

Сл. Л. И. Киселова

"Угвержиг"

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

A.K. Агеева

2022г

Примерное 10-дневное меню

для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях
от 3-7 лет и 7-12 часовым пребыванием

Дополн. 1 - 1200

Допол. 1 - 2дл

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин С	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК							
Каша манная молочная с маслом	200/5	10,00	10,00	24,50	228,00	0,22	ТТК №4
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели 2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00		№1 Дели 2010
Итого:	425	12,36	14,52	44,89	359,38	0,25	
Сок абрикотовый	125	0,60	0,06	22,00	90,90	5,00	№418 Дели 2016
Итого:	125	0,60	0,06	22,00	90,90	5,00	
	550	12,96	14,58	66,89	450,28		
ОБЕД							
Салат из капусты с яблоками	50	0,70	2,50	4,50	43,50	9,50	№7 Партнер 2014
Рассольник ленинградский с курицей, со сметаной	200/15/5	4,56	7,50	12,64	136,20	5,37	№82 Дели 2016
Тефтели из говядины с соусом томатным	70/10	6,2	6,5	5	103	0,46	ТТК № 1152 от 09.10.2020 и №164 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	0,13	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5		
Итого:	697,5	18,76	20,54	87,54	609,70	15,46	
ПОЛДНИК							
Булочка Домашняя	50	4,90	5,00	28,00	177,00	0,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Катык	120	3,77	3	5	62,1	0,84	№401 Дели 2010
Рис с курицей	40/120	6,00	10,00	16,00	178,00	20,40	ТТК №63
Чай фруктовый	180/7	0,18	0,09	17,00	69,50		ТТК №66
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:	540	16,65	18,32	77,30	541,10	21,24	
ВСЕГО:	1787,5	48,27	53,44	231,73	1601,08	41,95	

Детей 2- ой

День 2-ой							
Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины	№ рецептуры
		белки	жиры	углеы			
ЗАВТРАК							
Каша "Дружба" молочная с маслом	200/5	5,20	5,80	25,10	173,80	0,21	ГТК №7
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	0,39	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	307/3	4,80	7,20	15,40	146,00	0,19	№3 Дели2010
Итого:	425	12,42	15,58	54,21	407,10	0,80	
Фрукты свежие яблоки	100	1,00	0,00	8,10	36,40	60,00	№ 368 Дели 2010
	100	1,00	0,00	8,10	36,40	60,00	
Итого:	525	13,42	15,58	62,31	443,50	60,80	
ОБЕД							
Салат из свежих	50	0,60	2,50	4,20	42,00	1,00	№34, Дели2016
Суп картофельный с сосисками с мясными фрикадельками	200/15	3,60	7,80	25,60	187,00		№38 Пермь2001
Биточки рубленные из рыбы	70	8,75	6,80	8,15	139,00		ГТК №3Д
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	9,00	№137 Партнер 2014
Кисель	180			10,00	40,00		№284Партнер2014
Хлеб зерновой	37,5	1,8	0,4	18	82,5		
Итого:	622,5	18,45	21,94	60,95	625,50	10,00	
ПОЛДНИК							

Кондитерские изделия	10	3,60	3,00	16,50	108,00		
крекер						0,43	№419 Дели2016
Молоко кипяченое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	1,90	№42 Дели2016г
Салат из моркови	50	0,75	0,06	8,50	37,00	0,23	№ 250 Дели 2016
Пудинг из творога с сыром с маслом сливочным	150	7,50	17,00	26,00	247,00	1,85	№19 Дели2016
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,70	41,40	0,00	
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50		
Итого:	543	16,57	18,30	78,20	546,30	5,41	
ВСЕГО:	1750,5	48,44	55,82	231,46	1625,30	76,21	

День 3 - ий

День 3 - ий							
Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины С	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК							
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/5	6,70	7,50	22,00	182,30	0,23	ТТК №5
Чай с молоком, сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,60	0,02	№ 394 Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00		№1 Дели2010
Итого:	435	11,60	14,30	51,70	382,30	0,25	
Сок яблочно-апельсиновый	115	1,20	0,00	12,00	49,60	2,50	№418 Дели2016
Итого:	115	1,20	0,00	12,00	49,60	2,50	
	550	12,80	14,30	63,70	431,90	2,75	
ОБЕД							
Салат из свежей капусты	50	0,70	2,50	4,50	43,50	16,00	№7 Партнер 2014
Свекольник с мясными фрикадельками со сметаной	200/15/6	3,16	5,40	8,14	94,00	3,86	№35,66 Перья2001
Гуляш из куриной грудки	45/45	7,56	8,70	24,60	207,00	2,30	ТТК №91
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 сельский	37,5	1,8	0,4	18	81,5		
Итого:	711,5	18,72	20,53	91,24	624,60	22,16	
ПОЛДНИК							
Ватрушка с творогом	50	5	5,30	28,80	183	0,03	№158 Дели 2010
Ряженка	120	4,30	3,00	5,00	64,00	0,65	№401 Дели2010
Макароны запеченные с сыром	150/5	5,10	9,30	32,00	232,00		№162 справ.М 2003
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:	523	16,26	17,85	82,09	553,88	0,71	
ВСЕГО:	1794,5	47,78	52,68	237,03	1610,38	25,62	

