



Примерное 10-дневное меню  
для организации питания детей в дошкольных учреждениях  
с ежедневным пребыванием от 1 года до 3 лет



День 1 -ый

Наименование блюд и ингредиентов	Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
			белки	жиры	угл-ды			
Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	140/4		5,32	5,60	35,51	214,00	0,67	ТТК № 2Д
Крупы кукурузная		18						
Молоко		70						
Вода		53						
Сахар		2						
соль водородная		0,4						
Масло сливочное		4						
Кофейный напиток с молоком	180/6		2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№414 Дели 2016
Кофейный напиток		2,50						
Сахар		6,00						
Молоко		90,00						
Вода		108,00						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5		1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
Батон вчерашний		25						
Масло сливочное		5						
<b>Итого:</b>	<b>360</b>		<b>10,09</b>	<b>12,37</b>	<b>54,42</b>	<b>355,17</b>	<b>1,84</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>								
Фрукты свежие	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк.2016
(яблоки, или апельсины, или бананы, или мандарины)								
<b>Итого:</b>	<b>100</b>		<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>9,80</b>	<b>47,00</b>	<b>10,00</b>	
<b>ОБЕД</b>								
Помидоры свежие	40		0,44	0,08	1,52	8,8		№71 Дели 2017
помидоры		40,80						
Суп гороховый с картофелем, на курином бульоне, с гречихой	150/10		4,54	3,32	17,53	125,77	3,50	СБ дошк.2016 №8 128
Картофель		40,05						
Горох гороховый		12,15						
лук репчатый		7,2						
Морковь		9,6						
соль водородная		0,5						
Масло растительное		3						
Бульон		105						
гренки пшеничные							10	
хлеб пшеничный		18,75						
Плов из отварной пшеницы	150		12,71	7,85	26,80	229,00	4,52	№321 сб дошк.2016
пшеница-бройеры с/м		58,50						
масло отварной пшеницы							24,0	
масло сливочное		5,0						
Лук репчатый		8,9						
Морковь		12,5						
Крупа рисовая		32,0						
вода		65,0						
соль водородная		0,5						
масло гарнира							126,0	
Компот из урюка	150		0,35	0,02	13,83	56,83	0,00	№394 СБ дошк 2016
урюк		15,3						
масло отварных сухофруктов							24,0	
Вода		152						
сахар		5						
Хлеб ржаной	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели + 2012
<b>Итого:</b>	<b>535</b>		<b>20,35</b>	<b>11,68</b>	<b>73,52</b>	<b>489,63</b>	<b>8,02</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>								
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, адаты, напиток ацидофильный)	150/2		4,35	3,75	8,00	83,00	1,05	№420 СБ дошк 2016
кисломолочный напиток		155						
сахар		2						
Котлеты рыбные	50		6,41	3,41	5,58	72,63	0,33	№234 сб шк 2017
рыба (минтай с/м БГ)		45,22						
соль водородная		0,5						
хлеб пшеничный		9,0						
молоко		13,00						

	суперпанировочные		5,0	5,0							
	масса полуфабриката			58,0							
	масло растительное		2,0	2,0							
Пюре Картофельное		120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№ 335 СБ дошк 2016	
	Картофель		136,80	102,60							
	Молоко		18,96	18,00							
	Масло сливочное		4,20	4,20							
Чай с сахаром	соль водородная	150/5	0,45	0,45	0,053	0,015	5,020	20,080	0,030	№410,411 Дели2016	
	чай весовой		0,4	0,4							
	Сахар		5	5							
	Вода		150	150							
Кондитерские изделия	вафли	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 136, Дели + 2012	
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012	
Итого:		517			16,29	13,14	59,67	415,91	15,94		
ВСЕГО:		1512			47,12	37,59	197,42	1307,71	35,80		

День 2- ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша овсяная молочная с маслом сливочным	140/3			3,75	6,13	22,96	162,00	0,67	ТТК №1Д
		18	18						
		70	70						
		53	53						
		2	2						
		0,4	0,4						
		3	3						
Каша с молоком	180/6			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	№416 Дели2016
		2,00	2,00						
		6,00	6,00						
		110,00	110,00						
		80,00	80,00						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25-5-5			3,23	5,09	12,92	115,67	0,04	№3 сб дошк 2016
		25	25						
		5,1	5						
		5	5						
Итого:	364			10,66	14,41	41,87	336,50	2,14	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Сок в рнд упаковке	125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели2016
Итого:	125			0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	
<b>ОБЕД</b>									
Салат из свежей капусты с морковью	40			0,56	2,03	3,61	34,96	1,86	№21 сб дошк 2016
		46,00	37,00						
			33,4						
		5,00	4,00						
		0,70	0,70						
		2,00	2,00						
		0,20	0,20						
Борщ со свежей капустой, картофелем на курином бульоне, со сметаной	150/7			1,26	4,00	6,81	73,58	6,43	№63 сб дошк 2016
		15,0	12,0						
		15,96	12,0						
		7,5	6,0						
		7,14	6,0						
		30,72	24,0						
		0,8	0,8						
		3,0	3,0						
		0,5	0,5						
		120	120,0						
		7,0	7,0						
		0,8	0,8						
Биточки "Домашние"	50			7,41	5,79	10,68	110,54	0,05	Акт проработки от 25.12.2018 №509
		60,68	39,4						
		41,37	39,4						
		11,85	9,4						
		14,4	12						
		1	1						
			6						
		0,4	0,4						
		0,6	0,5						
		3,75	3,75						
			59						
		2	2						



