

"Согласовано"

"Утверждаю"

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

А.К. Агапова

2023г

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

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ 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
Итого:	350	9.45	11.91	35.82	288.10	
Сок персиковый	125	0.60	0.30	13.00	57.00	№399 Дели2010
Итого:	125	0.60	0.30	13.00	57.00	
	474	10.05	12.21	48.82	345.10	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из капусты с яблоками	30	0.60	1.38	3.00	26.80	№7 Партнер 2014
Рассольник ленинградский с курицей, со сметаной	150/10/5	4	6	6.3	93	№82 Дели 2016
Тефтели из говядины с соусом томатным	50/5	4.4	4.6	3.5	73	ТТК № 1152 от 09.10.2020 и №364 С-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	
Итого:	540.00	15.20	15.28	67.10	464.70	
<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	№401 Дели2010
Рагу с курицей	30/100	4.60	8.20	13.00	144.00	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	
Итого:	456.00	13.20	14.67	63.20	437.30	
ВСЕГО:	1471.00	38.45	42.16	179.12	1247.10	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ 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	№3 Дели2010
Итого:	350	9.40	12.33	43.20	323.90	
Фрукты свежие апельсин	100	1.00	0.00	8.10	36.00	№ 368 Дели 2010

<b>Итого:</b>	100	1.00	0.00	8.10	36.00	
	450	10.40	12.33	51.30	359.90	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы	30	0.36	0.96	1.80	17.30	№34, Дели2016
Суп картофельный с клецками с мясными фрикадельками	150/10	3.00	6.40	23.60	164.00	№38 Пермь2001
Биточки рубленые из рыбы	50	6.50	4.86	10.41	111.40	ТТК №3 Д
Пюре Картофельное	110	2.20	3.30	15.40	100.10	№137 Партнер 2014
Кисель	150			8.34	33.34	№284Партнер2014
Хлеб сельский	30	1.5	0.3	14.3	66	
<b>Итого:</b>	530.00	13.56	15.82	73.85	492.14	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия	10	1.30	3.20	8.50	68.00	
крекер						
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 молоком сгущенным	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	
<b>Итого:</b>	458	12.09	14.71	57.80	410.50	
<b>ВСЕГО:</b>	1438.00	36.05	42.86	182.95	1262.54	

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	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
<b>Итого:</b>	350	9.20	11.90	38.90	299.80	
Сок персиковый	125	0.80	0.20	12.00	53.00	399Дели2010
<b>Итого:</b>	125	0.80	0.20	12.00	53.00	
	475	10.00	12.10	50.90	352.80	
<b>ОБЕД</b>						
Салат витаминный	30	0.45	0.20	2.00	11.60	№15 Партнер 2009
Свекольник с мясными фрикадельками со сметаной	150/10/5	3.12	4.80	6.10	80.00	№35,сб.Пермь2001
Гуляш из курицы	40/40	5.90	7.00	17.80	157.80	ТТК №91
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	
<b>Итого:</b>	567.5	15.47	15.53	70.40	483.50	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка Дорожная	40	3.00	4.40	29.80	170.80	№453 Дели 2016
Ряженка	110	3.12	2.75	4.59	55.60	№401Дели2010
Голубцы ленивые	120	4.80	7.00	12.80	133.00	№306 Сборник методических рекомендаций С Петербург 2008
Чай с сахаром	160/4	0.05	0.01	4.42	18.00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1.6	0.2	9.8	47	
<b>Итого:</b>	454	12.57	14.36	61.41	424.40	
<b>ВСЕГО:</b>	1496.5	38.04	41.99	182.71	1260.70	

## День 4 - й

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша пшеничная молочная с маслом	150/5	5.80	4.50	16.20	128.00	TTK №6
Кофеинный напиток с молоком	165/7	1	1.2	10	55	№270 Партиер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	25/5/3	3.50	5.95	12.90	119.60	№3 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>360</b>	<b>10.30</b>	<b>11.65</b>	<b>39.10</b>	<b>302.60</b>	
Фрукты свежие груша	100	0.60	0.43	14.00	62.30	№ 368 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0.60</b>	<b>0.43</b>	<b>14.00</b>	<b>62.30</b>	
	<b>460</b>	<b>10.90</b>	<b>12.08</b>	<b>53.10</b>	<b>364.90</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат "Пестрый"	30	0.30	1.35	2.90	25.00	№31, справ.М2003
Ши со свежей капустой, картофелем, на м/б и сметаной	150/5	3.00	6.20	13.00	120.00	№73 Дели 2016
Жаркое по-домашнему из отварной говядины	150	8.33	8	28.2	218	TTK №29 Д
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>13.73</b>	<b>15.85</b>	<b>73.40</b>	<b>491.50</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия вафли	20	2.80	5.70	30.00	182.00	
Катык	110	3.00	2.70	4.50	54.30	№401Дели2010
Салат из моркови с яблоками	30	0.20	1.00	2.50	19.80	№41Дели2016
Суфле из творога с молоком сгущенным	130/10	7.00	8.00	23.00	192.00	TTK №567
Напиток шиповника	150/4	0.5	0.25	5.4	25.9	TTK № 59
Хлеб пшеничный 1с	20	1.6	0.2	9.8	47	
<b>Итого:</b>	<b>474</b>	<b>15.10</b>	<b>17.85</b>	<b>75.20</b>	<b>521.00</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1449</b>	<b>39.73</b>	<b>45.78</b>	<b>201.70</b>	<b>1377.40</b>	

