

(объем или вес, или баланс мажоран)														
Итого	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	3,20	дошк. 2016
	ОБЕД													
Салат из капустной калюсты	50	0,85	2,50	4,23	42,85	0,01	9,91	0,00	7,70	231,99	160,67	82,33	3,28	№47 СБ дошк. 2016
Рисовый десертный на курице	180/115	3,45	6,30	10,40	119,17	0,08	9,61	11,22	1,76	39,93	64,70	22,64	0,93	№81 СБ дошк. 2016
Бульон с куриной фрикаделькой, со сметаной	150/30	11,56	9,74	27,30	243,48	0,11	22,32	27,64	0,07	30,94	136,69	38,58	1,79	№308 СБ дошк. 2016
Запеканка картофельная с мясом птицы со сметанным соусом	180	0,54	0,09	27,18	111,24	0,00	0,99			14,13	14,67	3,02	0,33	№ 648, сб. тк. 2004
Кисель	45	2,97	0,54	17,82	89,10	0,08							1,76	табл. 6 стр. 144, Деш. + 2012
Итого:	661	19,37	20,25	86,92	695,84	0,27	42,83	28,86	10,16	320,04	444,24	167,73	8,09	
ПОЛДНИК														
Молоко кипяченое (молоко)	180	5,22	4,50	8,64	96,30	0,07	2,34	36,00	0,00	216,00	162,00	25,20	0,18	№419 СБ дошк. 2016
Кондитерское изделие печенье	20	1,28	3,36	13,70	90,20	0,02	0,00	24,00	0,20	4,60	13,00	2,00	0,16	
Итого:	200	7,70	8,85	37,20	256,46	0,09	2,34	60,00	0,20	220,60	175,00	27,20	0,24	
Уч. ланч с говядиной														
Чай с сахаром и лимонном	180/07	0,13	0,03	6,23	26,48	0,00	2,83	0,00	0,01	12,57	4,06	2,10	0,27	Согласно сб. тарифа ресторанов, кафе и кулинарии классиф. татарской кухни № 393 Деш. 2010
Итого:	293	13,33	14,96	62,53	408,77	0,09	2,83	0,00	0,01	12,57	4,06	2,10	0,27	
ВСЕГО:	1674,00	51,07	56,75	250,73	1728,08	0,52	60,12	177,72	11,17	900,70	888,35	246,03	11,85	

Наименование блюда и продуктов	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	В, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са	Р	Mg	Fe	Сторонн. реагенты
		белки жиры угле-ды												
		белки	жиры	угле-ды										
ЗАВТРАК														
Каша шиповая молочная с маслом сливочным	180/3	5,04	8,18	28,77	208,76	0,14			0,23	13,88	103,46	35,87	1,18	ТТК № 6Д
Чай с молоком/сахаром	180/6	2,67	2,27	10,34	72,70	0,04	1,20	18,00	0,00	117,77	83,52	13,86	0,32	№ 413 сб. дошк. 2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,29	4,50	15,49	111,60	0,03	0,00	20,00	0,56	6,90	21,00	3,90	0,37	№1 Деш. 2010
Итого:	404	10,21	12,88	54,60	373,93	0,21	1,20	38,00	0,79	138,54	207,98	53,63	1,87	
2 - ой ЗАВТРАК														
Сок	180	2,83	3,15	13,70	94,40	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	
Итого:	180	2,83	3,15	13,70	94,40	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52	
ОБЕД														
Салат из зеленого горошка к/с	50	1,49	2,59	3,13	41,80	0,05	5,50		1,20	10,73	29,98	10,40	0,34	№10 СБ дошк. 2016
Суп из овощей на курином бульоне с куриными фрикадельками со сметаной	180/117	3,14	6,52	7,92	108,55	0,06	7,64	11,22	1,72	36,41	52,79	17,37	0,72	ТТК 535 23.12.2020
Тефтели куриные с рисом и сметанно-томатном соусе	50/25	7,26	7,86	5,74	123,03	0,03	0,84	28,35	0,18	30,32	59,40	9,66	0,66	ТТК 608 от 09.04.2021
Вермишель отварная	130	4,90	0,58	27,66	135,46	0,05			0,67	9,70	32,21	7,47	0,74	№219 СБ дошк. 2016
Напиток из сухофруктов	180	0,60	0,08	28,81	119,52	0,01	0,65	0,00	0,46	29,23	21,10	15,71	0,63	№394 СБ дошк. 2016
Хлеб ржаной	45	2,97	0,54	17,82	89,10	0,0765			0,63	13,05	67,5	21,15	1,755	табл. 6 стр. 144, Деш. + 2012
Итого:	678	19,77	20,42	91,08	617,46	0,28	14,63	39,57	4,87	129,43	262,97	81,76	4,84	
ПОЛДНИК														
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, йогурт, напиток андофильный/ йогурт)	180	2,58	3,10	13,60	91,89	0,05	1,44	36,00	0,00	212,40	172,80	28,80	0,18	№420 СБ дошк. 2016
Булочка с сахаром	50	5,90	6,20	24,46	170,67	0,07	0,15	4,58	1,05	10,08	37,61	6,73	0,49	№442 СБ тк. 2017
Итого:	230	8,48	9,30	38,06	262,56	0,12	1,59	40,58	1,05	222,48	210,41	35,53	0,67	
УЖИН														
Запеканка творожная с ягодами соусом	120/30	13,34	14,53	49,10	418,50	0,07	0,36	88,80	0,01	180,23	258,48	29,89	1,12	№251, сб. дошк. 2016
Напиток из шиповника	180/6	0,61	0,25	18,68	79,38	0,0108	90	0	0,684	19,206	3,096	3,096	0,5706	№399 сб. дошк. 2016
Итого:	336	13,95	14,78	67,78	472,45	0,08	90,36	88,80	0,70	199,44	261,57	32,99	1,69	
ВСЕГО:	1828	55,34	60,23	265,23	1820,00	2,18	111,58	286,95	7,58	702,49	955,53	211,11	11,60	

