



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			Энергетическая ценность	витамины	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды			
Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	140/4			5,32	5,60	35,51	214,00	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						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№414 Дели 2016
Кофейный напиток		2,50	2,50						
Сахар		6,00	6,00						
Молоко		90,00	90,00						
Вода		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	360			10,09	12,37	54,42	355,17	1,84	
2 - ой ЗАВТРАК									
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, катык, напиток ок ацидофильный)	150/2			4,35	3,75	8,00	83,00	1,05	№420 Сб дошк 2016
кисломолочный напиток		155	150						
сахар		2	2						
Итого:	152			4,35	3,75	8,00	83,00	1,05	
ОБЕД									
Салат из припущенной моркови	40			0,50	0,04	4,65	20,92	1,04	ТТК
морковь		51,78	41,42						
масса припущенной моркови			38,00						
Сахарный песок		2,00	2,00						
Суп гороховый с картофелем, на курином бульоне, с гречками	150/10			4,54	3,32	17,53	125,77	3,50	СБ дошк.2016 №87, 128
Картофель		40,05	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						
гречки пшеничные:			10						
хлеб пшеничный		18,75	15,75						
Плов из отварной птицы	150			12,71	7,85	26,80	229,00	4,52	№321 сбдошк.2016
цыплята-бройлера с/м		58,50	55,2						
масса отварной птицы			24,0						
масло сливочное		5,0	5,0						
Лук репчатый		8,9	7,5						
Морковь		12,5	10,0						
Крупа рисовая		32,0	32,0						
вода		65,0	65,0						
соль иодированная		0,5	0,5						
масса гарнира			126,0						
Компот из урюка	150			0,35	0,02	13,83	56,83	0,00	№394 СБ дошк 2016
урюк		15,3	15,0						
масса отварных сухофруктов			24,0						
Вода		152	152,0						
сахар		5	5						
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:	535			20,41	11,64	76,65	501,75	9,06	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Котлеты рыбные	50			6,41	3,41	5,58	72,63	0,33	№234 сб шк 2017
рыба (минтай с/м БГ)		45,22	33,0						
соль иодированная		0,5	0,5						
хлеб пшеничный		9,0	9,0						

	молоко		13,00	13,0							
	сухари панировочные		5,0	5,0							
	масса полуфабриката			58,0							
	масло растительное		2,0	2,0							
Пюре Картофельное		120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№339 СБ дошк 2016	
	Картофель		136,80	102,60							
	Молоко		18,96	18,00							
	Масло сливочное		4,20	4,20							
	соль иодированная		0,45	0,45							
Чай с сахаром		150/5			0,053	0,015	5,020	20,080	0,030	№410,411 Дели2016	
	чай весовой		0,4	0,4							
	Сахар		5	5							
	Вода		150	150							
Кондитерские изделия	вафли	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 136, Дели +, 2012	
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012	
Фрукты свежие		100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ	
	(яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)									дошк.2016	
Итого:		465			12,34	9,79	61,47	379,91	24,89		
ВСЕГО:		1512,00			47,18	37,55	200,55	1319,83	36,84		

День 2- ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин	Сборник рецептур
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды	ценность	С	
		брутто	нетто				Ккал		
ЗАВТРАК									
Каша полбяная молочная с маслом сливочным	140/3			3,76	6,13	22,96	162,00	0,67	ТТК №1Д
		18	18						
		70	70						
		53	53						
		2	2						
		0,4	0,4						
		3	3						
Какао с молоком	180/6			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	№416 Дели2016
		2,00	2,00						
		6,00	6,00						
		110,00	110,00						
		80,00	80,00						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,23	5,09	12,92	115,67	0,04	№3 сб дошк2016
		25	25						
		5,1	5						
		5	5						
Итого:	364			10,66	14,41	41,87	336,50	2,14	
2 - ой ЗАВТРАК									
Кисломолочный напиток	150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 СБ дошк 2016
(кефир, ряженка, катык, напиток ок ацидофильный)		155	150						
Итого:	150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	
ОБЕД									
Салат с картофелем с зеленым горошком к/с	40			0,78	2,09	3,91	37,68	6,26	№26 сб дошк 2016
		29,80	22,40						
		7,50	6,00						
		10,02	6,00						
		4,80	4,00						
		2,00	2,00						
Борщ со свежей капустой, картофелем на курином бульоне, со сметаной	150/7			1,26	4,00	6,81	73,58	6,43	№63, сб дошк2016
		15,0	12,0						
		15,96	12,0						
		7,5	6,0						
		7,14	6,0						
		30,72	24,0						
		0,8	0,8						
		3,0	3,0						
		0,5	0,5						
		120	120,0						
		7,0	7,0						
		0,8	0,8						
Биточки "Домашние"	50			7,41	5,79	10,68	110,54	0,05	Акт производства от 05.12.2016 №50
		60,68	39,4						
		41,37	39,4						
		11,85	9,4						
		14,4	12						
		1	1						

