

"Согласовано"



*М.М. Садыков*

"Утверждаю"



Заместитель генерального директора по организации питания АО «Департамент продовольствия и социального питания»

А.К. Агапова  
2022г.

Примерное 10-дневное меню  
для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях  
от 1-3 лет с 7-12 часовым пребыванием

День 1 - вий

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	150/5	7,50	7,50	18,40	171,10	ТТК №4
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>350</b>	<b>9,45</b>	<b>11,91</b>	<b>35,82</b>	<b>288,10</b>	
Сок персиковый	125	0,50	0,30	13,00	51,90	№399Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0,50</b>	<b>0,30</b>	<b>13,00</b>	<b>51,90</b>	
	<b>474</b>	<b>9,95</b>	<b>12,21</b>	<b>48,82</b>	<b>340,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Морковь отварная	30	0,24	0,03	0,51	3,30	стр562,сб1996
Щи со свежей капустой, картофелем, с сметаной с курицей	150/10/5	4,08	6,50	13,00	127,00	№73 Дели 2016 № 275 С Петербург 2008
Котлеты мясо-картофельные по-хлыновски	50	4,4	5,3	2,5	75	№218 Дели 2016
Макароны отварные	110	4,10	3,00	25,00	143,40	№394, Дели 2016
Компот из сухофруктов	150	0,60	0,00	15,00	62,50	
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>535,00</b>	<b>14,92</b>	<b>15,13</b>	<b>70,31</b>	<b>477,20</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка Домашняя	40	3,90	3,50	22,40	137,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Катык	110	3,00	2,70	4,50	54,30	№401Дели2010
Рагу с курицей	30/100	4,10	8,20	13,00	142,00	ТТК №63
Чай фруктовый	150/6	0,1	0,07	13,5	55	ТТК №56
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
<b>Итого:</b>	<b>456,00</b>	<b>12,70</b>	<b>14,67</b>	<b>63,20</b>	<b>435,30</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1466,00</b>	<b>37,57</b>	<b>42,01</b>	<b>182,33</b>	<b>1252,50</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	150/5	3,90	4,38	19,00	131,00	ТТК №7
Какао с молоком	160	2,00	2,20	11,30	73,30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>350</b>	<b>9,40</b>	<b>12,33</b>	<b>43,20</b>	<b>323,90</b>	
Фрукты свежие апельсины	100	1,00	0,00	8,10	36,00	№ 368 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>1,00</b>	<b>0,00</b>	<b>8,10</b>	<b>36,00</b>	
	<b>450</b>	<b>10,40</b>	<b>12,33</b>	<b>51,30</b>	<b>359,90</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы	30	0,36	1,50	2,50	24,00	№34, Дели2016
Суп картофельный с клецками с мясными фрикадельками	150/20/10	3,00	6,40	23,60	164,00	№38 Пермь2001
Биточки рубленые из рыбы	50	8,00	4,90	4,50	94,00	ТТК №3 Д
Пюре Картофельное	110	2,20	3,30	15,40	100,10	№137 Партнер 2014
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	



