

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Ростовская область
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка-детский сад №27 «Дружба»
город Новошахтинск ул.Ульянцева 15/17-а/6 тел. 8(863 69) 2-13-54
E-mail: yavorskaya.ds@yandex.ru

«СОГЛАСОВАНО»

«__» _____ 2025г

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ №27
Коновалова Э.С. _____

«__» _____ 2025г

10-ти дневное меню
МБДОУ №27 «Дружба»

№ рецептуры*	Прием пищи	Наименование блюда	Порция (масса)	Пищевые вещества			Калорийность ккал.
				Белки г	Жиры г	Углеводы г	
	День: 1						
54-19 К	Завтрак	Суп молочный с макаронными изделиями	200	5,5	4,5	17,9	134,2
24-21 ГН		Какао с молоком	200	3,4	2,6	11	81
Пром		Печенье	20	1,5	1,95	14,9	83,15
Пром		Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9
	ИТОГО за завтрак:		440	11,9	9,25	53,6	345,25
Пром	Завтрак 2	Сок морковный	160	1,76	0,16	20,16	89,1
Пром	ИТОГО за завтрак 2:		160	1,76	0,16	20,16	89,1
54-1 С	Обед	Щи из свежей капусты со сметаной	200	4,7	5,6	5,7	92,2
54-6 М		Биточки мясные из говядины	75	13,7	13,1	12,4	221,3
54-11 Г		Пюре картофельное	130	2,77	4,5	17,16	120,77
54-12 З		Икра из моркови	50	1,0	3,5	5,0	56,66
54-1 ХН		Компот из сухофруктов	180	0,45	0	17,82	72,9
Пром		Хлеб пшеничный	20	1,54	0,12	9,86	46,86
Пром		Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2
	ИТОГО за обед		675	25,46	27,02	74,64	644,89
54-4 Т	Полдник уплотненный	Пудинг из творога с яблоками	150	22,9	10,8	15,4	250,3
54-1 соус		Сметанный соус	50	0,75	4,1	1,6	46,45
54-4 ГН		Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,7	50,9
54-14 В		Ватрушка с повидлом	60	3,7	1,7	38,9	185,4
	ИТОГО за полдник уплотненный:		460	28,95	18,27	65,08	533,00
	ИТОГО за день:		1735	68,07	54,7	213,48	1612,24

№ рецептуры*	Прием пищи	Наименование блюда	Порция (масса)	Пищевые вещества			Калорийность ккал.
				Белки г	Жиры г	Углеводы г	
День:2							
54-3 г	Завтрак	Макароньютварные с сыром	150	7,9	6,8	28,6	207,7
54-28 з		Дольки свеклы отварной	30	0,45	0,05	2,6	12,6
Пром		Хлеб пшеничный	20	1,53	0,13	9,86	46,86
Пром		Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2
54-19 з		Маслосливочное	5	0,05	3,6	0,05	33
54-2 гн		Чай с сахаром	180	0,18	0	5,85	24,12
ИТОГО за завтрак:			405	11,41	10,78	53,66	358,48
Пром	Завтрак 2	молоко	170	4,91	4,25	8,12	90,5
ИТОГО за завтрак 2:			170	4,91	4,25	8,12	90,5
54-7 с	Обед	Суп картофельный макаронными изделиями (лапша)	200	5,16	2,78	18,5	119,6
54-25 м		Куры отварные порционные	80	25,7	1,9	0,9	123,8
54-5 г		Каша перловая рассыпчатая	150	4	5	30	187
54-1 хн		Компот из сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром		Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром		Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
ИТОГО за обед			690	39,66	10,28	94	632,9
54-18 к	Полдник уплотненный	Суп молочный рисовый	200	4,9	4,5	18,38	133,48
54-23 гн		Кофейный напиток с молоком	180	3,42	2,61	10,7	77,4
54-16 в		Крендель сахарный	70	4,6	8,0	35,23	233,45
Пром		Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9
Пром		Фрукт яблоко**	100	0,43	0,43	9,85	44,42
ИТОГО за полдник уплотненный:			570	14,85	15,74	83,96	535,65
ИТОГО за день:			1835	70,83	41,05	239,74	1617,53

