

"Согласовано"

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

**Примерное 10-дневное меню**  
 для организации питания детей, больных целиакией в дошкольных учреждениях  
 с полным пребыванием от 3 до 7 лет

День 1 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамины С	Сборник рецептов
		белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша гречневая с маслом	200/5	5,89	5,42	25,84	176,00	0,21	ТТК №9Ц № 411 Дели2016 №1 Дели2010
Чай черный с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,30		
<b>Итого:</b>	<b>425</b>	<b>8,25</b>	<b>9,94</b>	<b>46,23</b>	<b>307,68</b>	<b>0,24</b>	
Фрукты свежие яблоко	100	0,40	0,40	10,00	45,20	10,00	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>10,00</b>	<b>45,20</b>	<b>10,00</b>	
	<b>525</b>	<b>8,65</b>	<b>10,34</b>	<b>56,23</b>	<b>352,88</b>	<b>10,24</b>	
<b>ОБЕД</b>							
Салат из капусты с яблоками	50	1,00	2,30	5,00	45,00	9,50	№7 Партнер 2014 ТТК№21/21А ТТК № 1152 Ц от 09.10.2020 №218 Дели 2016 №394, Дели 2016
Суп крестьянский, с фрикадельками из индейки	200/20	7,20	8,20	23,20	195,40	22,82	
Тефтели из говядины (с гречневой манкой)	70	6,2	6,5	5	103	0,46	
Макароны отварные	130	4,80	3,64	29,40	169,60		
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	0,13	
Хлеб безглютеновый	30	1,44	0,32	14,4	66,24		
<b>Итого:</b>	<b>685</b>	<b>21,34</b>	<b>21,00</b>	<b>95,00</b>	<b>654,44</b>	<b>32,91</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Булочки безглютеновые	25	3,60	12,00	45,00	302,40	0,00	ТТК №63 ТТК №56
Рагу с курицей	40/120	9,10	12,80	23,60	246,00	20,40	
Чай фруктовый	180/7	0,18	0,09	17,00	69,50		
<b>Итого:</b>	<b>397</b>	<b>12,88</b>	<b>24,89</b>	<b>85,60</b>	<b>617,90</b>	<b>20,40</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1607</b>	<b>42,87</b>	<b>56,23</b>	<b>236,83</b>	<b>1625,22</b>	<b>63,55</b>	

День 2- ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамины С	Сборник рецептов
		белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша "Дружба" с маслом	200/5	5,20	7,10	23,20	177,50	0,21	ТТК №10Ц № 411 Дели2016 №1 Дели2010
Чай зеленый с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,30		
<b>Итого:</b>	<b>425</b>	<b>7,56</b>	<b>11,62</b>	<b>43,59</b>	<b>309,18</b>	<b>0,24</b>	
Фрукты свежие апельсин	100	1,00	0,00	8,10	36,40	60,00	№ 368 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>1,00</b>	<b>0,00</b>	<b>8,10</b>	<b>36,40</b>	<b>60,00</b>	
	<b>525</b>	<b>8,56</b>	<b>11,62</b>	<b>51,69</b>	<b>345,58</b>	<b>60,24375</b>	
<b>ОБЕД</b>							
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	1,00	№34, Дели2016
Суп вермишелевый с картофелем и мясными фрикадельками	200/15	4,86	5,80	15,24	132,60	5,28	№88 Дели 2016 №261 Дели 2016
Рыба, тушенная с овощами	80	12,00	7,00	2,20	120,00		
Пюре Картофельное	130	2,60	3,90	18,20	118,30	9,00	№137 Партнер 2014
Компот из чернослива	180	0,77	0,23	25,70	108,00		ТТК№394 Дели2016

