

День 1 - ый

Меню-раскладка к примерному 10-дневному меню  
 для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях  
 от 3-7 лет

*Утверждено*  
*директор ДООУ "Солнышко"*  
*Ирина Владимировна Иванова*  
*10.04.2016г.*



Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды		
Каша манная молочная с маслом	ЗАВТРАК	200/5	20,00	20,00	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4
			176,00	176,00					
			3,00	3,00					
			1,50	1,50					
			5,00	5,00					
Чай с сахаром		180/5	0,45	0,45	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
			5	5					
			180	180					
Бутерброд с маслом сливочным		30/5	30,00	30,00	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
			5,00	5,00					
Итого:		425			12,36	14,52	44,89	359,38	
Сок		125	125	125	0,60	0,06	22,00	90,90	№418Дели20 16





Чай фруктовый	Сыр		21,60	21,20						
	Сметана		12,45	12,45						
	Масло сливочное		1,41	1,41						
	Дйцо		1,70	1,70						
	Мука пшеничная		0,70	0,70						
	Катык	120	123,60	120,00	3,77	3	5	62,1	10	№401 Дели20
	Рагу с курицей	40/120	86,12	56,00	5,00	10,00	16,00	174,00		ТТК №63
	цыплята		135,52	88,00						
	Морковь		14,89	11,20						
	Соль		0,50	0,50						
вода		32,00	32,00							
Масло		8,00	8,00							
растительное		2,00	2,00							
Мука пшеничная		0,38	0,38							
сахар		0,45	0,45							
Заварка		7,2	7,2							
урюк		7	7							
сахар		180	180							
Вода		23,00	23,00							
Хлеб пшеничный 1с	23			1,80	0,23	11,30	54,50			
Итого:	550			16,15	17,52	77,30	534,60			
ВСЕГО:	1787,5			47,21	53,10	235,39	1611,08			

День 2- ой

Прием пищи	Выход Блюда	Кол - во (в гр )	Кол - во (в гр )	Пищевые вещества (г)	Энергетичес кая ценность	№ рецептуры
Наименование Блюда						



	брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	ккал			
Каша "Дружба" молочная с маслом  ЗАВТРАК	200/5								
	Крупа рисовая	15,00	15,00	5,20	5,80	25,20	173,80	ТТК №7	
	Крупа пшеничная	11,00	11,00						
	Молоко	100,00	100,00						
	Вода	72,00	72,00						
	Сахар	1,00	1,00						
	Соль	1,00	1,00						
	Масло сливочное	5,00	5,00						
	Какао с молоком	180							№397 Дели2010
	Какао-порошок	2,00	2,00	2,42	2,58	13,61	87,30		
Сахар	10,00	10,00							
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3							№3 Дели2010	
	Батон нарезной	30,00	30,00	4,80	7,20	15,40	146,00		
	Сыр	7,14	7,00						
	Масло сливочное	3,00	3,00						
Итого:	425		12,42	15,58	54,21	407,10			
Фрукты свежие апельсин	100	114	100	1,00	0,00	8,10	36,40	№ 368 Дели 2010	
	Итого:	100		1,00	0,00	8,10	36,40		
ОБЕД	525		13,42	15,58	62,31	443,50			

Мопк +5,28  
 Лук 10,790  
 смет-к  
 капуста (-40)  
 Кан 48,95  
 Ролл +558  
 893  
 об





	Молоко		126,46	120,00								
Салат из моркови	Морковь Сахар	50	66,5 0,5	50 0,5	0,75	0,06	8,50	37,00		№42 Дели2016г		
Суфле из творога с молоком сгущенным	Творог крупа манная Яйцо Сахар Молоко Сметана соль Масло растительное Молоко сгущенное	150/20	109,28 11,40 7,14 11,40 21,40 14,28 0,30 0,60	107,14 11,40 7,14 11,40 21,40 14,28 0,30 0,60	8,00	5,50	38,57	235,00		№365Сбшк20 04		
Чай с сахаром и лимоном	Заварка Сахар лимон Вода	180/5/5	0,35 5 5,1 180,0 23,00	0,35 5 5 180,0 23,00	0,12	0,01	10,20	41,40		№393Дели20 10		
Хлеб пшеничный 1с		23			1,80	0,23	11,30	54,50				
Итого:		563			16,67	18,80	81,27	559,30				
ВСЕГО:		1770,5			49,91	54,52	230,83	1612,24				