	масса припущенного лука			6						
	соль иодированная		0,4	0,4						
	яйцо		0,6	0,5						
	Мука пшеничная		3,75	3,75						
	масса полуфабриката			59						
	масло растительное		2	2						
Каша гречневая рассыпчатая с овощами с маслом сливочным		110/2			3,21	1,62	22,36	116,60	0,41	№180, сб дошк2016
	крупа гречневая		47,6	47,6						
	вода питьевая		71,0	71,0						
	соль иодированная		0,3	0,3						
	масса каши			100,0						
	морковь		16,5	13,2						
	лук репчатый		2,0	1,7						
	масса каши с овощами			110,0						
	масло сливочное		2,0	2,0						
Напиток из сухофруктов		150			0,50	0,07	14,00	60	0,54	№394 Сб дошк 2016
	сухофрукты		12,75	12,50						
	Сахар		5,00	5,00						
	вода		152,00	152,00						
Хлеб пшеничный		20	20	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,Дели + 2012
Итого:		564			16,99	14,14	81,44	514,63	13,69	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК										
Запеканка творожная с повидлом		110/20			19,33	16,98	21,93	317,80	0,49	№ 251 сб дошк 2016
	Творог		103,2	101,2						
	крупа манная		6,6	6,6						
	Яйцо		5,28	4,4						
	Сахар		8,8	8,8						
	Сметана		4,4	4,4						
	Масло сливочное		4,4	4,4						
	Сухари панировочные		4,4	4,4						
	соль иодированная		0,55	0,55						
	повидлом		20,40	20,00						
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,24	№412 Дели2016
	чай весовой		0,4	0,4						
	Сахар		5	5						
	лимон		5,55	5						
	Вода		150,0	150,0						
Булочка дорожная		35			2,73	4,90	18,25	126,70		№453 сб дошк2016
	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 крошки:			39,90						
	мука пшеничная		0,84	0,84						
	масло сливочное		0,70	0,70						
	масса крошки			1,40						
	масло растительное для смазки изделий		0,70	0,70						
Сок в инд упаковке		125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели2016
Итого:		450			22,79	21,90	57,98	519,28	5,23	
ВСЕГО:		1528,00			54,79	54,20	187,59	1446,41	21,51	

День 3 - ий										
Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептур	
				белки	жиры	угл-ды				
				Ккал						
ЗАВТРАК										
Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным	140/3			4,22	4,92	23,38	155,60	0,60	ТТК №7Д	
		10	10							
		7,5	7,5							
		75	75							
		48	48							
		2	2							
		0,4	0,4							
		3	3							
		0,45	0,45							
		6	6							
		82	80							
		90	90							

Чай с молоком, сахаром	170/6			2,74	2,15	10,00	70,41	1,25	№ 413 сб дошк 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 Дели2016
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	349			8,88	11,43	46,30	324,51	1,85	
2 - ой ЗАВТРАК									
Молоко кипяченое	150			4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	№419 Сб дошк 2016
(молоко) молоко		158	150						
Итого:	150			4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	
ОБЕД									
Салат из кукурузы к/с	30			0,86	1,85	2,41	29,79	1,40	№12 сб дошк 2016
кукуруза к/с		46,60	27,90						
сахарный песок		0,60	0,60						
масло растительное		1,80	1,80						
Суп картофельный с клецками на бульоне из индейки	150			2,13	2,75	11,28	86,55	3,45	№91,128 сб дошк 2016
картофель		66,6	50						
Морковь		7,5	6,00						
Лук репчатый		7,2	6,00						
Масло растительное		1,5	1,5						
соль иодированная		0,5	0,5						
бульон		112,5	112,5						
клецки:			25						
мука пшеничная		7,6	7,6						
Масло сливочное		0,8	0,8						
яйцо		2,64	2,2						
вода		12,00	12						
соль иодированная		0,17	0,17						
масса теста			22,50						
масса готовых клецек			25,00						
Рагу из овощей с филе грудок индейки	40/110			7,81	26,23	8,95	304,63	0,00	№148, сб дошк 2016
филе грудок индейки		52,50	50,00						
соль иодированная		0,40	0,40						
масса готового филе грудок индейки			40,00						
картофель		46,55	35,00						
морковь		22,00	17,60						
масса запеченной моркови			16,00						
Лук репчатый		18,48	15,40						
масса прилущенного лука			12,32						
капуста свежая		32,13	25,70						
масса прилущенной капусты			22,70						
соль иодированная		0,50	0,50						
Масло растительное		4,00	4,00						
соус томатный:			33,00						№366 ,сб дошк 2016
вода		33,00	33,00						
Масло сливочное		1,50	1,50						
Мука пшеничная		1,50	1,50						
Морковь		2,66	2,00						
Лук репчатый		1,20	1,00						
томатная паста		2,00	2,00						
Масло сливочное		0,50	0,50						
сахар		0,33	0,33						
соль иодированная		0,33	0,33						
масса рагу с мясом индейки			150,00						
Кисель	150			0,45	0,08	13,50	62,70	0,83	ТТК
Кисель-концентрат		17,5	17,5						
Сахар		5	5						
вода		150	150						
Хлеб пшеничный	20	20	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,Дели + 2012
Итого:	535			15,08	31,49	59,83	599,90	5,68	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Биточки рубленые из рыбы запеченные в томатном соусе с овощами	40/20			5,46	4,70	8,85	99,98	0,74	ТТК №784 от 17.11.2023
рыба (минтай с/м БГ) или фарш рыбный		41,10	30,0						
хлеб пшеничный		31,50	30,0						
вода питьевая		4,00	4,00						
		6,50	6,50						