Хлеб безглютеновый	30	1,44	0,32	14,4	66,24		
<b>Итого:</b>	<b>685</b>	<b>22,27</b>	<b>19,75</b>	<b>79,94</b>	<b>587,14</b>	<b>15,28</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Кондитерские изделия	10	3,00	15,00	35,00	287,00		
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,00	1,90	№42 Дели2016г
Котлеты рубленые из индейки паровые	70	10,78	3,14	8,96	107,00		ТТК№9А
Капуста тушеная	150	3,25	12,18	9,01	159,00		ТТК№321 Дели2011
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,40	2,85	№393 Дели2010
Хлеб безглютеновый	20	1	0,21	9,6	44,3		
<b>Итого:</b>	<b>505</b>	<b>18,90</b>	<b>30,60</b>	<b>81,27</b>	<b>675,70</b>	<b>4,75</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1715</b>	<b>49,73</b>	<b>61,97</b>	<b>212,90</b>	<b>1608,42</b>	<b>80,27</b>	

День 3 - ий

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша кукурузная с маслом	200/5	6,00	7,00	28,00	199,00	0,22	ТТК №12Ц
Чай черный с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,30		№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>425</b>	<b>8,36</b>	<b>11,52</b>	<b>48,39</b>	<b>330,68</b>	<b>0,25</b>	
Фрукты свежие яблоко	100	0,40	0,40	10,00	45,20	10,00	№399 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>10,00</b>	<b>45,20</b>	<b>10,00</b>	
	<b>525</b>	<b>8,76</b>	<b>11,92</b>	<b>58,39</b>	<b>375,88</b>	<b>10,25</b>	
<b>ОБЕД</b>							
Салат из свежей капусты	50	0,70	2,50	4,50	43,50	16,00	№7 Партнер 2014
Свекольник	200	3,16	5,40	8,14	94,00	3,86	№35,сб Пермь2001
Тефтели говядины (паровые)	70	10,70	7,23	9,50	146,00	2,33	ТТК№12А
Каша гречневая вязкая	130/3	4,90	3,50	21,00	135,10		№182, Дели 2016
Напиток из урюка	180	0,6	0,0	15,0	63		ТТК №68
Хлеб безглютеновый	30	1,44	0,32	14,4	66,24		
<b>Итого:</b>	<b>663</b>	<b>21,50</b>	<b>18,98</b>	<b>72,54</b>	<b>547,34</b>	<b>22,19</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Булочки безглютеновые	25	3,60	13,12	48,00	324,00	0,00	
Индейка тушеная	80	14,63	9,71	5,20	166,70		ТТК№13А
Яйцо вареное	1шт	3,00	2,70	0,17	37,60		№227 Дели 2016
Напиток шиповника	180/5	0,6	0,3	6,5	31,1	90	ТТК № 59
<b>Итого:</b>	<b>358</b>	<b>21,83</b>	<b>25,83</b>	<b>59,87</b>	<b>559,40</b>	<b>90,00</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1546</b>	<b>52,09</b>	<b>56,73</b>	<b>190,80</b>	<b>1482,62</b>	<b>122,44</b>	

День 4 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша гречневая с маслом	200/5	5,89	5,42	25,84	176,00	0,21	ТТК №9Ц
Чай зеленый с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,30		№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>425</b>	<b>8,25</b>	<b>9,94</b>	<b>46,23</b>	<b>307,68</b>	<b>0,24</b>	
Фрукты свежие груша	100	0,60	0,43	14,00	62,30	7,00	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,60</b>	<b>0,43</b>	<b>14,00</b>	<b>62,30</b>	<b>7,00</b>	
	<b>525</b>	<b>8,85</b>	<b>10,37</b>	<b>60,23</b>	<b>369,98</b>	<b>7,24</b>	
<b>ОБЕД</b>							
Салат из свеклы и моркови	50	1,30	2,50	6,00	51,00	1,10	ТТК №60
Щи со свежей капустой, картофелем, с курицей	200/15	4,60	6,80	7,00	108,00	9,60	№73 Дели 2016