Омлетом с маслом сливочным				2,41	1,52	22,36	116,60	0,41	№180, сб донк 2016	
	Крупа гречневая	47,6	47,6							
	Вода питьевая	71,0	71,0							
	Соль водородная	0,3	0,3							
	Масло сливочное		100,0							
	Морковь	16,5	13,2							
	Лук репчатый	2,0	1,7							
	Масло сливочное с травами		110,0							
	Масло сливочное	2,0	2,0							
Напиток из сухофруктов		150		0,50	0,07	14,00	60	0,54	№354 Сб донк 2016	
	Сухофрукты	12,75	12,50							
	Сахар	5,00	5,00							
	Вода	152,00	152,00							
Хлеб пшеничный		20	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Де + 2012	
Хлеб ржаной		35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Де + 2012	
<b>Итого:</b>		<b>564</b>		<b>16,77</b>	<b>14,08</b>	<b>81,14</b>	<b>511,91</b>	<b>9,29</b>		
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>										
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)		150		4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб донк 2016	
Замороженная творожная с повидлом		110/20	155	150					№ 251 сб донк 2016	
	Творог		103,2	101,2						
	Крупа манная		6,6	6,6						
	Яйцо		5,28	4,4						
	Сахар		8,8	8,8						
	Сметана		4,4	4,4						
	Масло сливочное		4,4	4,4						
	Сушари панаровочные		4,4	4,4						
	Соль водородная		0,55	0,55						
	повидлом		20,40	20,00						
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,24	№412 Деи 2016
	чай весовой		0,4	0,4						
	Сахар		5	5						
	лимон		5,55	5						
	Вода		150,0	150,0						
Булочка дорожная		35			2,73	4,90	18,25	126,70	№453 сб донк 2016	
	Мука пшеничная		21,35	21,00						
	Мука пшеничная на подпыл		0,70	0,70						
	Сахар		4,20	4,20						
	Масло сливочное		4,55	4,55						
	Соль водородная		0,21	0,21						
	дрожжи сухие		0,14	0,14						
	Вода		10,70	10,70						
	масса полуфабриката для крошки:			39,90						
	Мука пшеничная		0,84	0,84						
	масло сливочное		0,70	0,70						
	масса крошки			1,40						
	масло растительное для смазки изделий		0,70	0,70						
<b>Итого:</b>		<b>475</b>			<b>26,51</b>	<b>25,65</b>	<b>51,65</b>	<b>542,28</b>	<b>3,18</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1528</b>			<b>54,57</b>	<b>54,14</b>	<b>187,29</b>	<b>1443,69</b>	<b>17,11</b>	

День 3 - ий									
Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептур
				белки	жиры	угл-ды			
				Ккал	С				
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным	140/3			4,22	4,92	23,38	155,60	0,60	ТТК №7Д
		10	10						
		7,5	7,5						
		75	75						
		48	48						
		2	2						
		0,4	0,4						
		3	3						
		0,45	0,45						
		6	6						
		82	80						
		90	90						
Чай с молоком, сахаром	170/6			2,74	2,15	10,00	70,41	1,25	№ 413 сб донк 2016
		0,45	0,45						
		6	6						
		82	80						
		90	90						
Бутифрод с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Деи 2016

воток паровой Масло сливочное		25	25							
		5	5							
<b>Итого:</b>	<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>	<b>349</b>			<b>8,88</b>	<b>11,43</b>	<b>46,30</b>	<b>324,51</b>	<b>1,85</b>	
Напиток из шиповника		150/5			0,51	0,21	15,57	66,15	36,60	№399 сб дошк 2011
	шиповник		15,3	15						
	сахар		5	5						
	вода		150	150						
<b>Итого:</b>	<b>ОБЕД</b>	<b>155</b>			<b>0,51</b>	<b>0,21</b>	<b>15,57</b>	<b>66,15</b>	<b>36,60</b>	
Огурцы свежие порционно	Огурцы свежие	40			0,28	0,04	0,76	4,80		№71 сб 2017
			40,80	40,00						
Суп картофельный с клецками на бульоне из индейки		150			2,13	2,75	11,28	86,55	3,45	№91,128 сб дошк 2016
	картофель		66,6	50						
	Морковь		7,5	6,00						
	Лук репчатый		7,2	6,00						
	Масло растительное		1,5	1,5						
	соль водородная		0,5	0,5						
	бульон		112,5	112,5						
	клецки:			25						
	Мука пшеничная		7,6	7,6						
	Масло сливочное		0,8	0,8						
	яйцо		2,64	2,2						
	вода		12,00	12						
	соль водородная		0,17	0,17						
	масса теста			22,50						
	масса готовых клецек			25,00						
Рагу из овощей с филе грудки индейки		40/110			7,81	26,23	8,95	304,63	0,00	№148, сб дошк 2016
	филе грудки индейки		52,50	50,00						
	соль водородная		0,40	0,40						
	масса отварных филе грудки индейки			40,00						
	картофель		46,55	35,00						
	морковь		22,00	17,60						
	масса запеченной моркови			16,00						
	Лук репчатый		18,48	15,40						
	масса припущенного лука			12,32						
	капустяк свежий		32,13	25,70						
	масса припущенной капусты			22,70						
	соль водородная		0,50	0,50						
	Масло растительное		4,00	4,00						
	соус томатный:			33,00						№356, сб дошк 2016
	вода		33,00	33,00						
	Масло сливочное		1,50	1,50						
	Мука пшеничная		1,50	1,50						
	Морковь		2,66	2,00						
	Лук репчатый		1,20	1,00						
	томатная масса		2,00	2,00						
	Масло сливочное		0,50	0,50						
	сахар		0,33	0,33						
	соль водородная		0,33	0,33						
	масса рагу с мясом индейки			150,00						
Кисель	Кисель-концентрат	150	17,5	17,5	0,45	0,08	13,50	62,70	0,83	ТТК
	Сахар		5	5						
	вода		150	150						
Хлеб пшеничный		20	20	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Делит + 2012
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Делит + 2012
<b>Итого:</b>	<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>	<b>545</b>			<b>14,50</b>	<b>29,68</b>	<b>58,18</b>	<b>574,91</b>	<b>4,28</b>	
Молоко кипяченое (молоко)	молоко	150			4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	№419 Сб дошк 2016
Биточки рубленные из рыбы запеченные в томатном соусе с овощами		40/20			5,46	4,70	8,85	99,98	0,74	ТТК №784 от 17.11.2023
	рыба (минтай с/м БГ) или филе рыбный		41,10	30,0						
	хлеб пшеничный		31,50	30,0						
	вода питьевая		4,00	4,00						
	Лук репчатый		6,50	6,50						
	масло растительное		9,00	7,50						
	масса припущенного лука		0,60	0,60						
	яйцо куриное			3,75						
	соль водородная		0,72	0,60						
	сахар водородный		0,35	0,35						
	Масса полуфабриката		4,00	4,00						
	Масло растительное			47,2						
			1,00	1,00						

