



День 1 -ый

Наименование блюд и продуктов	Единица измерения	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	1кг/5			6,84	7,10	45,66	274,20	0,86	ТТК №1Д
Крупа пшеничная		22,50	22,50						
Молочко		90,00	90,00						
Вода		68,50	68,00						
Сахар		2,50	2,50						
соль поваренная		0,50	0,50						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	5,98	42,67	1,17	№414 Дели 2016
Кофейный напиток		2,50	2,50						
Сахар		6,00	6,00						
Молочко		90,00	90,00						
Вода		108,00	108,00						
Булочки с маслом сливочным	30/5			2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2016
Булочки паровые		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	406			11,98	14,01	67,14	428,55	2,03	
2-ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки или апельсины, или бананы или малина)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№336 СБ Дели 2016
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Пюре картофельное	60			0,66	0,12	2,28	13,20	10,50	№671 сб 2017
картофель свежие		61,20	60,00						
Суп гороховый с картофелем на курином бульоне, с зеленью	180/10			5,20	3,95	19,51	143,56	4,19	№87, сб Дели 2016
Картофель		53,20	40,00						
Горох		16,20	16,00						
Морковь		12,80	10,00						
Лук репчатый		9,40	8,00						
Масло растительное		4,00	4,00						
соль поваренная		0,40	0,40						
Булочки		140,00	140,00						
зелень свежая:			10						
уксус столовый			18,75						
Пюре из отварной птицы	200			11,19	16,93	31,80	282,55	0,18	№321 сб Дели 2016
пюре из отварной птицы		75,00	73,6						
масло сливочное			32,0						
Масло сливочное		5,0	5,0						
Лук репчатый		11,9	10,00						
Морковь		16,3	13,00						
Крупа рисовая		55,0	55,0						
вода		86,0	86,0						
соль поваренная		0,8	0,8						
Бульон куриный			168,0						
Пюре из овощей	180/6			0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№304 сб Дели 2016
уксус		18,4	18,0						
Сахар		6	6,0						
вода		183	183,0						
Уксус столовый	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:	681			20,42	15,56	88,03	596,70	17,31	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Кефир фруктовый напиток (кефирный)	180/3			5,22	4,50	10,19	102,00	1,25	№420 СБ Дели 2016
кефир фруктовый напиток		185,00	180,00						
сахар		3,00	3,00						
Блины рыбные	70			8,99	4,26	7,82	101,72	0,46	№204 сб Дели 2017
рыба (минтай с/м БГ)		63,30	46,2						
соль поваренная		0,7	0,7						
хлеб пшеничный		12,6	12,6						
молоко		18,20	18,2						
Соль поваренная		7,0	7,0						
масло подсолнечное			9,5						
масло растительное		3,0	3,0						
Каша Картофельная	140			2,86	4,48	10,09	128,10	16,96	№339 СБ Дели 2016
Картофель		159,00	119,70						
Молочко		22,12	21,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
соль поваренная		0,52	0,52						
Чай с сахаром	180/6			0,06	0,02	6,02	24,10	0,03	№410,411 Дели 2016
чай зеленый		0,45	0,45						
сахар		6,00	6,00						
Вода		180,00	180,00						
Мороженое ванильное	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 146, Дели 4, 2012
Мороженое шоколадный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 146, Дели + 2012

Итого:	629			20,91	15,46	72,75	509,82	18,71	
ВСЕГО:	1816			53,71	45,44	237,72	1582,07	48,05	

День 2-ой

Наименование блюд и ингредиентов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамин С	Ссылочная рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша полбяная молочная с маслом сливочным	180г			4,81	7,85	20,38	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 поваренная		0,50	0,50						
Масло сливочное		3,00	3,00						
Каша с мюслием	180г			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	№416 Д-во 2016
Каша-геркулес		2,00	2,00						
Сахар		6,00	6,00						
Молоко		110,00	110,00						
Вода		80,00	80,00						
Булочка с сыром, маслом сливочным	30г/5г			3,61	5,83	15,49	128,77	0,04	№3 сб.вож. 2016
Булочка с сыром		30,00	30,00						
Сыр		5,10	5,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	409			12,09	16,87	50,86	394,92	2,33	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сыр с подсолнечным	125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Д-во 2016
Итого:	125			0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	
ОБЕД									
Салат из свежих овощей с заправкой	60			1,56	4,43	1,94	53,88	2,79	№21 сб.вож. 2016
капуста свежая		70,00	55,50						
морковь			50,00						
морковь		7,50	6,00						
Сахар		1,00	1,00						
Масло растительное		3,00	3,00						
соль поваренная		0,30	0,30						
Суп из свежих овощей, картофеля на курином бульоне, сметаной	180г			1,50	4,77	8,11	87,64	7,71	№33 сб.вож. 2016
Капуста свежая		18,75	15,00						
Картофель		19,95	15,00						
Морковь		12,50	10,00						
Лук репчатый		9,00	8,00						
Свекла		38,40	30,00						
Сахар		0,50	0,50						
Томат-паста		1,00	1,00						
Масло растительное		3,60	3,60						
соль поваренная		0,50	0,50						
Бульон		140,00	140,00						
Сметана		7,00	7,00						
Вареники "Домашние"	70			10,38	8,10	14,95	154,75	6,07	Акт производ. от 25.12.2018 №1309
шницель - блинчики с мясом		84,9	55,13						
ини фарш куриный		57,89	55,13						
морковь		16,53	13,12						
Лук репчатый		18	15						
Масло растительное		1,5	1,5						
масло сливочное			8						
соль поваренная		0,57	0,57						
яйцо		0,84	0,7						
Мука пшеничная		5,25	5,25						
масло подсолнечное			82,6						
масло растительное		2,6	2,6						
Суп гречневый рассыпчатый с картофелем и маслом сливочным	130г			4,09	5,97	20,33	172,30	1,36	№180, сб.вож. 2016
крупа гречневая		54,70	54,70						
вода питьевая		82,00	82,00						
соль поваренная		0,33	0,33						
Масло сливочное			115,00						
морковь		22,00	17,00						
лук репчатый		2,40	2,00						
Масло сливочное с картофелем			130,00						
масло сливочное		3,00	3,00						
Паночка из сушеных фруктов	180			0,60	0,08	16,81	79,38	0,65	№394 Сб.вож. 2016
сушен. фрукты		15,30	15,00						
Сахар		6,00	6,00						
вода		183,00	183,00						
Сыр с подсолнечным	25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,60	табл 6 стр 134, Дели - 2012
Сыр с подсолнечным	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19	0,60	табл 6 стр 144, Дели - 2012
Итого:	700			23,00	24,09	92,28	695,89	12,58	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Каша молочная (мюслиевая)	180			5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	№129 СБ.вож. 2016
кашасмолочная (мюслиевая)		185	180						
Каша молочная с мюслием	180г			22,82	20,06	25,53	372,60	0,54	№251, сб.вож. 2016
Творог		122,00	110,00						
Крупа мюслиевая		7,80	7,80						
Яйцо		6,24	5,20						
Сахар		10,00	10,00						
Сметана		5,20	5,20						