	Лук репчатый		9,00	7,50						
	масло растительное		0,60	0,60						
	масса припущенного лука			3,75						
	яйцо куриное		0,72	0,60						
	соль йодированная		0,35	0,35						
	султари панировочные		4,00	4,00						
	Масса полуфабриката			47,2						
	Масло растительное		1,00	1,00						
	масса готовых котлет			40,0						
соус томатный с овощами				20,0						
	лук репчатый		2,4	2,00						
	морковь		5,0	4,00						
	масло растительное		0,6	0,60						
	бульон или вода		20,0	20,0						
	Масло сливочное		0,9	0,9						
	мука пшеничная		0,9	0,9						
	морковь		1,5	1,2						
	лук репчатый		0,72	0,6						
	томатная паста		1,2	1,2						
	Масло сливочное		0,3	0,3						
	сахар		0,2	0,2						
	соль йодированная		0,2	0,2						
	масса готового томатного соуса			18,0						
Каша пшеничная вязкая с маслом сливочным		110/2			4,72	3,54	24,33	148,50	0,53	ТТК №9Д
	Крупа пшеничная		22,00	22,00						
	Вода питьевая		88,00	88,00						
	соль йодированная		0,30	0,30						
	Масло сливочное		2,00	2,00						
Напиток из шиповника		150/5			0,51	0,21	15,57	66,15	36,60	№399 сб дошк 2016
	шиповник		15,3	15						
	сахар		5	5						
	вода		150	150						
Кондитерское изделие	печенье	20	20,00	20,00	1,50	1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 136. Дели + 2012
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)		100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк. 2016
Хлеб пшеничный		20	20	20	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134. Дели + 2012
Итого:		467			14,11	10,97	83,27	492,03	47,87	
ВСЕГО:		1501			42,64	57,96	196,98	1501,44	57,35	

День 4 - ый									
Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая	Витамины	Сборник рецептов
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды	ценность	С	
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	14,35	90,54	1,17	№414 Дели 2016
		2,50	2,50						
		6,00	6,00						
		90,00	90,00						
		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
		25	25						
		5	5						
Итого:	359			10,56	13,05	53,56	374,70	1,84	
2 - ой ЗАВТРАК									
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток ок анидофильный)	150			4,35	3,75	6,30	76,00	1,08	№420 СБ дошк 2016
		152,00	150,00						
Итого:	150			4,35	3,75	6,30	76,00	1,08	
ОБЕД									
Икра морковная	30			0,6	0,03	6,17	27,36	1,66	ТТК 135 от 26.02.2019
		31,3	25						
		6	5						
		4	4						
		1,5	1,5						
		0,3	0,3						
		0,3	0,3						
Рассольник домашний, с мясными фрикадельками, со сметаной	150/10/5			3,38	4,98	7,87	96,41	7,95	№95,105 сб дошк 2016
		59,85	45,00						

	капуста свежая		15,00	12,00						
	Морковь		7,50	6,00						
	Лук репчатый		7,20	6,00						
	Масло растительное		3,00	3,00						
	огурцы соленые		16,38	9,00						
	соль иодированная		0,50	0,50						
	бульон		105,00	105,00						
	Сметана		5,00	5,00						
	говядина (котлетное мясо б/к)		11,97	11,40						
	или фарш говяжий		11,97	11,40						
	Лук репчатый		1,19	1,00						
	Яйцо куриное		0,96	0,80						
	Вода питьевая		1,00	1,00						
	соль иодированная		0,10	0,10						
	масса полуфабриката фрикаделек			13,40						
	масса готовых фрикаделек			10,00						
Тефтели мясные		50			5,79	5,21	5,62	92,46	0,04	СБ дошкольн. №303, 2016
	говядина (котлетное мясо б/к)		33,3	31,7						
	или фарш говяжий		33,3	31,7						
	Лук репчатый		12	10						
	масло растительное		1,5	1,5						
	Хлеб пшеничный		6,7	6,7						
	вода питьевая		10,0	10,0						
	соль иодированная		0,5	0,5						
	Мука пшеничная в/с		3,4	3,4						
	масса полуфабриката			60						
	масло растительное		1,5	1,5						
Макаронные изделия отварные с маслом		110/3			4,17	2,66	23,45	134,38		№219 Сб дошк 2016
	макаронные изделия		38,50	38,50						
	вода		231,00	231,00						
	соль иодированная		0,45	0,45						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
Компот из изюма и яблок		150			0,29	0,10	21,77	89,96	1,20	ТТК
	яблоки свежие		13,68	12,0						
	изюм		7,65	7,5						
	масса отварных сухофруктов			12,0						
	Вода		152	152,0						
	сахар		5,0	5,0						
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:		543			16,54	13,40	78,72	509,80	10,85	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК										
Омлет натуральный с сыром		130			9,67	11,30	22,22	250,46	0,30	№229, сб дошк 2016
	яйцо		102	85						
	молоко		51	51						
	сыр		13,26	13						
	масло сливочное		2,6	2,6						
	соль иодированная		0,3	0,3						
	масса готового омлета			130						
Чай с сахаром		150/5			0,053	0,015	5,08	20,08	0,02	№410,411 Дели 2016
	чай весовой		0,4	0,4						
	Сахар		5	5						
	Вода		150	150						
Пирожок печеный с повидлом		50			2,92	3,13	28,98	155,83	0,03	№437 сб дошк 2016
	Мука пшеничная в/с		25,00	25,00						
	Мука пшеничная в/с		1,20	1,20						
	Масло сливочное		1,13	1,13						
	Сахарный песок		1,33	1,33						
	Яйцо куриное		1,60	1,33						
	соль иодированная		0,40	0,40						
	Дрожжи сухие		0,20	0,20						
	вода питьевая		10,00	10,00						
	Повидло		16,80	16,70						
	Масло растительное		0,17	0,17						
	Яйцо куриное		1,20	1,00						
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Сок в инд упаковке		125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,00	2,50	№418 Дели 2016
Итого:		485			15,17	14,64	81,21	538,12	2,85	
ВСЕГО:		1537			46,62	44,84	219,78	1498,62	16,62	