		40,0	20,0							
Соус томатный с овощами	лук репчатый	2,4	2,00							
	морковь	5,0	4,00							
	масло растительное	0,6	0,50							
	бутылки для воды	20,0	20,0							
	Масло сливочное	0,9	0,9							
	мука пшеничная	0,9	0,9							
	морковь	1,5	1,2							
	лук репчатый	0,72	0,6							
	томатная паста	1,2	1,2							
	Масло сливочное	0,3	0,3							
	сахар	0,2	0,2							
	соль йодированная	0,2	0,2							
	масса готового томатного соуса		18,0							
Каша пшеничная детская с маслом сливочным		110/2			4,72	3,54	24,33	148,50	0,53	ТТК от 6.03.2024
	Крупа пшеничная		22,00	22,00						
	Вода питьевая		88,00	88,00						
	соль йодированная		0,30	0,30						
	Масло сливочное		2,00	2,00						
Чай с яблоками, с сахаром		150/10/5			0,06	0,02	6,00	23,94		№393 сб дошк 20
	чай зеленый		0,45	0,45						
	сахар		5	5						
	вода		150	150						
	яблоки свежие		11,4	10						
Кондитерское изделие	печенье	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 136, Дели + 2012
Хлеб пшеничный		20	20	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дел + 2012
<b>Итого:</b>		<b>527</b>			<b>17,84</b>	<b>14,46</b>	<b>71,48</b>	<b>487,82</b>	<b>3,22</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1576</b>			<b>41,72</b>	<b>55,77</b>	<b>191,53</b>	<b>1453,39</b>	<b>45,95</b>	

День 4 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порция	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто (в гр)	нетто (в гр)	белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	140/3			5,79	6,28	26,29	185,66	0,67	ТТК №5Д
		18	18						
		123	123						
		2	2						
		0,4	0,4						
		3,00	3,00						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	14,35	80,54	1,17	№414 Дели 2016
		2,50	2,50						
		6,00	6,00						
		90,00	90,00						
		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
		25	25						
		5	5						
<b>Итого:</b>	<b>359</b>			<b>10,56</b>	<b>13,05</b>	<b>53,56</b>	<b>374,70</b>	<b>1,84</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Сок в вид упаковке	125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>125</b>			<b>0,63</b>	<b>0,00</b>	<b>12,63</b>	<b>53,00</b>	<b>2,50</b>	
<b>ОБЕД</b>									
Салат из моркови с сахаром	40			0,53	0,04	3,03	14,53	1,92	№42, сб дошк 2016
		50	40						
		0,4	0,4						
Рассольник домашний, с мясными фрикадельками, со сметаной	150/10/5			3,38	4,98	7,87	96,41	7,95	№55,105 сб дошк 2016
		59,85	45,00						
		15,00	12,00						
		7,50	6,00						
		7,20	6,00						
		3,00	3,00						
		16,38	9,00						
		0,50	0,50						
		105,00	105,00						
		5,00	5,00						
		11,97	11,40						
		11,97	11,40						
		1,19	1,00						
		0,96	0,80						
		1,00	1,00						
		0,10	0,10						
			13,40						
			10,00						