День 4 - ий

День 4 -ый		Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины С	№ рецептуры
Прием пищи Наименование блюда			белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК								
Каша пшеничная молочная с маслом	200/5	8,00	6,60	26,00	195,40	0,22	ТТК №6	
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	0,19	№270 Партер г. Уфа 2014	
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	0,19	№3 Дели2010	
Итого:	425	14,02	15,14	53,34	406,40	0,60		
Фрукты свежие груша	100	0,30	0,43	14,00	61,00	7,00	№ 386 Дели 2016	
Итого:	100	0,30	0,43	14,00	61,00	7,00		
	525	14,32	15,57	67,34	467,40	7,60		
ОБЕД								
Салат из свеклы и моркови	50	1,30	2,50	6,00	51,00	1,10	ТТК №60	
Щи со свежей капустой, картофелем, с курицей и сметаной	200-15/5	4,60	8,00	17,00	158,50	9,60	№73 Дели 2016	
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	180	10	9,5	35	266	2,8	ТТК №29 Д	
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	0,13	№394, Дели 2016	
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	81,5			
Итого:	667,5	18,40	20,44	94,00	633,20	13,63		
ПОЛДНИК								
Кондитерские изделия	20	1,20	0,80	31,00	135,00			

вафли	120	3,77	3	5	62,1	0,84	№401 Дели 2010
Катык	50	0,37	2,00	4,30	37,00	0,80	№41 Дели 2016
Салат из моркови с яблоками							
Суфле из творога с молоком и урюком	150/20	9,00	12,50	24,00	244,50	0,23	ТТК №507
Напиток шоколадный	180/5	0,6	0,3	6,5	31,1	90	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:	568	16,74	18,83	82,10	564,20	91,87	
ВСЕГО:	1760,5	49,46	54,84	243,44	1664,80	113,10	

День 5 -ый

День 5 -ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин С	№ рецептура
		белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК							
Каша полбында молочная с маслом	200/5	7,30	7,42	22,80	187,20	0,21	ТТК №1
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	0,39	№272 Партер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00		№1 Дели 2010
Итого:	420	12,02	14,50	51,81	385,50	0,61	
Сок вишневый	125	0,87	0,25	20,00	85,00	9,25	№418 Дели 2016
Итого:	125	0,87	0,25	16,50	71,00	9,25	
	545	12,89	14,75	68,31	456,50	9,86	
ОБЕД							
Салат витаминный	50	0,75	1,32	4,00	30,80	3,30	№15 Партер 2009
Суп вермишелевый с картофелем и мясными фрикадельками	200/15	4,86	5,80	15,24	132,60	5,28	№88 Дели 2016
Плов из курицы	160	11,8	13,5	38,9	324		№321 Дели 2016
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	1,20	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский	27,5	1,8	0,4	18	82,5		
Итого:	642,5	19,31	21,12	87,94	618,40	9,78	
ПОЛДНИК							
Панида с сыром	50	3,00	5,50	40,00	221,00	0,66	ТТК №1585 от 08.09.2021
Кефир	120	3,50	3,00	4,80	60,20	0,80	№401 Дели 2010
Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,40	0,17	№219 Дели 2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:	518	16,86	17,43	74,69	523,48	1,66	
ВСЕГО:	1708,5	49,06	53,30	230,94	1598,38	21,30	
ИТОГ О за 1 неделю	8799	243	270	1175	8100	278	
	1759,7	48,6	54,0	234,9	1620,0	55,6	

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамин С	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК							
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/5	6,70	7,50	22,00	182,30	0,23	ТТК №5
Чай с молоком, сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	0,02	№ 394 Дели 2010
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	0,19	№3 Дели 2010
Итого:	430	14,10	17,00	51,70	417,30	0,44	
Фрукты свежие яблоко	100	0,40	0,40	12,00	53,20	10,00	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,40	0,40	12,00	53,20	10,00	
	530	14,50	15,40	63,70	470,50		
ОБЕД							
Салат из свежей капусты	50	0,70	2,50	4,50	43,50	16,00	№21, Дели 2016
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и грибами	200/15/10	3,25	3,00	18,00	112,00	5,80	ТТК №139
Биточки куриные "Солнышко"	70	8,00	10,50	6,20	152,00	0,45	ТТК №97Д
Макарон 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 сельский	27,5	1,8	0,4	18	82,5		

