

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад  
комбинированного вида №8 «Солнышко» города Новоалтайска Алтайского края



УТВЕРЖДАЮ:  
заведующий МБДОУ  
детского сада №8  
М. Ю. Гилёва  
01 2024 г.

Приказ №50 от 19.01.2024г.

**Примерное  
десятидневное меню  
для детей дошкольного возраста  
(3-7 лет)**

**Составила:** Рашупкина Н.В.  
помощник заведующего  
по организации питания

г. Новоалтайск

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецеп- туры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>ДЕНЬ 2. Неделя первая.</b>							
<b>Завтрак</b>							
	Запеканка из творога с соусом молочным сладким	130/20	12,2	7,0	23,3	213,5	75/153
	Батон нарезной с маслом	35/5	3,4	5,1	17,6	110,0	140
	Какао с молоком	180	3,8	3,06	11,2	115,8	126
	<i>Итого за завтрак</i>	<b>370</b>	<b>19,4</b>	<b>15,1</b>	<b>52,1</b>	<b>443,3</b>	
<b>2 Завтрак</b>							
	Сок фруктовый	180	1,0	0,2	11,2	92,0	129
	Фрукт свежий	100	0,0	0,0	10,0	41,0	151
	<i>Итого за 2 завтрак</i>	<b>280</b>	<b>1,0</b>	<b>0,2</b>	<b>21,2</b>	<b>133,0</b>	
<b>Обед</b>							
	Икра морковная	60	0,82	1,6	5,3	54,4	8
	Свекольник со сметаной	180	2,0	5,0	16,2	140,7	13
	Тефтели из говядины с соусом	70/10	9,4	14,3	13,9	191,4	44/154
	Пюре из гороха	130	5,8	4,1	24,6	134,5	53
	Хлеб пшеничный, ржаной	25/25	3,7	0,5	20,0	107,0	138/139
	Компот из сушеных фруктов свит. С	180	0,41	0,0	27,6	59,4	125
	<i>Итого за обед</i>	<b>680</b>	<b>22,13</b>	<b>25,5</b>	<b>107,6</b>	<b>687,4</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>							
	Булочка «Домашняя»	70	5,2	4,5	34,1	210,2	110
	Овощное рагу	180	3,6	14,4	26,2	180,6	64
	Хлеб пшеничный, ржаной	20/25	3,0	0,4	16,0	84,0	138/139
	Чай с сахаром	180	0,0	0,0	9,89	60,2	122
	<i>Итого за ужин</i>	<b>475</b>	<b>11,8</b>	<b>19,3</b>	<b>86,19</b>	<b>535,0</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>1805</b>	<b>54,33</b>	<b>60,1</b>	<b>267,09</b>	<b>1800,0</b>	