Тестоны мясные	50			5,79	5,21	5,62	92,46	0,04	СБ допозовья, №303, 2016
		говядина (кнлетное мясо б/к)	33,3	31,7					
		вои фарш говяжий	33,3	31,7					
		Лук репчатый	12	10					
		масло растительное	1,5	1,5					
		Хлеб пшеничный	6,7	6,7					
		вода питьевая	10,0	10,0					
		соль поваренная	0,5	0,5					
		Мука пшеничная в/с	3,4	3,4					
		масса полуфабриката		60					
		масло растительное	1,5	1,5					
Макаронные изделия отварные с маслом	110/3			4,17	2,66	23,45	134,38		№219 СБ допк, 2016
		макаронные изделия	38,50	38,50					
		вода	231,00	231,00					
		соль поваренная	0,45	0,45					
		Масло сливочное	3,00	3,00					
Компот из яблок и яблок	150			0,29	0,10	21,77	89,86	1,20	ТТК
		яблоки свежие	13,68	12,0					
		изюм	7,65	7,5					
		масса отварных сульфруктов		12,0					
		Вода	152	152,0					
		сахар	5,0	5,0					
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144 Дели + 2012
<b>Итого:</b>	<b>553</b>			<b>16,47</b>	<b>13,41</b>	<b>75,58</b>	<b>496,97</b>	<b>11,11</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>									
Кисломолоочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток анисофильный)	150			4,35	3,75	6,30	76,00	1,08	№420 СБ допк 2016
		кисломолоочный напиток	152,00	150,00					
Омлет натуральный с сыром	130			9,67	11,30	22,22	250,46	0,30	№229,сб допк,2016
		яйцо	102	85					
		молоко	51	51					
		сыр	13,26	13					
		масло сливочное	2,6	2,6					
		соль поваренная	0,3	0,3					
		масса головного омлета		130					
Чай с сахаром	150/5			0,053	0,015	5,08	20,08	0,02	№410,411 Дели2016
		чай весовой	0,4	0,4					
		Сахар	5	5					
		Вода	150	150					
Пирожки печеный с повидлом	50			2,92	3,13	28,58	155,83	0,03	№437 сб допк 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 поваренная	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					
Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
<b>Итого:</b>	<b>510</b>			<b>18,89</b>	<b>18,39</b>	<b>74,88</b>	<b>561,12</b>	<b>1,43</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1547</b>			<b>46,55</b>	<b>44,85</b>	<b>216,64</b>	<b>1485,79</b>	<b>16,88</b>	

День 5 - ый

Наименование блюда и продуктов	Масса порция	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
		Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	белки	жиры	угл-ды			
		брутто	нетто				Ккал	С	
<b>ЗАВТРАК</b>									
Суп молочный со звездочками	180			5,18	4,69	15,15	119,16	0,88	№100,сб допк 2016
		суповые звездочки (звездочки)	14,40	14,40					
		Сахар	1,40	1,40					
		Молоко	126,00	126,00					
		Вода	54,00	54,00					
		Масло сливочное	1,80	1,80					
		соль поваренная	0,80	0,80					
Каша с молоком	150/5			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	№416 Дели2016
		Каша-порошок	1,7	1,7					
		Сахар	5	5					
		Молоко	90	90					
		вода	67	67					
Булочка с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,23	5,69	12,92	115,67	0,04	№3,сб допк 2016
		Булочка порционной	25	25					
		Сыр	5,1	5					
		Масло сливочное	5	5					
<b>Итого:</b>	<b>370</b>			<b>12,08</b>	<b>13,57</b>	<b>34,06</b>	<b>293,66</b>	<b>2,15</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									

Фрукты свежие	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№586 СБ
(яблоки или апельсины, виноград или миндаль)									доп.к.2016
<b>Итого:</b>	<b>100</b>			<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>9,80</b>	<b>47,00</b>	<b>10,00</b>	
<b>ОБЕД</b>									
Салат из свежей капусты с морковью	40			0,56	2,03	3,61	34,96	1,86	№21 сб доп.к.2
капуста белокочанная		46,00	37,00						
масло рафинированное			33,4						
морковь		5,00	4,00						
Сахар		0,70	0,70						
Масло растительное		2,00	2,00						
соль поваренная		0,20	0,20						
Суп-лапша домашняя из куриного бульона	150			1,54	3,33	6,97	69,45	0,30	№94 сб доп.к.20
Мука пшеничная		10,5	10,5						
мука пшеничная на полужил		0,72	0,72						
Яйцо		3,6	3						
вода		2,1	2,1						
соль поваренная		0,3	0,3						
Масса полуфабриката лапши			12						
Морковь		7,50	6,0						
Лук репчатый		7,14	6,0						
Масло растительное		3	3						
Бульон		143	143,00						
соль поваренная		0,6	0,6						
Суфле куриное	55			7,77	8,65	1,37	110,00	0,38	№ 327,371 сб доп.к.2016
цыплята-бройлеры с/м		92,34	87,40						
масло сливочное			38,00						
яйцо		12,00	10,00						
масло растительное		2,00	2,00						
соус			15,00						
молоко		11,25	11,25						
масло сливочное		2,00	2,00						
мука пшеничная		2,00	2,00						
вода питьевая		2,25	2,25						
соль поваренная		0,10	0,10						
Каша гречневая рассычатая с луком	110			3,00	6,56	19,15	147,55		№303 СБ 2017
Крупа гречневая		30	30						
соль поваренная		0,3	0,3						
Вода		72	72						
масло сливочное		5	5						
Масса каши			90						
Лук репчатый		48	40						
Масло растительное		5	5						
Масса пассированного лука			20						
Компот из яблок	150			0,35	0,02	13,83	56,83	0,00	№394 СБ доп.к.2016
яблоко		15,3	15,0						
масса сахарных сухофруктов			24,0						
Вода		152	152,0						
сахар		5	5						
Хлеб ржаной	40	40	40	2,64	0,48	15,84	79,20		табл 6 стр 144, Доп.к. + 2012
<b>Итого:</b>	<b>545</b>			<b>15,86</b>	<b>21,06</b>	<b>60,77</b>	<b>497,99</b>	<b>2,54</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>									
Молоко кипяченое (молоко)	150			4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	№419 СБ доп.к.2016
молоко		158	150						
Занесанка картофельная с мясом со сметанным соусом	130:20			9,93	8,14	23,31	206,57	5,63	№308 СБ доп.к.2016
говядина (котлетное мясо б/к)		35,50	34,00						
Мука фаринговая		35,70	34,00						
масло сливочное		2,40	2,40						
масса готового мясного фарша			26,00						
Картофель		165,60	124,5:120,4						
масса отварного картофеля			118,00						
Лук репчатый		10,80	9,00						
Масло растительное		1,60	1,60						
масса пассированного лука			6,50						
Масло сливочное		1,60	1,60						
соль поваренная		0,50	0,50						
сухари панировочные		2,40	2,40						
масса полуфабриката			153,00						
Соус									
Сметана		5,00	5,00						