Итого:	692,5	19,15	20,03	91,10	621,70	22,25	
ПОЛДНИК							
Шафран с яблоками	50	3,42	5,5	28	176	1,46	Сб нац б/год 1996, акт 20 №401 Дели 2010 №306 Сборник методических рекомендаций С Петербур 2008 ГТК №50
Раженка	120	4,30	3,00	5,00	64,00	0,65	
Голубы лепные	150	6,00	10,00	16,00	178,00	20,40	
Чай фруктовый	180/7	0,18	0,09	17,00	69,50		
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:	530	15,70	18,82	77,30	542,00	22,51	
ВСЕГО:	1752,5	49,35	56,25	232,10	1634,20	55,20	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК							
Каша пшеничная молочная с маслом	200/5	8,00	6,60	26,00	194,00	0,22	ГТК №6
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	0,19	№270 Партер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00		№1 Дели 2010
Итого:	420	11,52	12,44	53,34	370,00	0,41	
Сок персик-банан	125	1,30	2,00	15,00	83,00	3,70	№418 Дели 2010
Итого:	125	1,30	2,00	15,00	83,00	3,70	
	545	12,82	14,44	68,34	453,00		
ОБЕД							
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	47,00	1,00	№34, Дели 2010
Суп крестьянский с мясными фрикадельками, сметаной	200/15/5	3,5	6,80	26,20	180	3,50	№62 "Партер" 2014
Биточки рубленные из рыбы	70	8,75	6,80	8,15	179,00		ГТК №31
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	9,00	№137 Партер 2014
Кисель	180			10,00	40,00		№284 Партер 2014
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5		
Итого:	687,5	18,35	20,94	91,55	628,50	13,50	
ПОЛДНИК							
Кондитерские изделия крекеры	10	0,30	1,90	21,00	102,00		
Молоко кипяченое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	0,43	№419 Дели 2010
Салат из моркови с яблоками	50	0,37	2,00	4,30	37,00	0,80	№41 Дели 2010
Запеканка творожная с мясом сушеным	150/20	9,80	10,00	28,20	241,00	0,27	№137 Дели 2010
Чай с сахаром и лимон	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,40	2,85	№303 Дели 2010
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:	563	15,79	17,14	80,80	539,30	4,35	
ВСЕГО:	1795,5	46,96	52,52	240,69	1620,80	21,96	

День 8 - ой

День 8 - ой		Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины	№ рецептуры
Прием пищи Наименование блюда	белки		жиры	угл-ды	Ккал	С		
ЗАВТРАК								
Каша манная молочная с маслом	200/5	10,00	10,00	24,50	228,00	0,22	ГТК №4	
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	0,39	№272 Партер г. Уфа 2014	
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	0,19	№3 Дели 2010	
Итого:	425	13,00	15,00	53,51	461,00	0,80		
Фрукты свежие яблоко	100	0,06	0,36	12,00	49,00	10,00	№ 386 Дели 2010	
Итого:	100	0,06	0,36	12,00	49,00	10,00		
	525	13,06	15,36	65,51	450,00			
ОБЕД								
Огушцы соленные	50	0,40	0,05	0,85	5,50		стр 563, 61996	

Борщ со свежей капустой, картофелем с мясными фрикадельками, со сметаной	100/15/5	3,00	7,90	18,80	158,30	6,36	№63 Дели 2016
Плов из отварной говядины	160	13,50	12,20	40,00	323,00	0,60	№108 "Партнер" 2014
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	0,13	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5		
Итого:	647,5	19,40	20,59	95,65	644,50	7,09	
ПОЛДНИК							
Плюшка подмосковская	50	2,50	4,00	24,00	142,00	0,01	№184 "Партнер" г. Уфа 2010
Катык	120	3,77	3	5	62,1	0,84	№401 Дели 2010
Гречка с фаршем и овощами	130	7,50	10,50	29,60	243,00		ГТК №1630 от 10.11.2021
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:	508	15,63	17,75	74,89	521,98	0,88	
ВСЕГО:	1680,5	48,09	53,70	236,05	1616,48	7,97	