Итого:	550,00	15,16	16,50	70,50	490,20	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия крекер	10	1,30	3,00	10,00	66,00	
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели2016
Салат из моркови	30	0,60	0,05	3,00	14,00	№42 Дели2016г
Пудинг из творога с рисом с повидлом	130	6,00	8,50	24,00	196,00	№ 250 Дели 2016
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	№393Дели2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Итого:	458	12,09	14,51	59,30	408,50	
ВСЕГО:	1458,00	37,65	43,34	181,10	1258,60	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/5	5,00	5,50	14,00	126,00	ТТК №5
Чай с молоком,сахаром	160/4	2,30	2,00	11,90	74,80	№394Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели2010
Итого:	350	9,20	11,90	38,90	299,80	
Сок персиковый	125	0,80	0,20	12,00	60,00	399Дели2010
Итого:	125	0,80	0,20	12,00	60,00	
	475	10,00	12,10	50,90	359,80	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы свежие порционно	30	0,21	0,03	0,57	3,39	стр563,сб1996
Свекольник со сметаной	150/5	3,12	4,80	6,10	80,00	№35,сб.Пермь2001
Гуляш из индейки	40/40	6,20	7,50	17,80	162,00	ТТК №61
Каша гречневая вязкая	110/2,5	4,00	3,20	17,70	116,00	№182,Дели 2016
Напиток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	ТТК №68
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
Итого:	557,5	15,53	15,86	68,97	479,49	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Ватрушка с повидлом	40	6,2	6,40	32,00	210	№441 Дели 2016
Ряженка	110	3,12	2,75	4,59	55,60	№401Дели2010
Рагу из овощей	110	1,90	5,00	11,60	99,00	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели2016
Итого:	444	12,87	14,36	62,41	429,60	
ВСЕГО:	1476,5	38,40	42,32	182,28	1268,89	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшеничная молочная с маслом	150/5	5,80	4,50	16,20	128,00	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	165/7	1	1,2	10	55	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3Дели2010
Итого:	360	10,30	11,65	39,10	302,60	
Фрукты свежие груша	100	0,60	0,43	14,00	62,30	№ 368 Дели 2010
Итого:	100	0,60	0,43	14,00	62,30	
	460	10,90	12,08	53,10	364,90	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежих огурцов	30	0,22	1,80	0,72	20,00	№13, Дели 2016
Рассольник ленинградский с курицей, со сметаной	150/10/5	4	6	6,3	93	№82 Дели 2016
Тефтели из говядины с рисом и соусом	40/10	5,00	5,00	11,00	109,00	Петербург 2008
Макароны отварные	110	4,10	3,00	25,00	143,40	№218 Дели 2016
Компот из сухофруктов	150	0,60	0,00	15,00	62,50	№394, Дели 2016



Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>535</b>	<b>15,42</b>	<b>16,10</b>	<b>72,32</b>	<b>493,90</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия крекер	10	0,30	1,00	14,20	64,00	
Молоко кипяченное	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели2016
Салат из моркови с яблоками	30	0,20	1,00	2,50	19,80	№41 Дели2016
Суфле из творога с повидлом	130/10	7,00	8,00	23,00	192,00	ТТК №567
Напиток шиповника	150/4	0,5	0,25	5,4	25,9	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
<b>Итого:</b>	<b>464</b>	<b>12,10</b>	<b>13,20</b>	<b>58,90</b>	<b>399,70</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1459</b>	<b>38,42</b>	<b>41,38</b>	<b>184,32</b>	<b>1258,50</b>	

День 5 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша полбяная молочная с маслом	150/5	6	5	17,23	138	ТТК №1
Какао с молоком	160	2,00	2,20	11,30	73,30	№272 Парнер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>350</b>	<b>9,90</b>	<b>11,60</b>	<b>41,53</b>	<b>310,30</b>	
Сок вишневый	125	0,30	0,00	10,00	43,00	№399 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0,30</b>	<b>0,00</b>	<b>10,00</b>	<b>43,00</b>	
	<b>470</b>	<b>10,20</b>	<b>11,60</b>	<b>51,53</b>	<b>353,30</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы соленые(доп. гарнир)	10	0,08	0,01	0,17	1,10	стр563,сб1996
Суп вермишелевый с картофелем с мясными фрикадельками	150/10	4,00	4,45	11,70	103,00	№88 Дели 2016
Плов из курицы	130	9,2	12,2	34	283	№321 Дели 2016
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>14,88</b>	<b>17,06</b>	<b>70,37</b>	<b>495,20</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	20	1,20	4,50	27,95	153,00	
Кефир	110	3,1	2,75	4,4	54,8	№401 Дели2010
Омлет натуральный	130	6,00	6,50	15,00	142,50	№229 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>444</b>	<b>11,95</b>	<b>13,96</b>	<b>61,57</b>	<b>415,30</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1419</b>	<b>37,03</b>	<b>42,62</b>	<b>183,47</b>	<b>1263,80</b>	

2 НЕДЕЛЯ

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша геркулесовая молочная с маслом	150/5	4,80	5,00	14,00	120,00	ТТК №5
Чай с молоком, сахаром	160/4	2,30	2,00	11,90	74,80	№394 Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>352</b>	<b>10,60</b>	<b>12,95</b>	<b>38,80</b>	<b>314,40</b>	
Фрукты свежие яблоко	100	0,36	0,10	10,00	45,20	№386 Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,36</b>	<b>0,10</b>	<b>10,00</b>	<b>45,20</b>	
	<b>452</b>	<b>10,96</b>	<b>12,30</b>	<b>48,80</b>	<b>359,60</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Морковь отварная	30	0,24	0,03	0,51	3,30	стр562,сб1996
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и гречками	150/10/10	2,00	3,00	13,60	89,00	ТТК №139
Биточки куриные "Солнышко"	50	6,40	9,00	5,20	127,00	ТТК №97Д