День 3 - ий

Прием пищи	Выход блюда	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества (г)	Энергетичес кая	№ рецептуры
------------	----------------	----------	----------	----------------------------	--------------------	-------------



Наименование Блюда		(в гр.)		Белки	Жиры	Угл-ды	Ценность Ккал			
		брутто	нетто							
Каша Геркулесовая Молочная с маслом	ЗАВТРАК	200/5	25,00	25,00	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5	
			120,00	120,00						
			56,00	56,00						
			1,00	1,00						
			Соль	1,00						1,00
Сахар	1,00	1,00								
Чай с молоком, сахаром		180/5	5,00	5,00	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010	
			Масло сливочное	5,00						5,00
			Заварка	0,45						0,45
			Сахар	5						5
			Молоко	48						48
Бутерброд с маслом сливочным		30/5	130	130	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010	
			Вода	130						130
			Батон нарезной	30,00						30,00
Итого:		425	5,00	5,00	11,60	14,30	51,70	382,30		
			Масло сливочное	5,00						5,00
Сок яблочно-абрикосовый		125	125	125	1,20	0,00	12,00	49,60	№418Дели20 16	
			Итого:	125						125
Итого:	ОБЕД	550			12,80	14,30	63,70	431,90		
Икра кабачковая		50			0,95	4,45	7,50	73,85	№ 57 Дели 2016	



Хлеб сельский	вода Сахар	37,5	180,00 5,00 37,50	180,00 5,00 37,50	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:		696,5			18,64	21,65	86,70	616,15	
	ПОЛДНИК								
Вак-багиш	мука пшеничная Дйцо Масло сливочное Соль Молоко Сахар Дрожжи сухие Масса теста	75	26,6 2,16 2,16 0,16 10,4 0,8 0,25	26,6 2,16 2,16 0,16 10,4 0,8 0,25	7,50	8,00	44,50	280,00	Сб.рецептур татарской нац. кухни Казань 1997
	Фарш из говядины Крупа рисовая Масса сваренного риса Лук репчатый Масло сливочное Соль масса фарша		18,75 5,00	18,75 5,00					
	На смазку изделий Дйцо Масло сливочное		0,80 0,80	0,80 0,80					
			6,40 6,20 0,10	12,50 5,40 6,20 0,10 42,00					





ЗАВТРАК											
Каша пшеничная молочная с маслом	Крупа пшеничная	200/5	30,00	30,00	8,00	6,60	26,00	195,40	ТТК №6		
	Молоко		100,00	100,00							
	Вода		72,00	72,00							
	Сахар		1,00	1,00							
	Соль		1,00	1,00							
Кофейный напиток с молоком		180	5,00	5,00	1,22	1,34	11,94	65,00	№395 Дели2010		
	Кофейный напиток		2,50	2,50							
	Сахар		10,00	10,00							
	Молоко		90,00	90,00							
	Вода		108,00	108,00							
Бутерброд с сыром, маслом		30/7/3	30,00	30,00	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010		
	Батон нарезной		7,14	7,00							
	Сыр		3,00	3,00							
	Масло сливочное										
Итого:		425			14,02	15,14	53,34	406,40			
Фрукты свежие		100	114	100	0,50	0,43	14,00	61,00	№ 386 Дели 2016		
Итого:		100			0,50	0,43	14,00	61,00			
		525			14,52	15,57	67,34	467,40			
ОБЕД											
Сагат "Пестрый"		50			0,50	2,25	8,80	58,00	№31 Справочник Москва2003		