Тфтели из говядины с рисом и соусом	50	7,50	6,90	15,50	154,00	0,50	№285 и №364 С-Петербург 2008
Макароны отварные	130	4,80	3,64	29,40	169,60		№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	0,13	№394, Дели 2016
Хлеб безглютеновый	30	1,44	0,32	14,4	66,24		
<b>Итого:</b>	<b>663</b>	<b>20,34</b>	<b>20,20</b>	<b>90,30</b>	<b>624,04</b>	<b>11,33</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Кондитерские изделия	10	4,00	10,70	35,00	252,00		
Салат из моркови с яблоками	50	0,37	2,00	4,30	37,00	0,80	№41 Дели 2016
Котлеты рубленные из птицы	70	11,20	8,75	5,50	145,60	0,30	ТТК №3Д
Капуста тушеная	150	3,25	12,18	9,01	159,00		ТК №321 Дели 2011
Чай фруктовый	180/7	0,18	0,09	17,00	69,50		ТТК №56
Хлеб безглютеновый	20	1	0,21	9,6	44,3		
<b>Итого:</b>	<b>497</b>	<b>20,00</b>	<b>33,93</b>	<b>80,41</b>	<b>707,40</b>	<b>1,10</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1685</b>	<b>49,19</b>	<b>64,50</b>	<b>230,94</b>	<b>1701,42</b>	<b>19,67</b>	

День 5 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
		белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша "Дружба" с маслом	200/5	5,20	7,10	23,20	177,50	0,21	ТТК №10Ц
Чай черный с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели 2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,30		№1 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>425</b>	<b>7,56</b>	<b>11,62</b>	<b>43,59</b>	<b>309,18</b>	<b>0,24</b>	
Фрукты свежие апельсин	100	1,00	0,00	8,10	36,40	60,00	№ 368 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>1,00</b>	<b>0,00</b>	<b>8,10</b>	<b>36,40</b>	<b>60,00</b>	
	525	8,56	11,62	51,69	345,58	60,24375	
<b>ОБЕД</b>							
Салат витаминный	50	0,75	1,32	4,00	30,80	3,30	№15 Партнер 2009
Суп вермишелевый с картофелем и мясными фрикадельками	200/15	4,86	5,80	15,24	132,60	5,28	№88 Дели 2016
Плов из курицы	160	12,3	15,1	41,2	352		ТТК №60
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	1,20	№ 390 Дели 2016
Хлеб безглютеновый	30	1,44	0,32	14,4	66,24		
<b>Итого:</b>	<b>635</b>	<b>18,70</b>	<b>21,32</b>	<b>82,64</b>	<b>599,34</b>	<b>6,48</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Булочки безглютеновые в ассортименте	25	3,60	5,00	45,00	302,40	0,00	
Голубцы ленивые	160	15,45	13,01	16,96	246,70		ТТК №20А
Компот из чернослива	180	0,77	0,23	25,70	108,00		ТК №394 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>390</b>	<b>19,82</b>	<b>18,24</b>	<b>87,66</b>	<b>657,10</b>	<b>0,00</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1550</b>	<b>47,08</b>	<b>51,18</b>	<b>221,99</b>	<b>1602,02</b>	<b>66,72</b>	

День 6 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамины	Сборник рецептов
		белки	жиры	угл-ды			
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша кукурузная с маслом	200/5	6,00	7,00	28,00	199,00	0,22	ТТК №12Ц
Чай зеленый с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели 2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,30		№1 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>425</b>	<b>8,36</b>	<b>11,52</b>	<b>48,39</b>	<b>330,68</b>	<b>0,25</b>	
Фрукты свежие яблоко	100	0,40	0,40	10,00	45,20	10,00	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>10,00</b>	<b>45,20</b>	<b>10,00</b>	
	525	8,76	11,92	58,39	375,88	10,25	

ОБЕД							№21, Дели 2016 ТТК №139Ц
Салат из свежей капусты	50	0,70	2,50	4,50	43,50	16,00	
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками	200/15	3,25	3,00	16,00	104,00	5,80	
Котлеты рубленые из индейки паровые	70	10,80	3,14	9,00	108,00		
Макароны отварные	130	4,80	3,64	29,40	169,60		
Напиток из урюка	180	0,6	0,0	15,0	63		
Хлеб безглютеновый	30	1,44	0,32	14,4	66,24		
Итого:	675	21,59	12,63	88,30	553,84	21,80	
ПОЛДНИК							ТТК №9А №218 Дели 2016 ТТК №68
Булочки безглютеновые	25	3,60	15,00	20,00	229,00	0,00	
Рагу с индейкой	40/120	9,00	15,00	18,50	260,00	20,40	
Чай фруктовый	180/7	0,18	0,09	17,00	69,50		
Итого:	447	12,78	30,09	55,50	558,50	20,40	
ВСЕГО:	1647	43,13	54,64	202,19	1488,22	52,45	