Прием пищи Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецеп- туры
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>ДЕНЬ 1. Неделя первая.</b>						
<b>Завтрак</b>						
Яйцо вареное	40	4,08	4,2	0,44	62,0	71
Салат из зеленого горошка	60	2,0	2,9	4,2	54,0	5
Сыр	15	3,0	4,5	0,0	57,0	142
Батон нарезной с маслом	35/5	3,4	5,1	20,76	110,0	
Какао с молоком	200	3,8	3,06	11,2	115,8	126
Фрукт свежий	100	0,0	0,0	10,0	41,0	151
<i>Итого за завтрак</i>	<b>455</b>	<b>16,0</b>	<b>19,76</b>	<b>50,08</b>	<b>439,8</b>	
<b>2 Завтрак</b>						
Молоко кипяченое	200	5,1	5,0	9,0	113,3	128
<i>Итого за 2 завтрак</i>	<b>200</b>	<b>5,1</b>	<b>5,0</b>	<b>9,0</b>	<b>113,3</b>	
<b>Обед</b>						
Морковь отварная порционно	70	1,0	0,0	7,0	17,0	2
Борщ со сметаной	180	1,9	4,7	11,3	112,7	23
Биточки из мяса припущенные	70/10	8,0	9,0	14,1	205,2	43
Перловкаотварная	130	3,2	3,6	20,2	141,2	55
Хлеб пшеничный, ржаной	25/25	3,7	0,5	20,0	107,0	138/139
Компот из сушеных фруктов с вит. С	200	0,4	0,0	30,5	59,39	125
<i>Итого за обед</i>	<b>690</b>	<b>19,0</b>	<b>17,8</b>	<b>103,1</b>	<b>642,49</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>						
Калач на сметане	70	5,0	8,04	38,5	263,70	111
Суп молочный с макаронными изделиями	160	5,0	6,6	19,4	148,5	29
Хлеб пшеничный, ржаной	20/25	3,0	0,4	17,0	84,0	138/139
Чай с молоком	200	1,16	1,28	12,1	109,10	123
<i>Итого за уплотненный полдник</i>	<b>475</b>	<b>14,16</b>	<b>16,32</b>	<b>94,8</b>	<b>605,3</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1820</b>	<b>54,26</b>	<b>60,0</b>	<b>256,98</b>	<b>1800,89</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецеп- туры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>ДЕНЬ 3. Неделя первая.</b>							
<b>Завтрак</b>							
	Каша манная на цельномолоке	150	4,6	5,93	31,81	152,0	89
	Батон нарезной с маслом	35/5	3,4	5,1	17,6	110,0	142
	Сыр	15	3,4	4,5	0,0	57,0	
	Какао с молоком	200	3,8	3,06	11,2	115,8	126
	Фрукт свежий	100	0,0	0,0	10,0	41,0	151
	<i>Итого за завтрак</i>	<b>505</b>	<b>15,2</b>	<b>18,6</b>	<b>70,61</b>	<b>475,8</b>	
<b>2 Завтрак</b>							
	Молоко кипяченое	180	5,1	6,4	10,0	113,3	128
	<i>Итого за 2 завтрак</i>	<b>180</b>	<b>5,1</b>	<b>6,4</b>	<b>10,0</b>	<b>113,3</b>	
<b>Обед</b>							
	Морковь отварная порционно	50	1,0	0,0	4,0	17,0	2
	Суп гороховый	180	2,1	6,3	19,0	150,7	12
	Котлета рыбная с соусом	70/10	8,9	9,0	10,2	181,2	42/154
	Картофельное пюре	130	3,16	5,26	20,0	116,3	52
	Хлеб пшеничный, ржаной	25/25	3,7	0,5	20,0	107,0	138/139
	Кисель	180	0,08	0,0	24,3	79,9	124
	<i>Итого за обед</i>	<b>670</b>	<b>18,94</b>	<b>21,06</b>	<b>97,5</b>	<b>652,1</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>							
	Расстегай с повидлом	70	4,8	7,1	42,80	233,8	113
	Суп с консервами «Сайра»	200	7,1	8,2	19,80	189,0	20
	Хлеб пшеничный, ржаной	20/25	3,0	0,4	16,0	86,0	138/139
	Чай с сахаром	180	0,0	0,0	8,01	60,2	122
	<i>Итого за Уплотненный полдник</i>	<b>495</b>	<b>14,9</b>	<b>15,7</b>	<b>86,61</b>	<b>569,0</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>1850</b>	<b>54,14</b>	<b>61,76</b>	<b>264,72</b>	<b>1810,0</b>	