Чай с сахаром и лимоном	Мухоморная вода	1,30	1,30	0,10	0,02	5,17	21,78	2,24	№412 Дели2016
	Соус сметанный	15,00	15,00						
	чай весовой	0,4	0,4						
	Сахар	5	5						
	лимон	5,55	5						
Хлеб пшеничный	Вода	150,0	150,0	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
		20	20,00						
<b>Итого:</b>		<b>480</b>		<b>16,13</b>	<b>12,40</b>	<b>45,90</b>	<b>360,35</b>	<b>9,82</b>	
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1495</b>		<b>44,47</b>	<b>47,43</b>	<b>150,53</b>	<b>1199,00</b>	<b>24,51</b>	

2 неделя

День 6 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порция	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		(в гр) брутто	(в гр) нетто	белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша пшенице молочно с маслом сливочным	140/4			3,94	7,57	22,40	173,40	0,00	ТТК №6Д
		17,7	17,7						
		70	70						
		53	53						
		2	2						
		0,4	0,4						
		4	4						
Чай с молоком, сахаром	170/6	0,45	0,45	2,74	2,15	10,00	70,41	1,25	№ 413 со сливочн
		6	6						
		82	80						
		90	90						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	25	25	1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
		5	5						
<b>Итого:</b>	<b>350</b>			<b>8,60</b>	<b>14,08</b>	<b>45,32</b>	<b>342,31</b>	<b>1,25</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Кисель	150	17,50	17,50	0,45	0,00	13,5	63	0,83	ТТК
		5,00	5,00						
		150,00	150,00						
<b>Итого:</b>	<b>150</b>			<b>0,45</b>	<b>0,00</b>	<b>13,50</b>	<b>62,70</b>	<b>0,83</b>	
<b>ОБЕД</b>									
Огурцы свежие порционно	40			0,28	0,04	0,76	4,80		№71 с6 2017
Суп картофельный с гречневой крупой на мясном бульоне	150	40,80	40,00	1,18	1,63	7,27	51,45	4,95	№86 с6 доик 2016
		12	12						
		59,85	45						
		7,5	6						
		7,14	6						
		1,5	1,5						
		0,65	0,65						
		105,0	105,0						
Гуаш из отварной говядины	30/30	42,00	42,00	8,02	8,45	1,96	98,40	0,55	№293 с6 рецептов 2016
		0,30	0,30						
		30,00	30,00						
		13,13	10,50						
		6,36	5,30						
		22,50	22,50						
		0,90	0,90						
		1,50	1,50						
		2,00	2,00						
Макаронные изделия отварные	110	38,50	38,50	3,12	3,27	23,42	101,42		№205 с6 шк 2017
		231,00	231,00						
		1,50	1,50						
		0,45	0,45						
Ваниток из сухофруктов	150	12,75	12,50	0,50	0,07	14,00	60	0,54	№394 С6 доик 2016
		5,00	5,00						
		152,00	152,00						
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели + 2012
<b>Итого:</b>	<b>545</b>			<b>15,41</b>	<b>13,88</b>	<b>61,25</b>	<b>385,30</b>	<b>6,04</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>									
Кисломолочный напиток	150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 С6 доик 2016
(кофир, реженд, катык, напиток аномальный)		155	150						



сливочным	творог	110/5	87,89	86,1	16,74	11,58	16,84	236,50	0,49	№15 сб дошк 2016
	Мука пшеничная в/с		12,0	12,0						
	яйцо куриное		7,56	6,3						
	сахарный песок		6,30	6,3						
	соль водородная		0,25	0,3						
	масло полуфабриката			105,0						
	масло сливочное		5,0	5,0						
Чай с яблоками, с сахаром		150/10/5			0,06	0,02	6,00	23,54		№353 сб дошк 2
	чай вешовой		0,45	0,45						
	сахар		5	5						
	вода		150	150						
	яблоки свежие		11,4	10						
<b>Итого:</b>			430		21,15	15,35	29,14	336,44	0,94	
<b>ВСЕГО:</b>			1475		45,61	43,30	149,21	1126,75	9,06	