	Масло сливочное		5,20	5,20						
	Сухари пшеничные		5,20	5,20						
	Соль поваренная		0,65	0,65						
	Пиво/пиво		20,40	20,00						
Чай с сахаром и лимоном		180/07			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№412 Девч 2016
	чай в пакетиках		0,45	0,45						
	Сахар		6,00	6,00						
	лимон		5,00	7,00						
	Вода		180,00	180,00						
Вкусная порционная		50			3,39	6,98	26,07	181,00		№453 сб зима 2016
	Мука пшеничная		30,50	30,00						
	Мука пшеничная на полторы		1,00	1,00						
	Сахар		6,00	6,00						
	Масло сливочное		6,50	6,50						
	Соль поваренная		0,30	0,30						
	дрожжи сухие		0,20	0,20						
	вода		15,30	15,30						
	масло полуфабриката для крошки			57,00						
	Мука пшеничная		1,20	1,20						
	Масло сливочное		1,00	1,00						
	Масло крошки			2,00						
	Масло растительное для смазки			1,00						
	шоколад		1,00	1,00						
Итого:		573								
ВСЕГО:		1807			31,56	31,57	65,41	672,08	3,91	
					67,28	72,53	221,17	1815,89	21,32	

День 3 - ий

Наименование блюд и продуктов	Масса порция	Кол - во (в гр.)	Кол - во (в гр.)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
				белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша "Дружба" манная с маслом сливочным	180/5			5,36	9,85	29,59	220,05	0,86	ГТК МЛД
		13,50	13,50						
		10,00	10,00						
		90,00	90,00						
		68,00	68,00						
		2,50	2,50						
		0,50	0,50						
		5	5						
Чай с мянником, сахаром	180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№ 413 сб зима 2016
		0,45	0,45						
		6	6						
		92	90						
		90	90						
Полуфабрикат с маслом сливочным	30/5			2,29	4,50	15,49	111,00		№1 Девч 2016
		30,00	30,00						
		5,00	5,00						
Итого:	406			10,68	16,75	55,46	415,81	2,24	
2 - ой ЗАВТРАК									
Пирожок из вешенки	180/6			0,61	0,25	18,68	79,38	43,92	№399 сб зима 2016
		18,4	18						
		6	6						
		150	150						
Итого:	186			0,61	0,25	18,68	79,38	43,92	
ОБЕД									
Огурцы свежие порционные	60			0,42	0,06	1,14	7,20	2,94	№71 сб шк 2017
Суп картофельный с клецками из картофеля из пшенной	180			3,05	3,76	15,70	120,08	4,14	№91,128 сб зима 2016
		75,8	60						
		9	7,20						
		8,6	7,20						
		1,8	1,8						
		0,6	0,6						
		135	135						
			30						
		9,12	9,12						
		0,96	0,96						
		3,17	2,64						
		14,40	14,40						
		0,20	0,20						
			27,00						
			30,00						
Суп из овощей с фито грушкой	50/150			10,41	34,97	11,93	406,17	0,00	№148 сб зима 2016
		65,63	62,50						
		0,50	0,50						
			50,00						
		69,44	47,70						
		30,00	24,00						
			22,00						
		24,00	20,00						
			16,00						
		43,75	35,00						
			31,00						
		0,80	0,80						
		5,00	5,00						
			40,00						
		40,00	40,00						
		1,80	1,80						
		1,80	1,80						
									№366 сб зима 2016

