

"Согласовано"

"Утверждаю"

Заместитель генерального  
директора по организации питания  
АО "Департамент продовольствия и  
социального питания г. Казани"

А.К. Агапова

Январь 2025г

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)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша манная молочная с маслом	150/3	7.50	7.50	18.40	171.10	ТТК №4 № 411 Дели2016 №1 Дели2010
Чай с сахаром	160/4	0.05	0.01	4.42	18.00	
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1.9	4.4	13	99	
<b>Итого:</b>	<b>347</b>	<b>9.45</b>	<b>11.91</b>	<b>35.82</b>	<b>288.10</b>	
Сок персиковый	125	0.60	0.30	13.00	57.00	№399Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0.60</b>	<b>0.30</b>	<b>13.00</b>	<b>57.00</b>	
	<b>472</b>	<b>10.05</b>	<b>12.21</b>	<b>48.82</b>	<b>345.10</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежей капусты	30	0.42	1.50	2.70	26.00	№21, Дели 2016 №88 Дели 2016 ТТК № 1152 от 09.10.2020 №334 Дели2016 №284Партнер2014
Суп вермишелевый с картофелем и курицей	150/10	3.00	4.30	11.30	96.00	
Тефтели из говядины	50	4.4	4.6	3.5	73	
Рис отварной с овощами	110	5.5	4.55	32.67	193.6	
Кисель	150			8.34	33.34	
Хлеб сельский	30	1.5	0.3	14.3	66	
<b>Итого:</b>	<b>530.00</b>	<b>14.82</b>	<b>15.25</b>	<b>72.81</b>	<b>487.94</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка Домашняя	40	3.50	4.00	30.40	174.00	№258 Партнер г. Уфа 2014 №401Дели2010 ТТК №63 ТТК № 59
Катык	100	3.00	2.50	4.50	54.30	
Рагу с курицей	20/100	4.60	7.00	13.00	133.40	
Напиток шиповника	150/4	0.5	0.25	5.4	25.9	
Хлеб пшеничный 1с	20	1.6	0.2	9.8	47	
<b>Итого:</b>	<b>434.00</b>	<b>13.20</b>	<b>13.95</b>	<b>63.10</b>	<b>434.60</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1436.00</b>	<b>38.07</b>	<b>41.41</b>	<b>184.73</b>	<b>1267.64</b>	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша "Дружба" молочная с маслом	150/3	3.90	4.38	19.00	131.00	ТТК №7 №272 Парнер г. Уфа 2014 №3Дели2010
Какао с молоком	160	2.00	2.20	11.30	73.30	
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3.50	5.95	12.90	119.60	
<b>Итого:</b>	<b>346</b>	<b>9.40</b>	<b>12.33</b>	<b>43.20</b>	<b>323.90</b>	
Фрукты свежие апельсин	85	0.34	0.34	10.50	46.00	№ 368 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>85</b>	<b>0.34</b>	<b>0.34</b>	<b>10.50</b>	<b>46.00</b>	
	<b>431</b>	<b>9.74</b>	<b>12.67</b>	<b>53.70</b>	<b>369.90</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы	30	0.36	1.50	2.52	25.00	№34, Дели2016 №64 "Партнер"2014 ТТК №3 Д
Суп из овощей с курицей, со сметаной	150/10/5	3.00	5.80	14.70	121.00	
Биточки рубленые из рыбы	50	6.50	4.86	10.41	111.40	