День 5 - ый										
Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр) брутто	Кол - во (в гр) нетто	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептур	
				белки	жиры	угл-ды				
				Ккал						
ЗАВТРАК										
Суп молочный со звездочками	180			5,18	4,69	15,15	119,16	0,68	№100, сб дошк 2016	
суповая заправка (звездочки)		14,40	14,40							

	Сахар		1,40	1,40						
	Молоко		126,00	126,00						
	Вода		54,00	54,00						
	Масло сливочное		1,80	1,80						
	соль иодированная		0,80	0,80						
Какао с молоком		150/5			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	№416 Дели2016
	Какао-порошок		1,7	1,7						
	Сахар		5	5						
	Молоко		90	90						
	вода		67	67						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным		25/5/5			3,23	5,69	12,92	115,67	0,04	№3,сб дошк 2016
	Батон нарезной		25	25						
	Сыр		5,1	5						
	Масло сливочное		5	5						
Итого:		370			12,08	13,57	34,06	293,66	2,15	
	2 - ой ЗАВТРАК									
Молоко кипяченное (молоко)	молоко	150	158	150	4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	№417 Сб дошк 2016
Итого:		150			4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	
	ОБЕД									
Винегрет с солеными огурцами		40			0,56	4,02	2,92	50,04	3,85	№46,сб дошк 2016
	Картофель		13,76	10,00						
	Свекла		10,20	8,00						
	Морковь		7,56	6,00						
	Огурцы соленые		14,56	8,00						
	Масло растительное		2,40	2,40						
	Лук репчатый		7,14	6,00						
Суп-лапша домашняя на курином бульоне		150			1,54	3,33	6,97	69,45	0,30	№94 сб дошк2016
	Мука пшеничная		10,5	10,5						
	мука пшеничная на подпыл		0,72	0,72						
	Яйцо		3,6	3						
	вода		2,1	2,1						
	соль иодированная		0,3	0,3						
	Масса лапши			12						
	Морковь		7,50	6,0						
	Лук репчатый		7,14	6,0						
	Масло растительное		3	3						
	Бульон		143	143,00						
	соль иодированная		0,6	0,6						
Суфле куриное		55			7,77	8,65	1,37	110,00	0,38	№ 327,371 сб дошк 2016
	цыплята-бройлеры с/м		58,52	38						
	яйцо		12	10						
	масло растительное		2	2						
	соус			15						
	молоко		11,25	11,25						
	масло сливочное		2	2						
	мука пшеничная		2	2						
	вода питьевая		2,25	2,25						
	соль иодированная		0,1	0,1						
Капуста тушеная		110			2,24	4,05	8,68	84,70	18,79	№ 303 сб шк 2017
	капуста свежая		157,6	126						
	масло растительное		3,85	3,85						
	морковь		2,75	2,2						
	лук репчатый		5,28	4,4						
	томатная паста		2,64	2,64						
	мука пшеничная		1,32	1,32						
	сахар		0,8	0,8						
	соль иодированная		0,4	0,4						
Компот из урюка		150			0,35	0,02	13,83	56,83	0,00	№394 СБ дошк 2016
	урюк		15,3	15,0						
	масса отварных сухофруктов			24,0						
	Вода		152	152,0						
	сахар		5	5						
Хлеб ржаной		40	40	40	2,64	0,48	15,84	79,20		табл 6 стр 144,Дели + 2012
Итого:		545			15,10	20,53	49,61	450,22	23,32	
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Запеканка картофельная с мясом со сметанным соусом		130/20			9,93	8,14	23,31	206,57	5,63	№308 СБ дошк 2016
	говядина (котлетное мясо б/к)		35,50	34,00						
	или фарш говяжий		35,70	34,00						
	масло сливочное		2,40	2,40						
	масса готового мясного фарша			26,00						
	Картофель		165,60	124,5/120,4						

	масса отварного протертого картофеля			118,00						
	Лук репчатый	10,80	9,00							
	Масло растительное	1,60	1,60							
	масса припущенного лука		6,50							
	Масло сливочное	1,60	1,60							
	соль иодированная	0,50	0,50							
	сухари панировочные	2,40	2,40							
	масса полуфабриката		153,00							
	Соус :									
	Сметана	5,00	5,00							
	Мука пшеничная	1,30	1,30							
	вода	15,00	15,00							
	Соус сметанный		20,00							
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,78	2,24	№412 Дели2016
	чай весовой		0,4	0,4						
	Сахар		5	5						
	лимон		5,55	5						
	Вода		150,0	150,0						
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Фрукты свежие		100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ
(яблоки или апельсин, или банан, или мандарин)										дошк.2016
Итого:		430			11,95	8,72	48,12	322,35	17,87	
ВСЕГО:		1495			43,71	46,90	139,36	1151,23	45,29	

