1259,30	



День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетиче ская ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша рисовая молочная с маслом	150/3	6,00	4,95	19,50	146,00	ТТК №8 №270 Партнер г. Уфа 2014 №3Дели2010
Кофейный напиток с молоком	165/7	1,16	1,28	11,4	62	
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	
<b>Итого:</b>	<b>358</b>	<b>10,66</b>	<b>12,18</b>	<b>43,80</b>	<b>327,60</b>	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,20	45,00	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>85</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>10,20</b>	<b>45,00</b>	
	<b>443</b>	<b>11,00</b>	<b>12,52</b>	<b>54,00</b>	<b>372,60</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Соленые огурцы	30	0,24	0,03	0,51	3,30	1996 г., стр. 563 №35,сб Пермь2001 ТТК №29 Д №284Партнер2014
Свекольник с курицей и сметаной	150/10/5	3,71	6,42	18,63	147,43	
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	130	8,86	9,01	27,28	226	
Кисель	150			8,34	33,34	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>495</b>	<b>14,31</b>	<b>15,76</b>	<b>69,06</b>	<b>476,07</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия вафли	21	1,00	2,00	20,00	95,00	№419 Дели2016 №322 Самара 2013 № 411 Дели2016
Молоко кипяченое	100	2,30	2,50	3,60	46,00	
Запеканка из творога с крошкой	100	7,30	7,54	20,77	180,00	
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
<b>Итого:</b>	<b>425</b>	<b>12,25</b>	<b>12,25</b>	<b>58,59</b>	<b>386,00</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1363</b>	<b>37,56</b>	<b>40,53</b>	<b>181,65</b>	<b>1234,67</b>	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетиче ская ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша полбяная молочная с маслом	150/3	6,15	5,92	14,4	135	ТТК №1 №272 Парнер г. Уфа 2014 №1 Дели2010
Какао с молоком	160	2,15	2,29	12,09	65,16	
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	
<b>Итого:</b>	<b>343</b>	<b>10,20</b>	<b>12,61</b>	<b>39,49</b>	<b>299,16</b>	
Сок	125	0,90	0,90	22,00	91,00	№399 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0,90</b>	<b>0,90</b>	<b>22,00</b>	<b>91,00</b>	
	<b>468</b>	<b>11,10</b>	<b>13,51</b>	<b>61,49</b>	<b>390,16</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы и моркови	30	0,60	1,50	3,00	28,20	ТТК №67 №124 сб.шк.2004 №321 Дели 2016 № 390 Дели 2016
Щи со свежей капустой, картофелем, мясными	150/10/5	3,45	3,15	16,50	108,00	
Плов из курицы	130	10	11,5	32	272	
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>15,05</b>	<b>15,05</b>	<b>73,00</b>	<b>488,10</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия крекер	10	1,50	2,00	31,00	133,50	

Кефир	100	3,36	2,5	4,6	61,8	№401Дели2010
Рагу с курицей	20/100	4,97	7,86	19,99	147,00	ТТК №63
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
<b>Итого:</b>	<b>398</b>	<b>11,52</b>	<b>12,57</b>	<b>73,89</b>	<b>423,80</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1371</b>	<b>37,67</b>	<b>41,13</b>	<b>208,38</b>	<b>1302,06</b>	