Пюре Картофельное	110	2.20	3.30	15.40	100.10	№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>535.00</b>	<b>13.66</b>	<b>15.86</b>	<b>67.53</b>	<b>465.60</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	10	3.20	3.38	26.00	151.00	
Молоко кипяченое	100	2.30	2.50	3.60	46.00	№419 Дели2016
Суфле из творога с повидлом	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	
<b>Итого:</b>	<b>398</b>	<b>13.01</b>	<b>14.19</b>	<b>63.43</b>	<b>436.50</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1364.00</b>	<b>36.41</b>	<b>42.72</b>	<b>184.66</b>	<b>1272.00</b>	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	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	5.50	14.00	126.00	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
<b>Итого:</b>	<b>347</b>	<b>9.20</b>	<b>11.90</b>	<b>38.90</b>	<b>299.80</b>	
Сок персиковый	125	0.80	0.20	12.00	53.00	399Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0.80</b>	<b>0.20</b>	<b>12.00</b>	<b>53.00</b>	
	<b>472</b>	<b>10.00</b>	<b>12.10</b>	<b>50.90</b>	<b>352.80</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из моркови	30	0.60	0.05	3.00	14.00	№42 Дели2016г
Суп с рисовой крупой и картофелем с мясными фрикадельками	150/10	4.90	4.60	15.20	124.00	№86 Дели 2016
Котлеты рубленые из птицы	50	5.50	7.71	7.86	123.00	№ 205,справ.М2003
Картофель тушёный	110	2.20	4.40	12.20	97.00	№138 Партнер г. Уфа 2014
Компот из сухофруктов	150	0.15	0.1	21.5	87	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	30	1.5	0.3	14.3	66	
<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>14.85</b>	<b>17.15</b>	<b>74.06</b>	<b>511.00</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка Дорожная	40	2.84	4.73	23.80	150.40	№453 Дели 2016
Ряженка	100	3.00	2.50	4.20	55.60	№401Дели2010
Яйцо вареное	1/2штг	2.50	2.30	0.15	31.50	№227 Дели 2016
Капуста тушеная (в сметанном соусе)	110	2.75	4.48	21.41	137	ТТК№53Д
Чай с сахаром	160/4	0.05	0.01	4.42	18.00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1.6	0.2	9.8	47	
<b>Итого:</b>	<b>434</b>	<b>12.74</b>	<b>14.22</b>	<b>63.78</b>	<b>439.50</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1436</b>	<b>37.59</b>	<b>43.47</b>	<b>188.74</b>	<b>1303.30</b>	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшённная молочная с маслом	150/3	5.80	4.50	16.20	128.00	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	165/7	1	1.2	10	55	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3.50	5.95	12.90	119.60	№3Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>358</b>	<b>10.30</b>	<b>11.65</b>	<b>39.10</b>	<b>302.60</b>	
Фрукты свежие яблоко	85	0.34	0.34	11.27	49.00	№386Дели2016

Итого:	85	0.34	0.34	11.27	49.00	
	443	10.64	11.99	50.37	351.60	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы и моркови	30	0.80	2.00	3.60	35.60	ТТК №60
Щи со свежей капустой, картофелем, на м/б и сметаной	150/5	3.48	5.80	17.99	140.00	№73 Дели 2016
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	130	8.86	9.02	27.28	226	ТТК №29 Д
Кисель	150			8.34	33.34	№284Партнер2014
Хлеб сельский	30	1.5	0.3	14.3	66	
Итого:	495	14.64	17.12	71.51	500.94	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия вафли	21	1.10	5.20	16.00	115.00	
Кефир	100	3.1	2.5	4.4	54.8	№401Дели2010
Суфле рыбное	60	3.36	3.24	3.00	54.00	№208, сб.диет2002
Макароны отварные	110	4.10	3.00	25.00	143.40	№218 Дели 2016
Чай с сахаром	160/4	0.05	0.01	4.42	18.00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1.6	0.2	9.8	47	
Итого:	475	13.31	14.15	62.62	432.20	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1413</b>	<b>38.59</b>	<b>43.26</b>	<b>184.50</b>	<b>1284.74</b>	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша полбяная молочная с маслом	150/3	6.03	5.95	14.47	136	ТТК №1
Какао с молоком	160	2.00	2.20	11.30	73.30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1.9	4.4	13	99	№1 Дели2010
Итого:	350	9.93	12.55	38.77	308.30	
Сок вишневый	125	0.30	0.00	10.00	40.00	№399Дели2010
Итого:	125	0.30	0.00	10.00	40.00	
	470	10.23	12.55	48.77	348.30	
<b>ОБЕД</b>						
Салат витаминный	30	0.45	0.20	2.00	11.60	№15 Партнер 2009
Свекольник с курицей, со сметаной	150/10/5	2.90	4.53	14.21	109.00	№35,сб.Пермь2001
Плов из курицы	130	9	10.7	30.6	253	№321 Дели 2016
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:	505	13.95	15.83	71.31	481.70	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия крекер	10	3.80	3.00	22.00	130.00	
Молоко кипяченое	100	2.30	2.50	3.60	46.00	№419 Дели2016
Запеканка картофельная с овощами,соусом	110/10	5.20	8.40	19.44	174.00	№293, справ.М.2003
Чай с сахаром	160/4	0.05	0.01	4.42	18.00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1.6	0.2	9.8	47	
Итого:	414	12.95	14.11	59.26	415.00	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1394</b>	<b>37.13</b>	<b>42.49</b>	<b>179.34</b>	<b>1245.00</b>	

