



Примерное 12-дневное меню
для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях
от 3-7 лет с 10,5-12 часовым пребыванием

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	уг-ды		
ЗАВТРАК						
Какао молочная с маслом	200/5	10,00	10,00	24,50	228,00	ТТК №4
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дети 2016
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дети 2010
Итого:	425	12,36	14,52	44,89	359,38	
Сок абрикосовый	125	0,60	0,06	22,00	90,90	№418 Дети 2016
Итого:	125	0,60	0,06	22,00	90,90	
	550	12,96	14,58	66,89	450,28	
ОБЕД						
Салат из капусты с яблоками	30	0,60	1,38	3,00	26,80	№7 Партнер 2014
Рассольник куриный с вермишелью, со сметаной	200/15/5	4,56	7,50	12,64	136,30	№82 Дети 2016
Тефтели из говядины с соусом томатным	70/10	6,2	6,5	5	103	ТТК № 1152 от 09.10.2020 №364 С-Петербург 2008
Мороженое сливочное	130	4,80	3,60	29,40	169,20	№218 Дети 2016
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	№394 Дети 2016
Хлеб пшеничный	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	697,5	18,66	19,42	86,04	593,00	
ПОЛДНИК						
Булочки Домашняя	50	4,90	5,00	28,00	177,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
Катык	120	3,77	3	5	62,1	№401 Дети 2010
Чай с сахаром	40/120	6,00	10,00	16,00	178,00	ТТК №63
Чай фруктовый	180/7	0,18	0,09	17,00	69,50	ТТК №56
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	540	16,85	18,32	77,30	541,10	
ВСЕГО:	1787,5	49,27	52,32	230,23	1584,38	
День 2-ой						

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угле-ды		
ЗАВТРАК						
Какао "Дружба" молочная с маслом	200/5	5,20	5,80	25,20	173,80	ТТК №7
Какао с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дети2010
Итого:	425	12,42	15,58	54,21	407,10	
Фрукты свежие апельсин	100	1,00	0,00	8,10	36,40	№ 368 Дети 2010
Итого:	100	1,00	0,00	8,10	36,40	
	525	13,42	15,58	62,31	443,50	
ОБЕД						
Салат из свеклы	50	0,60	2,50	4,20	42,00	№34, Дети2016
Суп картофельный с котлетками с мясным фаршем, овощами	200/15	3,60	7,80	25,60	187,00	№38 Пермь2001
Биточки рубленные из рыбы	70	8,75	6,80	8,15	129,00	ТТК №3Д
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партнер 2014
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	697,5	18,45	21,94	90,95	634,50	
ПОЛДНИК						
Компот фруктов из малины	10	2,50	3,00	30,00	158,00	
Кефир	120	3,40	3,00	5,70	63,40	№419 Дети2016
Мороженое сливочное	50	0,75	0,06	8,50	37,00	№42 Дети2016г
Салат из моркови	150	7,50	12,00	26,00	242,00	№ 250 Дети 2016
Пудинг из творога с рисом с мясным фаршем	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,40	№393/Дети2010
Чай с сахаром и лимонным	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	542	16,07	18,30	91,70	596,30	
ВСЕГО:	1789,5	47,94	55,82	244,96	1675,30	

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Блюдо: Гусиное молоко с маслом	200/5	6,70	7,40	27,00	183,30	ТТК №5

Чай с молоком, сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дети 2010
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дети 2010
Итого:	425	11,60	14,30	51,70	382,30	
Сок	125	1,20	0,00	12,00	49,60	№418 Дети 2016
абсолютно-обезжиренный						
Итого:	125	1,20	0,00	12,00	49,60	
ОБЕД	550	12,80	14,30	63,70	431,90	
Салат витаминный	30	0,45	0,20	2,00	11,60	№15 Партер 2009
Сметанник с мясными фрикадельками со сметаной	200/15/6	3,16	5,40	8,14	94,00	№35 сб Партер 2001
Гуляш из телятины	40/40	5,90	7,00	17,80	157,80	ТТК №91
Капша гречневая вязкая	130/3	4,90	3,50	21,00	135,10	№182 Дети 2016
Напиток из урюка	180	0,6	0,0	15,0	63	ТТК №68
Хлеб цельнозерновой	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	711,5	16,81	16,53	81,84	513,50	
ПОЛДНИК						
Булочка Дорожная	50	3,70	5,50	37,30	213,00	№453 Дети 2016
Ряженка	120	4,30	3,00	5,00	64,00	№401 Дети 2010
Голубцы домашние	150	6,00	10,00	16,00	178,00	№306 Сборник методических рекомендаций С Петербург 2008
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дети 2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	528	15,86	18,75	74,59	528,88	
ВСЕГО:	1789,5	45,47	49,58	230,23	1505,28	

