



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 11 «КОЛОСОК»

Луговая ул., д.7, п. Железнодорожный, Усольский район, Иркутская область, 665483
тел. (839543) 9 -82-93, 9-81-31 E-mail: 83954398171@mail.ru
ОКПО, ОГРН 1023802140251, ИНН 3840002520, КПП 385101001

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ
«Детский сад №11 «Колосок»

Е.В. Гаман

«17» января 2022г.



ПРИМЕРНОЕ 10 – ДНЕВНОЕ МЕНЮ 3 – 7 года на 2022г.

В меню использовано 2 сборника:
ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А.Вагнера
Уральский региональный центр питания
СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ,
РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
ДЛЯ ШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ,
ШКОЛ-ИНТЕРНАТОВ, ДЕТСКИХ ДОМОВ
И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ
ПЕРМЬ 2008

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) г.Новосибирск 2021г.

№рецептуры	Наименование блюда	брутто	нетто	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин С
					Б	Ж	У	Ценность (ккал)	
	понедельник 1 день (1 неделя)								
	завтрак								
54-16к-2020	каша "Дружба"			150					
	крупа рисовая	11,2	11,2						
	крупа пшеничная	8,2	8,2						
	масло сливочное	3,8	3,8						
	Молоко 3.2%м.д.ж.	76,5	76,5						
	соль	0,8	0,8						
	сахар	2,2	2,2						
	итого				3,7	4,4	17,9	126,8	0,4
№53-19з-2020	масло сливочное	10	10	10	0,1	7,2	0,1	66,1	
пром.	батон	40	40	40	3,2	7,2	26,4	185,28	
№54-2гн-2020	Чай с сахаром			150					
	Чай –заварка	0,4	0,4						
	сахар	5,2	5,2		0,1	0	4,8	19,6	0,01
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			350	7,1	18,8	49,2	397,78	0,41
Пром.	второй завтрак сок яблочный	100	100	100	0	0	12	48	
	ИТОГО ЗА ВТОРОЙ ЗАВТРАК			100	0	0	12	48	16
	ОБЕД								
№54-2з-2020	Огурец в нарезке			30					
	огурец свежий	33,9	30		0,2	0	0,8	4,2	3
№56 (Пермь 2008)	Суп-лапша домашняя			160					
	лапша:								
	мука пш.в/с	11,2	11,2						
	мука на подпыл	4,8	4,8						
	Лук репч	4	3,2						
	Морковь	8	6,4						
	масло сливочное	3,2	3,2						
	соль повар.йод.	0,3	0,3						
	яйцо куриное	3	3						
	петрушка(корень)	2	1,6						
	вода	2,2	2,2						
	масса сухой лапши		14,4						
	масса вареной лапши		32						
	итого				1,57	3,13	8,92	70,11	
№54-4г-2020	каша гречневая рассыпчатая			150					
	крупа гречневая	69	69						
	масло сливочное	6,8	6,8						

	соль	0,5	0,5						
	итого				8,3	6,3	36	233,7	
№54-2м	Гуляш из говядины			60					
	говядина 1к	62,7	55,5						
	Лук репч	8,7	7						
	масло слив	3,2	3,2						
	соль повар.йод.	0,2	0,2						
	томат-пюре	5,5	5,5						
	мука пш.в/с	1,9	1,9						
	итого				10,1	9,8	2,4	139,2	0,85
№54-4хн-2020	Компот из изюма			200					
	сахар	7	7						
	изюм	20,4	20						
	итого				0,4	0,1	18,4	78,5	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,6	0,5	15,8	78,2	
	ИТОГО ЗА ОБЕД			640	23,2	19,8	82,3	603,91	3,85
	полдник								
Пром.	Печенье	50	50	50	1,4	1,7	38,8	175,1	
№54-3гн-2020	Чай с лимоном и сахаром			200					
	сахар-песок	7	7						
	лимон	7,5	7						
	чай черный байховый	1	1						
	итого за полдник			250	1,4	1,7	38,8	175,1	0
	Ужин								
№54-4г-2020	Пудинг из творога с яблоками			150					
	творог	102	102						
	яблоки	39	34,5						
	Сахар	6	6						
	Масло сл.	6	6						
	сухари панир.	6	6						
	сметана	6	6						
	соль	0,3	0,3						
	яйцо	16,5	15						
	итого				22,7	10,8	15,4	250,4	1,59
Пром	повидло	10	10	10	0	0	6,1	24	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,6	0,5	15,8	78,2	
№54-1гн-2020	Чай без сахара			200					
	чай черный байховый	1	1						
	итого				0,2	0	0,1	1,4	0,04
	ИТОГО ЗА УЖИН			400	25,5	11,3	37,4	354	1,63
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ			1740	57,2	51,6	220	1578,79	21,89

№ рецептуры	Наименование блюда	брутто	нетто	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергети ческая	Витамин С
					Б	Ж	У	Ценность (ккал)	
	вторник 2 день (1 неделя)0								
	завтрак								
54-6к-2020	каша вязкая молочная пшенная			150					
	крупа пшенная	37,5	37,5						
	масло сливочное	7,5	7,5						
	Молоко 3.2%м.д.ж.	78	78						
	соль	0,8	0,8						
	сахар	2,2	2,2						
	итого				6,3	7,6	28,2	206,2	0,41
№53-19з- 2020	масло сливочное	10	10	10	0,1	7,2	0,1	66,1	
пром.	батон	40	40	40	3,2	7,2	26,4	185,28	
№54-3гн- 2020	Чай с лимоном и сахаром			200					
	Чай –заварка	1	1						
	лимон	7,5	7						
	сахар-песок	7	7						
	итого				0,3	0	6,7	27,9	1,16
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			400	9,9	22	61,4	485,48	1,57
	второй завтрак								
Пром.	яблоко	100	100	100	0	0	12	48	9
	ИТОГО ЗА ВТОРОЙ ЗАВТРАК			100	0	0	12	48	9
	ОБЕД								
№54-13з- 2020	Салат из свеклы отварной			30					
	свекла	35,6	28,5						
№54-1с- 2020	масло подсолнечное	1,5	1,5						
	соль повар.йод.	0,1	0,1						
	итого				0,4	1,35	2,3	22,8	1,14
№54-6с- 2020	суп картофельный с клецками			160					
	Лук репч	8	6,4						
	Морковь	8	6,4						
	Масло раст.	1,6	1,6						
	соль повар.йод.	0,1	0,1						
	лавровый лист	0,03	0,03						
	мука пш.в/с	4,9	4,9						
	картофель	43,52	32						
	яйцо	1,6	1,4						
	масло сливочное	0,56	0,56						
	итого				3,7	2,6	9,12	74,83	2,94
№54-9г- 2020	Рагу из овощей			150					

