

Утверждаю
Директор ООО"АБК - Пэймент"
Рахматуллин Р.Р.

Согласовано
Руководитель дошкольной образовательной
организации

Детский
сад № 20

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 Ккал	+ витамины С	Сборник рецептур		
			брутто	нетто	белки					
					жиры	угл-ды				
Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным	140/3				3,80	3,26	22,56	136,02	0,60	ТТК №7Д
Крупа рисовая		10	10							
Крупа пшеничная		7,5	7,5							
Молоко		75	75							
Вода		48	48							
Сахар		2	2							
соль иодированная		0,4	0,4							
Масло сливочное		3	3							
Кофейный напиток с молоком	180				2,85	2,41	5,99	42,67	1,17	№395 Дели2010
Кофейный напиток		2,5	2,5							
Сахар		6	6							
Молоко		90	90							
Вода		108	108							
Бутерброд с маслом сливочным	25/5				1,92	4,36	12,92	98,50		№1 Дели2010
Батон нарезной		25	25							
Масло сливочное		5	5							
Итого:	353				8,57	10,03	41,47	277,19	1,77	
2 - ой ЗАВТРАК										
Сок	200	200	200		1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	№418 Дели2016
в ассортименте в инд.упаковке										
Итого:	200				1,00	0,00	20,20	85,34	4,00	
ОБЕД										
Салат из моркови с яблоками	40				0,43	0,07	3,45	16,16	2,50	№39,сб дошк2016
морковь		37,50	30,00							
яблоки		11,40	10,00							
сахар		0,40	0,40							
Суп картофельный с куриными фрикадельками	150/10				2,82	2,96	10,86	81,25	7,24	№83 СБ дошк 2016
шпинат - бройлеры с/м		17,5	11,4							
или фарш куриный		11,4	11,4							
Лук репчатый		1,19	1							
Яйцо		0,96	0,8							
Вода для фарша		1	1							
соль иодированная		0,1	0,1							
масса готовых фрикаделек			10							
Картофель		90,00	67,50							
Морковь		7,50	6,00							
Лук репчатый		7,14	6,00							
Масло растительное		1,50	1,50							
соль иодированная		0,50	0,50							
Вода		105,00	105,00							
Котлеты рубленные из говядины	50				5,74	7,64	6,54	128,00		СБ дошкольн. №299, 2016
говядина (котлетное мясо б/к)		36,57	35							
или фарш говяжий		35	35							
лук репчатый		10,4	8,75							
Хлеб пшеничный		8,13	8,13							
Вода		5,2	5,2							
сухари панировочные		2,8	2,8							
соль иодированная		0,4	0,4							
масса полуфабриката			61,9							
Масло растительное		0,60	0,60							
Каша ячневая вязкая с маслом сливочным	110/2				2,50	2,70	25,29	115,70		ТТК №3Д
Крупа ячневая		24	24							
Вода		88	88							
Масло сливочное		2	2							
соль иодированная		0,28	0,28							
Напиток из сухофруктов	150				0,50	0,07	17,34	57	0,54	№394 СБ дошк 2016
сухофрукты		12,50	12,50							
Сахар		5,00	5,00							
вода		152,00	152,00							

17.10.22

Утверждаю

Директор ООО"АБК - Пэймент"

Рахматуллин Р.Р.

Примерное 10-дневное меню

для организации питания детей в дошкольных учреждениях с 12 - часовым пребыванием от 1 года до 7 лет

День 1 -ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые добавки
		(в гр)	(в гр)	
		брутто	нетто	белки
Каша "Дружба" молочная с маслом сливочным	140/3			3,80
Крупа рисовая		10	10	
Крупа пшенная		7,5	7,5	
Молоко		75	75	
Вода		48	48	
Сахар		2	2	
соль иодированная		0,4	0,4	
Масло сливочное		3	3	
Кофейный напиток с молоком	180			2,85
Кофейный напиток		2,5	2,5	
Сахар		6	6	
Молоко		90	90	
Вода		108	108	
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92
Батон нарезной		25	25	
Масло сливочное		5	5	
Итого:	353			8,57
2 - ой ЗАВТРАК				
Сок	200	200	200	1,00
в ассортименте в инд.упаковке				
Итого:	200			1,00
ОБЕД				
Салат из моркови с яблоками	40			0,43
морковь		37,50	30,00	
яблоки		11,40	10,00	
сахар		0,40	0,40	
Суп картофельный с куриными фрикадельками	150/10			2,82
цыплята - бройлеры с/м		17,5	11,4	
или фарш куриный		11,4	11,4	
Лук репчатый		1,19	1	
Яйцо		0,96	0,8	
Вода для фарша		1	1	
соль иодированная		0,1	0,1	
масса готовых фрикаделек			10	
Картофель	90,00	67,50		

	Морковь	7,50	6,00	
	Лук репчатый	7,14	6,00	
	Масло растительное	1,50	1,50	
	соль иодированная	0,50	0,50	
	Вода	105,00	105,00	
Котлеты рубленные из говядины		50		5,74
	говядина (котлетное мясо б/к)	36,57	35	
	или фарш говяжий	35	35	
	лук репчатый	10,4	8,75	
	Хлеб пшеничный	8,13	8,13	
	Вода	5,2	5,2	
	сухари панировочные	2,8	2,8	
	соль иодированная	0,4	0,4	
	масса полуфабриката	61,9		
	Масло растительное	0,60	0,60	
Каша ячневая вязкая с маслом сливочным		110/2		2,50
	Крупа ячневая	24	24	
	Вода	88	88	
	Масло сливочное	2	2	
	соль иодированная	0,28	0,28	
Напиток из сухофруктов		150		0,50
	сухофрукты	12,50	12,50	
	Сахар	5,00	5,00	
	вода	152,00	152,00	
Хлеб ржаной		35	35	35
Итого:		547,00		14,30
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК				
Кисломолочный напиток (Кефир,ряженка,катьк,напиток ацидофильный/йогурт)	кисломолочный напиток	150/2		4,35
	сахар	155	150	
		2	2	
Пудинг рыбный		45/15		7,40
	рыба (минтай с/м БГ)	51,54	37,9	
	масса отварной рыбы		30	
	Хлеб пшеничный	6,2	6,2	
	яйцо	4,8	4	
	молоко	9	9	
	масло сливочное	1,7	1,7	
	соль иодированная	0,3	0,3	
	Масло растительное	0,8	0,8	
	масса пудинга		45	
	Соус молочный			
	молоко	7,5	7,5	
	масло сливочное	0,8	0,8	
	Мука пшеничная	0,8	0,8	