День 4 -ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Капша пшеничная молочная с маслом	200/5	8,00	6,60	26,00	195,40	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,94	65,00	№270 Партер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дети 2010
Итого:	425	14,02	15,14	53,34	406,40	
Фрукты свежие груша	100	0,30	0,43	14,00	61,00	№ 386 Дети 2016
Итого:	100	0,30	0,43	14,00	61,00	
ОБЕД	525	14,32	15,57	67,34	467,40	
Салат "Постный"	30	0,30	1,35	2,90	25,00	№31, справка М2003
Щи со сметаной капустой, картошкой, на юб и сметаной	200/5	4,60	8,00	17,00	158,50	№73 Дети 2016
Жареное подорожное из отварной говядины	180	10	9,5	35	266	ТТК №29 Д
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	№394 Дети 2016
Хлеб цельнозерновой	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	667,5	17,40	19,29	90,90	607,20	
ПОЛДНИК						
Коктейльное изюмное вафли	20	0,80	1,70	34,00	156,00	
Катык	120	3,77	3	5	62,1	№401 Дети 2010
Салат из моркови с яблоками	50	0,37	2,00	4,30	37,00	№41 Дети 2016
Суфле из творога с мясом курицы	150/20	9,00	12,50	24,00	244,50	ТТК №567
Напиток шоколадный	180/5	0,6	0,3	6,5	31,1	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	568	16,34	19,73	85,10	586,20	
ВСЕГО:	1760,5	48,06	54,59	243,34	1659,80	

День 5 -ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Капша пшеничная молочная с маслом	200/5	7,30	7,42	22,80	187,20	ТТК №1
Какао с молоком	180	2,42	2,59	13,61	87,30	№272 Партер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дети 2010
Итого:	420	12,02	14,50	51,81	385,50	
Сок молочный	125	0,87	0,25	20,00	85,00	№418 Дети 2016
Итого:	125	0,87	0,25	16,50	71,00	
ОБЕД	545	12,89	14,75	68,31	456,50	
Салат из спелой капусты	30	0,39	1,50	2,70	25,86	№21 Дети 2016
Суп вермишелевый с картофелем и мясными фрикадельками	200/15	4,86	5,80	15,24	132,60	№88 Дети 2016
Плов из телятины	160	11,8	13,5	38,9	324	№321 Дети 2016
Компот из спелых яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	№ 390 Дети 2016
Хлеб цельнозерновой	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	647,5	18,95	21,30	86,64	613,46	
ПОЛДНИК						
Пирог с сыром	50	3,00	5,50	40,00	221,00	ТТК №1445 от 08.08.2021

Омлет натуральный	140	8,50	8,68	13,60	167,40	№229 Дели2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	518	16,86	17,43	74,69	523,48	
ВСЕГО:	1705,5	48,70	53,48	229,64	1593,44	

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угле-ды		
ЗАВТРАК						
Каши "Дружба" молочная с маслом	200/5	5,20	5,80	25,20	173,80	ТТК №7
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/5	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010
Итого:	432	10,06	13,02	45,59	340,18	
Фрукты свежие яблочко	100	0,60	0,40	12,00	56,00	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,60	0,40	12,00	56,00	
	532	10,66	13,42	57,59	396,18	
ОБЕД						
Салат из моркови	30	0,60	0,05	3,00	14,00	№42 Дели2016г
Супомолочный с мясными фрикадельками, со сметаной	200/15/6	5,20	6,40	10,20	119,00	№35,с6 Пермь2001
Рагу с курицей	40/120	6,00	10,00	16,00	178,00	ТТК №63
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партнер2014
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб цельнозерновой	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	671,5	17,95	20,30	97,60	605,00	
ПОЛДНИК						
Конфеты средние шоколадные вафли	40	11,80	14,30	34,30	318,00	
Каша	120	3,77	3	5	62,1	№401/Дели2010
Фрукты свежие яблочко	100	0,40	0,40	12,00	53,10	№ 386 Дели 2016
Сок персик-банан	125	0,60	0,01	30,00	123,00	№418/Дели2016
Итого:	385	16,57	17,71	81,30	556,30	
ВСЕГО:	1598,5	45,18	51,43	226,49	1557,48	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угле-ды		
ЗАВТРАК						
Каши Геркулесовая молочная с маслом	200/5	6,70	7,50	22,00	182,30	ТТК №5
Чай с молочным сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010
Итого:	430	14,10	17,00	51,70	417,30	
Фрукты свежие яблonya	100	0,40	0,40	12,00	53,70	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,40	0,40	12,00	53,70	
	530	14,50	17,40	63,70	471,00	
ОБЕД						
Салат из овощей и моркови	30	0,80	2,00	3,60	35,60	ТТК №60
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и грибами	200/15/10	3,25	3,00	18,00	112,00	ТТК №139
Биточки куриные "Сельские"	70	8,00	10,50	6,20	152,00	ТТК №97Д
Макаронны 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 №88
Хлеб цельнозерн	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	602,5	19,25	19,53	90,20	613,80	
ПОЛДНИК						
Булочки сдобные	50	2,2	4,8	19,3	130	Партнер2014 г. Уфа
Творожок	120	4,30	3,00	5,00	64,00	№401 Дели2010
Гречка с фаршем и овощами	130	7,50	10,50	29,60	243,00	ТТК №1630 от 10.11.2021
Чай фруктовый	180/7	0,18	0,09	17,00	69,50	ТТК №56
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	510	15,98	18,62	82,20	561,00	
ВСЕГО:	1732,5	49,73	55,55	236,10	1614,30	