	картофель св.	65,3	48						
	масло подсолнечное	4	4						
	масло сливочное	1,1	1,1						
	мука пш.в/с	1,1	1,1						
	соль повар.йод.	0,5	0,5						
	сметана	22,5	22,5						
	Лук репч	15	12						
	морковь	30	24						
	репа	30	24						
	капуста	37,5	30						
	итого				2,8	7,4	13,6	133,4	12,2
№54-16м-2020	печень говяжья по-строгановски			80					
	печень говяжья	77,9	74,9						
	мука пш.в/с	1,3	1,3						
	масло слив	1,3	1,3						
	сметана	26,7	26,7						
	соль повар.йод.	1,3	1,3						
	масло подсолнечное	6,7	6,7						
	итого				13,5	12,5	5,3	189,2	9,93
№54-1хн-2020	Компот из сухофруктов			200					
	сахар	7	7						
	смесь сухофруктов	26,8	25						
	итого				0,5	0	19,8	81	0,02
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	20	1,3	0,25	7,9	39,1	
	ИТОГО ЗА ОБЕД			640	22,2	24,1	58	540,33	26,23
№54-6т-2020	полдник								
	сырники			50					
	творог	45	45						
	яйцо	1,9	1,7						
	крупа манная	3,7	3,7						
	мука пш.в/с	3,3	3,3						
	сметана	1,7	1,7						
	сахар	5	5						
	масло сливочное	0,7	0,7						
	соль повар.йод.	0,1	0,1						
	итого				9,8	2,8	10,3	106,7	0,09
№54-7соус-2020	соус шоколадный			20					
	какао	2	2						
	молоко сгущенное	9,1	9,1						
	сахар	4	4						
	ванилин	0,005	0,005						
	итого				1,08	0,94	8,42	46,48	0,036
пром.	Молоко	157	150	150	4,8	4,2	7,05	88,5	

	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК			220	15,7	7,94	25,8	241,68	0,126
	Ужин								
№54-2г-2020	макароны отварные с овощами			150					
	макаронные изделия	36,8	36,8						
	горошек зел.консерв.	9,4	8,3						
	томат-пюре	9	9						
	Масло сл.	9	9						
	морковь	26,2	21						
	укроп	0,9	0,8						
	соль	0,5	0,5						
	итого				4,7	6,1	26,5	180,8	2,01
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,6	0,5	15,8	78,2	
№54-4гн-2020	чай с молоком и сахаром			200					
	чай черный байховый	1	1						
	сахар	7	7						
	молоко	50	50						
	итого				1,6	1,1	8,7	50,9	0,3
	ИТОГО ЗА УЖИН			390	8,9	7,7	51	309,9	2,31
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ			1750	56,7	61,7	208	1625,39	39,236

№ рецептуры	Наименование блюда	брутто	нетто	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин С
					Б	Ж	У	Ценность (ккал)	
	среда 3 день (1 неделя)								
	завтрак								
№ 107 Пермь 2008	каша манная молочная жидкая			200					
	крупа манная	31	31						
	масло сливочное	5	5						
	Молоко 3.2%м.д.ж.	106	106						
	соль	0,5	0,5						
	сахар	5	5						
	итого				6,2	8,05	31,09	222,02	0,37
пром.	батон	40	40	40	3,2	7,2	26,4	185,28	
№54-1з-2020	Сыр твердых сортов			10					
	Сыр Российский	10,4	10		2,3	3	0	35,8	0,07
№54-21гн-2020	какао с молоком			150					
	какао-порошок	2,2	2,2						
	сахар	5,2	5,2						
	молоко	75	75						
	итого				2,5	2	8,3	60,8	0,39
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			400	14,2	20,25	65,8	503,9	0,83
№54-14г-2020	второй завтрак пюре из моркови и яблок			100					
	морковь	45,7	36,5						
	яблоко	41,3	36,5						
	вода	50	50						
	итого				0,6	0,1	5,5	26	2,19
	ИТОГО ЗА ВТОРОЙ ЗАВТРАК			100	0,6	0,1	5,5	26	2,19
	ОБЕД								
№54-3з-2020	помидор в нарезке			30					

	томаты	33,9	30						
	итого				0,3	0,1	1,1	6,4	7,5
№54-4с-2020	рассольник домашний			160					
	Лук репч	8	6,4						
	Морковь	8	6,4						
	Масло раст.	3,2	3,2						
	соль повар.йод.	0,24	0,24						
	лавровый лист	0,03	0,03						
	сол.огурец	12	9,6						
	картофель	65,28	48						
	капуста	16	12,8						
	сметана	8	8						
	итого				3,66	4,59	9,26	92,85	6,74
№54-10г-2020	Картофель отварной в молоке			120					
	картофель св.	145,3	106,8						
	масло подсолнечное	3,6	3,6						
	Молоко 3.2%м.д.ж.	36	36						
	мука пш.в/с	6	6						
	соль повар.йод.	0,4	0,4						
	итого				3,6	4,5	21,3	139	8,73
№54-9р-2020	Тефтели рыбные(горбуша)			50					
	горбуша (филе)	38,2	33,8						
	яйцо	3,3	3						
	масло подсолнечное	3,8	3,8						
	Лук репч	8,8	7						
	мука пш.в/с	4,2	4,2						
	соль повар.йод.	0,7	0,7						
	хлеб пшеничный	7	7						
№59-19э-2020	масло сливочное (заправка)	5	5	5	0,05	3,6	0,05	33,05	
	итого				7,8	5,8	6,3	107,7	0,4