	Вода	7,5	7,5	
	Сахар	0,15	0,15	
	соль иодированная	0,09	0,09	
	масса соуса	15		
Пюре Картофельное	120			2,47
	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			0,04
	чай весовой	0,4	0,4	
	Сахар	5	5	
	Вода	150	150	
Кондитерские изделия	вафли	10	10,00	10,00
				0,39
Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90
Итого:	522,00			16,55
ВСЕГО:	1622,00			40,42

День 2- ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые добавки
		(в гр)	(в гр)	
ЗАВТРАК				
Каша полбяная молочная с маслом сливочным	140/3			2,21
		Крупа полбяная	18	18
		Молоко	70	70
		вода	53	53
		Сахар	2	2
		соль иодированная	0,4	0,4
		Масло сливочное	3	3
Какао с молоком	180			3,67
		Какао-порошок	2	2
		Сахар	6	6
		Молоко	110	110
		Вода	80	80
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,27
		Батон нарезной	25	25
		Сыр	5,1	5
		Масло сливочное	5	5
Итого:	358			9,15
2 - ой ЗАВТРАК				
Фрукты свежие (яблоки,или апельсин, или банан,или мандарин)	100	114	100	0,40
Итого:	100			0,40
ОБЕД				

Салат из картофеля с солеными огурцами	40			0,49
	огурцы соленые	21,84	12,00	
	картофель	21,92	16,00	
	морковь	10,24	8,00	
	лук репчатый	2,40	2,00	
	масло растительное	2,00	2,00	
Борщ со свежей капустой, картофелем на курином бульоне, со сметаной	150/7			1,86
	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	1,8	1,8	
	Масло растительное	3,0	3,0	
	соль иодированная	1,5	1,5	
	Бульон	120	120,0	
	Сметана	7,0	7,0	
	Томатная паста	0,8	0,8	
Плов из отварной птицы	150			8,91
	цыплята - бройлер с/м	67,20	63,0	
	масса отварной мякоти птицы		27,0	
	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	0,3	0,3	
	масса гарнира		125,0	
Кисель	150			0,43
	Кисель-концентрат	17,5	17,5	
	Сахар	5	5	
	вода	150	150	
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31
Итого:	532			13,99
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК				
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка , катык, напиток ацидофильтный/йогурт)	150			4,35
	кисломолочный напиток	155	150	
Запеканка творожная с повидлом	110/20			8,41
	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	

	повидло		20	20	
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5			0,10
	чай весовой		0,4	0,4	
	Сахар		5	5	
	лимон		5,55	5	
	Вода		150,0	150,0	
Булочка дорожная		35			2,37
	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			39,90	
	для крошки:				
	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	
Итого:		475			15,23
ВСЕГО:		1465,00			38,77

День 3 - ий

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые добавки	
		(в гр)	(в гр)	брутто	нетто
ЗАВТРАК					
Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	140/4				3,55
		Крупа кукурузная	18	18	
		Молоко	70	70	
		Вода	53	53	
		Сахар	2	2	
		соль иодированная	0,4	0,4	
		Масло сливочное	4	4	
Чай с молоком,сахаром	170/6				2,74
		чай весовой	0,45	0,45	
		Сахар	6	6	
		Молоко	82	80	
		Вода	90	90	
Бутерброд с маслом сливочным	25/5				1,92
		Батон нарезной	25	25	
		Масло сливочное	5	5	
Итого:	350				8,21
2 - ой ЗАВТРАК					
Сок	200	200	200		1,00
в ассортименте в инд.упаковке					
Итого:	200				1,00
ОБЕД					

Салат из свежей капусты	40			0,53
капуста свежая		45,00	36,00	
масло растительное		2,00	2,00	
Сахар		2,00	2,00	
соль иодированная		0,20	0,20	
Суп картофельный с пшеничной крупой на курином бульоне	150			1,31
крупа пшеничная		9	9	
картофель		60	45	
Морковь		7,5	6	
Лук репчатый		7,14	6	
Масло растительное		1,5	1,5	
соль иодированная		1,0	1,0	
Бульон		105,0	105,0	
Фрикадельки куриные в молочном соусе	40/20			6,30
цыплята - бройлеры с/м		45,60	29,30	
Хлеб пшеничный		7,30	7,30	
Вода		9,00	9,00	
соль иодированная		0,28	0,28	
Масса полуфабриката			46,00	
Масло растительное		0,60	0,60	
Соус молочный:			20,00	
Масло сливочное		1,04	1,04	
Мука пшеничная		1,04	1,04	
Вода		10,00	10,00	
Сахар		0,24	0,24	
соль иодированная		0,24	0,24	
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	110/3			3,14
макаронные изделия		38,50	38,50	
вода		231,00	231,00	
соль иодированная		1,10	1,10	
масло сливочное		3,00	3,00	
Напиток из цитрусов	150			0,33
апельсины		26,8	18,0	
лимон		2,78	2,50	
Сахар		8,00	8,00	
вода		152,0	152,0	
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31
Итого:	558			13,91
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК				
Молоко кипяченое (молоко)	150	158	150	4,58
Фрикадельки рыбные отварные	60			5,17

	рыба (минтай с/м БГ)	61,20	45,00	
	или фарш рыбный	45,00	45,00	
	хлеб пшеничный	9,00	9,00	
	яйцо	7,20	6,00	
	масло сливочное	2,00	2,00	
	соль иодированная	0,10	0,10	
	вода питьевая	9,00	9,00	
Картофель тушёный с овощами в соусе	120			3,50
	Картофель	146,30	110,00	
	масло растительное	4,50	4,50	
	Лук репчатый	7,20	6,00	
	Морковь	10,63	8,50	
	соль иодированная	0,34	0,34	
	соус	20,00		
	сметана	5,00	5,00	
	Мука пшеничная	1,50	1,50	
	вода	15,00	15,00	
	соль иодированная	0,16	0,16	
Чай с мармеладом	160/15			0
	чай весовой	0,45	0,45	
	вода питьевая	160	160	
	мармелад	15	15	
Кондитерские изделия	20	20,00	20,00	1,50
Хлеб пшеничный	25	25	25	1,90
Итого:	550			16,65
ВСЕГО:	1658			39,77