2 НЕДЕЛЯ

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/3	4.80	5.00	14.00	120.00	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

Итого:	352	10.60	12.95	38.80	314.40	
Фрукты свежие яблоко	85	0.34	0.34	11.27	49.00	№386/Дели2016
Итого:	85	0.34	0.34	11.27	49.00	
	452	10.94	12.30	50.07	363.40	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежей капусты	30	0.42	1.50	2.70	26.00	№21, Дели 2016
Рассольник ленинградский с курицей, со 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	
Итого:	535	15.09	16.68	73.24	503.74	
<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	6.00	7.50	28.00	203.00	ТТК №1630 от 10.11.2021
Чай с сахаром	160/4	0.05	0.01	4.42	18.00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1.6	0.2	9.8	47	
Итого:	434	13.69	14.05	64.26	442.00	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1321</b>	<b>39.72</b>	<b>44.02</b>	<b>187.57</b>	<b>1309.14</b>	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<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	1.2	10	55	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1.9	4.4	13	99	№1 Дели2010
Итого:	357	10.06	12.23	38.15	303.00	
Сок яблочный	125	1.90	1.00	12.00	62.00	№ 368 Дели 2010
Итого:	125	1.90	1.00	12.00	62.00	
	482	11.96	11.70	50.15	365.00	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы	30	0.36	1.50	2.52	25.00	№34, Дели2016
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и гречками	150/10/10	2.87	3.20	15.49	102.00	ТТК№139
Тефтели рыбные с маслом	50/2	7.50	7.40	10.60	139.00	ТТК №1Д
Пюре Картофельное	110	2.20	3.30	15.40	100.10	№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:	542	14.53	15.80	68.51	474.20	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	10	1.50	3.38	18.00	108.00	
Молоко кипяченое	100	2.30	2.50	3.60	46.00	№419 Дели2016
Пудинг из творога с рисом с повидлом	110/10	7.20	8.30	22.60	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	
Итого:	408	12.69	14.39	62.50	429.50	

<b>ВСЕГО:</b>	<b>1432</b>	<b>39.18</b>	<b>43.42</b>	<b>181.16</b>	<b>1268.70</b>	
---------------	-------------	--------------	--------------	---------------	----------------	--