День 8 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши пшеничная молочная с маслом	200/5	8,00	6,60	26,00	194,00	ТТК №6

Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
Итого:	420	11,52	12,44	53,34	370,00	
Сок	125	1,30	2,00	15,00	83,00	№418 Дели2016
Персик-бланш						
Итого:	125	1,30	2,00	15,00	83,00	
	545	12,82	14,44	68,34	453,00	
Обед						
Салат из свежих овощей	30	0,39	1,50	2,70	25,86	№21 Дели2016
Разогретый супчик куриный с сметаной	200/14/5	4,56	7,50	12,64	136,30	№82 Дели 2016
Биточки рубленные из рыбы	70	8,75	6,80	8,15	179,00	ТТК №3Д
Пюре Картофельное	130	3,70	4,44	25,00	155,00	№137 Партнер 2014
Кисель	180			10,00	40,00	№284 Партнер2014
Хлеб белый	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	687,5	19,20	20,64	76,49	588,66	
Полдник						
Компот из фруктов	10	0,30	1,90	15,00	78,00	
Кефир						
Мороженое	120	3,40	3,00	5,70	63,40	№419 Дели2016
Салат из моркови с яблоками	50	0,37	2,00	4,30	37,00	№41 Дели2016
Запеканка творожная с мясом и грибами	150/20	9,80	10,00	28,39	241,00	№237 Дели2010
Чай с сахаром и лимоном	180/5/5	0,12	0,01	10,20	41,40	№393 Дели2010
Хлеб белый	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	563	15,79	17,14	74,80	515,30	
ВСЕГО:	1705,5	47,81	52,22	219,63	1436,96	

День 9 -ый

Прием пищи Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Исходитель
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши манная молочная с маслом	200/5	10,00	10,00	24,50	278,00	ТТК №4
Кисель с мясом	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Партнер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/5	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010
Итого:	425	13,00	15,00	53,51	401,00	
Фрукты свежие яблоко	100	0,06	0,36	12,00	49,00	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,06	0,36	12,00	49,00	
	525	13,06	15,36	65,51	450,00	
ОБЕД						
Отварные овощи	30	0,24	0,03	0,51	3,30	
Борщ со свежими овощами, картофелем и мясом, со сметаной	200/5	3,00	7,90	18,80	158,30	№63 Дели 2016
Плов из отварной говядины	160	13,50	12,20	40,00	323,00	№108 "Партнер"2014
Компот из сухофруктов	180	0,7	0,0	18,0	75	№294 Дели 2016
Хлеб белый	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	647,5	19,24	20,57	95,31	642,30	
ПОЛДНИК						
Пюре картофельное	50	2,50	4,00	24,00	142,00	№184 "Партнер" г. Уфа2010
Кисель	120	3,77	3	5	62,1	№401 Дели2010
Ябло вареное	48	5,10	4,60	0,30	63,00	№227 Дели 2016
Мякоть отварная	100	3,60	3,00	23,00	136,00	№218 Дели 2016
Хлеб белый	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	533	16,77	14,83	63,60	457,60	
ВСЕГО:	1705,5	49,07	60,76	224,42	1498,90	

День 10 -ый

Пример меню Наименование блюд	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Исходитель
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Каши пшеничная молочная с маслом	200/5	7,30	7,42	22,80	187,20	ТТК №1
Чай с молоком/сахаром	180/5	2,60	2,30	14,30	89,00	№ 394 Дели2010
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
Итого:	425	12,20	14,22	52,50	387,20	
Сок яблоко-груша	125	0,60	0,38	13,00	62,00	№ 368 Дели 2010
Итого:	125	0,60	0,38	13,00	62,00	
	550	12,80	14,60	65,50	449,20	
ОБЕД						
Салат из свежих	30	0,36	0,96	1,80	17,30	№34 Дели2016
Щи со свежими овощами, картофелем, с курицей и сметаной	200/15/5	4,60	8,00	17,00	158,80	№73 Дели 2016
Запеканка картофельная с мясом	150/20	12,60	10,30	36,00	260,00	№291 Дели2010
Компот из свежих яблок	180	0,10	0,10	11,80	48,50	№ 390 Дели 2016
Хлеб белый	37,5	1,8	0,4	18	82,5	
Итого:	657,5	19,46	19,76	84,60	586,80	
ПОЛДНИК						
Компот из фруктов	20	0,10	4,00	7,30	65,00	