№54-5соус-2020	соус молочный натуральный			20					
	молоко	20	20						
	мука пш.в/с	1,6	1,6						
	масло сливочное	1,6	1,6						
	соль повар.йод.	0,06	0,06						
	итого				0,72	1,48	1,92	23,84	0,104
№ 274 Пермь 2008	Кисель из концентрата плодового или ягодного			150					
	концентрат	19,2	19,2						
	сахар	8	8						
	итого				1,09	0	23,22	92,95	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,6	0,5	15,8	78,2	
	ИТОГО ЗА ОБЕД			575	19,8	20,57	79	573,99	23,474
	полдник								
Пром.	Сок яблочный	150	150	150	0	0	18	72	4
№54-9в-2020	Булочка школьная			60					
	сахар-песок	3	3						
	масло подсолнечное	0,2	0,2						
	дрожжи пресс.	1,5	1,5						
	мука пш.в/с	49	49						
	масло сливочное	1,5	1,5						
	соль повар.йод.	0,7	0,7						
	итого				5,2	1,8	34	172,6	
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК			210	5,2	1,8	52	244,6	4
	Ужин								
№54-8г-2020	капуста тушеная			150					
	капуста	178	157,5						
	Лук репч	10,2	9						
	морковь	7,5	6						
	сахар	4,5	4,5						
	мука пш.в/с	1,8	1,8						
	петрушка(зелень)	3,4	3						
	том-пюре	12	12						

	масло слив	6,8	6,8						
	соль повар.йод.	0,5	0,5						
	итого				3,7	4,4	14,6	113,5	31,9
№54-5м-2020	Котлеты из курицы			60					
	куриная грудка(филе)	50,6	44,8						
	сухари паниров	6,6	6,6						
	масло подсолнечное	1,7	1,7						
	соль повар.йод.	0,2	0,2						
	хлеб пшеничный	7,4	7,4						
	Молоко 3.2%м.д.ж.	10,3	10,3						
№53-19з-2020	масло сливочное (для заправки)	5	5	5	0,05	3,6	0,05	33,05	
	итого				5,75	1,3	4,05	50,55	0,19
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,6	0,5	15,8	78,2	
№54-4гн-2020	чай с молоком и сахаром			200					
	чай черный байховый	1	1						
	сахар	7	7						
	молоко	50	50						
	итого				1,6	1,1	8,7	50,9	0,3
	ИТОГО ЗА УЖИН			455	13,7	10,9	43,2	326,2	32,39
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ			1740	53,5	53,62	245	1674,69	62,884

№рецепту ры	Наименование блюда	брутто	нетто	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергети ческая	Витамин С
					Б	Ж	У	Ценность (ккал)	
	четверг 4 день (1-ая неделя)_								
	завтрак								
54-9к-2020	Каша вязкая молочная овсянная			150					
	крупа овсянная	37,5	37,5						
	масло сливочное	7,5	7,5						
	Молоко 3.2%м.д.ж.	75	75						
	соль	0,8	0,8						
	сахар	2,2	2,2						
	итого				5,5	4,54	17,86	134,22	0,73
пром.	батон	40	40	40	3,2	7,2	26,4	185,28	
пром.	джем	10	10	10	0	0	7,6	30,4	
№54-1гн- 2020	Чай без сахара			200					
	чай черный байховый	1	1						
	итого				0,2	0	0,1	1,4	0,04
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			400	8,9	11,7	52	351,3	0,77
	второй завтрак								
Пром.	йогурт	100	100	100	3,4	2,5	5,5	58,1	
	ИТОГО ЗА ВТОРОЙ ЗАВТРАК			100	3,4	2,5	5,5	58,1	0
	ОБЕД								
№54-5з- 2020	Салат из свежих помидоров и огурцов			30					
	огурец свежий	11,9	10,5						1,05
	томат	16,3	14,4						3,6
	лук зеленый	4,1	3,6						1,08
	масло подсолнечное	1,5	1,5						
	соль повар.йодир.	0,1	0,1						
	итого				0,3	1,5	0,9	18,8	5,73
№54-1с- 2020	Щи из свежей капусты со сметаной			160					
	Сметана	8	8						0,01
	мука пш.в/с	1,6	1,6						
	Капуста белокач.	56	44,8						8,06
	Лук репч	8	6,4						0,23
	Морковь	8	6,4						0,13
	Масло раст.	3,2	3,2						
	соль повар.йод.	0,24	0,24						
	лавровый лист	0,03	0,03						0,006
	петрушка(корень)	0,4	0,32						0,04
	томат-пюре	0,96	0,96						0,1