	Морковь		3,20	2,40						
	Лук репчатый		1,44	1,20						
	томатная паста		2,40	2,40						
	Масло сливочное		0,60	0,60						
	Сыр		0,40	0,40						
	соль йодированная		0,40	0,40						
Итого:		18006			0,54	0,00	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		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,85	47,60	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:		691			18,91	39,58	72,64	744,88	8,07	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК										
Молоко кипяченое (молоко)	молоко	180		180	5,48	4,88	9,07	103,00	2,34	№419 СБ дека 2016
Витамин рубленые из рыбы										
включая в томатном соусе с зеленью		50:25			6,83	5,88	11,06	124,98	0,93	ТТК №754 от 17.11.2012
	рыба (минтай СМ БГ)		51,40	37,50						
	ион жирн рыбный		39,40	37,50						
	хлеб пшеничный		5,00	5,00						
	вода питьевая		8,20	8,20						
	Лук репчатый		11,40	9,50						
	Масло растительное		0,80	0,80						
	масл приправленное луц			4,70						
	Яичо куриное		0,90	0,75						
	соль йодированная		0,44	0,44						
	судари йодированные		5,00	5,00						
	Масло подсолнечное			50,00						
	Масло растительное		1,25	1,25						
	масл томаты копчет			25,00						
СБ Томатный с овощами										
	лук репчатый		3,00	2,50						
	морковь		6,25	5,00						
	масло растительное		0,75	0,75						
	бульон или вода		24,00	24,00						
	Масло сливочное		1,125	1,125						
	мука пшеничная		1,125	1,125						
	морковь		1,875	1,50						
	лук репчатый		0,90	0,75						
	томатная паста		1,50	1,50						
	Масло сливочное		0,375	0,375						
	сыр		0,25	0,25						
	соль йодированная		0,25	0,25						
	масл томаты в томатном соусе			22,50						
Каша пшеничная быстрого с маком		130:3			5,59	4,64	28,76	179,66	0,62	ТТК от 6.05.2012
	Крупа пшеничная		26,00	26,00						
	Вода питьевая		104,00	104,00						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
Чай с яблоками, сахаром		180:10:6			0,08	0,05	6,00	24,35		№ 2016 №393
	чай зеленый		0,45	0,45						
	сахарный песок		6	6						
	вода питьевая		180	180						
	яблоки свежие		11,4	10						
Пшеничные изделия	пшеница	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 176 Дели + 2012
Уплотнительный		50	50,00	50,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134 Дели + 2012
Итого:		634			21,76	17,65	84,53	584,89	3,89	
ВСЕГО:		1917			51,97	74,23	231,31	1824,96	58,12	

День 4 -ый

Применяемые блюда и продукты	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сбалансированность
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
1-ый завтрак с молоком и маком	180:5			7,46	9,52	33,83	251,91	0,88	ТТК №5Д
		22,50	22,50						
		158,00	158,00						
		2,50	2,50						
		0,50	0,50						
		5,00	5,00						
2-ой завтрак с молоком	180:6			2,85	2,41	5,59	42,67	1,17	№414 Дели 2016
		2,50	2,50						
		6,00	6,00						
		90,00	90,00						
		108,00	108,00						
3-ий завтрак с маком и сахаром	300:5			2,29	4,50	15,51	111,68		№1 Дели 2016
		30,00	30,00						
		5,00	5,00						
Итого:	406			12,60	16,43	55,32	406,26	2,03	
2-ой ЗАВТРАК									
1-ый завтрак	125	125	125	0,60	0,00	12,59	53,00	2,50	№418 Дели 2016
Итого:	125			0,60	0,00	12,59	53,00	2,50	
3-ий завтрак с маком и сахаром	60			0,80	0,06	4,55	21,80	2,88	№12 от 05.05.2016
		75	60						
		0,6	0,6						

Картофель	180000	71,82	54,00	3,00	5,74	10,11	111,14	9,57	№ 81 сб. меню 2016
картофель очищенный		18,00	14,40						
Морковь		9,00	7,20						
Лук репчатый		8,64	7,20						
Маг. растительное		3,60	3,60						
огурцы соевые		10,46	10,80						
соль йодированная		0,70	0,70						
вода		126,00	126,00						
Сметана		5,00	5,00						
Пюре картофельное (крупное)		11,90	11,40						
картофель очищенный		11,97	11,40						
Лук репчатый		1,19	1,00						
Яйцо куриное		0,96	0,80						
Вода питьевая		1,00	1,00						
соль йодированная		0,10	0,10						
Итого:	70			8,10	7,29	7,87	129,44	0,06	СБ меню № 03, 2016
Пюре картофельное (крупное)		46,2	44,4						
картофель очищенный		46,2	44,4						
Лук репчатый		16,8	14						
Маг. растительное		2,1	2,1						
Хлеб пшеничный		9,4	9,4						
вода питьевая		14,0	14,0						
соль йодированная		0,7	0,7						
Мука пшеничная в/с		4,8	4,8						
масло подсолнечное рафинированное			84						
масло растительное		2	2						
Итого:	1503			4,91	3,13	27,60	158,16		№ 219 СБ меню 2016
Макаронные изделия отварные с соусом		45,50	45,50						
вода		274,00	274,00						
соль йодированная		0,50	0,50						
Масло сливочное		3,00	3,00						
Итого:	180			0,35	0,12	26,2	108	1,44	ТТК
яблоки свежие		16,52	14,50						
сахар		9,18	9,00						
масло сливочное			14,40						
Вода		183,00	183,00						
соль		6,00	6,00						
Итого:	25	25,00	25,00	1,80	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Хлеб пшеничный		45,00	45,00						
Итого:	45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19	0,00	табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:	708			27,03	17,08	106,47	676,48	13,95	
УПЛОТНЕННЫЙ ВОЛДНИК									
Макаронные изделия отварные с соусом		180		5,22	4,50	7,56	237,07	1,44	№ 120 СБ меню 2016
картофель отварной (крупный)			185,00	180,00			92,00		
Пюре картофельное (крупное)		150		11,12	13,08	25,64	289,10	0,38	№ 120 СБ меню 2016
ябло			120	100					
морковь			57	57					
сыр			15,3	15					
масло сливочное			3	3					
соль йодированная			0,4	0,4					
масло сливочное				150					
Итого:	1800			0,06	0,02	6,01	23,94	0,03	№ 192 Дели 2010
чай зеленый			0,45	0,45					
сахар			6,00	6,00					
Вода			180,00	180,00					
Итого:	60			3,50	3,75	34,77	187,00	0,03	№ 137 сб. меню 2016
Мука пшеничная в/с			30	30					
Мука пшеничная в/с			1,35	1,35					
Масло сливочное			1,36	1,36					
Сахарный песок			1,6	1,6					
Яйцо куриное			1,92	1,6					
соль йодированная			0,5	0,5					
Дрожжи сухие			0,24	0,24					
вода питьевая			12	12					
Пюре картофельное			20,4	20					
Масло растительное			0,2	0,2					
Яйцо куриное			1,44	1,2					
Итого:	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Итого:	606			22,18	21,59	88,74	662,54	1,85	
ВСЕГО:	1845			57,42	55,10	263,13	1798,28	20,33	