Рассолыжник ленинградский с курицей, со сметаной	Свекла	42,60	33,30					№82 Дефи 2016
	Дюблики	15,20	13,30					
	Сахар	1,70	1,70					
	Масло							
	растительное	2,50	2,50					
	пшеница	33,85	22					
	Картофель	92,40	60,00					
	Крупа перловая	8,00	8,00					
	Морковь	10,64	8,00					
	Лук репчатый	4,76	4,00					
Макаронник с мясом	Масло							№431(3),сб19 96
	растительное	3,00	3,00					
	Огурцы соленые	21,84	12,00					
	Сметана	5,00	5,00					
	Соль	1,00	1,00					
	Вода	152,00	152,00					
	160/3							
	Фарш из говядины	53,70	53,7					
	Масло растительное	2,60	2,6					
	масса готового мяса							
Вермишель	48,3	34,0					ТТК №9Д	
Макаронны отварные		48,3						
			140,0					

Компот из сухофруктов	Масло растительное	2,0	2,0							№394, Дели 2016
	лук репчатый	14,3	12,0							
	пассерованный лук		6,4							
	Сухари									
	панировочные	1,6	1,6							
	Масло сливочное	2,4	2,4							
	яйцо	5,6	5,6							
	соль	1,7	1,7							
	масса									
	полуфабриката		188,0							
Масло сливочное	3,0	3,0								
Итого:		650,5		18,36	20,19	92,44	627,00			
Хлеб сельский	сухофрукты	18,36	18,00							
	вода	182,00	182,00							
Итого:	Сахар	5,00	5,00							
		37,5	37,50	1,8	0,4	18	82,5			
Кондитерские изделия печенье	ПОЛДНИК			18,36	20,19	92,44	627,00			
		20	20	20	1,20	0,80	25,00	111,00		
Молоко кипяченое		20	20	20	1,20	0,80	25,00	111,00		№419
	Молоко	120	126,46	120,00	3,40	3,00	5,70	63,40		Дели2016
Салат из моркови с яблоками		50	35,37	26,60	0,37	2,00	4,30	37,00		№41 Дели201
	Морковь	50	24,45	21,50						6

Пудинг из творога с рисом с молоком сгущенным	Масло растительное	2,00	2,00	№ 250 Деши 2016				
	Творог	98,8	97,5					
	Крупа рисовая	18	18					
	Сахар	9	9					
	Яйцо	7,8	7,8					
	Масло сливочное	3,9	3,9					
	Сметана	3,9	3,9					
	Масса полуфабриката		153,4					
	Молоко сгущенное	20	20					
	Напиток шиповника	180/5			0,6	0,3	6,5	31,1
	шиповник порошок	2,7	2,7					
	Сахар	5	5					
	Вода	180	180					
Хлеб пшеничный 1с	23	23,00	23,00	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	548			16,37	18,83	76,80	541,50	
ВСЕГО:	1723,5			49,25	54,59	236,58	1635,90	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Кол - во (в гр)		Показатели			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК								
Каша полбяная молочная с маслом	200/5							
Полба		25,00	25,00	7,30	7,42	22,80	187,20	ТТК №1



Какао с молоком	Молоко	100,00	100,00	2,42	2,58	13,61	87,30	№397 Дели2010
	Вода	72,00	72,00					
	Сахар	1,00	1,00					
Бутерброд с маслом сливочным	соль	1,00	1,00	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
	Масло сливочное	5,00	5,00					
	Какао-порошок	2,00	2,00					
	Сахар	10,00	10,00					
Итого:	Молоко	90,00	90,00	12,02	14,50	51,81	385,50	
	Молоко	90,00	90,00					
	Вода	100,00	100,00					
Итого:	Батон нарезной	30,00	30,00	0,87	0,25	20,00	85,00	№418Дели20 16
	Масло сливочное	5,00	5,00					
Сок вишневый		125	125	0,87	0,25	16,50	71,00	
Итого:		125		0,87	0,25	16,50	71,00	
Салат из моркови	ОБЕД	545		12,89	14,75	68,31	456,50	№42 Дели2016г
	Морковь	50	66,5	0,75	0,06	8,50	37,00	
Суп вермишелевый с картофелем и мясными фрикадельками	Сахар		0,5					№88 Дели 2016
		200/15		4,86	5,80	15,24	132,60	