	итого				3,7	4,5	4,6	73,8	8,6
№54-21г-2020	Горошница			120					
	горох	60	60						
	вода	123,2	123,2						
	соль повар.йод.	0,4	0,4						
	итого				11,6	1	27	163,8	
№54-6м-2020	Биточки из говядины			50					
	говядина 1к	48,6	43						
	хлеб пшеничный	9,5	9,5						
	масло слив	3,5	3,5						
	молоко	11,5	11,5						
	соль повар.йод.	0,2	0,2						
	сухари паниров	5,5	5,5						
	итого				9,2	8,8	8,3	147,5	0,06
№54-2соус-2020	соус белый основной			20					
	лук репч	0,9	0,8						
	мука пш.в/с	1	1						
	масло сливочное	1	1						
	соль повар.йод.	0	0						
	петрушка(корень)	0,68	0,6						
	итого				0,54	0,76	0,88	12,5	
№54-1хн-2020	Компот из сухофруктов			200					
	сахар	7	7						
	смесь сухофруктов	26,8	25						
	итого				0,5	0	19,8	81	0,02
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,6	0,5	15,8	78,2	
	ИТОГО ЗА ОБЕД			620	28,4	17,1	77,3	575,6	28,716
	полдник								
№54-10в-2020	Булочка ванильная			60					
	сахар-песок	5	5						
	яйцо куриное	4	3,6						
	дрожжи пресс.	0,8	0,8						
	мука пш.в/с	40,5	40,5						
	масло сливочное	5	5						
	соль повар.йод.	0,8	0,8						
	итого				4,6	4,1	30,5	177	
№54-23гн-2020	Кофейный напиток с молоком			200					
	Кофейный напиток	5	5						
	сахар	7	7						
	молоко	100	100						
	итого				3,8	2,9	11,3	86	0,52

	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК			260	8,4	7	41,8	263	0,52
	Ужин								
№54-9м-2020	Жаркое по домашнему			150					
	картофель	105,9	77,9						
	говядина 1 к	85,6	75,8						
	том.пюре	4,9	4,9						
	Лук репч	12,9	10,4						
	масло сливочное	4,9	4,9						
	соль повар.йод.	0,6	0,6						
	итого				15	14	12,8	238,4	7,15
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,6	0,5	15,8	78,2	
№54-4гн-2020	чай с молоком и сахаром			200					
	чай черный байховый	1	1						
	сахар	7	7						
	молоко	50	50						
	итого				1,6	1,1	8,7	50,9	0,3
	ИТОГО ЗА УЖИН			390	19,2	15,6	37,3	367,5	7,45
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ			1770	68,3	53,9	214	1615,5	37,456

Рецептуры	Наименование блюда	брутто	нетто	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин С
					Б	Ж	У	Ценность (ккал)	
	пятница 5 день(1 неделя)								
	завтрак								
54-1з-2020	Сыр твердых сортов в нарезке			10					
	сыр Российский	10,4	10						
	итого				2,3	3	0	35,8	0,07
№54-1о- 2020	омлет натуральный			150					
	яйцо куриное	101,5	92,3						
	молоко	57,7	57,7						
	масло сливочное	11,5	11,5						
	соль йод.повар	0,5	0,5						
	итого				12,7	17,9	3,2	225,2	0,3
пром.	батон	40	40	40	3,2	7,2	26,4	185,28	
№54-3гн- 2020	Чай с лимоном и сахаром			200					
	Чай –заварка	1	1						
	сахар	7	7						
	лимон	7,5	7						
	итого				0,3	0	6,7	27,9	1,16
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			400	18,5	28,1	36,3	474,18	1,53
	второй завтрак								
Пром.	сок	100	100	100	0	0	12	48	
	ИТОГО ЗА ВТОРОЙ ЗАВТРАК			100	0	0	12	48	16
	ОБЕД								
№54-7з- 2020	салат из белокочанной капусты			30					
	морковь	3,8	3						
	лук репчатый	3,8	3						
	сахар-песок	0,9	0,9						
	капуста белокоч	46,9	37,5						
	масло подсолн	3	3						
	соль йод.повар	0,1	0,1						
	лимонная кислота	0,1	0,1						
	итого				0,7	3	3,1	42,9	17,4
№54-2с- 2020	борщ с капустой и картофелем со сметаной			160					
	Сметана	8	8						
	картофель	17,4	12,8						
	Капуста белокоч.	16	12,8						
	Лук репч	8	6,4						

	Морковь	10	8						
	Масло раст.	3,2	3,2						
	соль повар.йод.	0,24	0,24						
	лавровый лист	0,03	0,03						
	петрушка(корень)	0,4	0,32						
	томат-пюре	4,8	4,8						
	лимонная кислота	0,16	0,16						
	свекла	32	25,6						
	сахар-песок	1,6	1,6						
	итого				3,76	4,53	8,1	88,23	5,4
№54-11г-2020	Картофельное пюре			150					
	картофель св.	171,4	126						
	масло сливочное	6,8	6,8						
	Молоко 3.2%м.д.ж.	24	24						
	соль повар.йод.	0,5	0,5						
	итого				3,2	5,2	19,8	139,4	10,2
№54-3м-2020	Голубцы ленивые			60					
	говядина 1к	27,1	24						
	Лук репч	4,5	3,6						
	крупа рисовая	3	3						
	соль повар.йод.	0,2	0,2						
	Капуста белокач.	45	36						
	масло сливочное	1,8	1,8						
	итого				5	4,5	3,8	77	6,62
№54-3соус-2020	соус красный основной			20					
	Лук репч	0,9	0,8						
	мука пш.в/с	1	1						
	масло сливочное	0,6	0,6						
	соль повар.йод.	0	0						
	лавровый лист	0,1	0,1						
	петрушка(корень)	0,46	0,4						
	томат-пюре	4	4						
	морковь	2	2						
	сахар	0,5	0,5						
	итого				0,66	0,48	1,78	14,16	0,54
№54-2хн-2020	Компот из кураги			200					
	сахар	7	7						
	курага	21,4	20						
	итого				1	0,1	15,7	66,9	0,32
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	20	1,3	0,25	7,9	39,1	
	ИТОГО ЗА ОБЕД			640	15,6	18,1	60,2	467,69	40,48
	полдник								
Пром.	Вафли	40	40	40	3	3,9	29,8	166,3	
пром.	Молоко	157	150	150	4,8	4,2	7,05	88,5	