№ рецептуры*	Прием пищи	Наименование блюда	Порция (масса)	Пищевые вещества			Калорийность ккал.
				Белки г	Жиры г	Углеводы г	
	День: 3						
54-13 к	Завтрак	Каша пшеничнаямолочнаявязкая	150	6,2	6,9	29	202,7
54-4 гн		Чайс сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8
Пром		Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
54-19 з		Маслосливочное	5	0,00	3,6	0,1	33
		Хлеб ржаной	15	1	0,2	5,0	25,6
	ИТОГО за завтрак:		400	9,7	10,9	55,4	358,4
Пром	Завтрак 2	Кефир(ряженка варенец)	150	5,1	3,8	8,3	91,6
	ИТОГО за завтрак 2:		150	5,1	3,8	8,3	91,6
54-2 с	Обед	Борщиз свежейкапусты со сметаной	200	1,7	4,26	9,68	90,24
54-3 р		Рыбнаякотлета	80	11,2	2,13	6,8	91,46
54-21 г		Горошница	130	12,56	1,12	29,29	177,49
54-12 з		Икраморковная	60	1,2	4,2	6,0	68,00
54-1 хн		Компотиз сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром		Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
		Хлеб ржаной	30	2	0,4	10	51,2
		ИТОГО за обед		730	31,46	12,31	96,37
54-12 м	Полдник уплотненный №29	Пловс курицей	150	20,5	6,1	24,9	236
№29		Салат из свеклыс зеленымгорошком	60	1,13	4,56	4,09	64
Пром		Хлеб ржаной	25	1,6	0,2	8,4	42,75
54-2 гн		Чайс сахаром	180	0,18	0	5,85	23,67
Пром		Печенье	20	1,5	1,95	14,9	83,15
Пром		Фрукты (банан)**	100	1,57	0,57	21	94,57
	ИТОГО за полдник уплотненный:		535	26,01	13,26	72,84	544,14
	ИТОГО за день:		1815	72,27	40,27	232,91	1623,83

№ рецептуры*	Прием пищи	Наименование блюда	Порция (масса)	Пищевые вещества			Калорийность ккал.
				Белки г	Жиры г	Углеводы г	
	День:4						
54-20 з	Завтрак	Зеленыйгорошек***	30	0,9	0,1	1,8	11,1
54-1о		Омлетнатуральный	150	12,7	18,0	3,3	225,5
54-3 гн		Чай с лимономи сахаром	180	0,27	0	6,03	25,11
Пром		Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2
Пром		Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9
54-19 з		Маслосливочное	5	0	3,6	0,1	33
	ИТОГО за завтрак:		405	16,67	22,1	27,73	375,81
Пром	Завтрак 2	молоко	170	4,91	4,25	8,12	90,5
	ИТОГО за завтрак 2:		170	4,91	4,25	8,12	90,5
54-31 с	Обед	Суп картофельныйс рыбой	200	10,98	3,84	14,9	138,18
54-8 м		Тефтели из говядиныпаровые	80	10,9	9,5	6,7	156,1
54-8 г		Капуста тушеная	150	3,7	4,4	14,6	113,5
54-1 хн		Компот из сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром		Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,3
Пром		Хлеб ржаной	30	1,95	0,3	10,05	51,3
	ИТОГО за обед		690	30,4	18,34	80,54	610,38
54-4 г	Полдник уплотненный	Каша гречневаярассыпчатая	150	8,3	6,3	36	233,7
54-15 з		Икрасвекольная	60	1,29	4,29	6,7	71,4
54-4 гн		Чай с сахароми молоком	200	1,6	1,1	8,7	50,9
54-16 в		Шанежкас яблоками	60	3,1	1,8	25,3	129,7
Пром		Фрукты (яблоко)**	100	0,42	0,42	9,85	44,42
	ИТОГО за полдник уплотненный:		570	14,71	13,91	86,64	530,12
	ИТОГО за день:		1835	66,69	58,6	203,03	1606,81