Биточки куриные "Солнышко"		70	84,62 23,27 11,90 2,10 0,60	55,00 17,50 10,00 2,10 0,60	8,00 10,50 6,20 152,00	ТТК №97Д
Макаронны отварные	Цыпленка					
	Морковь					
	Лук репчатый					
	Дейцо					
	соль					
Макаронны	сухари					
	панировочные					
	Масса					
	полуфабриката					
	Масло					
Макаронны	растительное	130	2,00	2,00	4,80 3,60 29,40 169,20	№218 Дели 2016
	изделия		45,50	45,50		
	Масло сливочное		2,60	2,60		
	Соль		0,70	0,70		
Кисель	Кисель-концентрат	180	21,60	21,60	10,00	№284Партнер 2014
	вода		172,00	172,00		
	Сахар		5,00	5,00		
Хлеб сельский	37,5	37,50	37,50	1,8 0,4 18 82,5		
Итого:	692,5			18,85 21,20 94,60 645,70		
ПОЛДНИК						
Плюшка новомосковская		60			2,40 3,10 27,90 149,00	№184 "Партнер" г. Уфа2010



Итого:	550			15,68	17,42	79,70	537,00	
ВСЕГО:	1772,5			49,03	56,02	238,00	1653,20	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Кол - во (в гр)		Энергетическая ценность (г)			кал ценность	№ рецептуры	
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
Каша манная молочная с маслом  ЗАВТРАК	200/5	Крупа манная	20,00	20,00	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4
		Молоко	176,00	176,00					
		Сахар	3,00	3,00					
		Соль	1,50	1,50					
		Масло сливочное	5,00	5,00					
Кофейный напиток с молоком	180	Кофейный напиток	2,50	2,50	1,22	1,34	11,94	65,00	№395 Дели2010
		Сахар	10,00	10,00					
		Молоко	90,00	90,00					
		Вода	108,00	108,00					
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	Батон нарезной	30,00	30,00	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
		Масло сливочное	5,00	5,00					
Итого:	420			13,52	15,84	51,84	404,00		
Сок персик-банан	125	125	125	0,60	0,01	15,00	64,00	№418Дели20 16	



Итого:	125				0,60	0,01	15,00	64,00	
	545				14,12	15,85	66,84	468,00	
		ОБЕД							
Огурцы соленые	50	Огурцы соленые	91,00	50,00	0,40	0,05	0,85	5,50	стр563,с6199 6
Борщ со свежей капустой, картофелем с мясными фрикадельками, со сметаной	200/15/5	Фарш из говядины Лук репчатый Дейчо Вода для фарша Масса полуфабриката Капуста свежая Картофель Морковь Лук репчатый Свекла Сахар Томат-паста Масло растительное Сметана Соль Вода	17,1 1,79 1,5 1,7  20,00 24,64 10,64 9,52 43,52 1,00 1,00 3,00 5,00 1,60 160,00	17,1 1,5 1,5 1,7  20,1 16,00 16,00 8,00 32,00 1,00 1,00 3,00 5,00 1,60 160,00	3,00	7,90	18,80	158,30	№63 Деши 2016
Виточки рублиные из рыбы	70				9,75	5,00	4,15	100,60	ТТК №3Д