Салат из моркови	50	0,70	0,06	8,50	37,50	№42 Дели2016г
Закусочная из творога с крошкой	150	10,00	10,00	35,20	271,00	№ 322 Сб Сансара 2013г
Напиток молочный	180/5	0,6	0,3	6,5	31,1	ТТК № 59
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	518	17,50	17,59	74,40	523,10	
ВСЕГО:	1755,5	49,76	61,95	224,50	1869,10	

День 11 -ый

Пример меню Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Капша рисовая молочная с маслом	200/5	7,00	6,35	16,00	148,00	ТТК №8
Кофейный напиток с молоком	180	1,22	1,34	11,54	65,00	№270 Партер г. Уфа 2014
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3	4,80	7,20	15,40	146,00	№3 Дели2010
Итого:	425	13,02	14,89	42,94	259,00	
Фрукты свежие яблоко	100	0,36	0,36	22,00	92,68	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,36	0,36	22,00	92,68	
	525	13,38	15,25	65,14	451,68	
ОБЕД						
Салат витаминный	30	0,45	0,20	2,00	11,60	№15 Партер 2009
Суп-лапша домашняя с курицей	200/15	4,96	3,60	14,44	110,00	№66 Дели2010
Котлеты "Аппетитные"	70	6,41	8,40	17,50	171,20	ТТК №7Д акт исп 2014
Капша 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 пшеничный	37,5	1,8	0,4	18	92,5	
Итого:	646,5	19,12	20,13	89,94	617,80	
ПОЛДНИК						
Пирожок печеный с картофелем	50	3,30	6,70	39,80	232,00	№437 Дели2016
Кефир	120	3,50	3,00	4,80	60,20	№401 Дели2010
Омлет натуральный	140	8,50	8,69	13,60	167,40	№229 Дели2016
Чай с сахаром	180/5	0,06	0,02	4,99	20,38	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Итого:	518	17,16	18,63	74,49	534,48	
ВСЕГО:	1699,5	49,66	54,01	229,77	1603,96	

День 12 -ый

Пример меню Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		белки	жиры	угл-ды		
ЗАВТРАК						
Капша пшеничная молочная с маслом	200/5	8,00	6,60	26,00	194,00	ТТК №6
Кашка с молоком	180	2,42	2,58	13,61	87,30	№272 Партер г. Уфа 2014
Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,50	15,40	111,00	№1 Дели2010
Итого:	420	12,72	13,68	55,01	392,30	
Фрукты свежие яблоко	100	0,36	0,36	12,00	53,00	№ 386 Дели 2016
Итого:	100	0,36	0,36	12,00	53,00	
	520	13,08	14,30	67,01	440,00	
ОБЕД						
Салат из свеклы и моркови	30	0,80	2,00	3,60	35,60	ТТК №60
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и грибами	200/15/10	3,25	3,00	18,00	112,00	ТТК №139
Гречка с фаршем и овощами	130	7,50	10,50	29,60	243,00	ТТК №1630 от 10.11.2021
Кисель	180			10,00	40,00	№284Партер2014
Хлеб пшеничный 1с	23	1,80	0,23	11,30	54,50	
Хлеб пшеничный	37,5	1,8	0,4	18	92,5	
Итого:	645,5	18,29	19,80	92,70	673,00	
ПОЛДНИК						
Компот из сухофруктов	40	10,10	15,40	45,00	360,00	
Рисовая каша	120	4,30	3,00	5,00	64,00	№401 Дели2010
Фрукты свежие яблоко	100	0,40	0,40	12,00	53,20	№ 386 Дели 2016
Сок персик-яблочный	125	0,60	0,01	15,00	64,00	№418 Дели2016
Итого:	385	15,40	18,81	77,00	541,20	
ВСЕГО:	1840,5	46,69	62,94	236,71	1609,50	
ИТОГО за 12 дней:	20611,00	576,31	634,49	2766,02	19000,40	

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)
3. При составлении примерного 10-дневного меню предусмотрен усиленный полдник с включением блюда 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 учреждениях, Тутельян В.А., Москвитин И.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.
- 3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г