№ рецептуры	Прием пищи	Наименование блюда	Порция (масса)	Пищевые вещества			Калорийность ккал.
				Белки г	Жиры г	Углеводы г	
	День:5						
54-9 к	Завтрак	Каша молочная овсяная вязкая	150	6,5	8,5	27,7	204,7
54-3 ч		Чай с сахаром и лимоном	200	0,3	0	6,7	27,9
Пром		Хлеб пшеничный	25	1,9	0,25	12,25	58,6
54-1 з		Сыр твердых сортов	10	2,4	3,0	0	35,8
Пром		Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2
	ИТОГО за завтрак:		405	12,4	11,95	53,35	361,2
Пром	Завтрак 2	Кефир	180	5,2	4,5	7,6	91,6
Пром	ИТОГО за завтрак 2:		180	5,2	4,5	7,6	91,6
54-3 с	Обед	Рассольник «Ленинградский»	180	4,32	5,15	12,24	113,04
54-11 р		Тефтели рыбные «Минтай»	80	10,3	6,4	10,1	139
54-1 г		Макаронные изделия	140	5,01	45,73	30,8	183,68
54-13 г		Салат из отварной свеклы***	60	0,8	2,8	4,6	45,6
54-1 хн		Компот из сухофруктов	180	0,45	0	17,82	72,9
Пром		Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9
Пром		Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2
	ИТОГО за обед		680	23,68	60,48	92,06	635,32
54-3 г	Полдник уплотненный	Суфле из моркови творога	150	11,6	6,9	23,3	200,9
54-1 соус		Сметанный соус	50	0,6	3,3	1,3	37,2
54-4 гн		Чай с молоком и сахаром	200	1,6	1,1	8,7	50,9
54-9 в		Булочка «Школьная»	60	5,2	1,8	34	172,6
Пром		Фрукты (банан)**	100	1,57	0,57	21	94,57
	ИТОГО за полдник уплотненный:		550	20,57	13,67	88,3	556,17

		ИТОГО за день:		1815	61,85	90,6	241,31	1644,29
№ рецептуры*	Прием пищи	Наименование блюда	Порция (масса)	Пищевые вещества			Калорийность ккал	
				Белки г	Жиры г	Углеводы г		
День:6								
54-6к	Завтрак	Каша вязкаямолочнаяшленная	150	6	7,7	28,2	206,2	
54-2 гн		Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8	
54-1 з		Сыр твердыхсортов	10	2,4	3	0	35,8	
Пром		Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3	
Пром		Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2	
ИТОГО за завтрак:			410	12,2	11,1	56,2	373,3	
Пром	Завтрак 2	Кисломолочныйпродукт	180	5,2	4,5	7,6	91,6	
Пром	ИТОГО за завтрак 2:		180	5,2	4,5	7,6	91,6	
К 77	Обед	Суп картофельный	200	1,9	2,3	13,3	81	
54-16 м		Печеньговяжьепо-строгановски	80	13,4	12,7	5,3	189,3	
54-11 г		Пюрекартофельное	150	3,2	5,2	19,8	139,4	
54-13 з		Салат из свеклыотварной***	60	0,8	2,7	4,6	45,6	
54-1 хн		Компот из сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81	
Пром		Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9	
Пром		Хлеб ржаной	30	2,0	0,3	10,0	51,3	
ИТОГО за обед			740	23,3	23,4	82,6	634,5	
№230	Полдник уплотненный	Ленивыевареники	150	4,3	12,4	21,0	211,78	
54-6 т		Вафля	40	1,1	1,3	30,9	141,6	
54-21 гн		Какао с молоком	180	3,06	2,34	9,9	72,9	
Пром		Хлеб пшеничный	15	1,1	0,1	7,4	35,2	
Пром		Фрукты (банан)**	100	1,57	0,57	21,0	94,57	
ИТОГО за полдник уплотненный:			485	11,13	16,71	90,2	556,05	
ИТОГО за день:			1815	51,83	55,71	236,6	1655,45	