День 7 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептур
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды			
							брутто	нетто	
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша ячневая молочная с маслом сливочным	140/3			4,70	4,79	23,37	171,47		ТТК №10Д
		17,50	17,50						
		70	70						
		53	53						
		2	2						
		0,4	0,4						
		3,00	3,00						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№414 Дети 2016
		2,50	2,50						
		6,00	6,00						
		90,00	90,00						
		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дети 2016
		25	25						
		5	5						
Сыр порционно	10	10,20	10,00	2,63	2,66		34,33		№15 сб шк2017
<b>Итого:</b>				12,10	14,22	42,28	346,97	1,17	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Напиток из лимонника	150/5			0,51	0,21	15,57	66,15	36,60	№399 сб дошк 20
		15,3	15						
		5	5						
		150	150						
<b>Итого:</b>				0,51	0,21	15,57	66,15	36,60	
<b>ОБЕД</b>									
Салат из моркови с сахаром	40			0,53	0,04	3,03	14,53	1,92	№42, сб дошк 201
		50	40						
		0,4	0,4						
Борщ со свежей капустой, картофелем на курином бульоне со сметаной	150/5			1,81	3,70	6,74	70,31	6,43	№67, сб дошк 2016
		15,0	12,0						
		15,96	12,0						
		7,5	6,0						
		7,14	6,0						
		30,72	24,0						
		0,8	0,8						
		3,0	3,0						
		0,5	0,5						
		120	120,0						
		0,8	0,8						
		5,0	5,0						
Тефтели куриные с рисом в сметанно-томатном соусе	40/20			6,19	5,36	14,58	136,77	1,91	ТТК 698 от 09.04.2021
		39,10	25,40						
		26,67	25,40						
		4,00	4,00						
		3,40	3,40						
			10,00						
		8,64	7,20						
		1,20	1,20						
			6,00						
		0,20	0,20						
		2,80	2,80						
			48,00						
			20,00						
		5,00	5,00						
		1,50	1,50						

	вода		15,00	15,00							
	томатная паста		0,80	0,80							
	соль водородная		0,16	0,16							
Пюре Картофельное		120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№ 229 Сб Дневн 2016	
	Картофель		136,80	102,60							
	Молоко		18,96	18,00							
	Масло сливочное		4,20	4,20							
	соль водородная		0,45	0,45							
Компот из свежих яблок		150			0,12	0,12	11,00	46,05	0,68	342 сб шк 2017	
	яблоки свежие		28,50	25,00							
	сахар		5,00	5,00							
	вода		152,00	152,00							
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дени + 2012	
<b>Итого:</b>		<b>560</b>			<b>13,41</b>	<b>13,48</b>	<b>65,54</b>	<b>446,69</b>	<b>25,47</b>		
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>											
Кисломолочный напиток		150/2			4,35	3,75	8,00	83,00	1,05	№420 Сб дошк 2016	
(Кефир, ряженка, йогурт, напиток ацидофильный)	Кисломолочный напиток		155	150							
	сахар		2	2							
Суп картофельный с мясными фрикадельками		150/20			5,39	4,04	10,27	107,62	7,34	№104,105 Сб шк 2017	
	картофель		79,8	60							
	морковь		7,5	6							
	лук репчатый		7,2	6							
	томатная паста		0,6	0,6							
	масло растительное		1,5	1,5							
	фрикадельки мясные:			20							
	говядина (копченое мясо б/к)		24	22,8							
	фарш говяжий		24	22,8							
	яйцо куриное		1,92	1,60							
	лук репчатый		2,40	2,00							
	соль водородная		0,16	0,16							
	вода питьевая		2,00	2,00							
	масло полуфабрикат фрикаделек			26,8							
	масло говяжье фрикаделек			20							
Чай с сахаром		150/5			0,053	0,015	5,020	20,080	0,050	№410,411 Дени2016	
	чай вซองной		0,4	0,4							
	Сахар		5	5							
	Вода		150	150							
Сметанник		75			3,99	8,34	19,85	171,28	0,148	ТТК	
	мука пшеничная		22,5	22,5							
	мука пшеничная на подпыл		2,25	2,25							
	яйцо куриное		2,7	2,25							
	масло сливочное		2	2							
	молоко		7,5	7,5							
	сахарный песок		0,75	0,75							
	дрожжи		0,9	0,9							
	соль водородная		0,3	0,3							
	сметана		37,5	37,5							
	сахарный песок		6	6							
	яйцо куриное		14,4	12							
	яйцо куриное		1,8	1,5							
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дени + 2012	
<b>Итого:</b>		<b>557</b>			<b>15,69</b>	<b>16,35</b>	<b>55,44</b>	<b>440,73</b>	<b>8,57</b>		
<b>ВСЕГО:</b>		<b>1641</b>			<b>41,71</b>	<b>44,26</b>	<b>178,83</b>	<b>1300,54</b>	<b>71,81</b>		

День 8 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин	Сборник рецептур
		брутто (в гр)	нетто (в гр)	белки	жиры	угл-ды	ценность Ккал	С	
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша манная молочная с маслом сливочным	140/3			4,24	4,60	22,61	149,26	0,82	ТТК №4Д
		18,00	18,00						
		123,00	123,00						
		2,00	2,00						
		0,40	0,40						
		3,00	3,00						
Каша с молоком	180/6			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	№416 Дени2016
		2,00	2,00						
		6,00	6,00						
		110,00	110,00						
		80,00	80,00						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дени2016
		25	25						
		5	5						
<b>Итого:</b>	<b>359</b>			<b>9,82</b>	<b>12,14</b>	<b>41,52</b>	<b>306,59</b>	<b>2,25</b>	