2 неделя

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин	Сборник рецептур
		(в гр) брутто	(в гр) нетто	белки	жиры	угл-ды	ценность Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша пшеничная с маслом сливочным	140/4			3,94	7,57	22,40	173,40	0,00	ТТК №6Д
		17,7	17,7						
		70	70						
		53	53						
		2	2						
		0,4	0,4						
		4	4						
Чай с молоком, сахаром	170/6			2,74	2,15	10,00	70,41	1,25	лс 415 со дошк 2016
		0,45	0,45						
		6	6						
		82	80						
		90	90						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
		25	25						
		5	5						
Итого:	350			8,60	14,08	45,32	342,31	1,25	
2 - ой ЗАВТРАК									
Кисломолочный напиток	150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 СБ дошк 2016
(кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный)		155	150						
Итого:	150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	
ОБЕД									
Зеленый горошек к/с	30			0,89	1,58	1,88	25,08		№10 СБ дошк 2016
		50,1	30						
Суп картофельный с гречневой крупой на мясном бульоне	150			1,18	1,63	7,27	51,45	4,95	№86 сб дошк 2016
		12	12						
		59,85	45						
		7,5	6						
		7,14	6						
		1,5	1,5						
		0,65	0,65						
		105,0	105,0						
Гуляш из отварной говядины	30/30			8,02	8,45	1,96	98,40	0,55	№293 сб рецептур 2016
		42,00	42,00						
		0,30	0,30						
			30,00						
		13,13	10,50						
		6,36	5,30						
		22,50	22,50						
		0,90	0,90						
		1,50	1,50						
		2,00	2,00						

Макаронные изделия отварные	110			3,12	3,27	23,42	101,42		№205 сб шк 2017
		макаронные изделия	38,50	38,50					
		Вода питьевая	231,00	231,00					
		Масло сливочное	1,50	1,50					
		соль иодированная	0,45	0,45					
Напиток из сухофруктов	150			0,50	0,07	14,00	60	0,54	№394 Сб дошк 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	13,85	69,23	табл 6 стр 144, Дети + 2012
Итого:	535				16,02	15,42	62,37	405,58	6,04
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Вареники ленивые с маслом сливочным	110/5			16,74	11,58	16,84	236,50	0,49	№243,244 сб дошк 2016
		творог	87,89	86,1					
		Мука пшеничная в/с	12,0	12,0					
		яйцо куриное	7,56	6,3					
		сахарный песок	6,30	6,3					
		соль иодированная	0,25	0,3					
		масса полуфабриката		105,0					
		масло сливочное	5,0	5,0					
Напиток из шиповника	150/5			0,51	0,21	15,57	66,15	75,00	№399 сб дошк 2016
		шиповник	15,3	15					
		сахар	5	5					
		вода	150	150					
Сок в инд упаковке	125		125	125	0,63	0,00	12,63	53,34	№418 Дети 2016
Итого:	395				17,88	11,79	45,04	355,99	77,99
ВСЕГО:	1430				46,85	45,03	159,03	1179,88	85,73

День 7 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептур
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды			
		брутто	нетто				Ккал		
ЗАВТРАК									
Каша ячневая молочная с маслом сливочным	140/3			4,70	4,79	23,37	171,47		ТТК №10Д
		Крупа ячневая	17,50	17,50					
		Молоко	70	70					
		Вода	53	53					
		Сахар	2	2					
		соль иодированная	0,4	0,4					
		Масло сливочное	3,00	3,00					
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№414 Дети 2016
		Кофейный напиток	2,50	2,50					
		Сахар	6,00	6,00					
		Молоко	90,00	90,00					
		Вода	108,00	108,00					
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дети 2016
		Батон нарезной	25	25					
		Масло сливочное	5	5					
Сыр порционно	10		10,20	10,00	2,63	2,66	34,33		№15 сб шк 2017
Итого:	369				12,10	14,22	42,28	1,17	
2 - ой ЗАВТРАК									
Кисломолочный напиток (Кефир, ряженка, катык, напиток из ацидофильный)	150/2			4,35	3,75	8,00	73,17	1,05	№414 Дети 2016
		кисломолочный напиток	155	150					
		сахар	2	2					
Итого:	152				4,35	3,75	8,00	1,05	
ОБЕД									
Икра морковная	30			0,6	0,03	6,17	27,36	1,66	ТТК 135 от 26.02.2019
		морковь	31,3	25					
		лук репчатый	6	5					
		томатная паста	4	4					
		масло растительное	1,5	1,5					
		сахарный песок	0,3	0,3					
		соль иодированная	0,3	0,3					
Борщ со свежей капустой, картофелем на курином бульоне, со сметаной	150/5			1,81	3,70	6,74	70,31	6,43	№63, сб дошк 2016
		Капуста 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	0,8	0,8					