День 4 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищ
		(в гр)	брutto	нетто
ЗАВТРАК				
Каша ячневая молочная с маслом сливочным	140/3			4,70
		Крупа ячневая	17,5	17,5
		Молоко	70	70
		Вода	53	53
		Сахар	2	2
		соль иодированная	0,4	0,4
		Масло сливочное	3	3
Кофейный напиток с молоком	180			2,85
		Кофейный напиток	2,5	2,5
		Сахар	6	6
		Молоко	90	90
		Вода	108	108
Бутерброд с маслом сливочным, с повидлом	25/5/10			1,98
		Батон нарезной	25	25
		Масло сливочное	5	5
		повидло	10	10
Итого:	363			8,80

2 - ой ЗАВТРАК

Фрукты свежие (яблоки,или апельсин, или банан,или мандарин)	100	149	100	0,90
Итого:	100			0,90
ОБЕД				
Салат из свеклы с яблоками	40			0,45
свекла		42,24	33	
яблоки свежие		7,98	7	
масло растительное		2	2	
Суп картофельный с горохом на курином бульоне	150			3,80
Картофель		40,05	30	
Горох колотый		12,15	12	
лук репчатый		7,2	6	
Морковь		9,6	7,5	
соль иодированная		0,15	0,15	
Масло растительное		3	3	
Бульон		105	105	
Птица, тушеная в соусе с овощами	150			7,61
цыплята - бройлеры с/м		84	79,0	
масса отварной мякоти птицы			30,0	
соус сметанный :				
Вода или отвар		15,0	15,0	
сметана		5,0	5,0	
мука пшеничная		1,5	1,5	
соль иодированная		0,16	0,16	
масса соуса			20,0	
Картофель		87,2	65,6	
морковь		32,0	25,6	
Лук репчатый		17,6	14,4	
масло растительные		1,2	1,20	
соль иодированная		0,6	0,6	
масса овощей с соусом			120,0	
Компот из изюма	150			0,26
изюм		15	15,0	
масса отварных сухофруктов			28,8	
Вода		152	152,0	
сахар		5	5	
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31
Итого:	525			14,43
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК				
Кисломолочный напиток (кефир,ряженка,катық,напиток ацидофильный/йогурт)	150			4,50
кисломолочный напиток		152,00	150,00	
Омлет с сыром	130			9,75

яйцо		102	85	
молоко		51	51	
сыр		13,26	13	
масло сливочное		2,6	2,6	
соль йодированная		0,3	0,3	
масса готового омлета		130		
 Чай с сахаром	150/5			0,04
чай весовой		0,4	0,4	
Сахар		5	5	
Вода		150	150	
 Булочка с сахаром	35			2,71
Мука пшеничная		21,00	21,00	
Мука пшеничная на подпыл		0,70	0,70	
Сахарный песок		2,73	2,73	
масло сливочное		1,00	1,00	
Яйцо		2,04	1,70	
Дрожжи сухие		0,18	0,18	
Молоко		9,10	9,10	
Соль йодированная		0,20	0,20	
Вода		8,26	8,26	
Масса полуфабриката			41,00	
Яйцо (на смазку изделий)		0,84	0,84	
листов		0,70	0,70	
 Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90
Итого:	495			18,90
ВСЕГО:	1483			43,03

День 5 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые добавки
		(в гр)	брутто	
ЗАВТРАК				
Суп молочный с геркулесовой крупой	180			2,37
геркулес		11,00	11,00	
Сахар		1,40	1,40	
Молоко		126,00	126,00	
Вода		54,00	54,00	
Масло сливочное		1,80	1,80	
Соль		1,00	1,00	
Какао с молоком	150			3,06
Какао-порошок		1,7	1,7	
Сахар		5	5	
Молоко		90	90	
вода		67	67	
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,27
Батон нарезной		25	25	
Сыр		5,1	5	
Масло сливочное		5	5	
Итого:	365			8,69
2 - ой ЗАВТРАК				

Сок	200	200	200	1,00
в ассортименте в инд.упаковке				
Итого:	200			1,00
ОБЕД				
Салат из моркови с сахаром	40			0,50
морковь		48,00	38,40	
сахар		2,00	2,00	
Суп с вермишелью с картофелем с куриными фрикадельками	150/10			2,03
цыплята - бройлеры с/м		17,5	11,4	
или фарш куриный		11,4	11,4	
Лук репчатый		1,19	1	
Яйцо		0,96	0,8	
Вода для фарша		1	1	
соль иодированная		0,1	0,1	
масса готовых фрикаделек			10	
Картофель		59,90	45,00	
Морковь		7,50	6,00	
Лук репчатый		7,14	6,00	
вермишель		6,00	6,00	
Масло растительное		3,00	3,00	
соль иодированная		1,00	1,00	
Вода		114,00	114,00	
соль йодированная		1	1,00	
Суфле рыбное соус молочный	50			5,73
рыба (минтай с/м БГ)		58,80	43,20	
масса отварной рыбы			36,00	
Молоко		13,00	13,00	
Масло сливочное		2,00	2	
Мука пшеничная		2,00	2	
вода		3,00	3,00	
соль иодированная		0,10	0,10	
масса соуса молочного			17,00	
Яйцо		8,04	6,70	
масса полуфабриката			57,00	
Масло растительное		1,70	1,70	
Рис отварной рассыпчатый с маслом сливочным	110/3			2,66
Крупа рисовая		39,60	39,60	
соль иодированная		2,20	2,20	
Вода питьевая		237,60	237,60	
Масло сливочное		3,00	3,00	
Напиток из яблок	150			0,11
яблоки свежие		28,5	25,0	
вода		152,0	152,0	
сахар		5,0	5,0	
Хлеб ржаной	40	40	40	2,64