Прием пищи Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецеп- туры
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>ДЕНЬ 4. Неделя первая.</b>						
<b>Завтрак</b>						
Каша пшенная на цельноммолоке	160	4,1	8,3	33,3	199,2	95
Батон нарезной с маслом	35/5	3,4	5,1	17,6	110,0	140
Кофейный напиток с молоком	180	2,93	2,6	14,1	101,1	127
Фрукт свежий	100	0,0	0,0	10,0	41,0	151
<i>Итого за завтрак</i>	<b>480</b>	<b>10,43</b>	<b>16,0</b>	<b>75,0</b>	<b>451,3</b>	
<b>2 завтрак</b>						
Кисломолочный напиток	180	5,0	3,5	7,6	91,2	130
<i>Итого за 2 завтрак</i>	<b>180</b>	<b>5,0</b>	<b>3,5</b>	<b>7,6</b>	<b>91,2</b>	
<b>Обед</b>						
Свекла отварная порционно	50	0,60	0,0	4,0	21,0	1
Суп овощной со сметаной	180	3,4	4,16	13,9	83,15	10
Гуляш из мяса	80	8,5	10,1	7,5	190,7	45
Макаронные изделия отварные	130	4,4	4,6	22,4	161,8	51
Хлеб пшеничный, ржаной	25/25	3,7	0,5	20,0	107,0	138/139
Компот из сушеных фруктов свит. С	180	0,4	0	27,6	113	125
<i>Итого за обед</i>	<b>670</b>	<b>21,0</b>	<b>19,36</b>	<b>95,4</b>	<b>676,65</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>						
Пирожок с печенью	80	4,3	6,2	32,7	191,3	112
Омлет натуральный	180	9,1	13,3	12,23	192,3	72
Хлеб пшеничный, ржаной	20/25	3,0	0,4	18,0	84,0	138/139
Чай с молоком	180	1,16	1,28	12,1	109,10	123
<i>Итого за уплотненный полдник</i>	<b>485</b>	<b>17,56</b>	<b>21,18</b>	<b>82,33</b>	<b>576,7</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1815</b>	<b>54,0</b>	<b>60,04</b>	<b>260,33</b>	<b>1800,0</b>	

Прием пищи Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецеп- туры
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>ДЕНЬ 5. Неделя первая.</b>						
<b>Завтрак</b>						
Пудинг из творога с молочным сладким соусом	140/20	11,8	10,8	24,0	212,0	147/153
Батон нарезной с маслом	35/5	3,4	5,1	17,6	110,0	140
Кофейный напиток с молоком	180	2,93	2,6	14,1	101,1	127
Фрукт свежий	100	0,0	0,0	10,0	41,0	151
<i>Итого за завтрак</i>	<b>480</b>	<b>18,13</b>	<b>18,5</b>	<b>65,7</b>	<b>464,1</b>	
<b>2 Завтрак</b>						
Сок фруктовый	180	1,0	0,2	30,0	100,0	129
<i>Итого за 2 завтрак</i>	<b>180</b>	<b>1,0</b>	<b>0,2</b>	<b>30,0</b>	<b>100,0</b>	
<b>Обед</b>						
Салат из лука	50	0,5	0,35	0,15	4,0	7
Суп «Снежок» с мясом птицы	200	4,3	7,2	18,2	202,3	24
Плов с мясом	180	7,3	16,3	34,68	334,7	33
Хлеб пшеничный, ржаной	25/25	3,7	0,5	20,0	107,0	138/139
Компот из сушеных фруктов свит. С	180	0,4	0	27,6	64,1	125
<i>Итого за обед</i>	<b>680</b>	<b>16,2</b>	<b>24,35</b>	<b>100,63</b>	<b>712,1</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>						
Батон нарезной с повидлом	40/15	3,4	1,3	37,18	103,75	141
Запеканка картофельная с отварным мясом	180	12,49	16,07	25,57	266,87	46
Хлеб пшеничный, ржаной	20/25	3,0	0,4	16,0	84,0	138/139
Чай с сахаром	180	0,0	0,0	8,01	64,05	122
<i>Итого за ужин</i>	<b>460</b>	<b>18,89</b>	<b>17,77</b>	<b>86,76</b>	<b>518,67</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1800</b>	<b>54,22</b>	<b>60,82</b>	<b>260,0</b>	<b>1800,0</b>	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецеп- туры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>ДЕНЬ 6. Неделя вторая.</b>							
<b>Завтрак</b>							
	Омлет натуральный	160	8,51	14,56	10,02	249,1	72
	Батон нарезной с маслом	35/5	3,4	5,1	17,6	110,0	140
	Кофейный напиток с молоком	180	2,93	2,6	14,1	101,1	127
	Фрукт свежий	100	0,0	0,0	10,0	41,0	151
	<i>Итого за завтрак</i>	<b>480</b>	<b>14,84</b>	<b>22,26</b>	<b>51,72</b>	<b>501,1</b>	
<b>2 Завтрак</b>							
	Молоко кипяченое	180	6,1	5,4	10,0	113,3	128
	<i>Итого за 2 завтрак</i>	<b>180</b>	<b>6,1</b>	<b>5,4</b>	<b>10,0</b>	<b>113,3</b>	
<b>Обед</b>							
	Морковь отварная порционно	50	1,0	0,0	3,0	17,0	2
	Суп « Рассольник» на мясном бульоне со сметаной	200	2,89	10,55	30,2	153,07	11
	Бигус с мясом курицы	200	10,1	8,5	24,5	289,5	36
	Хлеб пшеничный, ржаной	25/25	3,7	0,5	20,0	107,0	138/139
	Компот из сушеных фруктов свит. С	180	0,4	0,0	27,6	64,1	125
	<i>Итого за обед</i>	<b>680</b>	<b>18,1</b>	<b>19,55</b>	<b>105,3</b>	<b>631,0</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>							
	Печенье	50	3,6	3,5	35,8	182,0	143
	Каша гречневая вязкая на молоке	200	7,68	6,87	29,99	216,55	96
	Хлеб пшеничный, ржаной	20/25	3,0	0,4	16,0	84,0	138/139
	Чай с молоком	200	1,16	2,28	12,0	74,8	123
	<i>Итого за уплотненный полдник</i>	<b>475</b>	<b>15,44</b>	<b>12,05</b>	<b>93,79</b>	<b>557,35</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>		<b>1835</b>	<b>54,48</b>	<b>60,26</b>	<b>260,81</b>	<b>1802,75</b>	