Табл 5 - ВИИ

Продукты	Масса (в гр.)	Кол-во (в гр.)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-дв			
ЗАВТРАК									
Суп картофельный со зразочками	200			5,75	5,21	16,83	132,40	0,76	№ 100 сб. меню 2016
картофель очищенный (крупный)		16,00	16,00						
Сахар		1,60	1,60						
Молоко		140,00	140,00						
Вода		60,00	60,00						
Масло сливочное		2,00	2,00						
соль йодированная		1,00	1,00						
Итого:	1800			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	№ 197 Дели 2010
Каша овсяная		2,00	2,00						
Сахар		8,00	8,00						

Молоко		110,00	110,00							
Вода		80,00	80,00							
Бутерброд с сыром, маслом сметаной		308,5		3,61	5,83	15,49	128,77	0,04	№2 сб. лонг 2016	
Батон парижский		30,00	30,00							
Сыр		5,19	5,00							
Масло сливочное		5,00	5,00							
Итого:	2 - ой ЗАВТРАК	426		13,03	14,23	38,31	320,00	2,23		
Фрукты свежие (яблоки или апельсины, или бананы или манго/киви)		100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№3 сб. лонг 2016	
Итого:		100		0,40	0,40	9,80	47,00	10,00		
Салат из свежих салатов с морковью	ОБЕД	60		1,56	4,43	1,94	53,88	2,79	№21 сб. лонг 2016	
капусты из свежих			70,00	55,50						
масло прованской салаты				50,00						
морковь			7,50	6,00						
Салат			1,00	1,00						
Масло растительное			3,00	3,00						
соль поваренная			0,50	0,50						
Суп-пюре домашняя из курицы бульона		180		1,85	3,99	8,37	83,34	0,76	№94 сб. лонг 2016	
Мука пшеничная			14,00	14,00						
Яйца			4,80	4,70						
вода			2,80	2,80						
соль поваренная			0,40	0,40						
Масло сливочное				16,50						
Морковь			10,00	8,50						
Лук репчатый			9,52	8,70						
Масло растительное			4,00	4,70						
бульон			170,00	170,00						
соль поваренная			0,70	0,70						
Суп-пюре куриное		70		9,88	11,00	1,74	140,00	0,48	№ 327,371 сб. лонг 2016	
пшеница-бурый перловый			118,00	112,70						
масло сливочное				49,00						
яйца			15,36	17,80						
масло растительное			2,50	2,50						
суп				20,00						
картофель			15,00	15,00						
масло сливочное			2,60	2,60						
мука пшеничная			2,40	2,60						
вода бульонная			3,00	3,00						
соль поваренная			0,16	0,16						
Линия ланч рассольная с супом		150		3,51	7,80	22,39	173,66		№503 СБ 2017	
Крупы злаковые			35,5	35,5						
соль поваренная			0,35	0,35						
Вода			85	85						
масло сливочное			6	6						
Масло сливочное				19,5						
Лук репчатый			60	50						
Масло растительное			6	6						
масло сливочное в луке				2,5						
Уртек из уртек		180		0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№394 сб. лонг 2016	
Уртек			18,40	18,00						
Салат			6,00	6,00						
вода			183,00	187,00						
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,82	80,00	табл 6 стр 144 Дели + 2012	
Итого:	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК	665		20,17	27,78	68,86	608,08	6,07		
Масло растительное (подсолнечное)		180		5,48	4,88	9,07	102,00	2,34	№419 СБ лонг 2016	
Масло			180,00	180,00						
Суп-пюре картофельный с мясом сметаной и сыром		150+0		17,88	18,84	21,55	317,99	5,12	№308 СБ лонг 2016	
говядина (костлявая часть)			30,00	37,50						
ком фарш говяжий			39,40	37,50						
масло сливочное			2,80	2,80						
Масло сливочное				30,00						
Картофель			190,70	143,45						
Масло сливочное				136,60						
Лук репчатый			12,72	10,60						
масло растительное			1,50	1,80						
Масло сливочное				7,70						
Масло сливочное			1,80	1,80						
соль поваренная			0,60	0,60						
Сыр Швейцарский			3,20	3,20						
Масло сливочное				175,00						
ветчина				150,00						
Сыр брынза				30,00						
Сметана			7,50	7,50						
Мука пшеничная			2,70	2,00						
вода			22,50	22,50						

Чай с сахаром и лимоном	180/67			0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№412 Дели + 2016
чай ванильный		0,45	0,45						
Сахар		6,00	6,00						
Лимон		8,00	7,00						
Вода		180,00	180,00						
Хлеб пшеничный	30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,76	70,50	0,90	табл 6 стр 134 Дели + 2012
Итого:	511			25,78	23,99	51,60	516,97	10,29	
ВСЕГО:	1702			59,37	66,40	168,56	1492,04	28,59	