День 7 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамины С	Сборник рецептов
		белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК							
Каша гречневая с маслом	200/5	5,89	5,42	25,84	176,00	0,21	ТТК №9Ц
Чай черный с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,30		№1 Дели2010
Итого:	425	8,25	9,94	46,23	307,68	0,24	
Фрукты свежие груша	100	0,60	0,43	14,00	62,30	7,00	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,60	0,43	14,00	62,30	7,00	
	525	8,85	10,37	60,23	369,98	7,24	
ОБЕД							
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	1,00	№34, Дели2016
Суп крестьянский с курицей	200/15	5,7	6,00	13,40	130	3,50	№62"Партнер"2014
Рыба, тушеная с овощами	80	12,00	7,00	2,20	120,00		№261 Дели 2016
Рис отварной	130	3,40	4,40	35,00	193,20		№201 Пермь 2001
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	0,13	№394, Дели 2016
Хлеб безглютеновый	30	1,44	0,32	14,4	66,24		
Итого:	685	23,84	20,26	87,20	627,04	4,63	
ПОЛДНИК							
Кондитерские изделия	10	5,00	12,00	40,00	288,00		
Салат из моркови с яблоками	50	0,37	2,00	4,30	37,00	0,80	№41Дели2016
Фрикадельки мясные припущенные	70	11,50	4,80	8,90	125,00	0,81	ТТК№26А
Рагу из овощей	130	2,00	6,00	13,65	117,00		№362 Дели2016
Напиток шиповника	180/5	0,6	0,3	6,5	31,1	90	ТТК № 59
Хлеб безглютеновый	20	1	0,21	9,6	44,3		
Итого:	475	20,47	25,31	82,95	642,40	91,61	
ВСЕГО:	1685	53,16	55,94	230,38	1639,42	103,48	

День 8 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	Витамины С	Сборник рецептов
		белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК							
Каша "Дружба" с маслом	200/5	5,20	7,10	23,20	177,50	0,21	ТТК №10Ц
Чай зеленый с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,30		№1 Дели2010
Итого:	425	7,56	11,62	43,59	309,18	0,24	
Фрукты свежие банан	100	0,72	0,36	17,00	74,12	10,00	№399Дели2010

Итого:	100	0,72	0,36	17,00	74,12	10,00	
	525	8,28	11,98	60,59	383,3	10,24375	
<b>ОБЕД</b>							
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,00	1,90	№42 Дели2016г
Борщ со свежей капустой, картофелем с мясными фрикадельками	200/15	3,00	5,90	18,80	140,30	6,36	№63 Дели 2016
Запеканка картофельная с мясом	150	11,13	8,20	25,54	220,50	4,00	№291 Дели2010
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	1,20	№ 390 Дели 2016
Хлеб безглютеновый	30	1,44	0,32	14,4	66,24		
Итого:	625	16,42	14,58	79,04	512,54	13,46	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Булочки безглютеновые	25	6,00	8,20	54,80	317,00	0,00	ТТК №1630 от 10.11.2021
Гречка с фаршем и овощами	130	6,50	9,10	27,00	216,00		
Компот из чернослива	180	0,77	0,23	25,70	108,00		ТК№394 Дели2016
Итого:	390	13,27	17,53	107,50	641,00	0,00	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1540</b>	<b>37,97</b>	<b>44,09</b>	<b>247,13</b>	<b>1536,84</b>	<b>23,70</b>	