Приложение № 8 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецеп- туры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>ДЕНЬ 7. Неделя вторая.</b>							
<b>Завтрак</b>							
	Каша ячневая на цельном молоке	160	5,5	7,93	24,25	190,2	91
	Багет нарезной с маслом	35/5	3,4	6,0	17,6	110,0	140
	Какао с молоком	200	3,8	3,06	11,2	115,8	126
	Фрукт свежий	100	0,0	0,0	10,0	41,0	151
	<i>Итого за завтрак</i>	<b>500</b>	<b>12,7</b>	<b>17,0</b>	<b>63,05</b>	<b>457,0</b>	
<b>2 Завтрак</b>							
	Кисломолочный напиток	180	5,0	3,5	7,6	91,2	130
	<i>Итого за 2 завтрак</i>	<b>180</b>	<b>5,0</b>	<b>3,5</b>	<b>7,6</b>	<b>91,2</b>	
<b>Обед</b>							
	Салат из солёного огурца и лука	60	0,98	2,0	4	82,01	10
	Суп вермишелевый на мясном бульоне	200	2,29	3,33	23,9	130,73	42/155
	Биточки рыбные с соусом	70/10	8,87	11,1	14,09	180,77	43/155
	Картофельное пюре	130	2,75	3,52	22,03	116,87	52
	Хлеб пшеничный, ржаной	25/25	3,7	0,5	20,0	107,0	138/139
	Кисель	180	0,08	0,0	22,3	89,4	124
	<i>Итого за обед</i>	<b>670</b>	<b>18,67</b>	<b>20,45</b>	<b>106,32</b>	<b>617,38</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>							
	Булочка «Венская»	70	3,6	7,4	19,1	150,4	108
	Пюре из гороха	180	11,05	11,78	45,0	338,33	53
	Хлеб пшеничный, ржаной	20/25	3,0	0,4	16,0	84,0	138/139
	Чай с сахаром	180	0,0	0,0	8,01	64,05	122
	<i>Итого за уплотненный полдник</i>	<b>475</b>	<b>17,65</b>	<b>19,6</b>	<b>88,11</b>	<b>636,78</b>	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1825</b>	<b>54,02</b>	<b>60,55</b>	<b>265,0</b>	<b>1802,36</b>	