Фрукты свежие (яблоки или апельсины, вода Сливки 10% жирности)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№586 СБ дошк.2016
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
<b>ОБЕД</b>									
Помидоры свежие	40			0,44	0,08	1,52	8,8		№71 Дели 2017
Помидоры		40,80	40,00						
Суп картофельный с клецками на курином бульоне	150			2,13	2,75	11,28	86,55	3,45	№91,128 сБ дошк. 2016
картофель		66,6	50						
Морковь		7,5	6,00						
Лук репчатый		7,2	6,00						
Масло растительное		1,5	1,5						
соль иодированная		0,5	0,5						
бульон		112,5	112,5						
клевки:			25						
мука пшеничная		7,6	7,6						
Масло сливочное		0,8	0,8						
яйцо		2,64	2,2						
вода		12,00	12						
соль иодированная		0,17	0,17						
масса теста			22,50						
масса готовых клецек			25,00						
Пенис, тушеная в соусе с овощами	150			7,61	7,43	9,95	170,08	24,36	№319 СБ дошк 2016
пенис - бройлеры с/м		73,14	69,0						
масса отварной мякоти пенис			30,0						
соус сметанный:									2016
Вода или отвар		15,0	15,0						
сметана		5,0	5,0						
мука пшеничная		1,5	1,5						
соль иодированная		0,16	0,16						
масса соуса			20,0						
Картофель		87,2	65,6						
морковь		32,0	25,6						
Лук репчатый		17,6	14,4						
масло растительное		1,2	1,20						
соль иодированная		0,6	0,6						
масса овощей с соусом			120,0						
Компот из урюка	150			0,33	0,02	10,83	44,85	0,00	№394 СБ дошк 2016
урюк		15,30	15,00						
масса отварных сухофруктов			27,60						
Вода		152,00	152,00						
сахар		5,0	5,0						
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Де + 2012
Итого:	525			12,82	10,69	47,42	379,51	27,81	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>									
Молоко кипяченое (молоко)	150			4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	№419 СБ дошк 2016
молоко		158	150						
Голубцы ленивые со сметанно-томатным соусом	110/20			8,88	9,20	18,73	179,14	0,50	№314 сБ дошк 2016
капустя свежая		83,4	66						
говядина б/к (копченое мясо) или фарш говяжий		43,85	42						
крупя рисовая		5,5	5,5						
масса отварного риса			15,6						
лук репчатый		10,71	9						
масло растительное		2,75	2,75						
масса припущенного лука			9						
яйцо		5,40	4,50						
соль иодированная		0,55	0,55						
масса полуфабриката			127,00						
Масло растительное		0,90	0,90						
соус сметанно-томатный			20,00						
Мука пшеничная		1,50	1,50						
вода		15,00	15,00						
сметана		5,00	5,00						
томатная паста		0,80	0,80						
соль иодированная		0,20	0,20						
томатного			20,00						
Чай с сахаром и лимоном	150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,24	№412 Дели 2016
чай безовой		0,4	0,4						
Сахар		5	5						
лимон		5,55	5						
Вода		150,0	150,0						

Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	таин с стр 1 за декабрь + 2012
<b>Итого:</b>	<b>465</b>			<b>15,46</b>	<b>13,50</b>	<b>43,78</b>	<b>344,67</b>	<b>4,69</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1449</b>			<b>38,50</b>	<b>36,74</b>	<b>142,52</b>	<b>1077,76</b>	<b>44,75</b>	

День 9-ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порция	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды			
		брутто	нетто				Ккал	С	
<b>ЗАВТРАК</b>									
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	140/3			2,54	2,60	19,77	113,50	0,67	ТТК №9Д
Крупа пшеничная		18	18						
Молоко		70	70						
Вода		53	53						
Сахар		2	2						
соль иодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		3	3						
Чай с молоком, сахаром	170/6			2,74	2,15	10,00	70,41	1,25	№ 413 сб дошк 2016
чай зеленой		0,45	0,45						
Сахар		6	6						
Молоко		82	80						
Вода		90	90						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,27	5,06	12,26	107,57	0,04	№3 сб дошк 2016
Батон нарезной		25	25						
Сыр		5,1	5						
Масло сливочное		5	5						
<b>Итого:</b>	<b>354</b>			<b>8,54</b>	<b>9,81</b>	<b>42,03</b>	<b>291,48</b>	<b>1,96</b>	
<b>2 - ой ЗАВТРАК</b>									
Сок в инд упаковке	125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,34	2,50	№418 Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>125</b>			<b>0,63</b>	<b>0,00</b>	<b>12,63</b>	<b>53,34</b>	<b>2,50</b>	
<b>ОБЕД</b>									
Салат из свежей капусты с морковью	40			0,56	2,03	3,61	34,96	1,86	№21 сб дошк 2016
капуста свежая		46,00	37,00						
масло прожаренной капусты			33,4						
морковь		5,00	4,00						
Сахар		0,70	0,70						
Масло растительное		2,00	2,00						
соль иодированная		0,20	0,20						
Рассольник ленинградский на курином бульоне, с куриными фрикадельками, со сметаной	150/10/6			2,51	6,73	21,51	166,84	5,13	№82 сб дошк 2016
Картофель		66,50	50,00						
Крупа перловая		6,00	6,00						
Морковь		7,50	6,00						
Лук репчатый		3,57	3,00						
Масло растительное		2,00	2,00						
огурцы соевые		18,20	10,00						
соль иодированная		0,50	0,50						
бульон		114,00	114,00						
цуккаты-брикетеры с/м		17,56	11,40						
ион фарш куриный		11,97	11,40						
Лук репчатый		1,19	1,00						
Яйцо куриное		0,96	0,80						
Вода питьевая		1,00	1,00						
соль иодированная		0,10	0,10						
масло полуфабриката фрикаделек			14,30						
масло готовых фрикаделек			10,00						
Сметана		6,00	6,00						
Суфле рыбное	60			9,70	4,53	2,44	90,00	0,19	№ 284 сб дошк 2016
минтай ПБГ с/м		84,00	53,75						
масло отварной рыбы			43						
соус молочный:									
молоко		15	15						
масло сливочное		2,6	2,6						
мука пшеничная в/с		2,6	2,6						
вода		3	3						
соль иодированная		0,16	0,16						
масло густого молочного соуса			20						
яйцо куриное		9,6	8						
масло растительное		2	2						
масло полуфабриката			69						
масло готового суфле			60						
Пюре из картофеля и моркови с маслом сливочным	120/3			7,43	3,56	22,43	150,6		№ 200 сб дошк 2017