Макаронны отварные	110	4,10	3,00	25,00	143,40	№218 Дели 2016
Паниток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	ТТК №68
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>14,74</b>	<b>15,36</b>	<b>71,11</b>	<b>480,80</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Плошка новомосковская	40	1,80	3,20	19,00	112,00	№184 "Партнер" г. Уфа 2010
Ряженка	110	3,12	2,75	4,59	55,60	№401 Дели 2010
Рагу с индейкой	30/100	5,50	8,00	14,00	150,00	ТТК №62
Чай фруктовый	150/6	0,1	0,07	13,5	55	ТТК №56
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
<b>Итого:</b>	<b>456</b>	<b>12,12</b>	<b>14,22</b>	<b>60,89</b>	<b>419,60</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1348</b>	<b>37,82</b>	<b>42,63</b>	<b>180,80</b>	<b>1260,00</b>	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшеничная молочная с маслом	150/5	5,80	4,50	16,20	128,00	ТТК №6 №270 Партнер г. Уфа 2014
Кофейный напиток с молоком	165/7	1	1,2	10	55	№1 Дели 2010
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	
<b>Итого:</b>	<b>357</b>	<b>8,70</b>	<b>10,10</b>	<b>39,20</b>	<b>282,00</b>	
Сок яблочный	125	1,20	1,00	10,00	52,00	№ 368 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>1,20</b>	<b>1,00</b>	<b>10,00</b>	<b>52,00</b>	
	<b>482</b>	<b>9,90</b>	<b>11,70</b>	<b>49,20</b>	<b>334,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы соленые(доп. гарнир)	10	0,08	0,01	0,17	1,10	стр 563, сб 1996
Борщ со свежей капустой, картофелем, с мясными фрикадельками, со сметаной	150/10/5	2,10	4,30	9,70	86,00	№63 Дели 2016
Биточки рубленные из рыбы	50	8,00	4,90	4,50	94,00	ТТК №3 Д
Рис отварной	110	2,87	5,75	29,62	181,75	№201 Пермь 2001
Компот из сухофруктов	150	0,60	0,00	15,00	62,50	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>515</b>	<b>15,15</b>	<b>15,66</b>	<b>73,29</b>	<b>491,35</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия крекер	10	1,60	1,45	16,40	80,00	
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели 2016
Салат из моркови с яблоками	30	0,20	1,00	2,50	19,80	№41 Дели 2016
Запеканка творожная с повидлом	130/10	6,00	8,00	22,50	186,00	№237 Дели 2010
Чай с сахаром и лимоном	150/4/4	0,09	0,01	8,50	34,50	№393 Дели 2010
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
<b>Итого:</b>	<b>468</b>	<b>11,99</b>	<b>13,41</b>	<b>63,70</b>	<b>418,30</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1465</b>	<b>37,04</b>	<b>40,17</b>	<b>186,19</b>	<b>1243,65</b>	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша манная молочная с маслом	150/5	7,50	7,50	18,40	171,10	ТТК №4 №272 Парнер г. Уфа 2014
Какао с молоком	160	2,00	2,20	11,30	73,30	№3 Дели 2010
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	
<b>Итого:</b>	<b>350</b>	<b>13,00</b>	<b>15,65</b>	<b>42,60</b>	<b>364,00</b>	
Фрукты свежие яблоко	100	0,36	0,10	10,00	45,20	№386 Дели 2016
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,36</b>	<b>0,10</b>	<b>10,00</b>	<b>45,20</b>	
	<b>450</b>	<b>10,00</b>	<b>12,00</b>	<b>52,60</b>	<b>367,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						