2 неделя

День 6 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порция	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша пшеничная молотая с маслом сливочным	180/3			5,04	8,18	28,77	208,76		ТТК № 6Д
крупя пшеничная		22,50	22,50						
Молоко		90,00	90,00						
Вода		68,00	68,00						
Сахар		2,50	2,50						
соль поваренная		0,50	0,50						
Масло сливочное		3	3						
Чай с лимоном, сахаром	180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№ 413 сб Дели 2016
чай ванильный		0,45	0,45						
Сахар		6	6						
Молоко		92	90						
Вода		90	90						
Булочки с маслом сливочным	30/5			2,29	4,50	15,39	111,50		№1 Дели 2016
Батон ванильный		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	404			10,36	15,08	54,74	395,52	1,38	
2 - ой ЗАВТРАК									
Каша овсяная	180			0,54	0,09	16,18	75,24	0,99	ТТК
Каша овсяная концентрат		21,00	21,00						
Сахар		6,00	6,00						
вода		180,00	180,00						
Итого:	180			0,54	0,09	16,18	75,24	0,99	
ОБЕД									
Огурцы свежие порезанные	60			0,42	0,06	1,14	7,20	2,94	№71 сб шк 2017
огурцы		61,20	60,00						
Суп картофельный с греческой крупой на мясном бульоне	180			1,42	1,95	8,72	61,74	5,94	№56 сб Дели 2016
крупя греческая		15,00	15,00						
картофель		79,50	60,00						
Морковь		10,00	8,00						
Лук репчатый		9,52	8,00						
Масло растительное		1,80	1,80						
соль поваренная		0,60	0,60						
Бульон		120,00	120,00						
Пюре из отварной говядины	40/40			10,69	11,26	2,62	131,29	0,74	№203 сб рецептур 2016
говядина отварная б/к		64,00	64,00						
соль поваренная		0,40	0,40						
масло сливочное		40,00	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						
Макаронные изделия овсяные с сыром сливочным	130/3			4,91	3,13	27,40	158,16		№219 Сб Дели 2016
макаронные изделия		45,40	45,40						
вода		273,00	273,00						
соль поваренная		0,50	0,50						
Масло сливочное		3,00	3,00						
Виноград сушеный	150			0,60	0,08	16,81	79,38	0,65	№294 Сб Дели 2016
сушеный виноград		15,30	15,00						
Сахар		6,00	6,00						
вода		187,00	187,00						
Хлеб ржаной	45			2,97	0,54	17,84	85,19		табл 6 стр 144 Дели + 2012
Итого:	678			21,01	17,02	74,73	526,87	10,27	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Макаронный десерт	180			5,22	4,50	7,50	91,20	0,54	№120 Сб Дели 2016
Макаронный десерт (шоколадный)		185	180						
Макаронные изделия с маслом сливочным	130/5			19,27	13,03	19,90	273,50	0,58	№173,244 сб Дели 2016
творог		103,40	101,3						
Мука пшеничная в/с		14,2	14,2						
яйцо куриное		7,40	7,4						
сахарный песок		8,88	7,4						
соль поваренная		0,30	0,3						
масло сливочное		123,5	123,5						
масло сливочное		5,0	5,0						
Чай с лимоном, с сахаром	180/10/6			0,08	0,05	6,00	24,35		№ 2016 №195
чай ванильный		0,45	0,45						
сахарный песок		6	6						
Вода питьевая		180	180						
яблоки свежие		11,4	10						
Итого:	511			24,57	17,58	33,40	389,05	1,12	
ВСЕГО:	1773			56,48	49,77	179,05	1386,68	13,76	

День 7-ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды			
		брутто	нетто				Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Пшеничный хлеб с маслом сливочным	180г5			6,06	6,59	30,07	203,00		ТТК №101
Крупя ячневая		22,50	22,50						
Молоко		60,00	60,00						
Вода		68,00	68,00						
Соль		2,50	2,50						
соль поваренная		0,50	0,50						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Кофейный напиток с молоком	180г6			2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№414 Дели 2016
Кофейный напиток		2,50	2,50						
Соль		6,00	6,00						
Молоко		60,00	60,00						
Вода		103,00	103,00						
Бутерброд с маслом сливочным	30г5			2,29	4,50	15,51	111,68		№1 Дели 2016
Батон паровой		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Сыр пармезано	10	10,00	10,00	2,63	2,66		34,33		№15 сб шк 2017
Итого:	416			13,83	16,56	51,56	416,68	1,17	
2 - ой ЗАВТРАК									
Напиток из шиповника	180г6			0,61	0,25	14,67	63,04	90,00	№399 сб шк 2016
шиповник		18,4	18						
Соль		6	6						
вода		180	180						
Итого:	186			0,61	0,25	14,67	63,04	90,00	
ОБЕД									
Салат из моркови с салатом	60			0,80	0,06	4,55	21,80	2,88	№42 сб шк 2016
морковь		75	60						
салат		0,6	0,6						
Маринованный капустный салат с куриным бульоном, овощами	180г7			1,48	4,59	8,12	85,97	7,71	№69 сб шк 2016
Капуста свежая		20,00	16,00						
Картофель		21,28	16,00						
Морковь		12,50	10,00						
Лук репчатый		9,52	8,00						
Сметана		41,00	32,00						
Соль		0,90	0,90						
Томатный соc		1,00	1,00						
Масло растительное		4,00	4,00						
соль поваренная		0,40	0,40						
Бульон		140,00	140,00						
Сметана		7,00	7,00						
Угнетенный куриный с рисом в томатно-огуречном соусе	50г25			8,37	6,70	18,22	170,97	2,59	ТТК №8 от 09.04.2021
пшеница - бройлеры фм		45,40	31,70						
или фарш куриный		31,70	31,70						
вода		5,00	5,00						
рис		4,20	4,20						
масло растительное			12,50						
Лук репчатый		10,80	9,00						
Масло растительное		1,50	1,50						
масло подсолнечное души			7,50						
соль поваренная		0,30	0,30						
мука пшеничная		3,50	3,50						
масло подсолнечное			60,00						
соус сметанный- томатный			25,00						
сметана		6,25	6,25						
мука пшеничная		1,90	1,90						
вода		18,40	18,40						
томатный соус		1,00	1,00						
соль поваренная		0,20	0,20						
Картофельное	140			2,86	4,48	19,08	128,10	16,06	№ 339 СБ Дели 2016
Картофель		150,60	119,70						
Молоко		22,12	21,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
соль поваренная		0,52	0,52						
Яблоки свежие	180			0,14	0,14	13,20	55,26	0,81	342 сб шк 2017
яблоки свежие		31,92	28,00						
Соль		6,00	6,00						
вода		183,00	183,00						
Чай зеленый	45		45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр. 144 Дели + 2017
Итого:	677			16,62	16,52	81,01	651,28	30,75	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Кефир фруктовый напиток	180г3			5,22	4,50	16,19	102,00	1,26	№ 120 СБ Дели 2016
Кефир фруктовый напиток		185,00	180,00						
Соль		3,00	3,00						
Кефир фруктовый с мясом	200г30			7,86	5,78	13,72	150,03	9,75	№110 сб шк 2017
кефир		106,40	80,00						
морковь		10,00	8,00						
лук репчатый		9,60	8,00						
томатная паста		0,80	0,80						