Наименование блюда		(в гр)		Белки	Жиры	Угл-ды	Ценность Ккал			
		брутто	нетто							
ЗАВТРАК Каша пшениная молочная с маслом	200/5	Крупа пшениная	30,00	30,00	8,00	6,60	26,00	194,00	ТТК №6	
		Молоко	100,00	100,00						
		Вода	72,00	72,00						
		Сахар	1,00	1,00						
		Соль	1,00	1,00						
		Масло сливочное	5,00	5,00						
		Какао с молоком	180		2,42	2,58	13,61	87,30		№397 Дели2010
		Какао-порошок	2,00	2,00						
		Сахар	10,00	10,00						
		Молоко	90,00	90,00						
Вода	100,00	100,00								
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	Батон нарезной	30,00	30,00	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010	
		Сыр	7,14	7,00						
		Масло сливочное	3,00	3,00						
Итого:	425		15,22	16,38	55,01	427,30				
Фрукты свежие яблоко	100	114	100	0,06	0,36	12,00	49,00	№ 386 Дели 2016		
Итого:	100		0,06	0,36	12,00	49,00				
	525		14,20	15,74	67,01	472,00				
ОБЕД										
Салат из свеклы	50		0,60	1,60	3,00	29,00		№34, Дели2016		



Супп крестьянский с курицей, сметаной	Свекла	64,60	47,50					№62 "Партнер" "2014
	Масло растительное	2,50	2,50					
	пшппта	33,85	22		5,7	6,80	15,40	
	Капуста свежая	30,00	24,00					
	Картофель	30,80	20,00					
	Морковь	10,64	8,00					
	Дук репчатый	9,52	8,00					
	Крупа пшенная	8,00	8,00					
	Масло растительное	4,00	4,00					
	Соль	1,20	1,20					
Вода	176,00	176,00						
Сметана	5,00	5,00						
Запеканка картофельная с мясом	фарш из говядины	58,00	58,00		9,20	12,00	34,00	№291 Дели2010
	Картофель	220,22	143,00					
	Дук репчатый	12,26	10,30					
	Масло сливочное	2,00	2,00					
	Соль	1,80	1,80					
	сухари панировочные	2,00	2,00					
	Соус :							
	Сметана	5,00	5,00					
	Мука пшеничная	1,30	1,30					
	вода	15,00	15,00					
Соус сметанный	20,00	20,00						
Компот из сухофруктов		180			0,7	0,0	18,0	№394, Дели 2016

Хлеб сельский	сухофрукты вода Сахар	37,5	18,36 182,00 5,00	18,00 182,00 5,00	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:		657,5	37,50	37,50	18,00	20,84	88,40	611,70	
ПОЛДНИК									
Шафран с яблоками	Мука пшеничная Сахар Яйцо соль дрожжи сухие Молоко Масло сливочное Яблоки Масло растительное	50	24,8 3,46 2,73 0,3 0,3 10 2,44 16,6 1	24,8 3,46 2,73 0,3 0,3 10 2,44 14,56 1	2,42	3,5	24,9	140	Сб. нац блнд 1996, акт 20
Катык	КАТЫК	120	123,60	120,00	3,77	3	5	62,1	№401 Дели 20 10
Гречка с фаршем и овощами	фарш из говядины вода Крупа гречневая Морковь Лук репчатый	160	53 65 57 19,28 8,7	53 65 57 14,5 7,3	7,50	11,20	33,20	263,00	ГТК №1630 от 10.11.2021

Хлеб пшеничный 1с	Масло растительное	7,2	7,2																
	соль	1	1																
Чай с сахаром	Заварка сахар	0,45	0,45																
	Вода	5	5																
	Вода	180	180																
Итого:		538																	
ВСЕГО:		1720,5																	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Кол - во (в гр)		Содержание веществ (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры		
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды				
Суп молочный с вермишелью	180	ЗАВТРАК	14,00	14,00	9,80	9,60	19,40	203,00	№100 Дели 2016	
			Сахар	1,00	1,00					
			Молоко	136,00	136,00					
			Вода	30,00	30,00					
			Масло сливочное	1,00	1,00					
Чай с сахаром	180/5		0,45	0,45	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016	
			Заварка	5	5					
			сахар	5	5					
Бульерброд с маслом сливочным	30/5		180	180	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010	
			Вода	180	180					