	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК			190	7,8	8,1	36,9	254,8	0
	Ужин								
№54-3т-2020	Суфле из моркови с творогом			150					
	творог	34,1	34,1						
	морковь	119,4	95,5						
	Сахар	8,2	8,2						
	Масло сл.	4,1	4,1						
	сухари панир.	5,5	5,5						
	сметана	5,5	5,5						
	соль	0,4	0,4						
	яйцо	15	13,6						
	крупа манная	6,8	6,8						
	молоко	20,5	20,5						
	итого				11,5	7	23,3	201,2	2,1
пром.	молоко сгущеное	10	10	10	0,5	0,85	5,6	32	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,6	0,5	15,8	78,2	
№54-1гн-2020	Чай без сахара			200					
	чай черный байховый	1	1						
	итого				0,2	0	0,1	1,4	0,04
	ИТОГО ЗА УЖИН			400	14,8	8,35	44,8	312,8	2,14
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ			1730	56,7	62,6	190	1557,47	60,15

Рецептуры	Наименование блюда	брутто	нетто	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин С
					Б	Ж	У	Ценность (ккал)	
	понедельник 6 день (2-ая неделя)								
	завтрак								
54-18к- 2020	Суп молочный с крупой			160					
	крупя рисовая	12,8	12,8						
	масло сливочное	1,6	1,6						
	Молоко 3.2%м.д.ж.	112	112						
	соль	0,1	0,1						
	сахар	1,28	1,28						
	итого				3,92	3,6	14,7	106,78	0,58
пром.	батон	40	40	40	3,2	7,2	26,4	185,28	
№54-19з- 2020	масло сливочное(порциями)	10	10	10	0,1	7,2	0,2	66,1	
№54-21гн- 2020	какао с молоком			200					
	какао- порошок	5	5						
	сахар	7	7						
	молоко	130	130						
	итого				4,6	3,6	12,6	100,4	0,68
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			410	11,82	21,6	53,9	458,56	1,26
	второй завтрак								
Пром.	яблоко	100	100	100	0,4	0,3	10,3	45,6	
	ИТОГО ЗА ВТОРОЙ ЗАВТРАК			100	0,4	0,3	10,3	45,6	9
	ОБЕД								
№54-3з- 2020	помидор в нарезке			30					
	томаты	33,9	30						
	итого				0,3	0,1	1,1	6,4	7,5
№54-3с- 2020	Рассольник Ленинградски й			160					
	Сметана	8	8						
	картофель	65,28	48						
	крупя рисовая	3,2	3,2						

	Лук репч	8	6,4						
	Морковь	8	6,4						
	Масло раст.	3,2	3,2						
	соль повар.йод.	0,24	0,24						
	лавровый лист	0,03	0,03						
	огурец соленый	12	9,6						
	итого				3,8	4,64	10,9	100,42	4,43
№54-4г-2020	каша гречневая рассыпчатая			150					
	крупа гречневая	69	69						
	масло сливочное	6,8	6,8						
	соль	0,5	0,5						
	итого				8,3	6,3	36	233,7	
№54-15м-2020	тефтели из говядины с рисом (ежики)			50					
	говядина	37,25	33						
	крупа рисовая	4,5	4,5						
	масло слив	3	3						
	Лук репч	17,8	15,8						
	соль повар.йод.	0,2	0,2						
	итого				6,58	6,58	6	110,9	0,63
№54-2соус-2020	соус белый основной			20					
	Лук репч	0,9	0,8						
	мука пш.в/с	1	1						
	масло сливочное	1	1						
	соль повар.йод.	0	0						
	лавровый лист	0,1	0,1						
	петрушка(корень)	0,68	0,6						
	итого				0,54	0,76	0,88	12,5	0,13
№54-1хн-2020	Компот из сухофруктов			200					
	сахар	7	7						
	смесь сухофруктов	26,8	25						

	итого				0,5	0	19,8	81	0,02
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,6	0,5	15,8	78,2	
	ИТОГО ЗА ОБЕД			650	22,6	18,9	90,5	623,12	12,71
пром.	полдник снежок	200	200		5,6	5	22	156	
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК			200	5,6	5	22	156	0
	Ужин								
№54-16з-2020	Винигрет с растительным маслом			90					
	картофель	27	19,8						
	Лук репч	16,8	13,5						
	Морковь	11,4	9						
	свекла	16,8	13,5						
	огурец соленый	33,6	27						
	масло подсолнечное	9	9						
	соль	0,3	0,3						
	итого				1,2	7,8	6	100,5	3,39
№54-5м-2020	Котлеты из курицы			60					
	куриная грудка(филе)	50,6	44,8						
	сухари паниров	6,6	6,6						
	масло подсолнечное	1,7	1,7						
	соль повар.йод.	0,2	0,2						
	хлеб пшеничный	7,4	7,4						
	Молоко 3.2%м.д.ж.	10,3	10,3						
	итого				11,5	2,6	8,1	101,1	0,38
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,6	0,5	15,8	78,2	
№54-2ГН-2020	Чай с сахаром			200					
	Чай –заварка	1	7						
	сахар	7	7						
	итого				0,2	0	6,5	26,8	0,04
	ИТОГО ЗА УЖИН			390	15,5	10,9	36,4	306,6	3,81
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ			1750	55,9	56,7	213	1589,88	26,78