Прием пищи Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>ДЕНЬ 8. Неделя вторая.</b>						
<b>Завтрак</b>					202,2	78/156
Сырники из творога с молочным сладким соусом	130/20	7,2	15,0	23,4		
Батон нарезной с маслом	35/5	3,4	6,0	17,6	116,7	142
Сыр	15	3,1	4,5	0,0	57,0	
Кофейный напиток с молоком	180	3,1	2,6	14,1	101,1	127
Фрукт свежий	100	0,0	0,0	10,0	41,0	151
<i>Итого за завтрак</i>	<b>470</b>	<b>16,8</b>	<b>28,1</b>	<b>65,1</b>	<b>518,0</b>	
<b>2 Завтрак</b>					113,3	128
Молоко кипяченое	180	6,1	5,4	10,0		
<i>Итого за 2 завтрак</i>	<b>180</b>	<b>6,1</b>	<b>5,4</b>	<b>10,0</b>	<b>113,3</b>	
<b>Обед</b>					8,4	11
Овощи натуральные соленые (огурец)	60	0,45	0,06	1,5	127,0	27
Щи со свежей капустой и со сметаной	180	1,7	4,8	21,0	327,9	32
Жаркое по - домашнему с мясом	200	11,5	7,5	25,9	107,0	138/1399
Хлеб пшеничный, ржаной	25/25	3,7	0,5	20,0	64,39	125
Компот из сушеных фруктов свит. С	180	0,4	0,0	27,6		
<i>Итого за обед</i>	<b>670</b>	<b>17,75</b>	<b>12,8</b>	<b>96,0</b>	<b>635,0</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>					173,0	144
Пряник	50	0,8	6,3	45,8	63,0	71
Яйцо вареное	1шт(40)	5,0	2,6	0,27	158,07	97
Каша рассыпчатая с овощами	170	4,9	2,69	29,06	84,0	138/139
Хлеб пшеничный, ржаной	20/25	3,0	0,4	4,0	55,72	123
Чай с молоком	180	1,16	1,28	9,89	533,79	
<i>Итого за уплотненный полдник</i>	<b>482</b>	<b>14,86</b>	<b>13,27</b>	<b>89,02</b>	<b>1800,09</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1805</b>	<b>55,5</b>	<b>60,00</b>	<b>260,12</b>		

Прием пищи Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецеп- туры
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>ДЕНЬ 9. Неделя вторая.</b>						
<b>Завтрак</b>						
Каша «Дружба» на цельномолоке	160	3,6	8,6	26,7	180,3	88
Батон нарезной с маслом	35/5	3,4	6,0	17,6	116,0	140
Какао с молоком	200	3,8	3,06	11,2	110,0	126
Фрукт свежий	100	0,0	0,0	10,0	41,0	151
<i>Итого за завтрак</i>	<b>500</b>	<b>10,8</b>	<b>18,0</b>	<b>65,5</b>	<b>447,3</b>	
<b>2 Завтрак</b>						
Кисломолочный напиток	180	5,0	3,5	7,6	91,2	130
<i>Итого за 2 завтрак</i>	<b>180</b>	<b>5,0</b>	<b>3,5</b>	<b>7,6</b>	<b>91,2</b>	
<b>Обед</b>						
Свекла отварная порционно	50	1,3	0,0	4,0	21,0	1
Суп картофельный с клёцками	180	5,85	6,43	34,88	141,6	28
Печеночные оладьи	70	10,25	11,3	7,8	182,0	47
Картофельное пюре	130	3,16	6,26	20,82	116,3	52
Хлеб пшеничный, ржаной	25/25	3,7	0,5	20,0	107,0	138/139
Чай с сахаром	180	0,0	0,0	8,01	64,05	122
<i>Итого за обед</i>	<b>660</b>	<b>24,26</b>	<b>24,49</b>	<b>95,51</b>	<b>631,95</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>						
Пирожок с картофелем и луком	80	5,04	4,36	20,1	205,7	114
Макароны отварные с сыром	200	8,2	9,4	35,3	254,6	48
Хлеб пшеничный, ржаной	20/25	3,0	0,4	16,0	84,0	138/139
Кисель	180	0,08	0,0	20,3	89,4	124
<i>Итого за уплотненный полдник</i>	<b>505</b>	<b>16,32</b>	<b>14,16</b>	<b>91,7</b>	<b>633,7</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1845</b>	<b>56,38</b>	<b>60,15</b>	<b>260,31</b>	<b>1804,15</b>	

