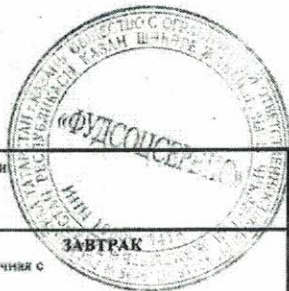


с 1.03.2024 года



Примерное 10-дневное меню
для организации питания детей в дошкольных учреждениях
с 12- часовым пребыванием от 1 года до 3 лет

День 1 -ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол-во (в гр)		Пищевые вещества			калорийность ккал	Витамины С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным	140/3			4,22	4,92	23,38	155,56	0,67	ТТК №7Д
Крупа рисовая		10	10						
Крупа пшеничная		7,5	7,5						
Молоко		75	75						
Вода		48	48						
Сахар		2	2						
соль иодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		3	3						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№114 Девч 2016
Кофейный напиток		2,5	2,5						
Сахар		6	6						
Молоко		90	90						
Вода		108	108						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 сб дошк Девч2016
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	359			8,99	11,69	42,29	296,73	1,84	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие(яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 дошк СБ
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Икра морковная	30			0,6	0,03	6,17	27,36	1,66	ТТК 125 от 26.02.2019
морковь		31,30	25,00						
лук репчатый		6,00	5,00						
томатная паста		4,00	4,00						
масло растительное		1,50	1,50						
сахарный песок		0,30	0,30						
соль иодированная		0,30	0,30						
Суп вермишелевый с картофелем с мясными фрикадельками	150/10			3,61	2,87	10,55	90,56	5,05	№103 СБ дошк 2016
говядина (жирное мясо б/к) или фарш говяжий		11,9	11,4						
Лук репчатый		11,97	11,4						
Лук репчатый		1,19	1						
Яйцо		0,96	0,8						
Вода для фарша		1	1						
соль иодированная		0,1	0,1						
фрикадельки			14,3						
масса готовых фрикадельек			10						
вермишель		6	6						
Картофель		60,00	45,00						
Морковь		7,50	6,00						
Лук репчатый		7,14	6,00						
Масло растительное		1,50	1,50						
соль иодированная		0,50	0,50						
Вода		105,00	105,00						
Котлеты рубленые из говядины	50			8,42	9,35	8,22	150,76	0,600	ТТК от 25.01.2023
говядина (жирное мясо б/к) или фарш говяжий		36,57	35						
или фарш говяжий		36,75	35						
лук репчатый		10,4	8,75						
Хлеб пшеничный		8,13	8,13						
Вода		5,2	5,2						
сухари пшеничные		2,8	2,8						
соль иодированная		0,4	0,4						
масса полуфабриката			62						
Масло растительное		0,60	0,60						
Каша гречневая вязкая с маслом сливочным	110/2			3,37	5,12	15,08	119,90		№ 305 сб инк 2017
Крупа гречневая		27,5	27,5						
Вода		88	88						
Масло сливочное		2	2						
соль иодированная		0,28	0,28						
Напиток из сухофруктов	150			0,50	0,07	17,34	57	0,54	2016
сухофрукты		12,75	12,50						
Сахар		5,00	5,00						

с 1.02.2014

Хлеб пшеничный	вода	15	152,00	152,00	1,14	0,12	7,38	35	0	134, Дели +
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		144, Дели +
Итого:		552,00			19,95	17,98	78,58	549,88	7,85	
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, катык)	кисломолочный напиток	150	155	150	4,35	3,75	6,00	75,00	1,05	2016
Кондитерское изделие	вафли	20	20,00	20,00	3,28	6,10	45,84	249,00		136, Дели
Итого:		170			7,63	9,85	51,84	324,00	1,05	
УЖИН										
Котлеты рыбные	рыба (минтай с/м БГ)	50	45,22	33	6,10	3,88	7,33	89,00	0,16	2016
	соль иодированная		0,5	0,5						
	хлеб пшеничный		9	9						
	молоко		12,60	12,60						
	сухари панировочные		5,00	5,00						
	масса полуфабриката			58,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
Пюре Картофельное	Картофель	120	136,80	102,60	2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	допик 2016
	Молоко		18,96	18,00						
	Масло сливочное		4,20	4,20						
	соль иодированная		0,45	0,45						
Чай с сахаром	чай весовой	150/5	0,4	0,4	0,05	0,02	5,02	20,08	0,02	допик
	Сахар		5	5						
	Вода		150	150						
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	134, Дели +
Итого:		345,00			10,12	7,90	38,54	265,88	14,71	
ВСЕГО:		1526,00			47,10	47,82	221,05	1483,50	35,45	

День 2-ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порция	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			кал ценность	Витамины	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	140/3			3,76	6,13	22,96	162,00		ГТК №1Д
		18	18						
		75	75						
		48	48						
		2	2						
		0,4	0,4						
		3	3						
Какао с молоком	180/6			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	Дели 2016
		2	2						
		6	6						
		110	110						
		80	80						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,23	5,69	12,92	115,67	0,04	№3 об допик 2016
		25	25						
		5,1	5						
		5	5						
Итого:	364			10,66	15,00	41,86	336,49	1,47	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок	125	125	125	1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	
Итого:	125			1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	
ОБЕД									
Салат из картофеля с соевыми огурцами	40			0,49	3,14	3,58	44,56	2,41	№23 об допик 2016
		21,84	12,00						
		21,92	16,00						
		10,24	8,00						
		2,40	2,00						
		2,00	2,00						
Борщ со свежей капустой, картофелем на курином бульоне, с куриными фрикадельками, со сметаной	150/10/7			2,66	5,26	7,69	94,08	6,43	№48 об допик 2016
		17,56	11,4						
		11,97	11,4						
		1,2	1						
		0,96	0,8						
		1	1						
		0,1	0,1						
			14,3						
			10						

2

	Каруста свежая		15,0	12,0						
	Картофель		15,96	12,0						
	Морковь		7,5	6,0						
	Лук репчатый		7,14	6,0						
	Свекла		30,72	24,0						
	Сахар		1,8	1,8						
	Масло растительное		3,0	3,0						
	соль иодированная		0,5	0,5						
	Бульон		120	120,0						
	Сметана		7,0	7,0						
	Томатная паста		0,8	0,8						
Фрикадельки куриные в молочном соусе		40/20			5,99	7,13	5,16	109,04	0,47	№ 305 сб доок 2016
	цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		45,6	29,3						
	Хлеб пшеничный		30,8	29,3						
	Хлеб пшеничный		7,3	7,3						
	Вода		9,0	9,0						
	соль иодированная		0,3	0,3						
	Масса полуфабриката			46,0						
	Масло растительное		0,6	0,6						
	Соус молочный:			20,0						
	Молоко		10,0	10,0						
	Масло сливочное		1,0	1,0						
	Мука пшеничная		1,0	1,0						
	Вода		10,0	10,0						
	Сахар		0,2	0,2						
	соль иодированная		0,2	0,2						
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным		110/3			4,17	2,66	23,45	134,38		№219 Сб доок 2016
	макаронные изделия		38,5	38,5						
	вода		231,0	231,0						
	соль иодированная		0,45	0,45						
	масло сливочное		3,0	3,0						
Компот из свежих яблок		150			0,12	0,12	11,00	46,05	0,68	2017
	яблоки свежие		27,4	24						
	сахар		5	5						
	вода		153	153						
Хлеб пшеничный		20	20	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	134,Дети +
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		144,Дети +
Итого:		585			17,26	18,89	74,58	544,41	9,99	
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык)		150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	2016
Булочка дорожная		35	155	150	2,37	2,94	14,75	112,35		доок 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 иодированная		0,21	0,21						
	дрожжи сухие		0,14	0,14						
	вода		10,70	10,70						
	масса полуфабриката для крошек			39,90						
	мука пшеничная		0,84	0,84						
	масло сливочное		0,70	0,70						
	масса крошки			1,40						
	смазки изделий		0,70	0,70						
Итого:		185			6,72	6,69	21,05	188,35	0,45	
УЖИН										
Запеканка творожная с повидлом		100/30			10,92	12,11	47,10	345,50	1,83	№ 251 сб доок 2016
	Творог		92,9	91,1						
	крупа манная		6	6						
	Яйно		4,8	4						
	Сахар		8	8						
	Сметана		4	4						
	Масло сливочное		4	4,0						
	Сухари пшеничные		4	4						
	соль иодированная		0,5	0,5						
	повидло		30,6	30						
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,02	Дети 2016
	чай весовой		0,8	0,8						
	Сахар		5	5						
	лимон		5,55	5						
	Вода		150,0	150,0						
Итого:		290			11,02	12,13	52,27	367,28	3,85	
ВСЕГО:		1549,00			47,65	55,12	200,39	1504,54	18,26	

с 1.03.24

День 3 - ий

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			каля ценность Ккал	Витамины С	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	140/4			5,32	5,60	35,51	213,96	0,67	ТТК № 2Д
Крупа кукурузная		18	18						
Молоко		70	70						
Вода		53	53						
Сахар		2	2						
соль иодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		4	4						
Чай с молоком, сахаром	170/6			2,74	2,15	10,00	70,41	1,25	№ 413 сб.доки 2016
чай весовой		0,45	0,45						
Сахар		6	6						
Молоко		82	80						
Вода		90	90						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 сб.доки Дени2016
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	350			9,97	12,10	58,43	382,87	1,92	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие(яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 доки СБ
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Салат из припущенной моркови с яблоками	40			0,43	0,07	3,45	16,16	1,86	№27 сб.доки 2016
морковь		38,12	30,50						
яблока свежие		11,40	10,00						
сахар		2,00	2,00						
Суп картофельный с горохом на мясном бульоне, с мясом	150/10			6,10	3,54	9,97	103,78	3,50	СБ доки 2016 №87
говядина б/к (лопатка)		16	16						
мясо отварной говядины			10						
Картофель		40,00	30						
Горох колотый		12,15	12						
лук репчатый		7,2	6						
Морковь		9,6	7,5						
соль иодированная		0,5	0,5						
Масло растительное		3	3						
Бульон		105	105						
Плов из говядины	150			15,30	14,33	24,38	297,00	0,26	2017
говядина б/к (лопатка)		38,40	38,40						
мясо отварной говядины			24,00						
масло сливочное		5,00	5,00						
Лук репчатый		8,93	7,50						
Морковь		12,50	10,00						
Крупа рисовая		32,00	32,00						
вода		65,00	65,00						
соль иодированная		0,50	0,50						
масла гарнира			126,00						
Компот из урюка	150			0,33	0,02	10,83	44,85	0,00	№394 СБ доки 2016
урюк		15,30	15,00						
мясо отварных сухофруктов			24,0						
Вода		152,00	152,00						
сахар		5,0	5,0						
Хлеб пшеничный	20	20,0	20,0	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	134, Дени +
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		144, Дени +
Итого:	555			25,99	18,53	72,33	578,09	5,62	
ПОЛДНИК									
Молоко кипяченое (молоко)	150			4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	2016
молоко		158	150						
Кондитерское изделие	20	20,00	20,00	1,28	3,36	13,70	90,20		136, Дени
печенье									
Итого:	170			5,99	7,44	29,92	200,50	1,95	
УЖИН									
Фрикадельки рыбные отварные	50			8,38	1,77	0,71	55,00	0,83	№275 сб доки 2016
рыба (мелкая с/м БГ) или фарш рыбный		51,30	37,50						
хлеб пшеничный		39,38	37,50						
хлеб пшеничный		10,00	10,00						
яйцо		6,00	5,00						
масло сливочное		1,60	1,60						
соль иодированная		0,10	0,10						
вода питьевая		7,50	7,50						
масса полуфабриката фрикаделек			60,00						

4

Картофель тушёный с овощами в соусе	120			2,61	10,07	18,12	172,80	15,97	№144 сб.ок 2016
Картофель		146,30	110,00						
масло растительное		4,50	4,50						
Лук репчатый		7,20	6,00						
Морковь		10,63	8,50						
соль иодированная		0,34	0,34						
соус			20,00						
сметана		5,00	5,00						
Мука пшеничная		1,50	1,50						
вода		15,00	15,00						
соль иодированная		0,16	0,16						
Напиток из шиповника	150/5			0,5	0,2	12,23	52,5	75	2016
шиповник		15,3	15						
сахар		5	5						
вода		150	150						
Хлеб пшеничный	20	20	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	134, Дели +
Итого:	345			13,01	12,20	40,91	327,30	91,80	
ВСЕГО:	1520			55,36	50,67	211,39	1535,76	111,29	

День 4 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			калорийность Ккал	Витамин С	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша ячневая молочная с маслом сливочным	140/3			5,08	4,78	27,39	173,76	0,67	ТТК №10Д
Крупа ячневая		17,5	17,5						
Молоко		70	70						
Вода		53	53						
Сахар		2	2						
соль иодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		3	3						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№114 Дели 2016
Кофейный напиток		2,5	2,5						
Сахар		6	6						
Молоко		90	90						
Вода		108	108						
Бутерброд с маслом сливочным, с повидлом	25/5/10			1,98	4,38	14,82	106,70	0,16	
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное повидло		5	5						
		10	10						
Итого:	369			9,91	11,57	48,19	323,13	2,00	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок	125	125	125	1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	сборник
Итого:	125			1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	
ОБЕД									
Салат из зеленого горошка к/с	30			0,89	1,56	1,88	25,08	3,60	№10 СБ.допк 2016
зеленый горошек к/с		48,10	28,80						
масло растительное		1,50	1,50						
Суп картофельный с пшеничной крупой на курином бульоне, с мясом птицы	150/10			3,52	3,48	7,30	77,65	5,00	№86 сб.допк 2016
цельнозерновые хлопья с/м		24,3	23,0						
масса отварной мякоти птицы			10,0						
крупка пшеничная		9	9						
картофель		60	45						
Морковь		7,5	6						
Лук репчатый		7,14	6						
Масло растительное		1,5	1,5						
соль иодированная		0,5	0,5						
Бульон		105,0	105,0						
Птица, тушёная в соусе с овощами	-150			13,34	10,37	12,90	198,00	8,71	№319 СБ.допк 2016
цельнозерновые хлопья с/м		73,14	69,0						
масса отварной мякоти птицы			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 йодированная		0,6	0,6						
	масса овоней с соусом			120,0						
Компот из яблок и яблок		150			0,29	0,10	21,77	89,96	0,00	ТТК
	яблоки свежие		13,68	12,0						
	яблоч		7,65	7,5						
	масса отварных сухофруктов			12,0						
	Вода		152	152,0						
	сахар		5	5						
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		144, Дели +
Итого:		535			20,36	15,93	57,71	459,99	17,31	
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток		150			4,35	3,75	6,00	75,00	1,05	2016
(кефир, ряженка, хатык)	кисломолочный напиток		152,00	150,00						
Кондитерское изделие	печенье	20	20,00	20,00	1,28	3,36	13,70	90,20		136, Дели
Итого:		170			5,63	7,11	19,70	165,20	1,05	
УЖИН										
Омлет натуральный с сыром		130			8,10	12,11	30,90	253,70	0,28	№229, с6 доик 2016
	яйцо		102	85						
	молоко		51	51						
	сыр		13,26	13						
	масло сливочное		2,6	2,6						
	соль йодированная		0,3	0,3						
	масса готового омлета			130						
Чай с сахаром		150/5			0,05	0,02	5,02	20,08	0,02	доик
	чай весовой		0,4	0,4						
	Сахар		5	5						
	Вода		150	150						
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	134, Дели +
Итого:		310			10,05	12,33	48,22	332,53	0,30	
ВСЕГО:		1509			47,94	49,33	184,45	1348,86	23,16	

День 5 -ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Суп молочный с геркулесовой крупой	180			2,67	3,22	5,53	64,08	0,59	№101, с6 доик 2016
		11,00	11,00						
		1,40	1,40						
		126,00	126,00						
		54,00	54,00						
		1,80	1,80						
		0,80	0,80						
Какао с молоком	150/5			3,06	2,66	4,99	48,86	1,19	№416 Дели 2016
		1,7	1,7						
		5	5						
		90	90						
		67	67						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,23	5,69	12,92	115,67	0,04	№3, с6 доик 2016
		25	25						
		5,1	5						
		5	5						
Итого:	370			8,96	11,56	23,44	228,60	1,82	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие(яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№286 доик СБ
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Салат из свеклы отварной	30			0,42	1,80	2,48	27,84	2,00	№52 с6 2017
		36,36	28,50						
		1,50	1,50						
Рассольник домашний на курином бульоне, с куриными фрикадельками, со сметаной	150/11/5			2,88	5,25	8,66	99,31	8,01	№81 с6 доик 2016
		19,25	12,54						
		13,17	12,54						
		1,32	1,10						
		1,06	0,88						
		1,10	1,10						
		0,11	0,11						
			11,00						
		59,85	45						
		15	12						
		7,5	6						

1.03.24

	Лук репчатый		7,2	6						
	Масло растительное		3	3						
	огурцы соленые		16,38	9						
	соль иодированная		0,5	0,5						
	бульон		105,00	105,00						
	Сметана		5,00	5,00						
Закуска картофельная с мясом птицы со сметанным соусом		130/20			9,93	8,14	23,31	206,57	19,35	№308 СБ.домк. 2016
	шпикета-бройлеры с/м или фарш куриный		52,36	34,00						
	масло сливочное		35,70	34,00						
	масло готового куриного фарша		2,40	2,40						
	Картофель			26,00						
	масса отварного протертого картофеля		165,60	124,5/120,4						
	Лук репчатый			118,00						
	Масло растительное		10,80	9,00						
	масла припущенного лука		1,60	1,60						
	Масло сливочное			6,50						
	соль иодированная		1,60	1,60						
	сухари панировочные		0,70	0,70						
	масса полуфабриката		2,40	2,40						
	Соус:			153,00						
	Сметана		5,00	5,00						
	Мука пшеничная		1,30	1,30						
	вода		15,00	15,00						
	Соус сметанный			20,00						
Кисель		150			0,45	0,08	13,50	62,70	0,83	ТТК
	Кисель-концентрат		17,5	17,5						
	Сахар		5,0	5,0						
	вода		150,0	150,0						
Хлеб ржаной		40	40	40	2,64	0,48	15,84	79,20		144, Дели +
Итого:		536			16,32	15,75	63,79	475,62	30,19	
ПОЛДНИК										
Молоко кипяченое (молоко)	молоко	150	158	150	4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	2016
Кондитерское изделие	печенье	20	20	20	1,28	3,36	13,71	90,20		
Итого:		170			5,86	7,44	21,29	175,20	1,95	
УЖИН										
Эчпочмак с говядиной		75			9,90	11,20	43,00	310,72		сборника
	мука пшеничная		23,25	23,25						
	в том числе на подпыл		0,75	0,75						
	яйцо		2,34	1,95						
	масло сливочное		1,95	1,95						
	сахарный песок		0,75	0,75						
	молоко		9,40	9,40						
	дрожжи сухие		0,23	0,23						
	соль иодированная		0,30	0,30						
	масса теста			37,50						
	фарш:									
	говядина б/к (попатка)		17,00	17,00						
	картофель		29,30	22,00						
	Лук репчатый		7,80	6,50						
	Масло сливочное		3,40	3,40						
	соль		0,40	0,40						
	масса фарша			49,00						
	яйцо для смазки изделий		1,44	1,20						
	масло растительное для смазки листов		0,23	0,23						
	масса готового эч-почмака			75,00						
	масло растительное для смазки изделий		0,75	0,75						
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,02	Дели2016
	чай весовой		0,4	0,4						
	Сахар		5	5						
	лимон		5,55	5						
	Вода		150,0	150,0						
Итого:		235			10,00	11,22	48,17	332,50	2,02	
ВСЕГО:		1411			41,54	46,37	166,49	1258,93	45,98	

2 недели

День 6 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			кал	Витамины	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша пшеница молочная с маслом сливочным	140/4			3,94	7,57	22,40	173,36	0,00	ТТК №6Д

24

с 1.03.24

	Крупа пшено		17,7	17,7						
	Молоко		70	70						
	Вода		53	53						
	Сахар		2	2						
	соль иодированная		0,4	0,4						
	Масло сливочное		4	4						
Чай с молоком, сахаром		170/6			2,74	2,15	10,00	70,41	1,25	2016
	чай весовой		-0,45	0,45						
	Сахар		6	6						
	Молоко		82	80						
	Вода		90	90						
Бутерброд с маслом сливочным		25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 сб допк Дели2016
	Батон нарезной		25	25						
	Масло сливочное		5	5						
Итого:		350			8,59	14,08	45,32	342,27	1,25	
2 - ой ЗАВТРАК										
Сок		125	125	125	1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	сборника
Итого:		125			1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	
ОБЕД										
Салат картофельный с морковью и кукурузой к/с		40			1,20	2,54	9,48	65,68	2,50	№37, № 102017
	картофель		23,94	18,00						
	кукуруза к/с		16,70	10,00						
	морковь		12,50	10,00						
	Масло растительное		2,40	2,40						
	соль йодированная		0,20	0,20						
Суп из овощей на курином бульоне, с мясными фрикадельками, со сметаной		150/11/5			3,28	5,03	5,75	86,82	6,36	ТТК 535 23.12.2020
	говядина (котлетное мясо б/к) или фарш говяжий		13,1	12,54						
	Лук репчатый		1,32	1,1						
	Яйцо		1,06	0,88						
	Вода для фарша		1,1	1,1						
	соль иодированная		0,11	0,11						
	масса готовых фрикаделек			11						
	картофель		57,19	43						
	капуста свежая		23,75	19						
	морковь		9,4	7,5						
	Лук репчатый		9,6	8						
	Масло растительное		3	3						
	соль иодированная		0,6	0,6						
	Вода		112,5	112,5						
	Сметана		5	5						
Ежики куриные в сметанно-томатном соусе		40/20			4,63	4,99	3,54	77,42	0,09	ТТК 748 от 03.10.2022
	цыпленок - бройлеры с/м или фарш куриный		39,10	25,40						
	вода		26,67	25,40						
	крупа гречневая		4,00	4,00						
	крупа гречневая		4,70	4,70						
	масса отварной рассоленной гречневой каши			10,00						
	Лук репчатый		14,40	12,00						
	Масло растительное		2,00	2,00						
	масса припущенного лука			6,00						
	соль иодированная		0,20	0,20						
	мука пшеничная		2,80	2,80						
	масса полуфабриката			48,00						
	соус сметанно- томатный:			20,00						
	сметана		5,00	5,00						
	мука пшеничная		1,50	1,50						
	вода		15,00	15,00						
	томатная паста		0,80	0,80						
	соль йодированная		0,16	0,16						
Вермишель отварная		110			4,15	0,49	23,41	114,62		допк.2016
	вермишель		38,5	38,5						
	вода		231	231						
	соль иодированная		0,3	0,3						
	масло сливочное		1,7	1,7						
Напиток из сухофруктов		150			0,50	0,07	17,34	73,33	0,54	2016
	сухофрукты		12,75	12,50						
	Сахар		5,00	5,00						
	вода		152,00	152,00						
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		144, Дели +
Итого:		561			16,07	13,54	73,38	487,17	9,49	

8

с 1.03.24

ПОЛДНИК									
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, йогурт)	150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	2016
Булочка с сахаром	35	155	150	2,66	4,20	18,42	95,67	0,11	2017
Мука пшеничная		21	21						
Мука пшеничная на подпыл		0,75	0,75						
Сахарный песок		2,73	2,73						
масло сливочное		1	1						
Яйцо		2,04	1,7						
Дрожжи сухие		0,18	0,18						
Молоко		9,1	9,1						
Соль йодированная		0,2	0,2						
Вода		8,26	8,26						
Масса полуфабриката			41						
Яйцо (на смазку изделий) листов		1	0,84						
		0,7	0,7						
Итого:	185			7,01	7,95	24,72	171,67	0,56	
УЖИН									
Запеканка творожная с повидлом	100/30			10,92	12,11	47,10	345,50	1,83	№ 251 сб док 2016
Творог		92,9	91,1						
крупа манная		6	6						
Яйцо		4,8	4						
Сахар		8	8						
Сметана		4	4						
Масло сливочное		4	4,0						
Сухари панировочные		4	4						
соль йодированная		0,5	0,5						
повидло		30,6	30						
Напиток из шиповника	150/5			0,50	0,20	12,23	52,50	75	2016
шиповник		15,3	15						
сахар		5	5						
вода		150	150						
Итого:	285			11,42	12,31	59,33	398,00	76,83	
ВСЕГО:	1506			45,08	50,28	213,38	1467,11	90,63	

День 7 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			кля ценность Ккал	Витамины С	Сборник рецептур
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	140/3			5,31	4,87	35,49	207,36	0,67	ТТК № 2Д
Крупа кукурузная		18	18						
Молоко		70	70						
Вода		53	53						
Сахар		2	2						
соль йодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		3	3						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№414 Дели 2016
Кофейный напиток		2,5	2,5						
Сахар		6	6						
Молоко		90	90						
Вода		108	108						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,915	4,355	12,92	98,5		№1 сб док Дели 2016
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
Сыр порционный	10	10,2	10	2,63	2,66		34,33	0,07	шк 2017
Итого:	369			12,71	14,29	54,40	382,87	1,91	
2 - ой ЗАВТРАК									
Фрукты свежие (яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 док СВ
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	
ОБЕД									
Салат из белокочанной и морской капусты	40			0,64	1,65	2,28	26,60	13,20	№22, сб док 2016
капуста свежая		25	20,00						
масса пропаренной капусты			18,00						
яблоки		11,4	10,00						
капуста морская		1,74	1,74						
масса отварной морской капусты			10,80						
масло растительное		1,7	1,70						
Суп картофельный с клецками на мясном бульоне с мясом	150/10			4,94	3,13	11,33	101,38	3,50	№91,289 сб док 2016
говядина б/к (пюпитка)		16,0	16,0						
масса отварной говядины			10,0						
картофель		66,6	50						

9

	Морковь		7,5	6						
	Лук репчатый		7,2	6						
	Масло растительное		1,5	1,5						
	соль йодированная		0,5	0,5						
	бульон		112,5	112,5						
	клецки:			15						
	мука пшеничная		4,6	4,6						
	Масло сливочное		0,5	0,5						
	айс		1,6	1,32						
	вода		7,3	7,3						
	соль йодированная		0,1	0,1						
	масса теста			13,5						
	масса готовых клецек			15						
Гуляш из отварной говядины		30/30			8,02	8,45	1,96	98,40	0,72	293 сб донк 2016
	говядина (попатка б/к)		42,00	42,00						
	соль йодированная		0,30	0,30						
	масса отварной говядины			30,00						
	морковь		13,13	10,50						
	Лук репчатый		6,36	5,30						
	томатная паста		0,90	0,90						
	масло растительное		2,00	2,00						
	вода		22,50	22,50						
	мука пшеничная		1,50	1,50						
Пюре Картофельное		120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	донк 2016
	Картофель		136,80	102,60						
	Молоко		18,96	18,00						
	Масло сливочное		4,20	4,20						
	соль йодированная		0,45	0,45						
Компот из свежих яблок		150			0,12	0,12	11,00	46,05	0,68	2017
	яблоки свежие		27,40	24,00						
	сахар		5,00	5,00						
	вода		153,00	153,00						
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		144, Дели +
Итого:		565			18,47	17,61	56,78	451,53	32,63	
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, заквас)		150			4,35	3,75	6,00	75,00	1,05	2016
Кондитерское изделие	мармелад	10	10	10	1,09		15,28	83	0	198, Дели +
Итого:		160			5,44	3,75	21,28	158,00	1,05	
УЖИН										
Биточки рубленные из рыбы		50			6,10	3,88	7,34	89,00	0,16	ТТК №3
	рыба (минтай с/м БГ) или фарш рыбный		51,0	37,5						
	Крупа манная		1,30	1,3						
	айс		0,90	0,75						
	Лук репчатый		11,10	9,30						
	вода		7,00	7,0						
	соль йодированная		0,4	0,4						
	сахар		0,1	0,1						
	сахари панировочные		5,0	5,0						
	Масло растительное		1,3	1,3						
	Масса полуфабриката			59,0						
Каша гречневая рассычатая с овощами с маслом оливочным		110/2			5,78	2,89	25,93	150,33	0,44	№180, сб донк 2016
	крупа гречневая		47,6	47,6						
	вода питьевая		71,0	71,0						
	соль йодированная		0,25	0,25						
	масла ваши			100,0						
	морковь		16,5	13,2						
	лук репчатый		2,0	1,7						
	масла каши с овощами			110,0						
	масло сливочное		2,0	2,0						
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,02	Дели 2016
	чай листовый		0,8	0,9						
	Сахар		5	5						
	лимон		5,55	5						
	Вода		150	150						
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	134, Дели +
Итого:		347			13,88	6,99	50,74	319,87	2,62	
ВСЕГО:		1541			50,90	43,05	192,99	1359,27	48,21	

День 8 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			кал	Витамины	Сборник рецептов
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									

Каша манная молочная с маслом сливочным	140/3			4,24	4,60	22,61	149,26	0,82	ГТК №4Д
Крупа манная		18,00	18,00						
Молоко		123,00	123,00						
Сахар		2,00	2,00						
соль иодированная		0,40	0,40						
Масло сливочное		3,00	3,00						
Какао с молоком	180/6			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	Дети 2016
Какао-порошок		2	2						
Сахар		6	6						
Молоко		110	110						
Вода		80	80						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,23	5,69	12,92	115,67	0,04	№3, сб доиск 2016
Батон нарезной		25	25						
Сыр		5,1	5						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	364			11,14	13,47	41,52	323,75	2,29	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок	125	125	125	1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	№384 доиск СБ
Итого:	125			1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	
ОБЕД									
Икра морковная	30			0,6	0,03	6,17	27,36	1,66	118, 122 ОТ 26.02.2010
морковь		31,30	25,00						
лук репчатый		6,00	5,00						
томатная паста		4,00	4,00						
масло растительное		1,50	1,50						
сахарный песок		0,30	0,30						
соль иодированная		0,30	0,30						
Щи со свежей капустой с картофелем на курином бульоне, с куриными	150/11/5			2,68	5,16	5,79	84,46	9,60	№73, сб доиск 2016
цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		19,25	12,54						
Лук репчатый		13,17	12,54						
Яйцо		1,32	1,1						
Вода для фарша		1,06	0,88						
соль иодированная		1,1	1,1						
масла готовых фрикаделек		0,11	0,11						
Капуста свежая			11						
Картофель		37,5	30						
Морковь		23,94	18						
Лук репчатый		7,5	6						
Масло растительное		7,14	6						
соль иодированная		3	3						
вода		0,5	0,5						
Сметана		120	120						
Биточки "Домашние"	50			7,61	11,07	7,66	161,00	0,52	проработки от
цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		60,68	39,4						
морковь		41,4	39,4						
Лук репчатый		11,75	9,4						
соль иодированная		12,6	10,5						
яйцо		0,4	0,4						
Мука пшеничная		0,6	0,5						
масло растительное		3,75	3,75						
Рис отварной рассыпчатый с маслом сливочным	110/2			2,66	4,62	27,55	162,47		№304 сб иск 2017
Крупа рисовая		39,60	39,60						
соль иодированная		0,40	0,40						
Вода питьевая		240,00	240,00						
Масло сливочное		2,00	2,00						
Компот из урюка	150			0,33	0,02	10,83	44,85	0,00	2016
урюк		15,30	15,00						
масса отварных сухофруктов			24,0						
Вода		152,00	152,00						
сахар		5,0	5,0						
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		144, Дети +
Итого:	543			16,19	21,32	71,86	549,44	11,78	
ПОЛДНИК									
Молоко кипяченое (молоко)	150	158	150	4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	2016
Кондитерское изделие	20	20,00	20,00	1,28	3,36	13,70	90,20		136, Дети
Итого:	170			5,86	7,44	21,28	175,20	1,95	
УЖИН									
Омлет натуральный	130			9,07	12,11	34,96	256,67	0,22	доиск 2016
яйцо		84	70						
молоко		65	65						
масса омлетной смеси			135						

с 1.03.24

Чай с сахаром	масло сливочное	2	2	0,05	0,02	5,02	20,08	0,02	дожк Дели
	соль иодированная	0,3	0,3						
	масса готового ошлета		130						
	чай весовой	0,4	0,4						
	Сахар	5	5						
Хлеб пшеничный	Вода	150	150	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	134, Дели +
		25	25,00						
		25,00	25,00						
Итого:	310			11,02	12,33	52,28	335,50	0,24	
ВСЕГО:	1512			46,20	56,96	197,57	1451,90	18,76	

День 9-ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			кал ценность	Витамины	Сборник рецептур	
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды				
ЗАВТРАК										
Каши пшеничная молочная с маслом сливочным	140/3			6,02	4,84	30,97	191,96	0,67	ТТК №9Д	
		Крупа пшеничная	18							18
		Молоко	70							70
		Вода	53							53
		Сахар	2							2
		соль иодированная	0,4							0,4
Чай с молоком, сахаром	180/6	Масло сливочное	3	3	2,67	2,27	10,34	72,70	1,20	№ 413 сб дожк 2016
		чай весовой	0,45	0,45						
		Сахар	6	6						
		Молоко	92	90						
		Вода	90	90						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 сб дожк Дели 2016	
		Батон нарезной	25							25
		Масло сливочное	5							5
Итого:	359			10,60	11,46	54,23	363,16	1,87		
2 - ой ЗАВТРАК										
Фрукты свежие (яблоки)	100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 дожк СБ	
Итого:	100			0,40	0,40	9,80	47,00	10,00		
ОБЕД										
Огурцы соленые порционно	30			0,94	2,66	1,16	32,33	1,67	№70 сб аж 2017	
		огурцы соленые	54,60							30,00
Суп-даalia домашняя на курином бульоне, с мясом птицы	150/10			3,88	5,18	7,01	95,65	0,54	№94 сб дожк 2016	
		цзыпята-бройлеры с/м	24,4							23,0
		масса отварной мякоти птицы								10,0
		Мука пшеничная	11,3							11,3
		Яйцо	3,6							3
		вода	2,1							2,1
		Соль	0,2							0,2
		Масса далии								12
		Морковь	7,5							6
		Лук репчатый	7,14							6
		Масло растительное	3							3
		Бульон	143							143
		Соль	0,5							0,5
Жаркое из отварной птицы по-домашнему	150			13,89	15,51	14,21	252,86	5,79	ТТК 580а от 24.06.2020	
		цзыпята - бройлеры с/м	80,5							76
		масса готовой мякоти птицы								33
		картофель	144,7							108,8
		лук репчатый	11,3							9,4
		морковь	5,9							4,7
		Масло сливочное	3,8							3,8
		соль йодированная	0,60							0,6
		вода питьевая	18,8							18,8
Наниток из сухофруктов	150			0,50	0,07	17,34	73,33	0,54	2016	
		сухофрукты	12,75							12,5
		Сахар	5,00							5,0
		вода	152,0							152,0
Хлеб ржаной	35	35,0	35,0	2,31	0,42	13,86	69,30		144, Дели +	
Итого:	525			21,51	23,83	53,58	523,47	8,54		
ПОЛДНИК										
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык)	150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	2016	
		кисломолочный напиток	152,00							150,00
Кондитерское изделие	20	20,00	20,00	1,28	3,36	13,70	90,20		136, Дели	
Итого:	170			5,63	7,11	20,00	166,20	0,45		

12

с. 1.03.24
С. 1.03.24

УЖИН										
Ватрушка с творогом		75			9,87	11,14	43,04	310,72	0,04	2017
	мука пшеничная		39,75	39,75						
	Яйцо куриное		2,52	2,10						
	Масло сливочное		1,80	1,80						
	вода питьевая		16,00	16,00						
	сахарный песок		2,10	2,10						
	дрожжи сухие		0,30	0,30						
	соль иодированная		0,60	0,60						
	мука пшеничная		1,80	1,80						
	творог		30,00	29,25						
	Яйцо куриное		1,62	1,35						
	сахарный песок		1,65	1,65						
	мука пшеничная		1,35	1,35						
	Яйцо куриное		1,8	1,5						
	Масло растительное		0,3	0,3						
	Масло растительное		0,3	0,3						
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,02	Дети 2016
	чай весовой		0,8	0,8						
	Сахар		5	5						
	лимон		5,55	5						
	Вода		150	150						
Итого:		235			9,97	11,16	48,21	332,50	2,06	
ВСЕГО:		1389			48,12	53,96	185,82	1432,33	22,92	

День 10 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	Пищевые вещества			ккал ценность	Витамины С	Сборник рецептов
				белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК									
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	5,99	42,67	1,17	№414 Дети 2016
		2,5	2,5						
		6	6						
		90	90						
		108	108						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 сб. допк Дети 2016
		25	25						
		5	5						
Итого:	359,00			10,55	13,04	45,20	326,83	1,84	
2 - ой ЗАВТРАК									
Сок	125	125	125	1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	сборника
Итого:	125			1,99	2,40	10,63	68,00	2,50	
ОБЕД									
Салат из свеклы с сыром	40			2,06	3,63	2,85	52,28	1,85	№32 СБ. допк 2016
		41,50	41,50						
			32,40						
		6,12	6,00						
		2,00	2,00						
Рассольник Ленинградский с куриными фрикадельками, со сметаной	150/11/6			2,86	5,40	8,27	96,58	5,16	№82 сб. допк 2016
		19,25	12,54						
		13,17	12,54						
		1,32	1,1						
		1,06	0,88						
		1,1	1,1						
		0,11	0,11						
			15,73						
			11,00						
		66,5	50,0						
		6	6						
		7,5	6,00						
		3,57	3						
		2,00	2,00						
		18,2	10						
		0,5	0,5						
		114	114						

С 1.09.20

Котлеты рыбные с мясом сливочным	Сметана	50/2	6	6	6,12	5,33	7,37	102,20	0,16	№234 с/м шк 2017
	рыба (минтай с/м БГ)		45,22	33						
	соль йодированная		0,5	0,5						
	хлеб пшеничный		9	9						
	молоко		13,00	13,00						
	судари панфиловиче		5,00	5,00						
	масса полуфабриката			58,00						
	масло растительное		2,00	2,00						
	Масло сливочное		2,00	2,00						
Макаронные изделия отварные с овощами		110			3,79	4,39	20,92	138,16	1,99	№205 с/м шк 2017
	макаронные изделия		30,00	30,00						
	соль йодированная		0,40	0,40						
	морковь		16,25	13,00						
	Лук репчатый		12,00	10,00						
	томатная паста		3,00	3,00						
	Масло растительное		4,00	4,00						
Кисель		150			0,45	0,08	13,50	62,70	0,83	ТТК
	Кисель-концентрат		17,50	17,50						
	Сахар		5,00	5,00						
	вода		150,00	150,00						
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,86	69,30		144, Дели + 2012
Итого:		554			17,59	19,25	66,77	521,22	9,99	
ПОЛДНИК										
Молоко кипяченое (молоко)	молоко	150			4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	2016
Кондитерское изделие	печенье	20	20	20	1,28	3,36	12,85	90,20		
Итого:		170			5,86	7,44	20,43	175,20	1,95	
УЖИН										
Капуста тушеная с мясом		150			11,39	5,94	9,72	143,61	21,43	ТТК 647 от 24.08.2022
	говядина (котлетное мясо б/к)		39,20	37,50						
	ини фарш говяжий		39,50	37,50						
	продукта			30,00						
	капуста свежая		150,00	120,00						
	вода питьевая		24,00	24,00						
	масса тушеной капусты			95,30						
	лук репчатый		9,75	8,20						
	Масло растительное		5,00	5,00						
	масса пассерованного лука			4,50						
	мука пшеничная		3,00	3,00						
	масса соуса			15,00						
	вода		15,00	15,00						
	морковь		1,25	1,00						
	лук репчатый		0,36	0,30						
	Масло растительное		0,20	0,20						
	мука пшеничная		0,70	0,70						
	масло сливочное		0,70	0,70						
	томатная паста		0,90	0,90						
	соль йодированная		0,15	0,15						
	сахарный песок		0,15	0,15						
	масса готового соуса			15,00						
	масса тушеной капусты с мясом			150,00						
Напиток из шиповника	шиповник	150/5	15,3	15	0,50	0,20	12,23	52,50	75,00	2016
	сахар		5	5						
	вода		150	150						
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	154, Дели +
Итого:		325			13,41	6,30	31,79	243,11	96,43	
ВСЕГО:		1533,00			49,40	48,43	174,81	1334,36	112,71	
ИТОГО за 10 дней		14996,00			479,28	502,00	1948,35	14176,56	527,37	
Итого в среднем на 1 воспитанника в день		1499,60			47,93	50,20	194,84	1417,66	52,74	

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., Мозильный М.П. Москва Дети принт 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 Принт 2012 г.
 - 1.4 Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москвы, 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

14