№рецепту ры	Наименование блюда	брутто	нетто	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергети ческая	Витамин С
					Б	Ж	У	Ценность (ккал)	
	вторник 7 день (2 неделя)								
	завтрак								
54-13к- 2020	каша вязкая молочная пшеничная			150					
	крупа пшеничная	37,5	37,5						
	масло сливочное	7,5	7,5						
	Молоко 3.2%м.д.ж.	79,5	79,5						
	соль	0,8	0,8						
	сахар	2,2	2,2						
	итого				6,2	6,9	29	202,7	0,41
пром.	батон	40	40	40	3,2	7,2	26,4	185,28	
№54-13- 2020	сыр твердых сортов в нарезке	10,4	10	10	2,3	3	0	35,8	0,07
№54-23гн- 2020	Кофейный напиток с молоком			200					
	Кофейный напиток	5	5						
	сахар	7	7						
	молоко	100	100						
	итого				3,8	2,9	11,3	86	0,52
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			400	15,5	20	66,7	509,78	1
	второй завтрак								
Пром.	снежок	100	100	100	2,7	2,5	10,8	76,5	
	ИТОГО ЗА ВТОРОЙ ЗАВТРАК			100	2,7	2,5	10,8	76,5	0
	ОБЕД								
№54-11з- 2020	Салат из моркови и яблок			30					
	морковь	22,9	18,3						
	яблоко	10,2	9						
	масло подсолнечное	3	3						
	соль повар.йод.	0,1	0,1						
	итого				0,2	3	2,2	37,2	1,82
№54-17с- 2020	Суп из овощей			160					
	картофель	43,52	32						
	горошек зел.консерв	7,44	4,8						
	Капуста белокач.	16	12,8						
	Лук репч	8	6,4						
	Морковь	8	6,4						
	масло подсолнечное	3,2	3,2						
	соль повар.йод.	0,8	0,8						
	итого				1,14	2,98	6,46	56,96	5,44

№54-11г-2020	Картофельное пюре			150					
	картофель св.	171,4	126						
	масло сливочное	6,8	6,8						
	Молоко 3.2%м.д.ж.	24	24						
	соль повар.йод.	0,5	0,5						
	итого				3,2	5,2	19,8	139,4	10,2
№173 Пермь	Хлебцы рыбные паровые (минтай)			50					
	минтай	59,3	42,1						
	яйцо	4	4						
	масло слив	2,1	2,1						
	молоко 3,2%м.д.ж.	10,7	10,7						
	хлеб	6,4	6,4						
	масса готовых изделий		50						
	итого				8,7	7,6	4,9	122,3	0,31
№54-4соус-2020	соус сметанный натуральный				20				
	Сметана	20	20						
	мука	1	1						
	масло	1	1						
	соль	0,06	0,06						
	итого				0,58	3,3	1,32	37,22	0,03
№54-4хн-2020	Компот из изюма			200					
	сахар	7	7						
	изюм	20,4	20						
	итого				0,4	0,1	18,4	78,5	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	20	1,3	0,25	7,9	39,1	
	ИТОГО ЗА ОБЕД			610	35,5	22,4	61	510,68	17,8
	полдник								
№ 54-13хн-2020	Напиток из шиповника			200					
	шиповник (сухой)	21,4	20						
	сахар	5,2	7						
	итого				0,6	0,2	15,2	65,3	80
№54-9в-2020	Булочка школьная			60					
	сахар-песок	3	3						
	масло подсолнечное	0,2	0,2						
	дрожжи пресс.	1,5	1,5						
	мука пш.в/с	49	49						
	масло сливочное	1,5	1,5						
	соль повар.йод.	0,7	0,7						
	итого				5,2	1,8	34	172,6	

	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК			260	5,8	2	49,2	237,9	80
	Ужин								
№54-12м-2020	Плов с курицей			150					
	морковь	10	8						
	куриная грудка (филе)	90,4	80						
	крупа рисовая	34	34						
	томат-пюре	8	8						
	Лук репч	6,3	5						
	соль повар.йод.	0,6	0,6						
	масло подсолнечное	5	5						
	итого				20,5	6	24,9	236	1,42
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,6	0,5	15,8	78,2	
№54-1гн-2020	Чай без сахара			200					
	чай черный байховый	1	1						
	итого				0,2	0	0,1	1,4	0,04
пром.	конфета	20	20	20	1,2	5,8	12	104	
	ИТОГО ЗА УЖИН			410	24,5	12,3	52,8	419,6	1,46
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ			1780	84	59,2	240	1754,46	100,26

№рецепту ры	Наименование блюда	брутто	нетто	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергети ческая	Витамин С
					Б	Ж	У	Ценность (ккал)	
	Среда 8 день (2 неделя)								
	завтрак								
№54-1о- 2020	омлет натуральный			150					
	яйцо куриное	101,5	92,3						
	молоко	57,7	57,7						
	масло сливочное	11,5	11,5						
	соль йод.повар	0,5	0,6						
	итого				12,7	17,9	3,2	225,2	0,3
пром.	батон	40	40	40	3,2	7,2	26,4	185,28	
Пром.	молоко сгущеное	10	10	10	0,5	0,85	5,6	32	
№54-3гн- 2020	Чай с лимоном и сахаром			200					
	Чай –заварка	1	1						
	лимон	7,5	7						
	сахар-песок	7	7						
	итого				0,3	0	6,7	27,9	1,16
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			400	16,7	26	41,9	470,38	1,46
	второй завтрак								
Пром.	йогурт	100	100	100	3,4	2,5	5,5	59	
	ИТОГО ЗА ВТОРОЙ ЗАВТРАК			100	3,4	2,5	5,5	59	0
	ОБЕД								
№54-8з- 2020	салат из белокачанной капусты с морковью			30					
	морковь	3,8	3						
	Капуста белокач.	31,5	25,2						
	сахар-песок	1,5	1,5						
	масло подсолнечное	3	3						
	соль йод.повар	0,1	0,1						
	кислота лимонная	0,1	0,1						
	итого				0,5	3	2,9	40,8	11,6
№54-8с- 2020	суп картофельный с горохом			160					
	горох	12,8	12,8						
	картофель	54,4	40						
	Лук репч	8	6,4						
	Морковь	8	6,4						
	Масло раст.	3,2	3,2						
	соль повар.йод.	0,24	0,24						
	лавровый лист	0,03	0,03						
	петрушка(корень)	0,4	0,32						
	итого				5,34	3,68	13	106,51	3,81