## День 5 - й

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша полбяная молочная с маслом	150/5	6	5	17.23	138	TTK №1
Какао с молоком	160	2.00	2.20	11.30	73.30	№272 Партиер 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	40.00	№399Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0.30</b>	<b>0.00</b>	<b>10.00</b>	<b>40.00</b>	
	<b>470</b>	<b>10.20</b>	<b>11.60</b>	<b>51.53</b>	<b>350.30</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежей капусты	30	0.39	1.50	2.70	25.86	№21 Дели2016
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	10.7	30.6	253	№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>520</b>	<b>14.99</b>	<b>17.05</b>	<b>69.50</b>	<b>489.96</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Пицца с сыром	40	2.40	4.40	32.00	177.00	ТТК №1585 от 08.09.2021
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
Чай с сахаром	160/4	0.05	0.01	4.42	18.00	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1.6	0.2	9.8	47	
<b>Итого:</b>	<b>464</b>	<b>13.15</b>	<b>13.86</b>	<b>65.62</b>	<b>439.30</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1459</b>	<b>38.34</b>	<b>42.51</b>	<b>186.65</b>	<b>1279.56</b>	

2 НЕДЕЛЯ

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блода	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<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	40.00	№386 Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0.36</b>	<b>0.10</b>	<b>10.00</b>	<b>40.00</b>	
	<b>452</b>	<b>10.96</b>	<b>12.30</b>	<b>48.80</b>	<b>354.40</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы и моркови	30	0.80	2.00	3.60	35.60	ТТК №60
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и гренками	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
Макароны отварные	110	4.10	3.00	25.00	143.40	№218 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	
<b>Итого:</b>	<b>540</b>	<b>15.30</b>	<b>17.33</b>	<b>74.20</b>	<b>513.10</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Булочка сдобная	40	2	4	16	108	№ 257 Партиер2014 г. Уфа
Ряженка	110	3.12	2.75	4.59	55.60	№401 Дели2010
Гречка с фаршем и овощами	110	6.00	8.50	25.00	200.00	ТТК №1630 от 10.11.2021
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>436</b>	<b>12.82</b>	<b>15.52</b>	<b>68.89</b>	<b>465.60</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1328</b>	<b>39.08</b>	<b>45.90</b>	<b>191.89</b>	<b>1333.10</b>	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блода	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<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 Партиер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1.9	4.4	13	99	№1 Дели2010
<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	9.00	47.00	№ 368 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>1.20</b>	<b>1.00</b>	<b>9.00</b>	<b>47.00</b>	
	<b>482</b>	<b>9.90</b>	<b>11.70</b>	<b>48.20</b>	<b>329.00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свежей капусты	30	0.39	1.50	2.70	25.86	№21 Дели2016
Рассольник ленинградский с курицей, со сметаной	150/10/5	4	6	6.3	93	№82 Дели 2016
Биточки рубленые из рыбы	50	6.50	4.86	10.41	111.40	ТТК №3 Д
Пюре Картофельное	110	2.20	3.30	15.40	100.10	№137 Партнер 2014
Кисель	150			8.34	33.34	№284Партнер2014
Хлеб сельский	30	1.5	0.3	14.3	66	
<b>Итого:</b>	<b>535</b>	<b>14.59</b>	<b>15.96</b>	<b>57.45</b>	<b>429.70</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия	10	1.60	1.45	12.90	61.00	
кеклер						
Молоко кипяченое	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	№41Дели2016
Запеканка творожная с молоком сгущенным	130/10	6.00	8.00	22.50	186.00	№237 Дели2010
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	
<b>Итого:</b>	<b>468</b>	<b>11.99</b>	<b>13.41</b>	<b>60.20</b>	<b>399.30</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1485</b>	<b>36.48</b>	<b>40.47</b>	<b>165.85</b>	<b>1158.00</b>	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ 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
Какао с молоком	160	2.00	2.20	11.30	73.30	№272 Парнир 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>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	42.00	№386Дели2016
<b>Итого:</b>	<b>100</b>	<b>0.36</b>	<b>0.10</b>	<b>10.00</b>	<b>42.00</b>	
	<b>450</b>	<b>10.00</b>	<b>12.00</b>	<b>52.60</b>	<b>367.00</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Огурцы соленые	30	0.24	0.03	0.51	3.30	стр563,сб1996
Борщ со свежей капустой, картофелем,на м/б,со сметаной	150/5	2.10	4.30	9.70	86.00	№63 Дели 2016
Плов из отварной говядины	130	10.00	11.00	33.00	261.00	№108"Парнир"2014
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>495</b>	<b>14.44</b>	<b>15.63</b>	<b>72.51</b>	<b>478.80</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Плюшка новомосковская	40	1.80	3.20	19.00	112.00	№184 "Парнир"г. Уфа2010
Катык	110	3.12	2.75	2.50	47.20	№401Дели2010
Яйцо вареное	1/2шт	2.50	2.30	0.15	31.50	№227 Дели 2016
Макароны отварные	80	2.90	2.40	18.40	107.00	№218 Дели 2016