День 9 - ый

Приним пищи Наименование блюд		Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины	№ рецептуры
			белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК								
Суп молочный с вермишелью		180	5,60	5,60	19,40	151,00	0,50	№100 Дели 2016
Яйцо вареное		48	5,10	4,60	0,30	63,00		№227 Дели 2016
Чай с сахаром		180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели 2016
Бутерброд с маслом сливочным		30/5	2,30	4,50	15,40	111,00		№1 Дели 2010
Итого:		448	13,06	14,72	40,09	345,38	0,53	
Сок яблоко-груша		125	0,10	0,38	23,00	98,42	5,60	№ 368 Дели 2010
Итого:		125	0,10	0,38	23,00	98,42	5,60	
		573	13,16	15,10	63,09	443,80	6,13	
ОБЕД								
Салат "Пестрый"		50	0,50	2,25	4,80	42,00	0,80	№31, справ.М2003
Щи со свежей капустой, картофелем, с квашенной сметаной		200/15/5	4,60	8,00	17,00	158,50	9,60	№73 Дели 2016
Запеканка картофельная с мясом		150/20	12,60	10,30	36,00	280,00	4,40	№291 Дели 2010
Компот из свежих яблок		180	0,10	0,10	11,80	48,50	1,20	№ 390 Дели 2016
Хлеб сельский		37,5	1,8	0,4	18	82,5		
Итого:		657,5	19,60	21,05	87,60	611,50	16,00	
ПОЛДНИК								
Кондитерские изделия		20	0,10	4,00	12,70	87,00		
печенье								
Раженка		120	4,30	3,00	8,00	64,00	0,65	№401 Дели 2010
Салат из моркови		50	0,70	0,06	8,50	37,50	1,50	№41 Дели 2016г
Запеканка из творога с крошкой		150	10,00	10,00	35,20	271,00		№ 322 С6 Самара 2013г
Напиток шоколадный		180/5	0,6	0,3	6,5	31,1	90	ГТК № 59
Хлеб пшеничный 1с		23	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:		548	17,50	17,59	79,20	545,10	92,55	
ВСЕГО:		1778,5	50,26	53,74	229,89	1606,40	114,68	

День 10 - ый

День 10 - ый							
Приним пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витамины	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды			
ЗАВТРАК							
Каша рисовая молочная с маслом	200/5	7,00	6,35	16,00	148,00	0,21	ГТК №8
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	0,19	№270 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	0,19	№3 Дели2010
Итого:	425	13,02	14,89	43,34	359,00	0,59	№ 386 Дели 2016
Фрукты свежие	100	0,36	0,36	22,00	92,68	10,00	
яблоко	100	0,36	0,36	22,00	92,68	10,00	
Итого:	525	13,38	15,25	65,34	451,68	10,59	

ОБЕД							
Салат витаминный	50	0,75	1,32	4,09	30,80	3,30	
Суп-лапша домашняя с курицей	200/15	4,96	3,60	14,44	110,00	0,50	№15 Партнер 2009 №86 Дели 2010
Котлеты "Аппетитные"	70	6,41	8,40	17,50	171,20		ТТК №7Д. акт к.п. 2014
Каша перловая с овощами	130/4	4,90	7,50	23,00	180,00		№180 Дели 2016
Напиток из урюка	180	0,6	0,0	15,0	63		ТТК №68
Хлеб сельский	37,5	1,8	0,4	18	82,5		
Итого:	656,5	19,42	21,25	91,94	637,00	3,80	
ПОЛДНИК							
Кондитерские изделия	20	2,95	4,60	34,20	195,30		
вафли							
Кефир	120	3,50	3,00	4,80	60,20	0,80	№401 Дели 2010
Кануста тушеная с мясом	150	7,10	9,60	23,10	209,00		№54-16М Сборник рецептов Москва
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,89	20,38	0,03	№ 411 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:	498	15,41	17,45	78,39	539,38	0,83	
ВСЕГО:	1679,5	48,21	53,95	235,67	1628,06	15,22	
ИТОГО за 10 дней:	17485,00	485,96	540,25	2349,00	16199,88	493,20	
ИТОГО за 2 недели:	8687	243	270	1174	8100	215	
	1737,3	48,6	54,0	234,9	1620,0	43,0	
распределение Б,Ж,У от калорийности, %		12,00	30,01	57,99	100,00		

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 исключением 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., Скурин И.М. Москва 2007 г.
 - 3.4 Справочник рецептов блюд для питания детей г. Москва, выпуск 4, 2003
 - 3.5. Сборник технологических нормативов, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.
 - 3.6. Технологические нормативы, рецепты блюд и кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.
 - 3.7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г
 - 3.8. Технолого-технологические карты
4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
 - говядина 1 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 1 категории, рассчитаны условно - массой нетто 48г
 - картофель, рассчитан по запеканию продуктов с 1,01(15% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1,03(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%