Итого:		543			13,68
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК				
Молоко кипяченое (молоко)	МОЛОКО	150	158	150	4,58
Запеканка картофельная с мясом со сметанным соусом	130/20				10,18
говядина(котлетное мясо б/к или фарш говяжий масло сливочное		35,40 34,00 2,40	34,00 34,00 2,40		
масса готового мясного фарша			26,00		
Картофель масса отварного протертого картофеля		165,60	,4	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		1,30	1,30		
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
чай весовой		0,4	0,4		
Сахар		5	5		
лимон		5,55	5		
Вода		150,0	150,0		
Кондитерское изделие	крекер	15	15	15	1,35
Хлеб пшеничный		20	20,00	20,00	1,52
Итого:		495			17,73
ВСЕГО:		1603			41,10

2 неделя

День 6 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищ белки
		(в гр)	(в гр)	
		брутто	нетто	
ЗАВТРАК				
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	140/4			3,84
Крупа пшено		17,7	17,7	
Молоко		70	70	
Вода		53	53	
Сахар		2	2	
соль иодированная		0,4	0,4	
Масло сливочное		4	4	
Чай с молоком,сахаром	170/6			2,74

чай весовой		0,45	0,45	
Сахар		6	6	
Молоко		82	80	
Вода		90	90	
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92
Батон нарезной		25	25	
Масло сливочное		5	5	
Итого:	350			8,49
2 - ой ЗАВТРАК				
Фрукты свежие	100	114	100	0,40
(яблоки,или апельсин, или банан,или мандарин)				
Итого:	100			0,40
ОБЕД				
Салат из свежей капусты с морковью	40			0,57
капуста свежая		46,5	37,2	
масса прогретой капусты			33,5	
морковь		5	4	
сахар		0,65	0,65	
соль йодированная		0,4	0,4	
масло растительное		2,00	2,00	
Суп из овощей на курином бульоне, со сметаной	150/5			1,09
картофель		57,19	43	
капуста свежая		23,75	19	
морковь		9,4	7,5	
Лук репчатый		9,6	8	
Масло растительное		3	3	
соль иодированная		1	1	
Вода		112,5	112,5	
Сметана		5	5	
Жаркое из отварной птицы по-домашнему	150			11,75
цыплята - бройлеры с/м		98,10	92,00	
масса готовой мякоти птицы			33,00	
картофель		144,70	108,80	
лук репчатый		11,30	9,40	
морковь		5,90	4,70	
Масло сливочное		3,80	3,80	
соль йодированная		0,60	0,60	
вода питьевая		18,80	18,80	
Кисель	150			0,43
Кисель-концентрат		17,50	17,50	
Сахар		5,00	5,00	
вода		150,00	150,00	
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31
Итого:	530			16,14

**УПЛОТНЕННЫЙ
ПОДНИК**

Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катьк , напиток ацидофильный / йогурт)	150	155	150	4,35
кисломолочный напиток				
Запеканка творожная с повидлом	110/20			9,45
Творог		103,20	101,2	
крупа манная		6,6	6,6	
Яйцо		5,3	4,4	
Сахар		8,80	8,8	
Сметана		4,40	4,4	
Масло сливочное		4,4	4,4	
Сухари панировочные		4,4	4,4	
соль иодированная		0,6	0,6	
повидло		20,0	20,0	
Напиток из шиповника	150/5			0,18
шиповник		15	15	
сахар		5	5	
вода		150	150	
Кондитерское изделие	15	15,00	15,00	1,35
Итого:	460			15,33
ВСЕГО:	1440			40,36

День 7 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества
		(в гр)	(в гр)	
ЗАВТРАК				
Каша кукурузная молочная с маслом сливочным	140/3			4,26
Крупа кукурузная		18	18	
Молоко		70	70	
Вода		53	53	
Сахар		2	2	
соль иодированная		0,4	0,4	
Масло сливочное		3	3	
Кофейный напиток с молоком	180			2,85
Кофейный напиток		2,5	2,5	
Сахар		6	6	
Молоко		90	90	
Вода		108	108	
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,915
Батон нарезной		25	25	
Масло сливочное		5	5	
Сыр порционно	сыр	10	10,2	10
				2,63
Итого:	363			11,66
2 - ой ЗАВТРАК				
Сок	200	200	200	1,00

в ассортименте в инд.упаковке

Итого:	200		1,00
ОБЕД			
Салат из зеленого горошка к/с	30		0,89
зеленый горошек к/с		48,10	28,80
масло растительное		1,50	1,50
Суп картофельный с клецками на мясном бульоне	150/10		3,37
цыплята - бройлеры с/м		25,6	24,3
масса отварной мякоти птицы			10,0
картофель		66,6	50
Морковь		7,5	6
Лук репчатый		7,2	6
Масло растительное		1,5	1,5
соль иодированная		0,2	0,2
бульон		112,5	112,5
клецки:			15
мука пшеничная		4,6	4,6
Масло сливочное		0,5	0,5
яйцо		1,6	1,32
вода		7,3	7,3
соль йодированная		0,1	0,1
масса теста			13,5
масса готовых клецек			15
Рагу из овощей с мясным фаршем	110/40		8,06
фарш говяжий		50,00	50,00
Масло растительное		2,00	2,00
масса готового мясного фарша			40,00
картофель		81,20	48,60
морковь		23,40	17,60
масса запеченной моркови			16,00
Лук репчатый		18,48	15,40
масса припущеного лука			12,32
капуста свежая		15,40	12,10
масса припущеной капусты			10,70
соль йодированная		0,50	0,50
Масло растительное		4,00	4,00
соус:			
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 йодированная		0,33	0,33
масса соуса			33,00
масса рагу с фаршем			150,00