	Масло растительное		3,0	3,0						
	соль иодированная		0,5	0,5						
	Бульон		120	120,0						
	Томатная паста		0,8	0,8						
	Сметана		5,0	5,0						
Тефтели куриные с рисом в сметанно-томатном соусе		40/20			6,19	5,36	14,58	136,77	1,91	ТТК 698 от 09.04.2021
	цыплята - бройлеры с/м или фарш куриный		39,10	25,40						
	вода		26,67	25,40						
	рис		4,00	4,00						
	масса отварного рассыпчатого риса		3,40	3,40						
	Лук репчатый			10,00						
	Масло растительное		8,64	7,20						
	масса припущенного лука		1,20	1,20						
	соль иодированная			6,00						
	мука пшеничная		0,20	0,20						
	масса полуфабриката		2,80	2,80						
	соус сметанно- томатный:			48,00						
	сметана			20,00						
	мука пшеничная		5,00	5,00						
	вода		1,50	1,50						
	томатная паста		15,00	15,00						
	соль иодированная		0,80	0,80						
			0,16	0,16						
Пюре Картофельное		120			2,45	3,84	16,35	109,80	14,53	№ 339 СБ дошк 2012
	Картофель		136,80	102,60						
	Молоко		18,96	18,00						
	Масло сливочное		4,20	4,20						
	соль иодированная		0,45	0,45						
Компот из свежих яблок		150			0,12	0,12	11,00	46,05	0,68	342 сб шк 2017
	яблоки свежие		28,50	25,00						
	сахар		5,00	5,00						
	вода		152,00	152,00						
Хлеб ржаной		35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:		550			13,48	13,47	68,68	459,52	25,21	
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Суп картофельный с рыбными фрикадельками		150			1,32	1,67	9,23	63,6	6,65	№106,107 сб шк 2017
	картофель		79,8	60						
	морковь		7,5	6						
	лук репчатый		7,2	6						
	томатная паста		0,6	0,6						
	масло растительное		1,5	1,5						
	фрикадельки рыбные:			30						
	фарш из горбуши		29,6	28,2						
	яйцо куриное		1,8	1,5						
	лук репчатый		7,2	6						
	соль иодированная		0,3	0,3						
	вода питьевая		2,7	2,7						
	масса полуфабриката фрикаделек			37,5						
	масса готовых фрикаделек			30						
Чай с мармеладом		160/10			0	0	19,32	72,89	0,02	№ 411 сб дошк 2016
	чай весовой		0,45	0,45						
	вода питьевая		160	160						
	мармелад		10	10						
Сметанник		75			3,99	8,34	19,85	171,28	0,148	ТТК
	мука пшеничная		22,5	22,5						
	мука пшеничная на подпыл		2,25	2,25						
	яйцо куриное		2,7	2,25						
	масло сливочное		2	2						
	молоко		7,5	7,5						
	сахарный песок		0,75	0,75						
	дрожжи		0,9	0,9						
	соль иодированная		0,3	0,3						
	сметана		37,5	37,5						
	сахарный песок		6	6						
	яйцо куриное		14,4	12						
	яйцо куриное		1,8	1,5						
Фрукты свежие (яблоки, или апельсин, или банан, или мандарин)		100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк 2016
Хлеб пшеничный		25	25,00	25,00	1,90	0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Итого:		520			7,61	10,61	70,50	413,52	16,82	
ВСЕГО:		1591			37,54	42,05	189,46	1293,18	44,25	

День 8 - ой									
Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин	Сборник рецептов
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды	ценность	С	
ЗАВТРАК									
Каша манная молочная с маслом сливочным	140/3			4,24	4,60	22,61	149,26	0,82	ТТК №4Д
		18,00	18,00						
		123,00	123,00						
		2,00	2,00						
		0,40	0,40						
		3,00	3,00						
Какао с молоком	180/6			3,67	3,19	5,99	58,83	1,43	№416 Дели2016
		2,00	2,00						
		6,00	6,00						
		110,00	110,00						
		80,00	80,00						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели2016
		25	25						
		5	5						
Итого:	359			9,82	12,14	41,52	306,59	2,25	
2 - ой ЗАВТРАК									
Молоко кипяченое (молоко)	150			4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	№419 Сб дошк 2016
		158	150						
Итого:	150			4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	
ОБЕД									
Салат овощной с яблоками и свеклой	40			0,46	2,07	2,88	32,04		№38 Сб 2016
		12,80	10,00						
		7,50	6,00						
		15,00	12,00						
		11,40	10,00						
		2,00	2,00						
Суп картофельный с клецками на курином бульоне	150			2,13	2,75	11,28	86,55	3,45	№91,128 сб дошк 2016
		66,6	50						
		7,5	6,00						
		7,2	6,00						
		1,5	1,5						
		0,5	0,5						
		112,5	112,5						
			25						
		7,6	7,6						
		0,8	0,8						
		2,64	2,2						
		12,00	12						
		0,17	0,17						
			22,50						
			25,00						
Птица, тушенная в соусе с овощами	150			7,61	7,43	9,95	170,08	24,36	№319 Сб дошк 2016
		73,14	69,0						
			30,0						
		15,0	15,0						2016
		5,0	5,0						
		1,5	1,5						
		0,16	0,16						
			20,0						
		87,2	65,6						
		32,0	25,6						
		17,6	14,4						
		1,2	1,20						
		0,6	0,6						
			120,0						
Компот из урюка	150			0,33	0,02	10,83	44,85	0,00	№394 СБ дошк 2016
		15,30	15,00						
			27,60						
		152,00	152,00						
		5,0	5,0						
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:	525			12,84	12,68	48,78	402,75	27,81	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Голубцы ленивые со сметанно-томатным соусом	110/20			8,88	9,20	18,73	179,14	0,50	№314 сб дошк 2016
		83,4	66						