№ рецептуры *	Прием пищи	Наименование блюда	Порция (масса)	Пищевые вещества			Калорийность ккал
				Белки г	Жиры г	Углеводы г	
	День:7						
54-17 к	Завтрак	Молочныйгречневыйсуп	200	5,74	4,82	15,92	129,9
54-21 гн		Какао с молоком	200	3,4	2,6	11	81
Пром		Хлеб пшеничный	20	1,5	0,2	9,8	46,9
Пром		Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2
54-1 з		Сыр твердыхсортов	10	2,32	2,95	0	35,8
54-19 з		Маслосливочное	5	0,05	3,6	0,05	33
	ИТОГО за завтрак:		455	14,31	14,37	43,47	360,8
Пром	Завтрак 2	Молоко	170	4,9	4,2	8,1	90,5
	ИТОГО за завтрак 2:		170	4,9	4,2	8,1	90,5
54-2 с	Обед	Борщсо сметаной	200	1,7	4,26	9,68	90,24
54-5 м		Котлета из мясакурицы	75	14,4	3,2	10,1	126,4
54-26 г		Картофельныйпудинг	150	5	8	26	198
54-13 з		Салат из свеклыотварной***	50	0,66	2,3	3,8	38
54-1 хн		Компот из сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81,0
Пром		Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром		Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2
		ИТОГО за обед		725	25,86	18,18	90,88
54-1 о	Полдник уплотненный	Омлетнатуральный	150	12,7	18	3,3	225,5
№3		Икракабачковая	50	0,45	2,35	2,96	34,8
Пром		Хлеб пшеничный	15	1,1	0,15	7,35	35,17
№376		Кисель из концентратов	180	0,4	0,018	25,24	102,72
№474		Плюшка	50	2,11	2,4	16,66	97
Пром		Фрукты (яблоко)**	100	0,42	0,42	9,85	44,42
	ИТОГО за полдник уплотненный:		545	17,18	23,33	65,36	545,6
	ИТОГО за день:		1895	62,25	60,06	207,81	1635,00

№ рецептуры *	Прием пищи	Наименование блюда	Порция (масса)	Пищевые вещества			Калорийность ккал.
				Белки г	Жиры г	Углеводы г	
	День:8						
54-23 к	Завтрак	Каша молочнаяпшеничнаяжидкая	150	5,1	4,4	24,1	156,2
54-2 гн		Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8
Пром		Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2
Пром		Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
54-19 з		Маслосливочное	5	0,05	3,6	0,05	33
54-1 з		Сыр твердыхсортов	10	2,32	2,95	0	35,8
	ИТОГО за завтрак:		415	11,27	11,35	52,15	356,3
Пром	Завтрак 2	Кефир (ряженка)	180	5,2	4,5	7,6	91,6
Пром	ИТОГО за завтрак 2:		180	5,2	4,5	7,6	91,6
54-4 с	Обед	Рассольник«Домашний»	200	4,6	5,7	11,6	116,1
54-8 р		Суфле рыбное(минтай)	80	13,8	5,9	3,4	121,9
54-10 г		Картофельотварнойв молоке	150	4,5	5,6	26,6	173,7
54-2 с		Соус белыйосновной	40	1,0	1,6	1,8	25,0
54-1 х		Компот из сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром		Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром		Хлеб ржаной	30	2,0	0,3	10,0	51,3
	ИТОГО за обед		730	28,7	19,3	88,00	639,3
54-1 т	Полдник уплотненный	Запеканкаиз творога	150	29,7	10,7	21,7	301,2
		Сметанныйсоус	30	0,45	2,46	0,96	27,87
54-2 в		Корж «Молочный»	40	2,6	4	21,09	129,9
54-4 гн		Чай с молокомс сахаром	180	1,44	1,0	7,83	45,81
Пром		Фрукты (яблоко)**	100	0,3	0,3	6,9	44,4
	ИТОГО за полдник уплотненный:		500	34,49	18,46	58,48	549,25
	ИТОГО за день:		1825	79,66	53,61	206,23	1636,45