Огурцы свежие порционно	30	0,21	0,03	0,57	3,39	ср563,сб1996
Суп крестьянский с курицей, сметаной	150/10/5	4,8	5,00	18,00	136	№62"Партнер"2014
Запеканка картофельная с мясом	130/15	8,00	10,20	25,00	223,00	№291 Дели2010
Компот из свежих яблок	150	0,10	0,10	10,20	42,10	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>520</b>	<b>14,61</b>	<b>15,63</b>	<b>68,07</b>	<b>470,49</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Шафран с яблоками	40	2,7	4,4	22,4	140	Сб.нац блюдо 1996, акт20
Катык	110	3,12	2,75	2,50	47,20	№401Дели2010 ТТК №1630 от 10.11.2021
Гречка с фаршем и овощами	110	4,50	6,20	23,00	165,00	
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>444</b>	<b>11,97</b>	<b>13,56</b>	<b>62,12</b>	<b>417,20</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1414</b>	<b>39,94</b>	<b>44,94</b>	<b>182,79</b>	<b>1296,89</b>	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Суп молочный с вермишелью	150	8,20	8,00	16,20	169,00	№100 Дели2016
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели2016
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1,9	4,4	13	99	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>350</b>	<b>10,15</b>	<b>12,41</b>	<b>33,62</b>	<b>286,00</b>	
Сок яблоко-вишня	125	0,10	0,00	15,00	60,00	№ 368 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0,10</b>	<b>0,00</b>	<b>15,00</b>	<b>60,00</b>	
	<b>469</b>	<b>10,25</b>	<b>12,30</b>	<b>48,62</b>	<b>346,00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежих огурцов	30	0,22	1,80	0,72	20,00	№13, Дели 2016
Щи со свежей капустой, картофелем, с сметаной на м/б	150/5	2,50	3,50	10,70	83,00	№73 Дели 2016
Плов из отварной говядины	130	10,00	10,00	33,00	261,00	№108"Партнер"2014
Напиток из урюка	150	0,50	0,03	12,50	52,10	ТТК №68
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	66	
<b>Итого:</b>	<b>495</b>	<b>14,72</b>	<b>15,63</b>	<b>71,22</b>	<b>482,10</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия крекер	10	0,10	1,55	11,20	55,00	
Молоко кипяченое	110	2,50	2,75	4,00	51,00	№419 Дели2016
Салат из моркови	30	0,60	0,05	3,00	14,00	№42 Дели2016г № 322 Сб Самара 2013г
Запеканка из творога с крошкой	130	6,80	8,60	30,00	225,00	
Напиток шиповника	150/4	0,5	0,25	5,4	25,9	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
<b>Итого:</b>	<b>454</b>	<b>12,10</b>	<b>13,40</b>	<b>63,40</b>	<b>417,90</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1424</b>	<b>37,07</b>	<b>41,44</b>	<b>183,24</b>	<b>1246,00</b>	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность Ккал	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша рисовая молочная с маслом	150/5	5,30	4,80	12,10	112,00	ТТК №8 №270 Партнер г. Уфа 2014
Кофейный напиток с молоком	165/7	1	1,2	10	55	
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3,50	5,95	12,90	119,60	№3Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>360,00</b>	<b>9,80</b>	<b>11,95</b>	<b>35,00</b>	<b>286,60</b>	
Фрукты свежие яблоко зеленое	100	0,36	0,36	13,00	57,00	№399Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0,36</b>	<b>0,36</b>	<b>13,00</b>	<b>57,00</b>	

	460	10,16	12,31	48,00	343,60	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы	30	0,36	1,50	2,50	24,00	№34, Дели2016
Сув-лапша домашняя с курицей	150/10	4,00	3,00	10,70	85,80	№86Дели2010
Котлеты "Аппетитные"	50	4,50	5,40	12,50	117,00	ТТК №7Д
Каша перловая с овощами	110/3	4,13	6,30	21,10	157,60	№180,Дели 2016
Компот из сухофруктов	150	0,60	0,00	15,00	62,50	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	30	1,5	0,3	14,3	65,9	
<b>Итого:</b>	<b>533</b>	<b>15,09</b>	<b>16,50</b>	<b>74,10</b>	<b>512,80</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия печенье	20	1,30	3,90	24,80	137,00	
Кефир	110	3,1	2,75	4,4	54,8	№401Дели2010
Омлет натуральный	130	6,00	6,50	15,00	142,50	№229 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1,6	0,2	9,8	47	
Чай с сахаром	160/4	0,05	0,01	4,42	18,00	№ 411 Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>444</b>	<b>12,05</b>	<b>13,36</b>	<b>58,42</b>	<b>399,30</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1437,00</b>	<b>37,30</b>	<b>42,17</b>	<b>180,52</b>	<b>1255,70</b>	
<b>ИТОГО за 10 дней</b>	<b>14366,5</b>	<b>378,24</b>	<b>423,01</b>	<b>1827,04</b>	<b>12604,53</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. 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 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 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 соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой
  - сметана с массовой долей жира 15%
  - кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%