Напиток из сухофруктов	150			0,50
сухофрукты		12,50	12,50	
Сахар		5,00	5,00	
вода		152,00	152,00	
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31
Итого:	535			15,12
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК				
Кисломолочный напиток (Кефир,ряженка,катьык,напиток ацидофильный/йогурт)	150			4,35
кисломолочный напиток		155	150	
Биточки рубленые из рыбы	50			4,67
рыба (минтай с/м БГ)		51,0	37,5	
или фарш рыбный		37,5	37,5	
Крупа манная		1,25	1,3	
яйцо		9,00	7,50	
Лук репчатый		11,10	9,30	
вода		3,75	3,8	
соль иодированная		0,4	0,4	
сахар		0,1	0,1	
сухари панировочные		3,8	3,8	
Масло растительное		1,3	1,3	
Масса полуфабриката			59,0	
Каша гречневая рассыпчатая с овощами с маслом сливочным	110/2			3,47
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	
Чай с мармеладом	160/15			0
чай весовой		0,45	0,45	
вода питьевая		160	160	
мармелад		15	15	
Ватрушка с творогом	50			2,15
мука пшеничная		26,50	26,50	
Яйцо куриное		1,68	1,40	
Масло сливочное		1,20	1,20	
вода питьевая		10,70	10,70	
сахарный песок		1,40	1,40	
дрожжи сухие		0,20	0,20	
соль иодированная		0,40	0,40	
мука пшеничная		1,20	1,20	
творог		19,70	19,50	
Яйцо куриное		1,08	0,90	
сахарный песок		1,1	1,1	
мука пшеничная		0,9	0,9	
Яйцо куриное		1,2	1	

Масло растительное		0,2	0,2	
Масло растительное		0,2	0,2	
Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90
Итого:	564			16,54
ВСЕГО:	1662			44,32

День 8 - ой

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пи	
		(в гр)	(в гр)	брутто	нетто
ЗАВТРАК					
Каша манная молочная с маслом сливочным	140/3			3,72	
Крупа манная		18,00	18,00		
Молоко		123,00	123,00		
Сахар		2,00	2,00		
соль иодированная		0,40	0,40		
Масло сливочное		3,00	3,00		
Какао с молоком	180			3,67	
Какао-порошок		2	2		
Сахар		6	6		
Молоко		110	110		
Вода		80	80		
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92	
Батон нарезной		25	25		
Масло сливочное		5	5		
Итого:	353			9,31	
2 - ой ЗАВТРАК					
Фрукты свежие (яблоки,или апельсин, или банан ,или мандарин)	120	120	120	1,80	
Итого:	120			1,80	
ОБЕД					
Винегрет с солеными огурцами	40			0,56	
Картофель		13,76	10		
Свекла		10,2	8		
Морковь		7,56	6		
Огурцы соленые		14,56	8		
Масло растительное		2,4	2,4		
Лук репчатый		7,14	6,00		
Щи со свежей капустой с картофелем на курином бульоне,со сметаной	150/5			1,17	
Капуста свежая		37,5	30		
Картофель		23,94	18		
Морковь		7,5	6		
Лук репчатый		7,14	6		
Масло растительное		3	3		
соль иодированная		1	1		
вода		120	120		
Сметана		5	5		

Тефтели куриные с рисом в сметанно-томатном соусе	40/20			6,19
цыплята - бройлеры с/м		39,10	25,40	
или фарш куриный		25,40	25,40	
вода		4,00	4,00	
рис		3,40	3,40	
масса отварного рассыпчатого риса			10,00	
Лук репчатый		8,64	7,20	
Масло растительное		1,20	1,20	
масса припущенного лука			6,00	
соль иодированная		0,20	0,20	
мука пшеничная		2,80	2,80	
масса полуфабриката			48,00	
соус сметанно- томатный:			20,00	
сметана		5,00	5,00	
мука пшеничная		1,50	1,50	
вода		15,00	15,00	
томатная паста		0,80	0,80	
соль йодированная		0,16	0,16	
Вермишель отварная с маслом сливочным	110/3			3,17
вермишель		38,50	38,50	
вода		231,00	231,00	
соль иодированная		1,10	1,10	
масло сливочное		3,00	3,00	
Компот из изюма	150			0,26
изюм		15,00	15,00	
масса отварных сухофруктов			28,80	
Вода		152,00	152,00	
сахар		5,0	5,0	
Хлеб ржаной	35	35	35	2,31
Итого:	553			13,66
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК				
Молоко кипяченое (молоко)	150	158	150	4,58
Омлет натуральный	130	84	70	9,67
яйцо		65	65	
молоко			135	
масса омлетной смеси		4	4	
масло сливочное		0,6	0,6	
соль иодированная			130	
масса готового омлета				
Чай с сахаром	150/5			0,04
чай весовой		0,4	0,4	
Сахар		5	5	
Вода		150	150	
Кондитерские изделия	20	20,00	20,00	1,50

Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90
Итого:	480			17,69
ВСЕГО:	1506			42,46

День 9-ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые белки
		(в гр)	(в гр)	
ЗАВТРАК				
Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	140/3			2,54
Крупа пшеничная		18	18	
Молоко		70	70	
Вода		53	53	
Сахар		2	2	
соль иодированная		0,4	0,4	
Масло сливочное		3	3	
Чай с молоком, сахаром	170/6			2,74
чай весовой		0,45	0,45	
Сахар		6	6	
Молоко		82	80	
Вода		90	90	
Бутерброд с сыром, маслом сливочным	25/5/5			3,27
Батон нарезной		25	25	
Сыр		5,1	5	
Масло сливочное		5	5	
Итого:	354			8,54
2 - ой ЗАВТРАК				
Сок	200	200	200	1,00
в ассортименте в инд.упаковке				
Итого:	200			1,00
ОБЕД				
Салат из квашеной капусты	30			0,51
капуста квашеная		34,32	24,00	
лук репчатый		3,60	3,00	
сахар		1,50	1,50	
Масло растительное		1,50	1,50	
Рассольник ленинградский с куриными фрикадельками, со сметаной	150/10/6			2,51
цыплята - бройлеры с/м		17,5	11,4	
или фарш куриный		11,4	11,4	
Лук репчатый		1,19	1	
яйцо		0,96	0,8	
вода		1	1	
соль иодированная		0,1	0,1	
Картофель		59,85	45	
Лук репчатый		3,57	3	