<b>Чай с сахаром</b>	160/4	0.05	0.01	4.42	18.00	№ 411 Дели2016
<b>Хлеб пшеничный 1с</b>	20	1.6	0.2	9.8	47	
<b>Итого:</b>	438	11.97	10.86	54.27	362.70	
<b>ВСЕГО:</b>	1383	39.77	42.24	179.38	1247.50	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
<b>ЗАВТРАК</b>						
Каша полбяная молочная с маслом	150/5	6	5	17.23	138	ТТК №1
Чай с молоком,сахаром	160/4	2.30	2.00	11.90	74.80	№394 Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	25/5	1.9	4.4	13	99	№1 Дели2010
<b>Итого:</b>	<b>349</b>	<b>10.20</b>	<b>11.40</b>	<b>42.13</b>	<b>311.80</b>	
Сок яблоко-вишня	125	0.60	0.00	18.00	74.00	№ 368 Дели 2010
<b>Итого:</b>	<b>125</b>	<b>0.60</b>	<b>0.00</b>	<b>18.00</b>	<b>74.00</b>	
	<b>474</b>	<b>10.80</b>	<b>12.30</b>	<b>60.13</b>	<b>385.80</b>	
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы	30	0.36	0.96	1.80	17.30	№34, Дели2016
Щи со свежей капустой, картофелем, с сметаной с курицей	150/10/5	3.00	6.20	13.00	120.00	№73 Дели 2016
Запеканка картофельная с мясом	130/15	10.70	9.30	32.30	256.00	№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>15.66</b>	<b>16.86</b>	<b>71.60</b>	<b>501.40</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Кондитерские изделия	20	0.60	1.80	5.20	39.00	
печенье						
Ряженка	110	3.12	2.75	4.59	55.60	№401 Дели2010
Салат из моркови	30	0.60	0.05	3.00	14.00	№42 Дели2016г
Запеканка из творога с крошкой	130	6.80	8.60	30.00	225.00	№ 322 Сб Самара 2013г
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>13.22</b>	<b>13.65</b>	<b>57.99</b>	<b>406.50</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1448</b>	<b>39.68</b>	<b>41.91</b>	<b>189.72</b>	<b>1293.70</b>	

## День 10 - ый

Салат витаминный	30	0.45	0.20	2.00	11.60	№15 Партнер 2009
Суп-лапша домашняя с курицей	150/10	4.00	3.00	10.70	85.80	№86 Дели 2010
Котлеты "Аппетитные"	50	4.50	6.00	12.50	122.00	ТТК №7Д
Каша перловая с овощами	110/3	4.13	6.30	21.10	157.60	№180, 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	65.9	
<b>Итого:</b>	<b>533</b>	<b>15.08</b>	<b>15.83</b>	<b>73.10</b>	<b>495.00</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>						
Пирожок печёный с картофелем	40	2.60	5.30	31.80	185.00	№437 Дели 2016
Кефир	110	3.1	2.75	4.4	54.8	№401 Дели 2010
Омлет натуральный	130	6.00	6.50	15.00	142.50	№229 Дели 2016
Чай с сахаром	160/4	0.05	0.01	4.42	18.00	№ 411 Дели 2016
Хлеб пшеничный 1с	20	1.6	0.2	9.8	47	
<b>Итого:</b>	<b>464</b>	<b>13.35</b>	<b>14.76</b>	<b>65.42</b>	<b>447.30</b>	
<b>ВСЕГО:</b>	<b>1457.00</b>	<b>38.59</b>	<b>42.90</b>	<b>187.52</b>	<b>1288.90</b>	
<b>ИТОГО за 10 дней</b>	<b>14414.5</b>	<b>384.21</b>	<b>428.71</b>	<b>1847.49</b>	<b>12748.50</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 равнозначные
- 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 рецептур 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 рецептур блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003

3.5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг.

3.6. Сборник технологических нормативов, рецепт блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ - интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.

3.7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г

3.8. Технико-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 потрощенная без головы (п/ф фарш рыбный)

яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.11(30% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.09(20% 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%