	говядина б/к (котлетное мясо)		43,85	42						
	или фарш говжий		42	42						
	крупа рисовая		5,5	5,5						
	масса отварного риса			15,6						
	лук репчатый		10,71	9						
	масло растительное		2,75	2,75						
	масса припущенного лука			9						
	яйцо		5,40	4,50						
	соль иодированная		0,55	0,55						
	масса полуфабриката			127,00						
	Масло растительное		0,90	0,90						
соус сметанно-томатный				20,00						
	Мука пшеничная		1,50	1,50						
	вода		15,00	15,00						
	сметана		5,00	5,00						
	томатная паста		0,80	0,80						
	соль иодированная		0,20	0,20						
	томатного			20,00						
Чай с сахаром		150/5			0,53	0,015	5,020	20,080	0,02	№410,411 Дели2016
	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	табл 6 стр 134, Дели + 2012
Сок в инд упаковке		125	125	125	0,60	0,00	12,60	53,34	2,50	№418 Дели2016
Итого:		435			11,91	9,42	48,65	311,31	3,02	
ВСЕГО:		1469			39,15	38,32	146,53	1105,64	35,03	

День 9-ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин С	Сборник рецептов
		(в гр)	(в гр)	белки	жиры	угл-ды			
							брутто	нетто	Ккал
ЗАВТРАК									
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	140/3			2,54	2,60	19,77	113,50	0,67	ТТК №9Д
		18	18						
		70	70						
		53	53						
		2	2						
		0,4	0,4						
		3	3						
Чай с молоком, сахаром	170/6			2,74	2,15	10,00	70,41	1,25	№ 413 сб дошк 2016
		0,45	0,45						
		6	6						
		82	80						
		90	90						
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,27	5,06	12,26	107,57	0,04	№3, сб дошк 2016
		25	25						
		5,1	5						
		5	5						
Итого:	354			8,54	9,81	42,03	291,48	1,96	
2 - ой ЗАВТРАК									
Кисломолочный напиток (ясфир, ряженка, катык, напиток ок ацидофильный)	150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	№420 сб дошк 2016
кисломолочный напиток		152,00	150,00						
Итого:	150			4,35	3,75	6,30	76,00	0,45	
ОБЕД									
Салат картофельный с морковью и кукурузой к/с	40			1,20	2,54	9,48	65,68		№39 СБ шк 2017
		23,94	18						
		16,7	10						
		12,5	10						
		2,4	2,4						
		0,2	0,2						
Рассольник ленинградский на курином бульоне, с куриными фрикадельками, со сметаной	150/10/6			2,51	6,73	21,51	166,84	5,13	№82 сб дошк2016
		66,50	50,00						
		6,00	6,00						
		7,50	6,00						
		3,57	3,00						
		2,00	2,00						
		18,20	10,00						

	соль иодированная		0,50	0,50						
	Бульон		114,00	114,00						
	щипята-бройлеры с/м		17,56	11,40						
	или фарш куриный		11,97	11,40						
	Лук репчатый		1,19	1,00						
	Яйцо куриное		0,96	0,80						
	Вода питьевая		1,00	1,00						
	соль иодированная		0,10	0,10						
	масса полуфабриката фрикаделек			14,30						
	масса готовых фрикаделек			10,00						
	Сметана		6,00	6,00						
Суфле рыбное		60			9,70	4,63	2,44	90,00	0,19	№ 284 сб дошк 2016
	горбуша ПБГ с/м		76,86	53,75						
	масса отварной рыбы			43						
	соус молочный:									
	молоко		15	15						
	масло сливочное		2,6	2,6						
	мука пшеничная в/с		2,6	2,6						
	вода		3	3						
	соль иодированная		0,16	0,16						
	масса густого молочного соуса			20						
	яйцо куриное		9,6	8						
	масло растительное		2	2						
	масса полуфабриката			69						
	масса готового суфле			60						
Пюре из бобовых и картофеля с маслом сливочным		120/3			7,43	3,56	22,43	150,6		№ 200 сб дошк 2017
	горох		35,7	35						
	картофель		51,1	38,4						
	молоко		19,2	18						
	соль иодированная		0,3	0,3						
	масло сливочное		3	3						
Кисель		150			0,45	0,00	13,5	63	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	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:		574			23,60	17,88	83,21	605,05	6,15	
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Пудинг творожный с молоком сгущенным		110/20			18,13	15,55	37,43	362,20	0,44	№249 СБ дошк 2016
	Творог		94,82	93,50						
	Манная крупа		8,80	8,80						
	Яйцо		6,60	5,50						
	Сахарный песок		8,80	8,80						
	соль иодированная		0,40	0,40						
	Масло сливочное		4,40	4,40						
	Сухари панировочные		4,40	4,40						
	Сметана		4,40	4,40						
	молоко сгущенное		20,40	20,00						
Слойка сладкая		35			2,95	3,36	14,64	123,78		Сборник национальных блюд и кульварных
	Мука пшеничная		21,70	21,70						
	Мука пшеничная		0,70	0,70						
	дрожжи сухие		0,28	0,28						
	соль иодированная		0,28	0,28						
	Сахар		0,70	0,70						
	Масло сливочное		1,75	1,75						
	Яйцо		2,10	1,75						
	молоко		8,75	8,75						
	масса теста			35,00						
	Сахар		3,50	3,50						
	Масло сливочное		1,75	1,75						
	масса пф			40,25						
	яйцо		0,60	0,50						
	Масло растительное		0,10	0,10						
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10	0,02	5,17	21,79	2,24	№412 Дели 2016
	чай весовой		0,4	0,4						
	Сахар		5	5						
	лимон		5,55	5						
	Вода		150,0	150,0						
Фрукты свежие		100	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк 2016
	(яблоки или апельсин, или банан, или мандарин)									
Итого:		425			21,59	19,33	67,04	554,77	12,68	
ВСЕГО:		1503			58,08	50,77	198,57	1527,30	21,24	