День 9 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша кукурузная с маслом	200/5	6,00	7,00	28,00	199,00	0,22	ТТК №12Ц
Чай черный с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,30		№1 Дели2010
Итого:	425	8,36	11,52	48,39	330,68	0,25	
Фрукты свежие апельсин	100	1,00	0,00	8,10	36,40	60,00	№ 368 Дели 2010
Итого:	100	1,00	0,00	8,10	36,40	60,00	
<b>ОБЕД</b>							
Салат "Пестрый"	50	0,50	2,25	4,80	42,00	0,80	№31, справ.М2003
Щи со свежей капустой, картофелем	200	1,40	4,50	6,80	73,30	9,60	№73 Дели 2016 №108"Партнер"2014
Плов из отварной говядины	160	13,50	12,20	40,00	323,00	0,60	
Напиток из урюка	180	0,6	0,0	15,0	63		ТТК №68
Хлеб безглютеновый	30	1,44	0,32	14,4	66,24		
Итого:	640	17,44	19,30	81,00	567,04	11,00	
<b>ПОЛДНИК</b>							
Кондитерские изделия	10	5,00	5,50	8,00	102,00		ТТК№12А
Тефтели говядины (паровые)	70	10,80	7,24	9,60	147,00	2,00	ТК№321 Дели2011
Капуста тушеная	130	2,80	10,60	7,80	138,00	6,80	
Напиток шиповника	180/5	0,6	0,3	6,5	31,1	90	ТТК № 59
Хлеб безглютеновый	20	1	0,21	9,6	44,3		
Итого:	475	20,20	23,85	41,50	462,40	98,80	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1640</b>	<b>47,00</b>	<b>54,67</b>	<b>178,99</b>	<b>1396,52</b>	<b>170,05</b>	

День 10 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
<b>ЗАВТРАК</b>							
Каша рисовая с маслом	200/5	5,70	7,80	28,00	205,00	0,21	ТТК №11Ц
Чай зеленый с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,30		№1 Дели2010
Итого:	425	8,06	12,32	48,39	336,68	0,24	
Фрукты свежие груша	100	0,60	0,43	14,00	62,30	7,00	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,60	0,43	14,00	62,30	7,00	

ОБЕД	525	8,66	12,75	62,39	398,98	7,24375	
Салат витаминный	50	0,75	1,32	4,00	30,80	3,30	№15 Партнер 2009
Суп с крупой и картофелем с мясными фрикадельками	200/15	3,35	5,20	8,10	93,00	1,00	№86 Дели 2016
Котлеты "Аппетитные"	70	6,41	4,08	17,50	132,36		ТТК №71Ц
Макароны отварные	130	4,80	3,64	29,40	169,60		№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	0,13	№394, Дели 2016
Хлеб безглютеновый	30	1,44	0,32	14,4	66,24		
<b>Итого:</b>	<b>680</b>	<b>17,45</b>	<b>14,60</b>	<b>91,40</b>	<b>567,20</b>	<b>4,43</b>	
ПОЛДНИК							
Булочки безглютеновые	25	5,00	6,00	36,40	220,00	0,00	
Голубцы ленивые	160	15,45	13,01	16,96	246,70		ТТК№20А
Компот из сушеных яблок	180	0,39	0,02	12,50	44,50	6,40	ТК№394 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>390</b>	<b>20,84</b>	<b>19,03</b>	<b>65,86</b>	<b>511,20</b>	<b>6,40</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1595</b>	<b>46,95</b>	<b>46,38</b>	<b>219,65</b>	<b>1477,38</b>	<b>18,07</b>	
<b>ИТОГО за 10 дней:</b>	<b>15000,00</b>	<b>436,48</b>	<b>515,70</b>	<b>2024,37</b>	<b>14561,06</b>	<b>708,55</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 №11)

При составлении примерного 10-дневного меню предусмотрен усиленный полдник с включением блюд ужина.

3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:

3.1 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.

3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г

3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания  
Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.

3.4 Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4,2003

3.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.

3.6. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.

3.7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г

3.8. Техничко-технологические карты

4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:

говядина 1 категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);

сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные

рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)

яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.09(30% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.09 (20% отходы)

огурцы и помидоры свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой

сметана с массовой долей жира 15%

кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%