	Морковь	7,5	6	
	Перловая крупа	6	6	
	Огурцы соленые	16,38	9	
	Масло растительное	2	2	
	соль иодированная	0,8	0,8	
	Бульон	114	114	
	Сметана	6,0	6,0	
Рыба запеченная с картофелем		150		8,93
	рыба (минтай с/м БГ)	81,60	60,0	
	соль иодированная	0,6	0,6	
	Картофель	84,5	50,6	
	Масло сливочное	5,0	5,0	
	сухари панировочные	2,80	2,8	
	масса соуса		51,0	
	Молоко	26,0	26,0	
	Масло сливочное	5,6	5,6	
	мука пшеничная	5,6	5,6	
	вода питьевая	26,00	26,00	
	соль иодированная	0,40	0,40	
	масса полуфабриката		166,00	
Кисель		150		0,00
	Кисель-концентрат	17,50	17,50	
	Сахар	5,00	5,00	
	вода	150,00	150,00	
Хлеб ржаной		35	35	35
Итого:		531		14,26
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК			
Кисломолочный напиток (кефир, ряженка, катык, напиток ацидофильный/йогурт)	кисломолочный напиток	150		4,50
Запеканка рисовая с творогом		130		7,16
	крупа рисовая		32,00	32,00
	вода		65,00	65,00
	соль иодированная		0,20	0,20
	творог		40,40	40,00
	яйца		5,16	4,30
	сахар		5,00	5,00
	масло сливочное		3,50	3,50
	сухари панировочные		3,50	3,50
	сметана		3,50	3,50
	масса полуфабриката			147,00
Чай с сахаром и лимоном		150/5/5		0,10
	чай весовой		0,4	0,4
	Сахар		5	5
	лимон		5,55	5
	Вода		150	150

Слойка сладкая	35			2,95
мука пшеничная		21,70	21,70	
мука пшеничная на подпыл		0,70	0,70	
яйцо		2,10	1,75	
Масло сливочное		1,75	1,75	
молоко		8,75	8,75	
сахар		0,70	0,70	
дрожжи сухие		0,28	0,28	
соль иодированная		0,28	0,28	
масса теста			35,00	
прослойка:				
сахар		3,50	3,50	
Масло сливочное		1,75	1,75	
масса полуфабриката			40,25	
яйцо для смазки изделий		0,60	0,50	
листов		0,10	0,10	
 Хлеб пшеничный	25	25,00	25,00	1,90
Итого:	500			16,61
ВСЕГО:	1585			40,42

День 10 - ый

Наименование блюд и продуктов	Масса порции	Кол - во	Кол - во	Пищевые белки
		(в гр) брутто	(в гр) нетто	
ЗАВТРАК				
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	140/3			4,24
Крупа геркулесовая		18	18	
Молоко		123	123	
Сахар		2	2	
Соль йодированная		0,4	0,4	
Масло сливочное		3,00	3,00	
Кофейный напиток с молоком	180			2,85
Кофейный напиток		2,5	2,5	
Сахар		6	6	
Молоко		90	90	
Вода		108	108	
Бутерброд с маслом сливочным	25/5			1,92
Батон нарезной		25	25	
Масло сливочное		5	5	
Итого:	353,00			9,01
2 - ой ЗАВТРАК				
Фрукты свежие (яблоки,или апельсин, или банан,или мандарин)	100	114	100	0,40
Итого:	100			0,40
ОБЕД				
Салат из кукурузы к/с	30			0,86
кукуруза кс		46,60	27,90	

		сахарный песок	0,60	0,60	
		Масло растительное	1,80	1,80	
Суп-лапша домашняя на курином бульоне	150				1,71
		Мука пшеничная	11,3	11,3	
		Яйцо	3,6	3	
		бульон	2,1	2,1	
		Соль	0,2	0,2	
		Масса лапши		12	
		Морковь	7,50	6,0	
		Лук репчатый	7,1	6,0	
		Масло растительное	3	3	
		Бульон	143	143,00	
		Соль	0,5	0,5	
Биточки "Домашние"	50				7,87
		цыплята - бройлеры с/м	59,5	39,38	
		или фарш куриный	39,38	39,38	
		морковь	11,75	9,4	
		Лук репчатый	9	7,5	
		соль иодированная	0,4	0,4	
		яйцо	0,6	0,5	
		Мука пшеничная	3,75	3,75	
		масло растительное	1,9	1,9	
Рагу из овощей	120				1,80
		картофель	71,50	53,00	
		морковь	24,00	19,20	
		масса запеченной моркови		18,00	
		Лук репчатый	20,40	16,80	
		масса припущеного лука		13,20	
		капуста свежая	16,80	13,20	
		масса припущеной капусты		12,00	
		соль йодированная	0,60	0,60	
		Масло растительное	4,00	4,00	
		соус:			
		вода	35,00	35,00	
		Масло сливочное	1,58	1,58	
		Мука пшеничная	1,58	1,58	
		Морковь	2,63	2,10	
		Лук репчатый	1,26	1,05	
		томатная паста	2,10	2,10	
		Масло сливочное	0,53	0,53	
		сахар	0,35	0,35	
		соль йодированная	0,35	0,35	
		масса соуса		35,00	
		масса рагу		120,00	
Напиток из яблок	150				0,11
		яблоки свежие	28,50	25,00	
		вода	152,00	152,00	
		сахар	5,00	5,00	
Хлеб ржаной	35		35	35	2,31

Итого:		535			14,67
	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК				
Молоко кипяченое (молоко)	молоко	150	158	150	4,58
Макаронные изделия отварные с сыром	макаронные изделия соль йодированная Вода питьевая Масло сливочное сыр голландский	130	43,00 0,40 258,00 2,00 8,16	43,00 0,40 258,00 2 8	9,12
Напиток из шиповника	шиповник сахар вода	150/5	15 5 150	15 5 150	0,18
Кондитерское изделие	крекер	15	15	15	1,35
Хлеб пшеничный		25	25	25	1,90
Итого:		475			17,13
ВСЕГО:		1463,00			41,21
ИТОГО за 10 дней		15487,00			411,85

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 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
- 1.1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждений, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010г.
- 1.2 Сборник рецептур 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 Дели Плюс 2012 г.
- 1.4. Справочник рецептур блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003
- 1.5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010
- 1.6. Сборник рецептур на продукцию питания для питания детей в дошкольных образовательных организациях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели плюс 2016г.
3. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
говядина 1 категории упитанности ;
сельскоземельная 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%