**2 НЕДЕЛЯ**

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/3	5,00	5,63	16,50	136,00	ТТК №5
Чай с молоком, сахаром	160/4	2,30	2,00	11,90	74,80	№394Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>350</b>	<b>10,80</b>	<b>13,58</b>	<b>41,30</b>	<b>330,40</b>	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,20	45,00	№386Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>85</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>10,20</b>	<b>45,00</b>	
	<b>435</b>	<b>11,14</b>	<b>12,30</b>	<b>51,50</b>	<b>365,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Морковь отварная	30	0,24	0,03	0,60	3,60	стр562,1996
Рассольник ленинградский с курицей, сметаной	150/10/5	2,67	3,38	17,7	112	№82 Дели 2016
Биточки куриные "Солнышко"	50	6,40	8,50	5,20	123,00	ТТК №97Д
Макароны отварные	110	4,10	3,00	25,00	143,40	№218 Дели 2016
Кисель	150			8,34	33,34	№284Партнер2014
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>535</b>	<b>14,91</b>	<b>15,21</b>	<b>71,14</b>	<b>481,34</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка сдобная	40	3,04	3,84	17,84	118,4	№ 257 Партнер2014 г. Уфа
Ряженка	100	3,00	2,50	4,20	55,60	№401Дели2010
Гречка с фаршем и овощами	110	5,50	7,50	24,00	185,00	ТТК №1630 от 10.11.2021
Напиток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
<b>Итого:</b>	<b>420</b>	<b>13,64</b>	<b>14,07</b>	<b>68,34</b>	<b>458,10</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1305</b>	<b>39,69</b>	<b>43,20</b>	<b>190,98</b>	<b>1314,84</b>	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша ячневая молочная с маслом	150/3	7,16	6,63	15,15	149,00	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	165/7	1,16	1,28	11,4	62	№218 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>355</b>	<b>10,22</b>	<b>12,31</b>	<b>39,55</b>	<b>310,00</b>	
Сок	125	0,90	0,80	22,00	91,00	№399Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0,90</b>	<b>0,80</b>	<b>22,00</b>	<b>91,00</b>	
	<b>480</b>	<b>11,12</b>	<b>13,11</b>	<b>61,55</b>	<b>401,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						



Свекла отварная	30	0,36	1,50	2,52	25,00	Сб.рец.1996, стр.563
Суп картофельный с горохом с курицей и гречками	150/10/10	2,87	3,20	15,49	102,00	ТТК №139
Биточки рубленые из говядины паровые	50	6,14	7,86	8,57	130,00	ТТК №7Д
Пюре картофельное	110	3,13	3,76	13,03	131,15	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>525</b>	<b>14,10</b>	<b>16,72</b>	<b>64,11</b>	<b>496,25</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	10	0,80	2,60	13,40	78,00	
Молоко кипяченое	100	2,30	2,50	3,60	46,00	№419 Дели2016
Пудинг из творога с рисом с повидлом	110/10	7,20	8,32	22,64	194,00	№250 Дели,2016
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
<b>Итого:</b>	<b>408</b>	<b>11,99</b>	<b>13,63</b>	<b>57,94</b>	<b>399,50</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1413</b>	<b>37,21</b>	<b>43,46</b>	<b>183,60</b>	<b>1296,75</b>	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетиче ская ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Суп молочный с вермишелью	180	8,01	7,56	29,61	219,00	№100 Дели 2016
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>377</b>	<b>11,56</b>	<b>13,52</b>	<b>46,93</b>	<b>356,60</b>	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,20	45,00	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>85</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>10,20</b>	<b>45,00</b>	
	<b>462</b>	<b>9,90</b>	<b>11,30</b>	<b>50,20</b>	<b>340,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Морковь отварная	30	0,24	0,03	0,60	3,60	стр562,1996
Борщ со свежей капустой, картофелем, на м/б, со	150/5	2,10	5,90	9,70	100,00	№63 Дели 2016
Плов из отварной говядины	130	10,90	9,90	28,00	246,00	№108"Партнер"2014
Напиток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	ТТК №68
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>495</b>	<b>15,24</b>	<b>16,16</b>	<b>65,10</b>	<b>467,70</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Пирожок печёный с повидлом	40	0,70	1,60	32,00	140,00	№437 Дели2016
Катык	100	3,00	2,50	4,50	54,30	№401Дели2010
Рагу из птицы с овощами	100/20	8,8	11,33	9,1	173	ТТК №4Д
Напиток шиповника	150/4	0,5	0,25	5,4	25,9	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
<b>Итого:</b>	<b>434</b>	<b>14,60</b>	<b>15,88</b>	<b>60,80</b>	<b>440,20</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1391</b>	<b>39,74</b>	<b>43,34</b>	<b>176,10</b>	<b>1247,90</b>	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетиче ская ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша полбяная молочная с маслом	150/3	6,15	5,92	14,4	135	ТТК №1 №272 Партнер г. Уфа 2014 №1 Дели2010
Какао с молоком	160	2,15	2,29	12,09	65,16	
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	
<b>Итого:</b>	<b>343</b>	<b>10,20</b>	<b>12,61</b>	<b>39,49</b>	<b>299,16</b>	
Сок	125	0,60	0,00	13,70	57,00	№418Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0,60</b>	<b>0,00</b>	<b>13,70</b>	<b>57,00</b>	
	<b>468</b>	<b>10,80</b>	<b>12,30</b>	<b>53,19</b>	<b>356,16</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Соленые огурцы	30	0,24	0,03	0,51	3,30	1996 г., стр. 563 №86 Дели 2016 ТТК 2020 г №137 Партнер 2014 №284Партнер2014
Суп с гречневой крупой и картофелем с курицей	150/10	2,90	6,40	10,27	110,30	
Ежики рыбные с рисом	60	6,30	5,90	22,00	166,00	
Пюре Картофельное	110	3,13	3,76	13,03	131,15	
Кисель	150			8,34	33,34	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>14,07</b>	<b>16,39</b>	<b>68,45</b>	<b>510,09</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия крекер	10	1,50	2,00	31,00	133,50	№401Дели2010 ТТК №567 № 411 Дели2016
Кефир	100	3,36	2,5	4,6	61,8	
Суфле из творога с молоком сгущенным	100/10	5,82	8,10	15,53	158,00	
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
<b>Итого:</b>	<b>404</b>	<b>12,33</b>	<b>12,81</b>	<b>65,35</b>	<b>418,30</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1402</b>	<b>37,20</b>	<b>41,81</b>	<b>186,99</b>	<b>1284,55</b>	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетиче ская ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшённая молочная с маслом	150/3	6,00	4,95	19,50	146,00	ТТК №6 №270 Партнер г. Уфа 2014 №3Дели2010
Кофейный напиток с молоком	165/7	1,16	1,28	11,4	62	
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	
<b>Итого:</b>	<b>358,00</b>	<b>10,66</b>	<b>12,18</b>	<b>43,80</b>	<b>327,60</b>	
Фрукты свежие	85	0,34	0,34	10,50	47,00	№386Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>85</b>	<b>0,34</b>	<b>0,34</b>	<b>10,50</b>	<b>47,00</b>	
	<b>443</b>	<b>11,00</b>	<b>12,52</b>	<b>54,30</b>	<b>374,60</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы и моркови	30	0,60	1,50	3,00	28,20	ТТК №67 №64 "Партнер"2014 ТТК №91 №334 Дели2016 №394, Дели 2016
Суп из овощей с мясными фрикадельками, со	150/10/5	4,63	3,17	21,65	133,68	
Гуляш из куриной грудки	40/40	5,80	5,00	2,60	78,00	
Рис отварной с овощами	110	4,4	4	17,8	125	
Компот из сухофруктов	150	0,15	0,1	21,5	87	



Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	555	17,08	14,06	80,85	517,88	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Ватрушка с сыром	40	3,20	4,40	35,00	192,00	Таблица №1 08.09.2021
Молоко кипяченое	100	2,30	2,50	3,60	46,00	№419 Дели2016
Омлет натуральный	130	7,89	8,06	12,63	155,00	№229 Дели2016
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	№393 Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	448	15,08	15,17	69,53	474,50	
<b>ВСЕГО:</b>	1446,00	43,16	41,75	204,68	1366,98	
<b>ИТОГО за 10 дней</b>	13939,5	380,87	421,15	1863,72	12797,83	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДО
2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №11) При составлении примерного 10-дневного меню предусмотрен усиленный полдник с включением блюда ужина.
3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно -  
3.1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных

учреждений, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.

- 3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г
  - 3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания  
Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.
  - 3.4. Справочник рецептур блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4,2003
  - 3.5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания,
  - 3.6. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных
  - 3.7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г
  - 3.8. Техничко-технологические карты
4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:  
говядина 1 категории унитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);  
сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные  
рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)  
яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г  
картофель, овощи (морковь, свекла, капуста, лук ...) рассчитаны с учетом сезонности  
огурцы и помидоры свежие парниковые  
масло сливочное с массовой долей жира 72,5%  
огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой  
сметана с массовой долей жира 15%  
кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%