	Прием пищи	Наименование блюда	Порция (масса)	Пищевые вещества			Калорийность ккал
				Белки г	Жиры г	Углеводы г	
	День:9						
№26	Завтрак	Плов сладкий с яблоками	180	5,1	9,7	69,1	215
Пром		Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
54-19 з		Маслосливочное	5	0,05	3,6	0,05	33
54-4 гн		Чай с сахаром и молоком	200	1,6	1,1	8,7	50,9
	ИТОГО за завтрак:		415	9,05	14,6	92,65	369,2
Пром	Завтрак 2	Сок яблочный	200	1	0,2	20,2	86,6
Пром	ИТОГО за завтрак 2:		200	1	0,2	20,2	86,6
54-8 с	Обед	Суп картофельный с горохом	200	6,68	4,6	16,28	133,14
54-3 м		Голубцы ленивые	160	13,4	12,2	10,2	205,4
54-1 соус		Соус сметанный	80	1,2	6,56	2,58	74,32
54-1 хн		Компот из сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром		Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром		Хлеб ржаной	30	2,0	0,3	10,0	51,3
	ИТОГО за обед		700	26,08	23,86	73,66	615,46
	Полдник уплотненный						
54-27 к		Каша манная молочная	150	4	4,3	19	130,7
54-11 з		Салат из моркови и яблок	50	0,5	5,0	3,58	61,8
54-23 гн		Кофейный напиток с молоком	200	3,8	2,9	11,3	86
54-1 в		Ватрушка с творогом	50	8,3	10,4	15	185,7
		Зефир	20	0,16	0,02	15,96	65,2
	ИТОГО за полдник уплотненный:		470	16,76	22,62	64,84	529,4
	ИТОГО за день:		1785	52,89	61,28	251,35	1600,66

№ рецептуры *	Прием пищи	Наименование блюда	Порция (масса)	Пищевые вещества			Калорийность ккал
				Белки г	Жиры г	Углеводы г	
	День:10						
54-16 к	Завтрак	Каша молочная«Дружба»	150	4	4,4	18,1	126,7
54-23 гн		Кофейныйнапитокс молоком	200	3,8	2,9	11,3	86
Пром		Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,3
Пром		Хлеб ржаной	20	1,3	0,2	6,7	34,2
54-1 з		Сыр	5	1,2	1,5	0	17,9
54-19 з		Маслосливочное	5	0,05	3,6	0,05	33
	ИТОГО за завтрак:		410	12,65	12,8	50,95	368,1
Пром	Завтрак 2	Молоко	170	4,91	4,25	8,1	90,5
Пром	ИТОГО за завтрак 2:		170	4,91	4,25	8,1	90,5
54-18 с	Обед	Свекольник	200	4,6	2,64	10,86	85,78
54-5 м		Котлеты из курицы	75	14,4	3,2	10,1	126,4
54-11 г		Картофельноешюре	150	3,2	5,2	19,8	139,4
54-12 з		Икраморковная	60	1,2	4,2	6,0	68,00
54-1 хн		Компот из сухофруктов	200	0,5	0	19,8	81
Пром		Хлеб пшеничный	30	2,3	0,2	14,8	70,35
Пром		Хлеб ржаной	30	2,0	0,3	10,0	51,3
		ИТОГО за обед		745	28,2	15,74	91,36
54-16 з	Полдник уплотненный	Винегретс растительныммаслом	60	0,6	5,3	4,1	67,09
54-6 о		Яйцо 1/2	20	2,4	2,0	0,15	28,3
№8		Селедка	80	13,6	6,82	0	115,2
54-2 гн		Чай с сахаром	200	0,2	0	6,5	26,8
Пром		Хлеб пшеничный	20	1,5	0,1	9,9	46,86
54-3 в		Кекс «Здоровье»	50	2,4	9,9	23,4	192,4
Пром		Фрукт (яблоко)**	100	0,43	0,43	9,85	44,42
	ИТОГО за полдник уплотненный:		530	21,13	24,55	53,9	521,07
	ИТОГО за день:		1855	66,89	57,34	204,31	1601,9