Согласовано

Руководитель дошкольной образовательной
организации

учреждениях

3 лет

цевые вещества		Энергетиче ская ценность	витамин	Сборник рецептур
жиры	угл-ды	Ккал	С	
3,26	22,56	136,02	0,60	ТТК №7Д
2,41	5,99	42,67	1,17	№395 Дели2010
4,36	12,92	98,50		№1 Дели2010
10,03	41,47	277,19	1,77	
0,00	20,20	85,34	4,00	№418 Дели2016
0,00	20,20	85,34	4,00	
0,07	3,45	16,16	2,50	№39,сб дошк2016
2,96	10,86	81,25	7,24	№83 СБ дошк 2016

7,64	6,54	128,00		СБ дошкольн. №299, 2016
2,70	25,29	115,70		ТТК №3Д
0,07	17,34	57	0,54	№394 Сб дошк 2016
0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели + 2012
13,86	77,32	467,16	10,28	
3,75	9,98	82,98	1,05	№420 Сб дошк 2016
6,45	13,52	142,85	0,32	№286 СБ дошк 2016

3,86	21,62	127,72	14,53	№ 339 СБ дошк 2016
0,01	5,01	19,95	0,02	№392 Дели2010
3,06	6,25	54,20		табл 6 стр 136,Дели +,2012
0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
17,34	68,69	486,45	15,92	
41,23	207,68	1316,14	31,97	

цевые вещества		Энергетическая ценность	Витамин	Сборник рецептур
жидкости	углы-ды	Ккал	С	
2,02	24,11	123,31	0,67	ТТК №1Д
3,19	5,99	58,83	1,43	№397 Дели2010
5,06	12,26	107,57	0,04	№3 сб дошк2016
10,26	42,36	289,71	2,14	
0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк.2016
0,40	9,80	47,00	10,00	

3,14	3,58	44,56	2,41	№23 сб дошк2016	
4,00	6,81	73,55	6,43	№110,сбшк2004	
8,22	23,16	212,45	0,13	№443 сбшк2004	
0,04	9,67	40,78	0,82	№648 сбшк2004	
0,42	13,85	69,23		2012	
15,82	57,07	440,57	9,79		
3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк 2016	
8,75	21,93	237,04	0,61	№ 251 сб дошк 2016	

0,02	5,18	21,89	2,24	№393 Дели2010
4,88	14,73	112,24		№453 сб дошк2016
17,40	48,15	447,17	3,30	
43,88	157,37	1224,44	25,23	

цевые вещества		Энергетиче ская ценность	Витамин	Сборник рецептур
жиры	угл-ды	Ккал	C	
3,34	19,64	125,05	0,67	ТТК № 2Д
2,15	10,00	70,41	1,25	№ 413 сб дошк 2016
4,36	12,92	98,50		№1 Дели2010
9,85	42,56	293,96	1,92	
0,00	20,20	85,34	4,00	№418 Дели2016
0,00	20,20	85,34	4,00	

1,30	2,51	23,90	7,54	№21 сб дошк 2016
1,71	8,58	54,90	4,95	№86 сб дошк 2016
6,24	5,50	103,28		№ 305 сб дошк 2016
4,00	23,44	111,32		№219 Сб дошк.2016
0,08	25,50	103,95	9,68	№392 Сб дошк 2016
0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,Дели + 2012
13,74	79,38	466,58	22,17	
4,08	7,58	85,00	2,05	№419 Сб дошк 2016
4,89	4,85	57,34	0,31	№279 сб дошк 2016

6,56	15,21	173,02	30,85	№144 сбшк 2016
0	28,98	109,342	0,03	№ 411 сб дошк 2016
1,96	14,88	83,40		+2012
0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
17,68	83,80	566,85	33,24	
41,27	225,94	1412,73	61,33	

цевые вещества		Энергетиче ская ценность	Витамин	Сборник рецептур
жидкости	угл-ды	Ккал	C	
4,79	23,37	171,47		ТТК №10Д
2,41	5,99	42,67	1,17	№395 Дели2010
4,38	14,82	106,70	0,16	
11,58	44,18	320,84	1,33	

0,20	8,10	43,00	60,00	№386 СБ дошк.2016
0,20	8,10	43,00	60,00	
2,07	4,57	38,68	3,72	№36, сб дошк2016
7,93	20,46	106,69	3,49	СБ дошк.2016 №87
7,43	9,95	170,08	24,36	№319 Сб дошк 2016
				№372 Сб дошк 2016
0,06	12,40	51,73	0,00	№394 СБ дошк 2016
0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,Дели + 2012
17,90	61,23	436,41	31,57	
3,75	6,00	56,00	1,20	№420 СБ дошк 2016
12,77	17,87	250,55	0,30	№229,сб дошк2016

0,01	5,01	19,95	0,02	№392 Дели2010
1,22	13,59	87,41	0,20	№442 СБ шк 2017
0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
17,95	54,77	472,66	1,72	
47,63	168,27	1272,92	94,62	

цевые вещества		Энергетиче ская ценность	Витамин	Сборник рецептур
жиры	угл-ды	Ккал	C	
2,01	24,26	134,23	0,59	№101,сб дошк 2016
2,66	4,99	48,86	1,19	№397 Дели2010
5,06	12,26	107,57	0,04	№3,сб дошк 2016
9,73	41,51	290,65	1,82	

0,00	20,20	85,34	4,00	№418 Дели2016
0,00	20,20	85,34	4,00	
0,04	4,65	20,92	1,92	№42 СБ дошк 2016
2,96	11,16	83,35	4,99	№88 СБ дошк 2016
5,74	4,21	87,69	0,20	№284 Сб дошк 2016 №371 Сб дошк 2016
2,49	25,87	140,63		№304 сб шк 2017
0,11	7,78	33,34	2,85	№390 СБ дошк 2016
0,48	15,84	79,20		табл 6 стр 144,Дели + 2012

11,82	69,51	445,13	9,96	
4,08	7,58	85,00	2,05	№419 Сб дошк 2016
11,88	35,53	303,73	5,63	№308 СБ дошк 2016
0,02	5,18	21,89	2,24	№393 Дели2010
2,70	9,60	67,47		
0,16	9,84	47,00	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
18,84	67,72	525,09	9,92	
40,38	198,94	1346,21	25,70	

цевые вещества		Энергетиче ская ценность	Витамин	Сборник рецептур
жиры	угл-ды	Ккал	C	
3,06	19,47	123,94	0,00	ТТК №6Д
2,15	10,00	70,41	1,25	№ 413 сб дошк 2016