День 10 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во (в гр)		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептов
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	140/3.			5,79	6,28	26,29	185,66	0,67	ТТК №5Д
Крупа геркулесовая		18	18						
Молоко		123	123						
Сахар		2	2						
соль иодированная		0,4	0,4						
Масло сливочное		3,00	3,00						
Кофейный напиток с молоком	180/6			2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№414 Дели 2016
Кофейный напиток		2,50	2,50						
Сахар		6,00	6,00						
Молоко		90,00	90,00						
Вода		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели 2016
Батон нарезной		25	25						
Масло сливочное		5	5						
Итого:	359			10,56	13,05	45,20	326,83	1,84	
2 - ой ЗАВТРАК									
Молоко кипяченое (молоко)	150			4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	№419 со дошк 2016
молоко		158	150						
Итого:	150			4,58	4,08	7,58	85,00	1,95	
ОБЕД									
Салат из свеклы отварной с маслом растительным	40			0,57	2,44	3,34	37,56	3,40	№34 сб дошк 2016
свекла		48,64	38,00						
масло растительное		2,40	2,40						
Щи со свежей капустой с картофелем на мясном бульоне, со сметаной	150/5			1,11	3,70	3,94	57,00	9,59	№73, сб дошк 2016
Капуста свежая		37,5	30						
Картофель		23,94	18						
Морковь		7,5	6						
Лук репчатый		7,14	6						
Масло растительное		3	3						
соль иодированная		0,5	0,5						
Вода		120	120						
Сметана		5	5						
Азу-по-татарски с отварной говядиной	150			14,09	15,73	14,42	256,52	5,88	ТТК
Говядина (лопатка б/к)		48	48						
соль иодированная		0,3	0,3						
масса отварной говядины			30						
Картофель		133	100						
Лук репчатый		18	15						
Огурцы соленые		36,4	20						
Масло растительное		8	8						
Масса овощей			120						
Компот из свежих яблок	150			0,12	0,12	11,00	46,05	0,68	342 сб шк 2017
яблоки свежие		28,50	25,00						
сахар		5,00	5,00						
вода		152,00	152,00						
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31	0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели + 2012
Итого:	530			18,20	22,41	46,55	466,36	19,55	
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК									
Омлет натуральный	130			9,67	11,37	22,22	205,46	0,25	№229, сб дошк 2016
яйцо		108	90						
молоко		45	45						
масса омлетной смеси			135						
масло сливочное		2,2	2,2						
соль иодированная		0,3	0,3						
масса готового омлета			130						
Напиток из шиповника	150/5			0,51	0,21	15,57	66,15	75,00	№399 сб дошк 2016
шиповник		15,3	15						
сахар		5	5						
вода		150	150						
Пирожок с морковью, рисом и изюмом	60			4,90	2,97	29,19	163,00	0,14	ТТК
мука пшеничная		37,50	37,50						
мука пшеничная		1,35	1,35						
масло сливочное		1,36	1,36						
сахарный песок		1,60	1,60						
яйцо куриное		1,80	1,50						

соль иодированная		0,45	0,45						
дрожжи сухие		0,37	0,37						
вода питьевая		12,00	12,00						
начинка:									
морковь		20,13	16,10						
масса вареной моркови			16,00						
рис		4,30	4,30						
масса отварного риса			12,00						
изюм		3,20	3,20						
масса набухшего изюма			5,00						
сахарный песок		0,20	0,20						
соль иодированная		0,10	0,10						
масса фарша			33,00						
Хлеб пшеничный	20	20,00	20,00	1,52	0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134, Дети + 2012
Сок в инд упаковке	125	125	125	0,63	0,00	12,63	53,34	2,50	№418 Дети2016
Итого:	490			17,23	14,71	89,45	534,95	77,89	
ВСЕГО:	1529,00			50,56	54,25	188,77	1413,15	101,23	
ИТОГО за 10 дней	15095,00			467,12	471,87	1826,63	13436,68	465,09	
ИТОГО за 1 день в среднем на 1 воспитанника	1509,50			46,71	47,19	182,66	1343,67	46,51	

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., Могильный М.П. Москва Дети принт 2010г.
 - 1.2 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия 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 Плюс 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 организациях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дети плюс 2016г.
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
 - картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.09(25% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.09 (20% отходы)
 - 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%