	Масса	Белкиг·	Жирыг·	Углеводыг·	Калорийностьккал
Среднепоказателя ¹ завтрак	416,0	12,15	12,92	53,91	362,68
Среднепоказателя ² завтрак	173	4,3	3,46	10,39	90,41
Среднепоказателя обед	710,5	28,28	22,89	86,41	630,27
Среднепоказателя уплотненный полдник	521,5	20,57	18,05	72,96	540,05
Среднепоказателя период	1821	65,3	57,32	223,67	1623,41

Примечание

№ рецептуры* - номер рецептуры из перечня блюд

Фрукт** - допускается в выдачных блюдах

Овощи зеленый горошек*** - допускается в выдачных овощах

Информация об энергетической ценности меню

Показатели Факт· значения по меню Рекомендуемые значения на сутки

Энергетическая ценность ккал 1626 1800

Удельный вес от рекомендуемой величины (в %)

90,19 %

Используемая литература

1. Разработано Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (А.Ю. Попова И.В. Брагина И.Г. Шевкун Г.В. Яновская); ФБУН «Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова С.П. Романенко М.В. Семенихина Г.П. Ивлева А.В. Сорокина М.А. Лобкис В.В. Сарычев, ФГБОУ ВО Северный государственный медицинский университет (Г.Н. Дегтева Шепелева О.А.), ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» (М.Г. Балыхин М.П. Щетинин И.У. Кусова); при участии ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный технический университет» (Л.Н. Рождественская), ФГБОУ ВО «Новосибирский государственный медицинский университет» Минздрава России (Л.А. Шпагина Е.Г. Кондюрина О.Н. Герасименко Е.В. Михеева М.А. Коваренко), Управления Роспотребнадзора по Омской области (А.С. Крига М.Н. Бойко), Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф. Щербатов О.Н. Берсон), БДОУ г. Омска «Детский сад №259 общеразвивающего вида» (О.П. Дикунова).

На пособие получены положительные рецензии д.м.н., проф Гудкова А.Б. (ФГБОУ «Северный государственный медицинский университет» Минздрава Российской Федерации), д.м.н., проф Ефимовой Н.В. (ФГБНУ «Восточно-Сибирский институт медико-экологических исследований»); Пособие рассмотрено и утверждено на заседании Ученого Совета ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (протокол №3 от 19.05.2022 г.), рекомендовано использованию в организации питания детей в образовательных организациях.

Предназначено для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, содержит рецептуры блюд с указанием рекомендуемого выхода блюд для каждой возрастной группы, а также типовые меню в том числе с учетом режима функционирования организаций. В пособие включены рецептуры блюд, содержащие традиционные пищевые продукты, используемые в питании населения Арктической зоны, а также блюда с добавлением беломорских водорослей как дополнительного источника йода и

иных микронутриентов. Все блюда приведенные в пособия прошли экспериментальную технологическую обработку.

Пособие подготовлено в соответствии с требованиями регламентированным СанПин 2.3/2.4

3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях под редакцией

М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна - М: ДеЛи принт- 2011

3. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий 1988г