№54-9г-2020	Рагу из овощей			150					
	картофель св.	65,3	48						
	масло подсолнечное	4	4						
	масло сливочное	1,1	1,1						
	мука пш.в/с	1,1	1,1						
	соль повар.йод.	0,5	0,5						
	сметана	22,5	22,5						
	Лук репч	15	12						
	морковь	30	24						
	репа	30	24						
	капуста	37,5	30						
	итого				2,8	7,4	13,6	133,4	12,2
№54-4м-2020	Котлеты из говядины			50					
	говядина 1кат	48,6	43						
	хлеб пшеничный	9,5	9,5						
	молоко	11,5	11,5						
	сухари паниров.	5,5	5,5						
	масло сливочное	3,5	3,5						
	соль повар.йод.	0,16	0,16						
	итогто				9,2	8,8	8,25	147,5	0,06
№54-2соус-2020	соус белый основной			20					
	лук репч	0,9	0,8						
	мука пш.в/с	1	1						
	масло сливочное	1	1						
	соль повар.йод.	0	0						
	петрушка(корень)	0,68	0,6						
	итого				0,54	0,76	0,88	12,5	
№ 274 Пермь 2008	Кисель из концентрата плодового или ягодного			150					
	концентрат	19,2	19,2						
	сахар	8	8						
	итого				1,09	0	23,2	92,95	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,6	0,5	15,8	78,2	
	ИТОГО ЗА ОБЕД			600	22,1	24,1	77,7	611,86	27,67
	полдник								
№54-10в-2020	Булочка ванильная			60					
	сахар-песок	5	5						
	яйцо куриное	4	3,6						
	дрожжи пресс.	0,8	0,8						
	мука пш.в/с	40,5	40,5						
	масло сливочное	5	5						
	соль повар.йод.	0,8	0,8						

	итого				4,6	4,1	30,5	177	
№54-20гн-2020	Чай с грушей и апельсином			200					
	апельсин	14,7	10						
	груша	11,3	10						
	чай черный байховый	1	1						
	вода	180	180						
	итого				0,3	0	1,7	8,9	2,64
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК			260	4,9	4,1	32,2	185,9	2,64
№54-19к-2020	Ужин суп молочный с макаронными изделиями			200					
	макар изделия	16	16						
	молоко	140	140						
	сахар	1,6	1,6						
	соль	0,2	0,2						
	масло сливочное	2	2						
	итого				5,5	4,54	17,9	134,22	0,73
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,6	0,5	15,8	78,2	
№54-2гн-2020	Чай с сахаром			200					
	Чай –заварка	1	7						
	сахар	7	7						
	итого				0,2	0	6,5	26,8	0,04
	ИТОГО ЗА УЖИН			440	8,3	5,04	40,2	239,22	0,77
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ			1800	55,4	61,7	197	1566,36	32,54

Нерецептур ры	Наименование	брутто	нетто	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергетичес кая	Витамин С
	блюда				Б	Ж	У	Ценность (ккал)	
	четверг 9 день (2 неделя)								
	завтрак								
№115 Пермь	каша молочная вязкая ячневая			200					
	крупа ячневая	44,8	44,8						
	масло сливочное	5	5						
	Молоко 3.2%м.д.ж.	100	100						
	соль	0,8	0,8						
	сахар	5	5						
	итого				7,23	6,67	39,5	246,87	0,39
пром.	батон	40	40	40	3,2	7,2	26,4	185,28	
№53-19з- 2020	масло сливочное	10	10	10	0,1	7,2	0,1	66,1	
№54-2гн- 2020	Чай с сахаром			200					
	Чай –заварка	1	7						
	сахар	7	7						
	итого				0,2	0	6,5	26,8	0,04
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			450	10,7	21,1	72,5	525,05	0,43
	второй завтрак								
Пром.	апельсин	100	100	100	0,9	0,14	7,6	35	16
	ИТОГО ЗА ВТОРОЙ ЗАВТРАК			100	0,9	0,14	7,6	35	16
	ОБЕД								
№54-2з- 2020	Огурец в нарезке			30					
	огурец свежий	33,9	30		0,2	0	0,8	4,2	3
№54-10с- 2020	Суп крестьянский с крупой(перловая)			160					
	Сметана	8	8						
	Капуста белокач.	24	19,2						
	Лук репч	8	6,4						
	Морковь	8	6,4						
	Масло раст.	3,2	3,2						
	соль повар.йод.	0,24	0,24						
	лавровый лист	0,03	0,03						
	картофель	21,76	16						
	крупа перловая	6,4	6,4						
	итого				4,1	4,62	8,61	92,46	5,14
№54-26г- 2020	Картофельный пудинг			100					
	картофель	117	86						
	масло сливочное	6	6						
	соль повар.йод.	0,2	0,2						

	мука пшенич.в/с	6	6						
	Лук репч	13,75	11						
	яйцо куриное	11	10						
	итого				3,7	5,2	17,6	132,3	
№54-11р-2020	Тефтели рыбные(минтай)			50					
	минтай (филе)	38,2	33,8						
	яйцо	7	7						
	масло подсолнечное	3,8	3,8						
	Лук репч	8,8	7						
	мука пш.в/с	4,2	4,2						
	соль повар.йод.	0,7	0,7						
	хлеб пшеничный	7	7						
	итого				6,4	4	6,3	86,8	0,3
№54-2соус-2020	соус белый основной			20					
	лук репч	0,9	0,8						
	мука пш.в/с	1	1						
	масло сливочное	1	1						
	соль повар.йод.	0	0						
	петрушка(корень)	0,68	0,6						
№54-1хн-2020	Компот из сухофруктов			200					
	сахар	7	7						
	смесь сухофруктов	26,8	25						
	итого				0,5	0	19,8	81	0,02
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	20	1,3	0,25	7,9	39,1	
	ИТОГО ЗА ОБЕД			580	16,2	14,1	61	435,86	8,46
	полдник								
Пром.	Пряник	40	40	40	1,12	1,36	31	140,08	
пром.	Молоко	157	150	150	4,8	4,2	7,05	88,5	
	итого за полдник			190	5,98	5,56	38,1	228,58	
	Ужин								
№54-1г-2020	макаронны отварные			150					
	макаронные изделия	51	51						
	масло сливочное	6,8	6,8						
	соль	0,5	0,5						
	итого				5,4	4,9	32,8	196,8	
№54-14м-2020	Фрикадельки из говядины			40					
	говядина 1к	32,55	28,8						
	хлеб пшеничный	6	6						
	масло слив	1,2	1,2						
	соль повар.йод.	0,2	0,2						