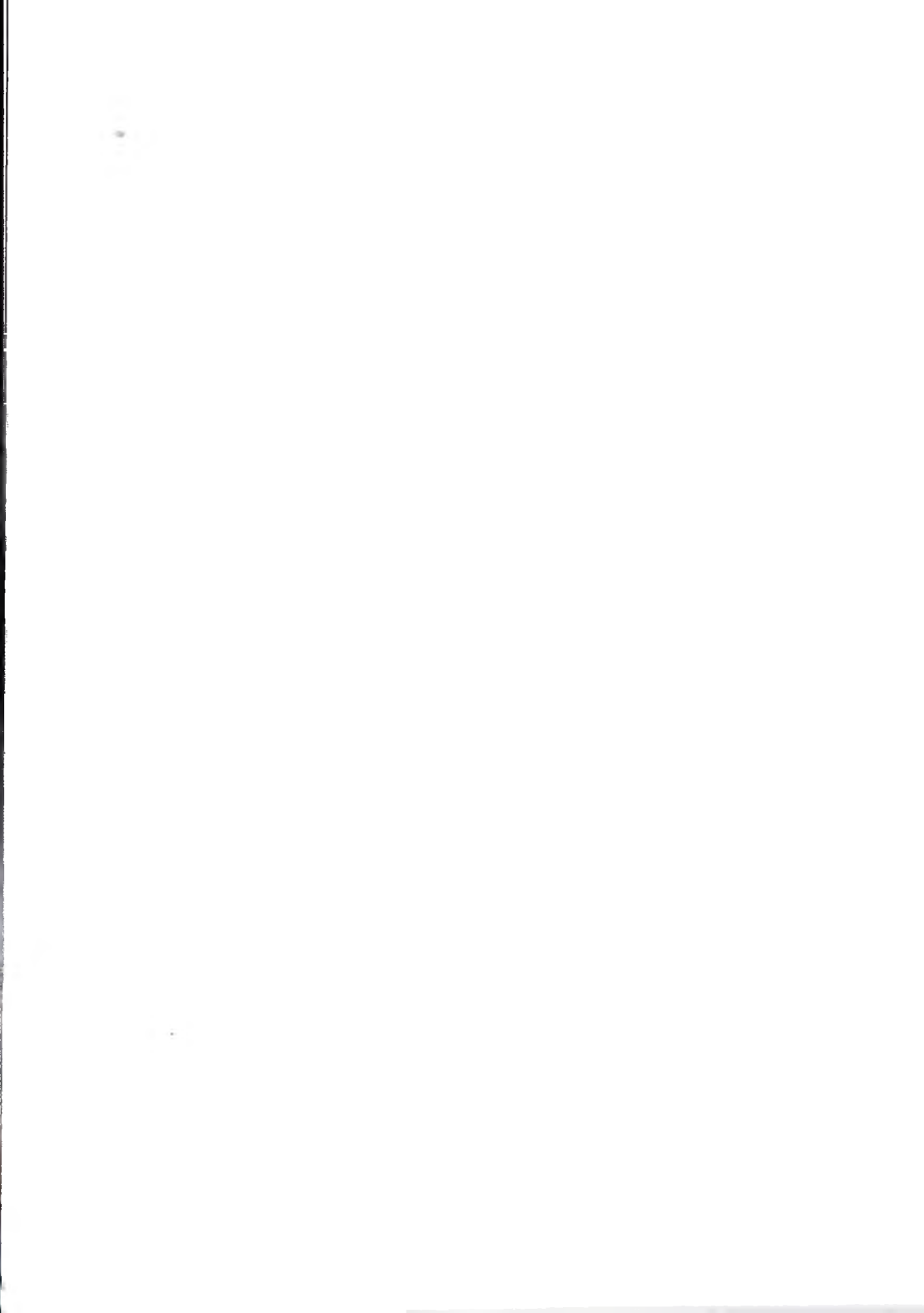
Прием пищи Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецеп- туры
		Белки	Жиры	Углеводы		
<b>ДЕНЬ10. Неделя вторая.</b>						
<b>Завтрак</b>						
Каша «Геркулес» на цельном молоке	150	3,5	9,93	36,3	186,5	90
Батон нарезной с маслом	35/5	3,4	6,0	15,6	110,0	142
Сыр	15	3,4	3,2	0,0	57,0	
Кофейный напиток с молоком	180	2,9	2,6	14,1	115,6	127
Фрукт свежий	100	0,0	0,0	10,0	41,0	151
<i>Итого за завтрак</i>	<b>445</b>	<b>13,2</b>	<b>21,73</b>	<b>76,0</b>	<b>510,1</b>	
<b>2 Завтрак</b>						
Молоко кипяченое	180	6,1	5,4	10,0	113,3	128
<i>Итого за 2 завтрак</i>	<b>180</b>	<b>6,1</b>	<b>5,4</b>	<b>10,0</b>	<b>113,3</b>	
<b>Обед</b>						
Салат из лука	50	0,5	0,35	0,15	4,0	7
Свекольник со сметаной	180	2,0	5,0	19,2	125,7	13
Бефстроганов из мяса говядины	80	8,7	8,0	3,4	192,1	31
Гречка отварная	130	2,9	4,9	31,6	180,3	56
Хлеб пшеничный, ржаной	25/25	3,7	0,5	20,0	107,0	138/139
Компот из сушеных фруктов с витС	180	0,4	0,0	27,6	59,36	125
<i>Итого за обед</i>	<b>670</b>	<b>18,2</b>	<b>18,75</b>	<b>101,95</b>	<b>668,46</b>	
<b>Уплотненный полдник</b>						
Ватрушка с творогом	80	5,1	6,07	38,47	193,3	115
Капуста тушеная	170	2,64	4,38	9,58	127,5	49
Яйцо вареное	1шт(40)	5,0	2,6	0,27	63,0	71
Хлеб пшеничный, ржаной	15/25	3	0,4	16	80	138/139
Чай с молоком	180	1,16	1,28	10,89	64,8	123
<i>Итого за уплотненный полдник</i>	<b>510</b>	<b>16,9</b>	<b>14,73</b>	<b>75,21</b>	<b>528,6</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ</b>	<b>1805</b>	<b>54,4</b>	<b>60,6</b>	<b>263,16</b>	<b>1820,46</b>	
<b>Химический состав за период</b>		<b>544</b>	<b>600</b>	<b>2610</b>	<b>18003</b>	
<b>Среднее значение за период</b>		<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	
<b>Нормы физиологических потребностей</b>		<b>54</b>	<b>60</b>	<b>261</b>	<b>1800</b>	