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<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>	
<b>Фрукты свежие</b>						
яблоко	85	0.34	0.34	11.27	49.00	№386/Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>85</b>	<b>0.34</b>	<b>0.34</b>	<b>11.27</b>	<b>49.00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из моркови	30	0.60	0.05	3.00	14.00	№42 Дели2016г
Борщ со свежей капустой, картофелем, на м/б, со сметаной	150/5	2.10	4.30	9.70	86.00	№63 Дели 2016
Плов из отварной говядины	130	10.00	11.00	30.00	259.00	№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>14.70</b>	<b>15.68</b>	<b>69.50</b>	<b>477.10</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка молочная	40	0.72	1.44	34.88	155.00	№779, сбшк2004
Катык	100	3.00	2.50	4.50	54.30	№401Дели2010
Рагу из птицы с овощами	100/20	7.3	10.34	9	158	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>414</b>	<b>13.12</b>	<b>14.73</b>	<b>63.58</b>	<b>440.20</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1371</b>	<b>39.72</b>	<b>44.27</b>	<b>191.28</b>	<b>1322.90</b>	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша полбяная молочная с маслом	150/3	6.18	5.95	14.47	136	ТТК №1
Какао с молоком	160	2.00	2.20	11.30	73.30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1.9	4.4	13	99	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>343</b>	<b>10.08</b>	<b>12.55</b>	<b>38.77</b>	<b>308.30</b>	
Сок яблоко-вишня	125	0.60	0.00	10.00	42.00	№ 368 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0.60</b>	<b>0.00</b>	<b>10.00</b>	<b>42.00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат витаминный	30	0.45	0.20	2.00	11.60	№15 Партнер 2009
Суп с гречневой крупой и картофелем с мясными фрикадельками	150/10	2.90	6.40	10.27	110.30	№86 Дели 2016
Биточки рубленые из говядины	50	7.00	6.00	17.36	151.00	ТТК №7Д
Пюре Картофельное	110	2.20	3.30	15.40	100.10	№137 Партнер 2014
Кисель	150			8.34	33.34	№284Партнер2014
Хлеб сельский	30	1.5	0.3	14.3	66	
<b>Итого:</b>	<b>530</b>	<b>14.05</b>	<b>16.20</b>	<b>67.67</b>	<b>472.34</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия	10	0.10	0.90	15.00	69.00	

крекер						
Кефир	100	3.1	2.5	4.4	54.8	№401Дели2010
Запеканка рыбная с рисом и овощами	130	8.84	11.18	26.00	239.00	ТТК №3
Чай с сахаром	160/4	0.05	0.01	4.42	18.00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1.6	0.2	9.8	47	
<b>Итого:</b>	<b>424</b>	<b>13.69</b>	<b>14.79</b>	<b>59.62</b>	<b>427.80</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1422</b>	<b>38.42</b>	<b>43.54</b>	<b>176.06</b>	<b>1250.44</b>	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшеничная молочная с маслом	150/3	5.80	4.50	16.20	128.00	ТТК №6
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>350.00</b>	<b>11.60</b>	<b>12.45</b>	<b>41.00</b>	<b>322.40</b>	
Фрукты свежие яблоко зеленое	85	0.34	0.34	11.27	49.00	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>85</b>	<b>0.34</b>	<b>0.34</b>	<b>11.27</b>	<b>49.00</b>	
	<b>435</b>	<b>11.94</b>	<b>12.79</b>	<b>52.27</b>	<b>371.40</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы и моркови	30	0.80	2.00	3.60	35.60	ТТК №60
Суп из овощей с курицей, со сметаной	150/10/5	3.00	5.80	14.70	121.00	№64 "Партнер"2014
Гуляш из куриной грудки	40/40	5.90	6.00	7.20	106.00	ТТК №91
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	
<b>Итого:</b>	<b>565</b>	<b>15.45</b>	<b>17.19</b>	<b>86.30</b>	<b>559.00</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия вафли	21	1.30	3.20	29.00	150.00	
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	160/4	0.05	0.01	4.42	18.00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1.6	0.2	9.8	47	
<b>Итого:</b>	<b>435</b>	<b>13.14</b>	<b>13.97</b>	<b>59.45</b>	<b>416.00</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1435.00</b>	<b>40.53</b>	<b>43.95</b>	<b>198.02</b>	<b>1346.40</b>	
<b>ИТОГО за 10 дней</b>	<b>14024</b>	<b>385.36</b>	<b>432.55</b>	<b>1856.06</b>	<b>12870.26</b>	

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 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 блюд ужина.
3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:
  - 3.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, 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 рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4,2003
  - 3.5 Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.
  - 3.6 Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ -

3.7. Сборник рецептов 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 упитанности (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%