	масло растительное		2,00	2,00							
	фруктоза/сахар маннф.			30							
	Болгарки (квашеные овощи БК)		35,9	34,2							
	фарш говяжий		35,9	34,2							
	яйцо куриное		2,88	2,40							
	лук репчатый		3,60	3,60							
	соль поваренная			0,24							
	вода питьевая		3,60	3,60							
	масло подсолнечное/фруктоза/сахар			40,2							
	масло гхи/сахар/фруктоза/сахар			30							
Чай с сахаром		1800				0,06	0,02	6,01	23,94	0,03	№ 192 Дели 2010
	чай зеленый		0,45	0,45							
	сахар		6,00	6,00							
Сметанник		75	180,00	180,00	3,99	8,34	19,48	171,28	0,15		ТТК
	Мука пшеничная		22,50	22,50							
	Мука пшеничная на выпечку		2,25	2,25							
	яйцо куриное		2,70	2,25							
	масло сливочное		2,00	2,00							
	молоко		7,50	7,50							
	сахарный песок		0,75	0,75							
	дрожжи		0,90	0,90							
	соль поваренная		0,30	0,30							
	сметана		37,50	37,50							
	сахарный песок		6,00	6,00							
	яйцо куриное		14,40	12,00							
	яйцо куриное		1,50	1,50							
Учебно-педагогический		30	30	30	2,28	0,24	14,77	70,57	0,00		табл 6 стр 134, Дели + 2012
Итого:		674			19,41	18,88	64,55	517,82	11,19		
ВСЕГО:		1953			50,48	52,21	211,78	1548,82	133,11		

День 8 - ой

Наименование блюда и ингредиентов	Масса порции	Кол-во (в гр)		Пищевая ценность			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша манная молочная с маслом сливочным	180/5			5,47	6,75	29,10	199,50	1,05	ТТК №4Д
Крупа манная		22,50	22,50						
Молоко		158,00	158,00						
Сахар		2,50	2,50						
соль поваренная		0,50	0,50						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Каша с молоком	180/6			3,67	3,19	5,59	58,83	1,43	№357 Дели 2010
Каша овсяная		2,00	2,00						
Сахар		6,00	6,00						
Молоко		110,00	110,00						
Вода		80,00	80,00						
Булочки с маслом сливочным	30/5			2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Дели 2010
Батон пшеничный		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	406			11,43	14,44	50,58	370,01	2,48	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки или апельсины, или бананы или мандарины)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№186 СБ декабрь 2016
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Помидоры свежие порезанные	60			0,66	0,12	2,28	13,20	10,50	№71 с6 2017
Помидоры свежие		61,20	60,00						
Уп. картофельный с клецками на курином бульоне	180			1,51	2,42	8,74	52,82	4,14	№91,128 с6 декабрь 2016
картофель		79,8	60						
Морковь		9	7,20						
Лук репчатый		8,6	7,20						
Масло растительное		1,8	1,8						
соль поваренная		0,3	0,3						
бульон		135	135						
клецки			30						
Мука пшеничная		9,12	9,12						
Масло сливочное		0,96	0,96						
яйцо		3,17	2,64						
вода		14,40	14,40						
соль поваренная		0,20	0,20						
Молоко Т-10			27,60						
Масло гхи/сахар/Клецки			30,00						
Мини-бургеры в соусе с овощами	200			8,39	9,91	13,23	199,50	32,40	№319 С6 декабрь 2016
Паночка - бургеры с/м		97,5	92,0						
масло сливочное/Мини-бургеры			40,0						
соус сметанный									№272 С6 декабрь 2016
Вода для бургера		15	15,0						
сметана		5	5,0						
Мука пшеничная		1,5	1,5						
соль поваренная		0,16	0,16						
масло сливочное			20,0						
картофель		137	107,0						
морковь		37,5	36,00						
Лук репчатый		28	23,00						
Масло растительное		1,5	1,5						
соль поваренная		0,8	0,8						
масло сливочное/соусы			160,0						
Клецки на урнике	180			0,40	0,02	16,60	68,20	2,44	№194 с6 декабрь 2016
Урник		18,40	18,00						