Наименование блюда и продуктов	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	В, мг	С, мг	А, мг	Е, мг	Са	Р	Mg	Fe	Сторонн. реагенты
		белки жиры угле-ды												
		белки	жиры	угле-ды										
ЗАВТРАК														
Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	180/5	6,83	7,09	45,65	274,16	0,08	0,86	33,30	0,32	123,66	137,05	28,45	1,50	ТТК №2Д
Кефирный напиток с медом	180	2,85	2,41	14,35	90,54	0,04	1,17	18,00	0,00	113,20	81,00	12,60	0,12	№395 Деш. 2010
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,29	4,50	15,49	111,60	0,03	0,00	20,00	0,56	6,90	21,00	3,90	0,37	№1 Деш. 2010
Сыр порционный	10	2,63	2,66		34,33	0,00	0,07	21,00	0,04	100,00	60,00	5,50	0,07	№15 сб. тк. 2017
Итого:	410	11,33	12,16	54,80	379,70	0,16	2,10	92,30	0,92	342,76	299,05	50,45	2,06	
2 - ой ЗАВТРАК														
Фрукты свежие (объем или вес, или баланс мажоран)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00		0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	№386 СБ дошк. 2016
Итого:	100	0,40	0,40	9,80	47,00	0,03	10,00	0,00	0,20	16,00	11,00	9,00	2,20	
ОБЕД														
Капуста тушеная	60	1,22	2,21	4,73	46,20	0,02	10,25	0,00	1,17	35,25	24,41	12,51	0,50	№354 СБ дошк. 2016
Суп картофельный с клецками на мясном бульоне с мясом	180/10	5,92	3,76	13,59	121,66	0,09	4,20	15,16	1,23	25,59	79,50	21,81	1,13	№91,128 сб. дошк. 2016
Гуляш из отварной говядины	40/40	10,69	11,26	2,62	131,20	0,01	0,96			18,88	93,62	16,22	1,60	293 сб. дошк. 2016
Пюре Картофельное	140	2,86	4,48	19,08	128,10	0,13	16,93	0,00	0,17	34,51	80,82	25,90	0,94	№ 339 СБ дошк. 2016
Компот из свежих яблок	180	0,14	0,14	25,09	103,14	0,01	0,81	0,00	0,07	12,76	3,96	4,63	0,86	№390 СБ дошк. 2016