1. В приготовлении блюд, включенных в меню, используются продукты с содержанием йода:

- молоко йодированное;
- соль йодированная;
- хлеб йодированный.

2. Используемая литература:

- СанПин 2.3/2.4.3590 -20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию питания детей в дошкольных образовательных организациях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиплюс,2016.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детей в дошкольных организациях под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М, 2011.
- Организация рационального питания детей в ДОУ. Сост. Беленова Г.И., Павлова Т.А. - Воронеж, 2007.
- Организация детского питания в дошкольных учреждениях: Методические материалы / Под ред. И.Я.Коня –М.: АРКТИ –МИПКРО, 2003.
- А.С. Алексеева, Л.В. Дружинина,К.С.Ладодо. Организация питания детей в дошкольных учреждениях.
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, в 2-х частях - под ред доц. Коровка Л. С., доц. Добросердова И. И. и др., Уральский региональный центр питания, 2004 г.
- Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений», составители: доц. Коровка Л.С. и т.д. Под общей ред.профессора
- СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ / ПОД ОБЩЕЙ РЕДАКЦИЕЙ ПЕРЕВАЛОВА А.Я..
- «Питание детей», М.И. Снигур, В.Т. Корешкова. 1998г.



Пронумеровано,  
прошнуровано,  
скреплено печатью  
на 8 листах

Заведующий  
Гилева М.Ю.