		Сыр	6,00	6,00						
		вода	187,00	187,00						
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00	2,97	0,54	17,84	89,19		табл 6 стр 144, Дел + 2012
Итого:		665			13,93	13,01	58,69	433,01	49,48	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК										
Молоко кипяченое (молоко)	180		180,00	180,00	5,48	4,48	9,07	102,00	2,34	№419 СБ делок 2016
Голубцы свежие со сметанно-растительным соусом	120/30				10,16	16,45	21,01	201,98	0,65	№314 СБ делок 2016
			91	72						
			47	45						
			45	45						
			6	6						
				17						
			12	10						
			3	3						
				10						
			6,00	5,00						
			0,60	0,40						
				139,00						
			1,00	1,00						
				30,00						
			2,25	2,25						
			22,50	22,50						
			7,50	7,50						
			1,20	1,20						
			0,30	0,30						
				50,00						
Чай с сахаром и лимоном	180/6/7				0,13	0,03	6,23	26,48	2,83	№412 Делок 2016
			0,45	0,45						
			6,00	6,00						
			8,00	7,00						
			180,00	180,00						
Хлеб пшеничный	30		30,00	30,00	2,28	0,24	14,77	70,50	0,60	табл 6 стр 134, Дел + 2012
Итого:		553			18,95	15,60	51,08	400,96	5,82	
ВСЕГО:		1724			43,82	43,45	170,14	1250,98	67,78	

День 9-ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол-во (в гр) брутто	Кол-во (в гр) нетто	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
				белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша овсяная с молоком сливочным	180/3			7,73	5,60	36,81	241,16	0,86	ТК № 9Д
		22,50	22,50						
		60,00	60,00						
		68,00	68,00						
		2,50	2,50						
		0,40	0,40						
		3,00	3,00						
Чай с молоком, сахаром	180/6			3,03	2,40	10,48	75,76	1,38	№ 413 СБ делок 2016
		0,45	0,45						
		6	6						
		92	90						
		90	90						
Булочки с сыром, маслом сливочным	30/3/5			3,61	5,83	15,49	128,77	0,64	№3 СБ делок 2016
		30,00	30,00						
		5,10	5,00						
		5,00	5,00						
Итого:	409			14,37	13,83	65,78	445,69	2,28	
2-ой ЗАВТРАК									
Сок яблочный	125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,34	2,50	№418 Делок 2016
Итого:	125			0,63	0,00	12,63	53,34	2,50	
ОБЕД									
Салат из свежей капусты с морковью	60			1,56	4,43	1,94	53,88	2,79	№21 СБ делок 2016
		70,00	55,50						
			50,00						
		7,50	6,00						
		1,00	1,00						
		3,00	3,00						
		0,30	0,30						
Салатик капустный из моркови, лука, картофеля, с курицей и грибами, со сметаной	180/10/7			3,63	5,89	8,95	108,17	6,11	№22 СБ делок 2016
		70,80	60,00						
		8,00	8,00						
		10,00	8,00						
		4,76	4,00						
		3,00	3,00						
		21,84	12,00						
		0,70	0,70						
		132,00	137,00						
		17,56	11,40						
		11,97	11,40						
		1,16	1,00						
		0,96	0,80						
		1,00	1,00						

	Соль поваренная		0,10	0,10						
	Масло полуфабриката фрикадельек			13,40						
	Масло говяжьи фрикадельек			10,00						
Сырье рыбное	Смесь	80	7,00	7,00	12,81	6,41	3,29	122,00	0,26	№ 281 сб. данных 2016
	масло ПИГ сви		113,00	72,5						
	масло свежий рыбы			58						
	молоко		20,3	20,3						
	масло сливочное		3,5	3,5						
	Мука пшеничная 2/0		3,5	3,5						
	вода		4	4						
	Соль поваренная		0,22	0,22						
	Масло тушеное мясное говя			27						
	Яйцо куриное		12	10						
	Масло растительное		3	3						
	Масло полуфабриката			92						
	Масло говяжье тушеное			80						
Пюре из бобовых и картофеля с мясом сливочным		140/3			8,66	3,79	26,2	172,4		№ 200 сб. данных 2017
	Горюх		41,8	41						
	картофель		59,6	44,8						
	молоко		22,4	21						
	Соль поваренная		0,35	0,35						
	масло сливочное		3	3						
Насель		180			0,54	0,60	16,18	75,24	0,59	ТТК
	Кисель-концентрат		21,00	21,00						
	Сахар		6,00	6,00						
	вода		180,00	180,00						
Хлеб ржаной		45	45,00	45,00						табл 6 стр 144 Делит 2012
Итого:		705			30,17	21,15	74,40	620,88	10,15	
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, айран, напиток кисломолочный)		180			5,22	4,50	7,56	92,00	1,44	№ 100 СБ. данных 2016
Пюре из творожной с мясом говя		180/20	185,00	180,00						
	Творог		112,00	110,50	21,16	18,37	42,17	418,60	0,49	№ 149 СБ. данных 2016
	Манная крупа		10,40	10,40						
	Яйцо		7,80	6,50						
	Сахарный песок		10,40	10,40						
	Соль поваренная		0,50	0,50						
	Масло сливочное		5,20	5,20						
	Сахар пшеничный		5,20	5,20						
	Смесь		5,20	5,20						
	Молоко сухое		20,40	20,00						
Сливки сливочные		50			4,22	4,81	25,22	151,00		Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий стр. 150 СБ. данные 1997
	Мука пшеничная		31,00	31,00						
	Мука пшеничная		1,00	1,00						
	дрожжи сухие		0,40	0,40						
	Соль поваренная		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						
	Масло тушеное			50,00						
	Сахар		5,00	5,00						
	Масло сливочное		2,50	2,50						
Пюре с яблоками, с сахаром		180/10/6		57,50	0,08	0,08	6,00	24,35		№ 2016 №193
	ябло		0,90	0,75						
	Масло растительное		0,13	0,13						
	чай зеленый		0,45	0,45						
	Сахарный песок		6	6						
	вода питьевая		180	180						
	яблоки свежие		11,4	10						
Итого:		576			30,68	27,73	80,95	685,95	1,93	
ВСЕГО:		1815			75,85	62,70	233,76	1805,86	16,86	