4,36	12,92	98,50		№1 Дели2010
9,57	42,39	292,85	1,25	
0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк.2016
0,40	9,80	47,00	10,00	
2,03	3,61	34,96	12,98	№21 СБ дошк 2016
3,74	6,12	65,22	6,24	TTK 535 23,12,2020
7,98	14,70	177,15	0,54	TTK 580/a от 24.06.2020
0,04	9,67	40,78	0,82	№648 сбшк2004
0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,Дели + 2012
14,22	47,94	387,34	20,58	

3,75	6,30	76,00	0,45	№420 Сб дошк 2016
10,49	23,41	242,13	0,61	№ 251 сб дошк 2016
0,08	14,00	70,70	36,6	№399 сб дошк 2016
2,70	9,60	67,47		
17,02	53,31	456,30	37,66	
41,21	153,44	1183,49	69,49	

цевые вещества		Энергетиче ская ценность	Витамин	Сборник рецептур
жиры	угл-ды	Ккал	C	
3,41	21,97	146,61	0,67	ТТК № 2Д
2,41	5,99	42,67	1,17	№395 Дели2010
4,355	12,92	98,5		№1 Дели2010
2,66		34,33		№15 сб шк2017
12,84	40,88	322,11	1,84	
0,00	20,20	85,34	4,00	№418 Дели2016

0,00	20,20	85,34	4,00	
1,55	1,87	25,08		№10 СБ дошк 2016
3,38	7,28	73,02	3,45	№91,128 сб дошк 2016
11,27	17,74	223,46	14,34	№148 ,сб дошк 2016
				№366 ,сб дошк 2016

0,07	17,34	56,82	0,54	№394 Сб дошк 2016
0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144, Дели + 2012
16,69	58,08	447,61	18,33	
3,75	6,00	75,00	1,05	№420 Сб дошк 2016
4,88	5,91	75,86	0,16	ТТК №3
5,06	10,23	87,40		№180, сб дошк 2016
0	28,98	109,342	0,03	№ 411 сб дошк 2016
3,65	6,12	108,00	0,03	№410,468 шк 2017

0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
17,54	69,54	514,35	1,27	
47,07	188,69	1369,41	25,44	

щевые вещества		Энергетиче ская ценность	Витамин	Сборник рецептур
жиры	угл-ды	Ккал	C	
2,37	22,73	139,45	0,82	ТТК №4Д
3,19	5,99	58,83	1,43	№397 Дели2010
4,36	12,92	98,50		№1 Дели2010
9,91	41,64	296,77	2,25	
0,60	25,20	114,00	12,00	№386 СБ дошк.2016
0,60	25,20	114,00	12,00	
4,02	2,92	50,04	3,85	№46,сб дошк 2016
3,68	5,27	58,85	11,11	№73,сб дошк 2016

5,36	14,58	136,77	1,91	TTK 698 от 09.04.2021
2,30	23,44	131,32		№219 Сб дошк.2016
0,06	12,40	51,73	0,00	№394 СБ дошк 2016
0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,Дели + 2012
15,84	72,46	497,95	16,87	
4,08	7,58	85,00	2,05	№419 Сб дошк 2016
11,37	26,30	206,15	0,25	№229,сб дошк2016
0,01	5,01	19,95	0,02	№392 Дели2010
1,96	14,88	83,40		табл 6 стр 136,Ддели +,2012

0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
17,62	66,07	453,25	2,32	
43,97	205,37	1361,97	33,44	

цевые вещества		Энергетиче ская ценность	Витамин	Сборник рецептур
жиры	угл-ды	Ккал	C	
2,60	19,77	113,50	0,67	ТТК №9Д
2,15	10,00	70,41	1,25	№ 413 сб дошк 2016
5,06	12,26	107,57	0,04	№3,сб дошк 2016
9,81	42,03	291,48	1,96	
0,00	20,20	85,34	4,00	№418 Дели2016
0,00	20,20	85,34	4,00	
1,50	2,54	25,71	5,95	№47, сб дошк2016
6,73	21,51	166,84	5,13	№82 сб дошк2016

7,83	20,83	165,79	4,26	№264,370 сб дошк 2016
0,00	13,00	52,00	0,83	№648 сбшк2004
0,42	13,85	69,23		табл 6 стр 144,Дели + 2012
16,49	71,73	479,57	16,17	
3,75	6,00	56,00	1,20	№420 СБ дошк 2016
10,87	16,76	162,39	0,05	№203 сб дошк 2016
0,02	5,18	21,89	2,24	№393 Дели2010

3,36	14,64	123,78	0,12	стр 150 СбКазань 1997
0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134,Дели + 2012
18,20	54,87	422,80	3,61	
44,49	188,83	1279,19	25,74	

цевые вещества		Энергетиче ская ценность	Витамин	Сборник рецептур
жиры	угл-ды	Ккал	С	
3,27	23,87	152,91	0,67	ТТК №5Д
2,41	5,99	42,67	1,17	№395 Дели2010
4,36	12,92	98,50		№1 Дели2010
10,04	42,77	294,09	1,84	
0,40	9,80	47,00	10,00	№386 СБ дошк.2016
0,40	9,80	47,00	10,00	
1,85	2,41	29,79	2,79	Сб дошк,2016 №12

3,69 12,75 118,83 0,30 №94 сб дошк2016

6,36 10,68 110,54 0,05 Акт проработки от
25.12.2018 №569

5,90 22,86 138,40 6,94 №148 ,сб дошк 2016

№366 ,сб дошк 2016

0,11 7,78 33,34 2,85 №390 СБ дошк 2016

табл 6 стр 144,Дели +
2012

0,42

13,85

69,23

18,34	70,33	500,13	12,93	
4,08	7,58	85,00	2,05	№419 Сб дошк 2016
11,54	35,47	260,60		№204 Сб шк 2017
0,08	14,00	70,70	36,60	№399 сб дошк 2016
2,70	9,60	67,47		
0,20	12,30	58,75	0,00	табл 6 стр 134, Дели + 2012
18,60	78,95	542,52	38,65	
47,38	201,85	1383,74	63,42	
438,52	1896,39	13150,26	456,38	

их замена на равноценные

документы:

