



Согласовано:

Директор



утверждаю:

Директор ООО "Комбинат питания"

Н.А.Мундашева

Двухнедельное меню для организации питания детей
в дошкольных образовательных учреждениях
в возрасте от 1 года до 7 лет с дневным пребыванием 10 часов



№ рецептуры по сборнику	Наименование блюда	Вес блюда, г		Пищевые вещества, г				Энергет. ценность			
		1-3 года	3-7 лет	Белки		Жиры		Углеводы		ккал	
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
День 1											
Завтрак											
3/2011	Бутерброд с сыром	40	40	5,6	5,6	8,0	8,0	8,2	8,2	131	131
101/2004	Консервы овощные закусочные(икра кабачковая порциями)	40	50	0,6	0,6	0,7	2,2	3,6	4,5	38	47
215/2011	Омлет натуральный	60	100	5,4	8,5	9,6	12,0	1,0	2,2	112	151
392/2011	Чай с сахаром	180	180	0,2	0,2	0,2	0,2	13,5	13,5	52	52
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	30	30	1,6	2,4	0,2	0,3	9,4	14,1	47	71
	Итого	350	400	13,4	17,4	20,2	23,2	35,7	42,5	380	452
2-й завтрак											
399/2011	Соки овощные, фруктовые и ягодные	100	100	0,5	0,5	0,0	0,0	10,1	10,1	42	42
	Итого	100	100	0,5	0,5	0,0	0,0	10,1	10,1	42	42
Обед											
т.24/1996	Овощи сезонные (порциями)	30	50	0,4	0,6	0,1	0,1	1,1	1,9	6	10
81/2011	Суп картофельный с бобовыми	150	180	4,3	5,2	4,2	5,0	9,8	11,8	81	97
282/2011	Биточки рубленые	50	70	8,0	11,1	7,2	10,6	8,0	11,2	131	183
313/2011	Каша рассыпчатая гречневая	110	130	6,1	7,2	4,6	6,3	26,4	31,2	172	210
398/2011	Напиток из плодов шиповника	150	180	0,3	0,4	0,0	0,0	17,7	23,2	71	85
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	20	20	1,6	1,6	0,2	0,2	9,4	9,4	47	47
24/2022	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,3	1,3	0,2	0,2	6,7	6,7	35	35
	Итого	530	650	22,0	27,4	16,5	22,4	79,1	95,4	543	667
Полдник											
394/2011	Чай с молоком	150	180	1,2	1,4	1,2	1,4	13,0	15,6	75	88
470/2011	Булочка дорожная	50	70	3,6	5,0	7,4	10,4	28,1	39,3	194	272
	Итого	200	250	4,8	6,4	8,6	11,8	41,1	54,9	269	360
	Всего на день	1080	1300	40,2	51,2	45,3	57,4	155,9	192,8	1192	1479
	Норма по СанПин 75%+- 5%			29,4-33,6	37,8-43,2	32,9-37,6	42-48	142,1-162,4	182,7-208,8	980-1120	1260-1440

Двухнедельное меню для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях в возрасте от 1 года до 7 лет с дневным пребыванием 10 часов

№ рецептуры по сборнику	Наименование блюд	Вес блюда, г		Пищевые вещества, г						Энергет. ценность	
				Белки		Жиры		Углеводы		ккал	
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
День 2											
Завтрак											
6/2011	Масло (порциями)	5	5	0,0	0,0	4,2	4,2	0,0	0,0	39	39
93/2011	Суп молочный с макаронными изделиями	160	180	5,4	7,2	5,5	7,2	15,8	22,5	131	186
393/2011	Чай с лимоном	150	180	0,2	0,3	0,0	0,0	11,4	13,7	45	54
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	35	35	2,8	2,8	0,4	0,4	16,4	16,4	83	83
	Итого	350	400	8,4	10,3	10,1	11,8	43,6	52,6	298	362
2-й завтрак											
338/2017	Плоды свежие	100	100	0,4	0,4	0,4	0,4	9,8	9,8	47	47
	Итого	100	100	0,4	0,4	0,4	0,4	9,8	9,8	47	47
Обед											
101/2004	Консервы овощные закусочные(икра кабачковая порциями)	40	50	0,6	0,7	2,2	2,7	3,6	4,5	38	47
57/2011	Борщ с капустой и картофелем и сметаной прокипяченной	155	185	1,4	1,6	3,6	4,1	6,2	9,5	63	74
622/2022	Шницель рубленый куриный	50	70	10,1	14,1	12,5	17,5	6,4	9,0	177	248
400/2022	Макароны отварные с овощами (лук,морковь)	110	130	4,4	5,2	4,8	5,7	23,3	27,5	157	186
820/2022	Компот из плодов сухих	150	180	0,5	0,5	0,0	0,0	23,6	28,3	93	112
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	20	20	1,6	1,6	0,2	0,2	9,4	9,4	47	47
24/2022	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,3	1,3	0,2	0,2	6,7	6,7	35	35
	Итого	545	655	19,9	25,0	23,5	30,4	79,2	94,9	610	749
Полдник											
237/2011	Запеканка из творога	50	60	9,9	11,9	3,6	4,3	12,5	16,7	114	152
351/2011	Соус молочный сладкий	15	20	0,5	0,6	2,0	2,6	3,0	5,7	32	42
392/2011	Чай с сахаром	150	180	0,2	0,2	0,2	0,2	11,3	13,5	44	52
	Итого	215	260	10,6	12,7	5,8	7,1	26,8	35,9	190	246
	Всего на день	1110	1315	38,9	48,0	39,4	49,3	149,6	183,4	1098	1357
	Норма по СанПин 75%+- 5%			29,4-33,6	37,8-43,2	32,9-37,6	42-48	142,1-162,4	182,7-208,8	980-1120	1260-1440

Двухнедельное меню для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях в возрасте от 1 года до 7 лет с дневным пребыванием 10 часов

№ рецептуры по сборнику	Наименование блюд	Вес блока, г		Пищевые вещества, г						Энергет. ценность ккал	
		1-3 года		3-7 лет		Белки		Жиры		Углеводы	
						1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
День 3											
Завтрак											
2/2011	Бутерброд с повидлом	45	45	2,0	2,0	3,2	3,2	20,9	20,9	120	120
363/2022	Каша рисовая с яблоком	160	180	6,8	8,7	13,6	17,5	15,2	18,3	203	228
392/2011	Чай с сахаром	150	180	0,2	0,2	0,2	0,2	11,3	13,5	44	52
	Итого	355	405	9,0	10,9	17,0	20,9	47,4	52,7	367	400
2-й завтрак											
399/2011	Соки овощные, фруктовые и ягодные	100	100	0,5	0,5	0,0	0,0	10,1	10,1	42	42
	Итого	100	100	0,5	0,5	0,0	0,0	10,1	10,1	42	42
Обед											
т.24/1996	Овощи сезонные (порциями)	30	50	0,4	0,7	1,4	2,3	2,3	3,8	23	38
82/2011	Суп картофельный с макаронными изделиями	150	180	2,0	2,4	4,0	5,3	14,2	18,3	83	100
289/2017	Рагу из птицы	150	180	15,7	19,0	7,3	9,3	13,2	25,9	247	296
398/2011	Напиток из плодов шиповника	150	180	0,3	0,4	0,0	0,0	17,7	23,2	71	85
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	20	20	1,6	1,6	0,2	0,2	9,4	9,4	47	47
24/2022	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,3	1,3	0,2	0,2	6,7	6,7	35	35
	Итого	520	630	21,3	25,4	13,1	17,3	63,5	87,3	506	601
Полдник											
393/2011	Чай с лимоном	150	180	0,2	0,3	0,0	0,0	11,4	13,7	45	54
410/2017	Ватрушка с творогом	75	75	9,2	9,2	5,3	5,3	29,2	29,2	212	212
	Итого	225	255	9,4	9,5	5,3	5,3	40,6	42,9	257	266
	Всего на день	1100	1290	39,7	45,8	35,4	43,5	151,5	182,9	1130	1267
	Норма по СанПиН 75%+- 5%			29,4-33,6	37,8-43,2	31,9-37,6	42-48	142,1-162,4	182,7-208,8	980-1120	1260-1440

Двухнедельное меню для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях в возрасте от 1 года до 7 лет с дневным пребыванием 10 часов

№ рецептуры по сборнику	Наименование блюд	Вес блока, г		Пищевые вещества, г				Энергет. ценность		
				Белки	Жиры	Углеводы				
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	
День 4										
Завтрак										
3/2011	Бутерброд с сыром	40	40	5,6	5,6	8,0	8,0	8,2	131	131

185/2011	Каша жидкая молочная "Геркулес" с маслом сливочным	160	180	5,1	6,1	5,6	6,7	18,5	22,2	145	175
393/2011	Чай с лимоном	150	180	0,2	0,3	0,0	0,0	11,4	13,7	45	54
	Итого	350	400	10,9	12,0	13,6	14,7	38,1	44,1	321	360
2-й завтрак											
338/2017	Плоды свежие	100	100	0,4	0,4	0,4	0,4	9,8	9,8	47	47
	Итого	100	100	0,4	0,4	0,4	0,4	9,8	9,8	47	47
Обед											
177/2022	Горошек консервированный	30	50	0,9	1,5	1,2	2,0	1,9	3,2	22	36
67/2011	Шпи из свежей капусты с картофелем со сметаной прокипяченной	155	185	1,4	1,7	4,0	4,8	6,1	7,3	87	98
263/2011	Фрикадельки рыбные отварные	50	70	4,2	5,8	3,5	4,1	4,6	6,4	49	68
665/2022	Рис с овощами	110	130	2,6	3,0	6,8	7,7	24,6	29,0	162	176
820/2022	Компот из плодов сухих	150	180	0,5	0,5	0,0	0,0	23,6	28,3	93	112
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	20	20	1,6	1,6	0,2	0,2	9,4	9,4	47	47
24/2022	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,3	1,3	0,2	0,2	6,7	6,7	35	35
	Итого	535	655	12,5	15,4	15,9	19,0	76,9	90,3	495	572
Полдник											
401/2011	Кисломолочный продукт	150	150	4,4	4,4	3,8	3,8	6,0	6,0	75	75
466/2011	Сдоба обыкновенная	50	100	3,8	7,6	2,4	4,8	23,6	47,2	131	262
	Итого	200	250	8,2	12,0	6,2	8,6	29,6	53,2	206	337
	Всего на день	1085	1305	31,6	39,4	35,7	42,3	144,6	187,6	1022	1269
	Норма по СанПиН 75%+-5%			29,4-33,6	37,8-43,2	32,9-37,6	42-48	142,1-162,4	182,7-208,8	980-1120	1260-1440

Двухнедельное меню для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях в возрасте от 1 года до 7 лет с дневным пребыванием 10 часов

№ рецептуры по сборнику	Наименование блюда	Вес блюда, г		Пищевые вещества, г				Энергет. ценность ккал		
				Белки	Жиры	Углеводы		1-3 года	3-7 лет	3-7 лет
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет			
День 5										
Завтрак										
6/2011	Масло (порциями)	5	5	0,0	0,0	4,2	4,2	0,0	0,0	39
185/2011	Каша жидкая молочная манная с маслом сливочным	160	180	4,4	6,0	5,1	6,4	12,1	20,4	160
394/2011	Чай с молоком	150	180	1,2	1,4	1,2	1,4	13,0	15,6	88
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	35	35	2,8	2,8	0,4	0,4	16,4	16,4	83
	Итого	350	400	8,4	10,2	10,9	12,4	41,5	52,4	370
2-й завтрак										
399/2011	Соки овощные, фруктовые и ягодные	100	100	0,5	0,5	0,0	0,0	10,1	10,1	42

	Итого	100	100	0,5	0,5	0,0	0,0	10,1	10,1	42	42
Обед											
101/2004	Консервы овощные закусочные(икра кабачковая порциями)	40	50	0,6	0,7	2,2	2,7	3,6	4,5	38	47
80/2011	Суп картофельный с крупой	150	180	1,5	1,8	1,8	2,2	11,0	13,2	68	81
580/2022	Гуляш из мяса птицы	50	70	7,2	10,4	8,2	11,5	4,7	9,7	118	165
314/2011	Каша вязкая пшеничная	110	130	4,1	4,6	5,0	6,9	17,6	20,8	129	152
398/2011	Напиток из плодов шиповника	150	180	0,3	0,4	0,0	0,0	17,7	23,2	71	85
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	20	20	1,6	1,6	0,2	0,2	9,4	9,4	47	47
24/2022	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,3	1,3	0,2	0,2	6,7	6,7	35	35
	Итого	540	650	16,6	20,8	17,6	23,7	70,7	87,5	506	612
Полдник											
392/2011	Чай с сахаром	150	180	0,2	0,2	0,2	0,2	11,3	13,5	44	52
1006/2022	Булочка с повидлом обсыпанная	50	70	4,7	6,6	7,6	10,6	27,2	38,1	192	269
	Итого	200	250	4,9	6,8	7,8	10,8	38,5	51,6	236	321
	Всего на день	1090	1300	29,9	37,8	36,3	46,9	150,7	191,5	1068	1303
	Норма по СанПиН 75% - 5%			29,4-33,6	37,8-43,2	32,9-37,6	42-48	142,1-162,4	182,7-208,8	980-1120	1260-1440

Двухнедельное меню для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях в возрасте от 1 года до 7 лет с дневным пребыванием 10 часов

№ рецептуры по сборнику	Наименование блюд	Вес блюда, г		Пищевые вещества, г						Энергет. ценность	
				Белки		Жиры		Углеводы		ккал	
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
День 6											
Завтрак											
2/2011	Бутерброд с повидлом	45	45	2,0	2,0	3,2	3,2	20,9	20,9	120	120
93/2011	Суп молочный с макаронными изделиями	160	180	5,4	7,2	5,5	7,2	15,8	22,5	131	186
397/2011	Какао с молоком	150	180	3,6	4,4	3,8	4,5	24,4	29,3	143	171
	Итого	355	405	11,0	13,6	12,5	14,9	61,1	72,7	394	477
2-й завтрак											
338/2017	Фрукты свежие	100	100	0,4	0,4	0,4	0,4	9,8	9,8	47	47
	Итого	100	100	0,4	0,4	0,4	0,4	9,8	9,8	47	47
Обед											
177/2022	Горошек консервированный	30	50	0,9	1,5	1,2	2,0	1,9	3,2	22	36
ТТК 6	Свекольник горячий со сметаной	150	180	1,1	1,3	6,1	7,8	7,8	11,4	85	105
276/2011	Жаркое по-домашнему	150	180	13,9	16,7	18,4	22,1	13,8	16,6	277	332
820/2022	Компот из плодов сухих	150	180	0,5	0,5	0,0	0,0	23,6	28,3	93	112
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	20	20	1,6	1,6	0,2	0,2	9,4	9,4	47	47

24/2022	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,3	1,3	0,2	0,2	6,7	6,7	35	35
	Итого	520	630	19,3	22,9	26,1	32,3	63,2	75,6	559	667
Полдник											
393/2011	Чай с лимоном	150	180	0,2	0,3	0,0	0,0	11,4	13,7	45	54
	Кондитерское изделие	50	70	6,1	8,5	6,9	9,7	19,2	26,9	166	232
	Итого	200	250	6,3	8,8	6,9	9,7	30,6	40,6	211	286
	Всего на день	1075	1285	36,6	45,3	45,5	56,9	154,9	188,9	1164	1430
	Норма по СанПиН 75%/- 5%			29,4-33,6	37,8-43,2	32,9-37,6	42-48	142,1-162,4	182,7-208,8	980-1120	1260-1440

Двухнедельное меню для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях в возрасте от 1 года до 7 лет с дневным пребыванием 10 часов

№ рецептуры по сборнику	Наименование блюд	Вес блюда, г		Пищевые вещества, г						Энергет. ценность	
				Белки		Жиры		Углеводы		ккал	
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
День 7											
Завтрак											
3/2011	Бутерброд с сыром	40	40	5,6	5,6	8,0	8,0	8,2	8,2	131	131
356/2022	Каша "Дружба"	160	180	5,4	7,2	4,6	6,9	15,3	22,0	180	203
393/2011	Чай с лимоном	150	180	0,2	0,3	0,0	0,0	11,4	13,7	45	54
	Итого	350	400	11,2	13,1	12,6	14,9	34,9	43,9	356	388
2-й завтрак											
399/2011	Соки овощные, фруктовые и ягодные	100	100	0,5	0,5	0,0	0,0	10,1	10,1	42	42
	Итого	100	100	0,5	0,5	0,0	0,0	10,1	10,1	42	42
Обед											
101/2004	Консервы овощные закусочные(икра кабачковая порциями)	40	50	0,6	0,7	2,2	2,7	3,6	4,5	38	47
81/2011	Суп картофельный с бобовыми	150	180	4,3	5,2	4,2	5,0	9,8	11,8	81	97
282/2011	Биточки рубленые	50	70	8,0	11,1	7,2	10,6	8,0	11,2	131	183
665/2022	Рис с овощами	110	130	2,6	3,0	4,8	5,7	24,6	29,0	132	156
398/2011	Напиток из плодов шиповника	150	180	0,3	0,4	0,0	0,0	17,7	23,2	71	85
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	20	20	1,6	1,6	0,2	0,2	9,4	9,4	47	47
24/2022	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,3	1,3	0,2	0,2	6,7	6,7	35	35
	Итого	540	650	18,7	23,3	18,8	24,4	79,8	95,8	535	650
Полдник											
237/2011	Запеканка из творога	50	60	9,9	11,9	3,6	4,3	12,5	16,7	114	152
351/2011	Соус молочный сладкий	15	20	0,5	0,6	2,0	2,6	3,0	5,7	32	42
392/2011	Чай с сахаром	150	180	0,2	0,2	0,2	0,2	11,3	13,5	44	52
	Итого	215	260	10,6	12,7	5,8	7,1	26,8	35,9	190	246
	Всего на день	1105	1310	40,5	49,1	37,2	46,4	141,5	175,6	1081	1284

Двухнедельное меню для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях в возрасте от 1 года до 7 лет с дневным пребыванием 10 часов

№ рецептуры по сборнику	Наименование блюд	Вес блюда, г		Пищевые вещества, г						Энергет. ценность	
				Белки		Жиры		Углеводы		ккал	
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
День 9											
Завтрак											
2/2011	Бутерброд с повидлом	45	45	2,0	2,0	3,2	3,2	20,9	20,9	120	120
185/2011	Каша жидкая молочная "Геркулес" с маслом сливочным	160	180	5,1	6,1	5,6	6,7	18,5	22,2	145	175
393/2011	Чай с лимоном	150	180	0,2	0,3	0,0	0,0	11,4	13,7	45	54
	Итого	355	405	7,3	8,4	8,8	9,9	50,8	56,8	310	349
2-й завтрак											
399/2011	Соки овощные, фруктовые и ягодные	100	100	0,5	0,5	0,0	0,0	10,1	10,1	42	42
	Итого	100	100	0,5	0,5	0,0	0,0	10,1	10,1	42	42
Обед											
177/2022	Горошек консервированный	30	50	0,9	1,5	1,2	2,0	1,9	3,2	22	36
85/2011	Суп картофельный с клецками	150	180	2,9	3,5	2,7	3,3	11,3	13,5	81	98
291/2017	Плов из птицы	150	180	11,1	15,2	13,1	16,4	22,5	32,7	251	345
398/2011	Напиток из плодов шиповника	150	180	0,3	0,4	0,0	0,0	17,7	23,2	71	85
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	20	20	1,6	1,6	0,2	0,2	9,4	9,4	47	47
24/2022	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,3	1,3	0,2	0,2	6,7	6,7	35	35
	Итого	520	630	18,1	23,5	17,4	22,1	69,5	88,7	507	646
Полдник											
394/2011	Чай с молоком	150	180	1,2	1,4	1,2	1,4	13,0	15,6	75	88
470/2011	Булочка дорожная	50	70	3,6	5,0	7,4	10,4	28,1	39,3	194	272
	Итого	200	250	4,8	6,4	8,6	11,8	41,1	54,9	269	360
	Всего на день	1 075	1 285	30,2	38,3	34,8	43,8	161,4	200,4	1086	1355
	Норма по СанПин 75% +/- 5%			29,4-33,6	37,8-43,2	32,9-37,6	42-48	142,1-162,4	182,7-208,8	980-1120	1260-1440