День 10 - ый

Наименование блюда и ингредиентов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	Угл-ды			
ЗАВТРАК									
Пюре Геркулесовая манная с мясом сливочным	180/5	22,50	22,50	7,46	9,52	31,83	251,91	0,86	ТТК №5Д
		158,00	158,00						
		2,50	2,50						
		0,50	0,50						
		5,00	5,00	2,85	2,41	5,90	42,67	1,17	№ 295 Делит 2010
Пюре из творожной с мясом	180/6	2,50	2,50						
		6,00	6,00						
		60,00	60,00						
		108,00	108,00						
Пюре из картофеля с мясом сливочным	30/3	30,00	30,00	2,29	4,50	15,49	111,68		№1 Делит 2010

Мясно-овощное		5,00	5,00						
Итого:		406			12,60	16,43	55,31	406,26	2,03
Начиток из шницельки	2 - ой ЗАВТРАК	180,6			0,61	0,25	14,67	63,04	60,50
	выпечка		18,4	18					
	сахар		6	6					
	вода		180	180					
Итого:		186			0,61	0,25	14,67	63,04	90,00
Салат из моркови с капустой	ОБЕД	60			0,30	0,06	4,55	21,30	2,88
	морковь		75	60					
	капур		0,6	0,6					
Пир со свеклой манутой с картофелем на мясном бульоне, со сметаной		180,7			1,36	4,59	4,77	70,02	8,00
	Картофель		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 поваренная		0,60	0,60					
	Бульон		140,00	140,00					
	Сметана		7,00	7,00					
Ду-пастармак с огурцами печеными		200			18,79	20,97	19,22	342,00	5,88
	Говядина (мороженая б/к)		64	64					
	Соль поваренная		0,4	0,4					
	Масло сливочное (размяг.)			40					
	Картофель		180	135					
	Лук репчатый		24	20					
	Огурцы соевые		45,5	25					
	Томатная паста		5	5					
	Масло растительное		10	10					
	Масло сливочное			160					
Начиток из свеклы с яблок		180			0,14	0,14	13,20	55,26	0,81
	яблоки свежие		31,92	28,00					
	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	
Итого:		672			24,06	26,30	59,58	578,27	17,57
Молоко кипяченое (молоко)	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК	180			5,48	4,88	9,07	103,00	2,34
Омлет пылуемый	Молоко	150	180,00	180,00	11,12	13,08	25,64	237,07	0,78
	яйцо		120	100					
	Молоко		55	55					
	Масло сливочное			155					
	Соль поваренная		2,5	2,5					
	Соль поваренная		0,4	0,4					
	Масло сливочное			150					
Чай с лимоном		180,6			0,06	0,02	6,01	23,94	0,03
	чай зеленый		0,45	0,45					
	сахар		6,00	6,00					
	Вода		180,00	180,00					
Пирожок печеный с пшеницей		60			3,50	3,75	34,77	187,00	0,03
	Мука пшеничная в/с		30,00	30,00					
	Мука пшеничная в/с		1,50	1,50					
	Масло сливочное		1,36	1,36					
	Сметаной разогр.		1,60	1,60					
	Яйцо куриное		1,92	1,60					
	Соль поваренная		0,50	0,50					
	Дрожжи сухие		0,24	0,24					
	вода питьевая		12,00	12,00					
	Помидор		20,4	20					
	Масло растительное		0,20	0,20					
	Яйцо куриное		1,44	1,2					
Хлеб пшеничный		30	30,00	30,00	2,28	0,24	14,70	70,50	0,00
Итого:		696			22,45	21,97	90,19	620,51	2,68
ВСЕГО:		1870			59,72	64,95	219,75	1668,08	112,28
ИТОГО за 10 дней		18222,00			576,10	586,77	2136,38	16173,66	520,20
ИТОГО за 1 день в среднем на 1 воспитанника		1822,20			57,61	58,68	213,64	1617,37	52,02

Продукты введены в эксплуатацию с учетом требований СанПиН применены с учетом проблем детей в ДОО

При отсутствии возможности покупки в рамках обеспечения питания детей, разработаны их замены на равнозначные продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №14)

При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОО) были использованы следующие нормативные документы - технические документы:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тугельян В.А., Москвина М.П. Москва Дети плюс 2010г.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольного образования и питания при общеобразовательных учреждениях, Тугельян В.А. Москва 2004 г.

3. Таблица замены мяса, рыбы и курицы на равнозначные продукты питания Тугельян В.А., Москва Дети Плюс 2012 г.

4. Сборник рецептов блюд для питания детей г. Москва выпуск 4, 2003

5. Сборник технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010

6. Сборник рецептов на производство питания для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тугельян В.А., Москвина М.П. Москва Дети плюс 2016г.

В разработку меню предусмотрены следующие особенности:

1. Категория питания:

2. Составляющие пищи:

3. Крупы:

4. Бульоны:

5. Расчеты по стоимости продуктов с НДС (25% от цены) моркови, свеклы, картофеля с НДС (20% от цены)

масло сливочное с максимальной долей жира 72,5%

огурцы соленые в банках, без уксуса, с лимонной кислотой

омега-3 с максимальной долей жира 15%

пищевые добавки, коллаген с максимальной долей жира 2,5%