Салат из моркови с сахаром	40			0,53	0,04	3,03	14,53	1,92	№42, сб дошк 2016
		морковь	50	40					
		сахар	0,4	0,4					
Щи со свежей капустой с картофелем на мясном бульоне, со сметаной	150/5			1,11	3,70	3,94	57,00	9,59	№73, сб дошк 2016
		Капуста свежая	37,5	30					
		Картофель	23,94	18					
		Морковь	7,5	6					
		Лук репчатый	7,14	6					
		Масло растительное	3	3					
		соль иодированная	0,5	0,5					
		Бульон	120	120					
		Сметана	5	5					
Аду-по-татарски с отварной говядиной	150			14,09	15,73	14,42	256,52	5,88	тгк
		Говядина (ломатки б/к)	48	48					
		соль иодированная	0,3	0,3					
		масло отварной говядины		30					
		Картофель	133	100					
		Лук репчатый	18	15					
		Огурцы соевые	36,4	20					
		Масло растительное	8	8					
		Масло оливок		120					
Компот из свежих яблок	150			0,12	0,12	11,00	46,05	0,68	342 сб шк 2017
		яблоки свежие	28,50	25,00					
		сахар	5,00	5,00					
		вода	152,00	152,00					
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дети + 2012
<b>Итого:</b>	<b>530</b>			<b>18,16</b>	<b>20,01</b>	<b>46,24</b>	<b>443,33</b>	<b>18,07</b>	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>									
Молоко домашнее (моноко)	150			4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	№419 Сб дошк 2016
		молоко	158	150					
Омлет натуральный	130			9,67	11,37	22,22	205,46	0,25	№229, сб дошк 2016
		яйцо	108	90					
		молоко	45	45					
		масло оливковой смеси		135					
		масло сливочное	2,2	2,2					
		соль иодированная	0,3	0,3					
		масло топленого омлета		130					
Чай с сахаром	150/5			0,053	0,015	5,020	20,080	0,030	№410,411 Дети 2016
		чай весовой	0,4	0,4					
		Сахар	5	5					
		Вода	150	150					
Пирожок печеный с повидлом	60			3,50	3,75	34,77	187,00	0,03	№437 сб дошк 2016
		Мука пшеничная в/с	30,00	30,00					
		Мука пшеничная в/с	1,50	1,50					
		Масло сливочное	1,36	1,36					
		Сахарный песок	1,60	1,60					
		Яйцо куриное	1,92	1,60					
		Соль иодированная	0,50	0,50					
		Дрожжи сухие	0,24	0,24					
		вода питьевая	12,00	12,00					
		Повидло	20,4	20					
		Масло растительное	0,20	0,20					
		Яйцо куриное	1,44	1,2					
Хлеб пшеничный	20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дети + 2012
<b>Итого:</b>	<b>515</b>			<b>19,32</b>	<b>19,38</b>	<b>79,43</b>	<b>544,54</b>	<b>2,26</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1559,00</b>			<b>48,55</b>	<b>52,65</b>	<b>186,43</b>	<b>1380,86</b>	<b>58,77</b>	
<b>ИТОГО за 10 дней</b>	<b>15315,00</b>			<b>466,42</b>	<b>466,57</b>	<b>1796,76</b>	<b>13280,57</b>	<b>337,99</b>	
<b>ИТОГО за 1 день в среднем на 1 воспитанника</b>	<b>1531,50</b>			<b>46,64</b>	<b>46,66</b>	<b>179,68</b>	<b>1328,06</b>	<b>33,80</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 равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №14)
3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно-технические документы:
  - 1.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Мосильный М.П. Москва Дети плюс 2010г.
  - 1.2 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий 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 Дети Плюс 2012 г.
  - 1.4 Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москва, выпуск 4, 2003
  - 1.5 Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010
  - 1.6 Сборник рецептов на производство питания для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Тутельян В.А., Мосильный М.П. Москва Дети плюс 2016г.
3. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
  - говядина 1 категории убитости;
  - сельскохозяйственная птица охлажденная потрошенная;
  - рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без костей