Двухнедельное меню для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях в возрасте от 1 года до 7 лет с дневным пребыванием 10 часов

№ рецептуры по сборнику	Наименование блюд	Вес блюда, г		Пищевые вещества, г						Энергет. ценность ккал	
				Белки		Жиры		Углеводы			
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет
<i>День 10</i>											
<i>Завтрак</i>											
6/2011	Масло (порциями)	5	5	0,0	0,0	4,2	4,2	0,0	0,0	39	39

185/2011	Каша жидкая молочная манная с маслом сливочным	160	180	4,4	6,0	5,1	6,4	12,1	20,4	129	160
394/2011	Чай с молоком	150	180	1,2	1,4	1,2	1,4	13,0	15,6	75	88
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	35	35	2,8	2,8	0,4	0,4	16,4	16,4	83	83
	Итого	350	400	8,4	10,2	10,9	12,4	41,5	52,4	326	370

2-й завтрак

338/2017	Плоды свежие	100	100	0,4	0,4	0,4	0,4	9,8	9,8	47	47
	Итого	100	100	0,4	0,4	0,4	0,4	9,8	9,8	47	47

Обед

т.24/1996	Овощи сезонные (порциями)	30	50	0,5	0,8	0,1	0,1	2,6	4,4	13	22
99/2017	Суп из овощей	150	180	1,3	1,6	2,6	3,2	11,4	18,9	79	101
599/2022	Фрикассе из курицы	50	70	6,6	9,5	4,9	6,8	6,5	9,5	117	147
314/2011	Каша вязкая гречневая	110	130	3,3	3,9	5,0	5,9	16,4	19,4	135	163
820/2022	Компот из плодов сухих	150	180	0,5	0,5	0,0	0,0	23,6	28,3	93	112
23/2022	Хлеб из муки пшеничной	20	20	1,6	1,6	0,2	0,2	9,4	9,4	47	47
24/2022	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,3	1,3	0,2	0,2	6,7	6,7	35	35
	Итого	560	680	15,1	19,2	13,0	16,4	76,6	96,6	519	627

Полдник

230/2011	Вареники ленивые отварные с молоком	80	100	9,0	11,3	5,2	10,2	18,5	27,9	156	201
401/2011	Кисломолочный продукт	150	150	4,4	4,4	3,8	3,8	6,0	6,0	75	75
	Итого	230	250	13,4	15,7	9,0	14,0	24,5	33,9	231	276
	Всего на день	1140	1330	36,9	45,1	32,9	42,8	142,6	182,9	1076	1273
	Всего за 10 дней	10 055,00	11 985,00	357,30	441,50	380,80	476,70	1504,40	1881,20	11013,00	13427,00
	Средний суточный рацион	1005,5	1198,5	35,73	44,15	38,08	47,67	150,44	188,12	1101,30	1342,70
	Норма по СанПиН 75%+- 5%			29,4-33,6	37,8-43,2	32,9-37,6	42-48	142,1-162,4	182,7-208,8	980-1120	1260-1440

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.2.8) изготовление продукции производится по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указанных в меню, соответствуют их наименованию, указанных в технологических документах, составленными на основе действующих Сборников рецептов:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна - М.: ДеЛи принт, 2011-584с

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна - М.: ДеЛи плюс, 2017-544с

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций/ Под ред. Заместителя Президента Российской академии образования Академика РАН профессора Г.Г.Онищенко и Научного Руководителя ФГБУН "ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи" Академика РАН В.А.Тутельяна. Москва 2022 - 698с.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/ Под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996-620с