ВСЕГО														1647	51,60	57,66	257,44	1737,94	0,71	27,08	190,58	9,23	735,11	1025,82	237,12	14,31	
Наименование блюда и продуктов	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность Ккал	В,Мг	С,мг	А,мкг	Е,мг	Са	Р	Mg	Fe	Сборник рецептур													
		белки	жиры	угледы																							
ЗАВТРАК																											
Каша Геркулесовая молочная с маслом сливочным	180/5	7,46	9,52	33,83	251,91	0,16	0,86	36,72	0,53	133,90	210,54	63,74	1,55	ТТК №5/1													
Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,35	90,54	0,04	1,17	18,00	0,00	113,20	81,00	12,60	0,12	№395 Дес.м2010													
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,29	4,50	15,49	111,60	0,03	0,00	20,00	0,56	6,90	21,00	3,00	0,37	№1 Дес.м2010													
Итого:	480	11,32	12,05	54,58	377,85	0,23	2,03	74,72	1,09	254,00	312,54	80,24	2,04														
2 - ой ЗАВТРАК																											
Сок	180	2,83	3,15	13,70	94,40	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52														
Итого:	180	2,83	3,15	13,70	94,40	0,02	3,60	0,00	0,18	12,60	12,60	7,20	2,52														
ОБЕД																											
Салат из кукурузы с	60	1,73	3,71	4,82	39,58	0,06	5,38	0,00	1,70	11,20	34,67	11,72	0,39	№12 сб.дес.м2016													
Рассольник вегетарианский с куриными фрикадельками, со сметаной	180/11/7	3,45	6,63	9,96	117,51	0,07	6,20	5,22	1,72	27,02	54,49	19,30	0,81	№82 сб.дес.м2016													
Котлеты рыбные	70/3	8,56	7,60	10,31	144,36	0,04	0,22	15,62	3,55	31,15	115,49	26,78	1,01	№234 сб.дес.м2017													
Макаронные изделия отварные с овощами	130	4,48	5,19	24,72	163,28	0,06	2,35	0,00	2,72	16,83	44,10	15,03	0,89	№205 сб.дес.м2017													
Кусель	180	0,54	0,09	27,18	111,24	0,00	0,99			14,13	14,67	3,02	0,33	№6 сб.дес.м2011													
Хлеб ржаной	45	2,97	0,54	17,82	89,10	0,08			0,63	13,05	67,80	21,15	1,76	табл.6 стр.144,Дес.м2012													
Итого:	686	18,77	20,05	94,82	625,49	0,32	15,34	20,83	10,32	113,38	330,91	97,00	5,20														
ПОЛДНИК																											
Молоко кипяченое (молочко)	180	5,22	4,50	8,64	96,30	0,07	2,34	36,00	0,00	216,00	162,00	25,20	0,18	№119 сб.дес.м2016													
Кондитерское изделие печенье	20	1,28	3,36	13,70	90,20	0,02	0,00	24,00	0,20	4,60	13,00	2,00	0,16														
Итого:	200	7,69	8,58	37,19	256,58	0,09	2,34	60,00	0,20	220,60	175,00	27,20	0,34														
УЖИН																											
Каша гречневая с маслом и овощами	180	12,08	13,89	11,50	250,30	0,10	25,71	11,74	3,04	102,89	126,85	38,16	2,87	ТТК 647 от 24.08.2022													
Напиток из шпината	180/6	0,61	0,25	18,68	79,38	0,01	90,00	0,00	0,68	19,21	3,10	3,10	0,57	№399 сб.дес.м2016													
Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,50	0,03			0,33	6,00	19,50	4,20	0,33	табл.6 стр.144,Дес.м2012													
Итого:	396	14,12	14,38	62,80	428,58	0,14	115,71	11,74	4,05	128,69	149,45	45,46	3,77														
ВСЕГО:	1862	54,73	58,18	263,19	1782,90	0,81	139,03	167,29	15,84	738,68	980,50	257,09	13,87														
Итого за 10 дней	18280,50	533,72	587,02	2571,95	17728,27	9,02	642,31	2556,31	110,13	7787,76	10340,96	2493,38	138,75														

Примечание:
1. При рассмотрении среднесуточных норм, утвержденных 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 табличной заменой продуктов по белкам и углеводам (Приложение №1-4)
3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативы - технические документы:
1.1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., МогильныйМ.И. Москва Дес.м2010г.
1.2 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Тутельян В.А. Москва 2004 г.
1.3 Таблица удельного состава и калорийности российских продуктов питания Тутельян В.А., Москва Дес.м2012 г.
1.4 Справочник рецептур блюд для питания детей г. Москва, выпуск 4, 2003
1.5 Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010
1.6 Сборник рецептур на продуктивно питания для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Тутельян В.А., МогильныйМ.И. Москва Дес.м2016г.
3. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
говядина 1 категории упитанности;
сельскохозяйственная птица охлажденная потрошенная;
рыба мороженая крупная или средняя потрошенная без головы;
яйца куриные - рассчитаны условно при массе брутто 48г- массой нетто 40г;
маргарин - рассчитан по массе продуктов с1 0% (25% отхода) маргола, сметан - рассчитаны с 1.09 (20% отхода)
масло сливочное с массовой долей жира 72,5%
отруби соевые в банках без уксуса, с лимонной кислотой
сметана с массовой долей жира 15%
молочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%