	итого				5,75	1,3	4,05	50,55	0,19
№54-2соус-2020	соус белый основной			20					
	Лук репч	0,9	0,8						
	мука пш.в/с	1	1						
	масло сливочное	1	1						
	соль повар.йод.	0	0						
	лавровый лист	0,1	0,1						
	петрушка(корень)	0,68	0,6						
	итого				0,54	0,76	0,88	12,5	0,13
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,6	0,5	15,8	78,2	
№54-1гн-2020	Чай без сахара			200					
	чай черный байховый	1	1						
	итого				0,2	0	0,1	1,4	0,04
пром.	конфета	20	20	20	1,2	5,8	12	104	
	ИТОГО ЗА УЖИН			470	15,7	13,3	65,6	443,45	0,36
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ			1790	49,5	54,1	245	1667,94	25,25

Норецептуры	Наименование блюда	брутто	нетто	Выход блюда	Пищевые вещества			Энергетическая	Витамин С
					Б	Ж	У	Ценность (ккал)	
	пятница 10 день (2-ая неделя_								
	завтрак								
54-17к-2020	Суп молочный с гречневой крупой			200					
	крупa гречневая ядрица	16	16						
	масло сливочное	1,6	1,6						
	Молоко 3.2%м.д.ж.	140	140						
	соль	0,2	0,2						
	сахар	2	2						
	итого				4,6	3,86	12,7	103,93	0,58
пром.	батон	40	40	40	3,2	7,2	26,4	185,28	
№54-13-2020	Сыр твердых сортов в нарезке	10,4	10	10	2,3	3	0	35,8	0,07
№54-23гн-2020	Кофейный напиток с молоком			150					
	Кофейный напиток	1,5	1,5						
	сахар	5,2	5,2						
	молоко	75	75						
	итого				2,3	1,9	8,2	58,9	0,39
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК			400	12,4	16	47,3	383,91	1,04
	второй завтрак								
Пром.	сок яблочный	100	100	100	0	0	12	48	
	ИТОГО ЗА ВТОРОЙ ЗАВТРАК			100	0	0	12	48	16
	ОБЕД								
№54-13з-2020	Салат из свеклы отварной			30					
	свекла	35,6	28,5						
	масло подсолнечное	1,5	1,5						
	соль повар.йод.	0,1	0,1						
	итого				0,4	1,3	2,3	22,9	1,14
№54-16с-2020	Суп сливочный с рыбой (горбуша)			160					
	горбуша (филе)	27,12	24						
	картофель	59,84	44						
	масло сливочное	3,2	3,2						
	Лук репч	5	4						
	Морковь	5	4						
	молоко	12	12						
	соль повар.йод.	0,24	0,24						
	лавровый лист	0,03	0,03						

	итого				5,9	4,35	7,66	93,47	3,92
№54-2г-2020	макаронны отварные с овощами			120					
	макаронные изделия	29,4	29,4						
	горошек зел.консерв.	7,5	6,6						
	томат-пюре	7,2	7,2						
	Масло сл.	7,2	7,2						
	морковь	21	16,8						
	укроп	0,7	0,6						
	соль	0,4	0,4						
	итого				3,8	4,9	21,2	144,6	1,61
№54-8м-2020	Тефтели из говядины паровые			60					
	говядина 1к	47,5	42						
	хлеб пшеничный	7,8	7,8						
	масло сливочное	1,8	1,8						
	Лук репч	24,8	19,8						
	соль повар.йод.	0,2	0,2						
№59-19з-2020	масло сливочное (заправка)	5	5	5	0,05	3,6	0,05	33,05	
	итого				8,2	7,1	5	117,1	0,79
№54-4хн-2020	Компот из изюма			200					
	сахар	7	7						
	изюм	20,4	20						
	итого				0,4	0,1	18,4	78,5	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,6	0,5	15,8	78,2	
	ИТОГО ЗА ОБЕД			615	21,4	21,9	70,4	567,82	7,46
	полдник								
№ 54-13хн-2020	Напиток из шиповника			200					
	шиповник (сухой)	21,4	20						
	сахар	5,2	7						
	итого				0,6	0,2	15,2	65,3	
Пром.	печенье	40	40	40	3	3,9	29,8	166,3	
	итого				0,6	0,2	15,2	65,3	80
пром.	конфета	20	20	20	1,2	5,8	12	104	
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК			260	5,4	10,1	72,2	400,9	80
	Ужин								
№54-3т-2020	Суфле из моркови с творогом			150					
	творог	34,1	34,1						
	морковь	119,4	95,5						
	Сахар	8,2	8,2						
	Масло сл.	4,1	4,1						

	сухари панир.	5,5	5,5						
	сметана	5,5	5,5						
	соль	0,4	0,4						
	яйцо	15	13,6						
	крупа манная	6,8	6,8						
	молоко	20,5	20,5						
	итого				11,5	7	23,3	201,2	2,1
Пром.	молоко сгущеное	10	10	10	0,5	0,85	5,6	32	
Пром.	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,6	0,5	15,8	78,2	
№54-1гн-2020	Чай без сахара			200					
	чай черный байховый	1	1						
	итого				0,2	0	0,1	1,4	0,04
	ИТОГО ЗА УЖИН			400	14,8	8,35	44,8	312,8	2,14
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ			1775	54	56,3	247	1713,43	106,64

В меню использовано 2 сборника:
 ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» им. акад. