

"Согласовано"

Заместитель генерального директора организации питания  
АО "Департамент продовольствия и социального питания г.  
Казани"



Примерное 10-дневное меню  
для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях  
от 3-7 лет с 7-10,5 часовым пребыванием

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша манная молочная с маслом	200/5	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>425</b>	<b>12,36</b>	<b>14,52</b>	<b>44,89</b>	<b>359,38</b>	
Сок абрикосовый	125	0,60	0,06	22,00	90,90	№418 Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0,60</b>	<b>0,06</b>	<b>22,00</b>	<b>90,90</b>	
	<b>550</b>	<b>12,96</b>	<b>14,58</b>	<b>66,89</b>	<b>450,28</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Икра кабачковая	50	0,95	4,45	7,50	73,85	№ 57 Дели 2016
Щи со свежей капустой, картофелем, с курицей и сметаной	200/15/5	4,60	8,00	17,00	158,50	№73 Дели 2016
Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски	70	6,2	5,5	3	86	№ 275 С Петербург 2008
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,20	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	№394, Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>710,5</b>	<b>20,85</b>	<b>22,22</b>	<b>104,20</b>	<b>699,75</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Фрукты свежие яблоко	100	0,40	0,40	10,00	45,20	№386 Дели2016
Катык	120	3,77	3	5	62,1	№401 Дели2010 №258 Партнер г. Уфа 2014
Булочка Домашняя	50	4,90	5,00	28,00	177,00	
Чай фруктовый	180/7	0,18	0,09	17,00	69,50	ТТК №56
<b>Итого:</b>	<b>457</b>	<b>9,25</b>	<b>8,49</b>	<b>60,00</b>	<b>353,80</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1717,5</b>	<b>43,06</b>	<b>45,29</b>	<b>231,09</b>	<b>1503,83</b>	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша "Дружба" молочная с маслом	200/5	5,20	5,80	25,20	173,80	ТТК №7
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>425</b>	<b>12,42</b>	<b>15,58</b>	<b>54,21</b>	<b>407,10</b>	
Фрукты свежие апельсин	100	1,00	0,00	8,10	36,40	№ 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>525</b>	<b>13,42</b>	<b>15,58</b>	<b>62,31</b>	<b>443,50</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дели2016
Суп картофельный с клецками с мясными фрикадельками	200/25/15	3,60	7,80	25,60	187,00	№38 Пермь2001
Биточки рубленые из рыбы	70	9,75	5,00	4,15	100,60	ТТК №3Д

Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	№ 390 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>730,5</b>	<b>21,35</b>	<b>20,47</b>	<b>100,05</b>	<b>670,10</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия крекер	10	3,00	3,00	16,00	103,00	
Молоко кипяченое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	№419 Дели2016
Пудинг из творога с рисом с повидлом	150	7,50	12,00	26,00	242,00	№ 250 Дели 2016
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,40	№393/Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>470</b>	<b>14,02</b>	<b>18,01</b>	<b>57,90</b>	<b>449,80</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1725,50</b>	<b>48,79</b>	<b>54,06</b>	<b>220,26</b>	<b>1563,40</b>	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/5	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5
Чай с молоком,сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>425</b>	<b>11,60</b>	<b>14,30</b>	<b>51,70</b>	<b>382,30</b>	
Сок яблочно-абрикосовый	125	1,20	0,00	12,00	49,60	№418/Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>1,20</b>	<b>0,00</b>	<b>12,00</b>	<b>49,60</b>	
	<b>550</b>	<b>12,80</b>	<b>14,30</b>	<b>63,70</b>	<b>431,90</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы свежие порционно	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр563,сб1996
Свекольник со сметаной	200/6	3,16	5,40	8,14	94,00	№35,сб Пермь2001
Гуляш из индейки	45/45	7,56	10,70	24,60	225,00	ТТК №61
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 пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>719,5</b>	<b>20,17</b>	<b>20,31</b>	<b>98,99</b>	<b>659,60</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Фрукты свежие яблоко	100	0,36	0,36	22,00	92,68	№386/Дели2016
Ватрушка с повидлом	50	7,8	8,00	43,00	275	№441 Дели 2016
Ряженка	120	4,30	3,00	5,00	64,00	№401 Дели2010
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>455</b>	<b>12,52</b>	<b>11,38</b>	<b>74,99</b>	<b>452,06</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1724,5</b>	<b>45,49</b>	<b>45,99</b>	<b>237,68</b>	<b>1543,56</b>	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/5	8,00	6,60	26,00	195,40	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>425</b>	<b>14,02</b>	<b>15,14</b>	<b>53,34</b>	<b>406,40</b>	
Фрукты свежие груша	100	0,30	0,43	14,00	61,00	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,30</b>	<b>0,43</b>	<b>14,00</b>	<b>61,00</b>	

	525	14,32	15,57	67,34	467,40	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежих огурцов со сметаной	50 200/15/5	0,37 4,56	3,00 7,50	1,20 12,64	33,50 136,30	№13, Дели 2016 №82 Дели 2016
Тефтели из говядины с рисом и соусом	50/20	7,50	6,90	15,50	154,00	№285 и №364 С-Петербург 2008
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,20	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	№394, Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>710,5</b>	<b>21,53</b>	<b>21,67</b>	<b>106,04</b>	<b>705,20</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	20	1,20	0,80	30,00	135,00	
Молоко кипяченое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	№419 Дели2016
Суфле из творога с повидлом	150/20	9,00	12,50	24,00	244,50	ТТК №567
Напиток шиповника	180/5	0,6	0,3	6,5	31,1	ТТК № 59
<b>Итого:</b>	<b>495</b>	<b>14,20</b>	<b>16,60</b>	<b>66,20</b>	<b>474,00</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1730,5</b>	<b>50,05</b>	<b>53,84</b>	<b>239,58</b>	<b>1646,60</b>	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша полбяная молочная с маслом	200/5	7,30	7,42	22,80	187,20	ТТК №1
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>420</b>	<b>12,02</b>	<b>14,50</b>	<b>51,81</b>	<b>385,50</b>	
Сок вишневый	125	0,87	0,25	20,00	85,00	№418/Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0,87</b>	<b>0,25</b>	<b>16,50</b>	<b>71,00</b>	
	<b>545</b>	<b>12,89</b>	<b>14,75</b>	<b>68,31</b>	<b>456,50</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы соленые	30	0,24	0,03	0,51	3,30	стр563,сб1996
Суп вермишелевый с картофелем и мясными фрикадельками	200/15	4,86	5,80	15,24	132,60	№88 Дели 2016
Плов из курицы	160	12,3	15,1	41,2	352	№321 Дели 2016
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>622,5</b>	<b>19,30</b>	<b>21,43</b>	<b>86,75</b>	<b>618,90</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	30	2,30	5,90	45,80	239,40	
Кефир	120	3,50	3,00	4,80	60,20	№401 Дели2010
Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,40	№229 Дели2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
<b>Итого:</b>	<b>498</b>	<b>16,16</b>	<b>17,83</b>	<b>80,49</b>	<b>541,88</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1665,5</b>	<b>48,35</b>	<b>54,01</b>	<b>235,55</b>	<b>1617,28</b>	

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/5	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5
Чай с молоком, сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>430</b>	<b>14,10</b>	<b>17,00</b>	<b>51,70</b>	<b>417,30</b>	
Фрукты свежие яблоко	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>12,00</b>	<b>53,20</b>	

	530	14,50	15,40	63,70	470,50	
<b>ОБЕД</b>						
Икра кабачковая	50	0,95	4,45	7,50	73,85	№ 57 Дели 2016
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и гречками	200/15/10	3,25	3,00	18,00	112,00	ТТК№139
Биточки куриные "Солнышко"	70	8,00	10,50	6,20	152,00	ТТК №97Д
Макароны отварные	130	4,80	3,60	29,40	169,20	№218 Дели 2016
Напиток из урюка	180	0,6	0,0	15,0	63	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>715,5</b>	<b>21,20</b>	<b>22,21</b>	<b>105,40</b>	<b>706,55</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Фрукты свежие	100	0,40	0,40	10,00	45,20	№386,Дели2016
яблоко						
Ряженка	120	4,30	3,00	5,00	64,00	№401 Дели2010 №184 "Партнер" г. Уфа2010
Плюшка новомосковская	50	2,50	4,00	24,00	142,00	Уфа2010
Чай фруктовый	180/7	0,18	0,09	17,00	69,50	ТТК №56
<b>Итого:</b>	<b>457</b>	<b>7,38</b>	<b>7,49</b>	<b>56,00</b>	<b>320,70</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1702,5</b>	<b>43,08</b>	<b>47,10</b>	<b>225,10</b>	<b>1497,75</b>	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшеничная молочная с маслом	200/5	8,00	6,60	26,00	194,00	ТТК №6 №270 Партнер г. Уфа 2014
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>420</b>	<b>11,52</b>	<b>12,44</b>	<b>53,34</b>	<b>370,00</b>	
Сок персик-банан	125	1,30	2,00	15,00	83,00	№418,Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>1,30</b>	<b>2,00</b>	<b>15,00</b>	<b>83,00</b>	
	<b>545</b>	<b>12,82</b>	<b>14,44</b>	<b>68,34</b>	<b>453,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы соленые(доп. гарнир)	30	0,24	0,03	0,51	3,30	стр563,сб1996
Борщ со свежей капустой, картофелем с мясными фрикадельками, со сметаной	200/15/5	3,00	7,90	18,80	158,30	№63 Дели 2016
Биточки рубленые из рыбы	70	9,75	5,00	4,15	100,60	ТТК №3Д
Рис отварной	130	3,40	6,80	35,00	214,80	№201 Пермь 2001
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	№394, Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>690,5</b>	<b>20,69</b>	<b>20,40</b>	<b>105,76</b>	<b>689,20</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия	10	0,50	1,90	21,00	98,00	
крекер						
Молоко кипяченое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	№419 Дели2016
Запеканка творожная с повидлом	150/20	9,80	10,00	28,30	241,00	№237 Дели2010
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,40	№393,Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>13,82</b>	<b>14,91</b>	<b>65,20</b>	<b>443,80</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1775,5</b>	<b>47,32667</b>	<b>49,75167</b>	<b>239,301667</b>	<b>1586</b>	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша манная молочная с маслом	200/5	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010

Итого:	425	13,00	15,00	53,51	401,00	
Фрукты свежие яблоко	100	0,06	0,36	12,00	49,00	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,06	0,36	12,00	49,00	
	525	13,06	15,36	65,51	450,00	
ОБЕД						
Огурцы свежие порционно	50	0,35	0,05	0,95	6,00	стр563,сб1996
Суп крестьянский с курицей, сметаной	200/15/5	6,5	7,80	22,20	185	№62"Партнер"2014
Запеканка картофельная с мясом	150/20	9,20	12,00	34,00	281,00	№291 Дели2010
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	№ 390 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	680,5	19,75	20,58	98,25	657,50	
ПОЛДНИК						
Фрукты свежие яблоко	100	0,40	0,40	10,00	45,20	№386,Дели2016
Катык	120	3,77	3	5	62,1	№401Дели2010
Шафран с яблоками	50	3,42	5,5	28	176	Сб.нац блюд 1996,акт20
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
Итого:	455	7,65	8,92	47,99	303,68	
ВСЕГО:	1660,5	40,46	44,86	211,75	1411,18	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Суп молочный с вермишелью	180	9,80	9,60	19,40	203,00	№100 Дели 2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
Итого:	400	12,16	14,12	39,79	334,38	
Сок яблоко-груша	125	0,75	0,38	23,00	98,42	№ 368 Дели 2010
Итого:	125	0,75	0,38	23,00	98,42	
	525	12,91	14,50	62,79	432,80	
ОБЕД						
Салат из свежих огурцов	50	0,37	3,00	1,20	33,50	№13, Дели 2016
Щи со свежей капустой, картофелем, с сметаной на м/б	200/6	3,40	4,50	14,20	111,00	№73 Дели 2016
Плов из отварной говядины	160	13,50	12,20	40,00	323,00	№108"Партнер"2014
Напиток из урюка	180	0,6	0,0	15,0	63	ТТК №68
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	656,5	21,47	20,36	99,70	667,00	
ПОЛДНИК						
Кондитерские изделия печенье	20	0,20	3,60	10,00	73,00	
Молоко кипяченое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	№419 Дели2016
Запеканка из творога с крошкой	150	10,00	10,00	35,20	271,00	№ 322 С6 Самара 2013г
Напиток шиповника	180/5	0,6	0,3	6,5	31,1	ТТК № 59
Итого:	475	14,20	16,90	57,40	438,50	
ВСЕГО:	1656,5	48,58	51,76	219,89	1538,30	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каша рисовая молочная с маслом	200/5	7,00	6,35	16,00	148,00	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партнер г. Уфа 2014

Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>425</b>	<b>13,02</b>	<b>14,89</b>	<b>43,34</b>	<b>359,00</b>	
Фрукты свежие	100	0,36	0,36	22,00	92,68	№386 Дели 2016
яблоко						
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,36</b>	<b>0,36</b>	<b>22,00</b>	<b>92,68</b>	
	<b>525</b>	<b>13,38</b>	<b>15,25</b>	<b>65,34</b>	<b>451,68</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дели2016
Суп-лапша домашняя с курицей	200/15	4,96	3,60	14,44	110,00	№86, Дели2010
Котлеты "Аппетитные"	70	6,41	7,50	17,50	163,20	ГТК №7Д акт к.п.2014
Каша перловая с овощами	130/4	4,90	7,50	23,00	180,00	№180, Дели 2016
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
<b>Итого:</b>	<b>686,5</b>	<b>19,37</b>	<b>21,54</b>	<b>95,14</b>	<b>652,90</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия	30	3,20	6,50	45,00	260,00	
печенье						
Кефир	120	3,50	3,00	4,80	60,20	№401 Дели2010
Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,40	№229 Дели2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
<b>Итого:</b>	<b>498</b>	<b>17,06</b>	<b>18,43</b>	<b>79,69</b>	<b>562,48</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1709,5</b>	<b>49,81</b>	<b>55,22</b>	<b>240,17</b>	<b>1667,06</b>	
<b>ИТОГО за 10 дней:</b>	<b>17068,00</b>	<b>464,98</b>	<b>501,89</b>	<b>2300,37</b>	<b>15574,96</b>	

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ 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 блюда 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

учреждений, 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 рецептов и меню нормативов рецептов блюд для предприятий общественного питания 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 I категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);

сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные

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

яйца куриные I категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.03(40% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.01 (25% отходы)

огурцы и помидоры свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленные в банках без уксуса с лимонной кислотой

сметана с массовой долей жира 15%

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