Запеканка из творога с крошкой	Мука пшеничная	150	40,5	40,5	10,00	10,00	35,20	271,00	№ 322 С6 Самара 2013г
	Сахар		15	15					
	соль		0,5	0,5					
	масло сливочное		18	18					
	Творог		85	83,75					
	Яйцо		10,5	10,5					
	Масло растительное		1	1					
	Масса полуфабриката	180/5		170					
Напиток пивовника	пивовник порошок		2,7	2,7					
	Сахар		5	5					
	Вода		180	180					
Хлеб пшеничный 1с		23	23,00	23,00	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:		548			16,75	17,39	80,70	547,50	
ВСЕГО:		1726,5			49,26	51,89	230,49	1586,30	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Количество (г)			белки	жиры	угл-ды	Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	(г)					
Каша рисовая молочная с маслом	ЗАВТРАК	200/5	25,00	25,00	7,00	6,35	16,00	148,00	ТТК №8
			100,00	100,00					
			72,00	72,00					
			1,00	1,00					



Яйцо	4,00	4,00
Вода	2,80	2,80
Соль	0,20	0,20
Масса лапши		16,00
Морковь	10,64	8,00
Лук репчатый	9,52	8,00
Масло		
растительное	2,00	2,00
Вода	190,00	190,00
соль	1,00	1,00

Котлеты "Аппетитные"

70

6,41

7,50

17,50

163,20

ТТК №7Д  
акт к.п.2014

Фарш из говядины	41,70	41,70
Цыпята	47,73	31,03
Лук репчатый	10,41	8,75
Яйцо	3,50	3,50
Хлеб пшеничный		
1с	9,00	9,00
Сухари		
панировочные	5,80	5,80
Вода	9,00	9,00
Соль	0,50	0,50
Масло		
растительное	2,00	2,00

Каша перловая с овощами

130/4

4,90

7,50

25,00

187,00

№180,Делли  
2016

Крупа перловая	25,50	25,50
Вода	90,00	90,00
Морковь	22,61	17,00
Лук репчатый	2,38	2,00



Напиток апельсиновый	Соль Масло сливочное	180	0,50 4,00	0,50 4,00	0,27	0,1	15,0	62	ТТК №55
	Апельсин вода		19,80 180,00	19,80 180,00					
	Сахар		5,00	5,00					
Хлеб сельский		37,5	37,50	37,50	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:		686,5			18,71	21,10	94,24	641,70	
Кондитерские изделия печенье	ПОЛДНИК	30	30,00 30,00	30,00 30,00	1,60	5,30	40,00	218,00	
Кефир	кефир	120	123,60	120,00	3,50	3,00	4,80	60,20	№401 Дели2010
Омлет натуральный	Йогурт Молоко Масса омлетной смеси Масло сливочное	140	105,00 40,00	105,00 40,00	8,50	8,68	13,60	167,40	№229 Дели2016
Хлеб пшеничный-1с	Соль	23	23,00	23,00	1,80	0,23	11,30	54,50	№ 411 Дели2016
Чай с сахаром	Заварка сахар Вода	180/5	0,45 5 180	0,45 5 180	0,06	0,02	4,99	20,38	
Итого:		498			15,46	17,23	74,69	520,48	
ВСЕГО:		1709,5			47,55	53,58	234,27	1613,86	
ИТОГО за 10 дней:		17471,00			486,41	540,73	2349,08	16200,77	

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, по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №11) При составлении примерного 10-дневного меню предусмотрено усиленный полдник с включением блюда ужина.
  3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно -
    - 3.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Делта 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, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер",
    - 3.6. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных
    - 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 I 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 I категории, рассчитаны условно массой нетто 48гкартофель рассчитан по закладке продуктов с 1.03(35% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.01 (25% отходы) отуры и помидоры свежие парниковые
- масло сливочное с массовой долей жира 72,5%
- отуры соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой
- сметана с массовой долей жира 15%
- кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%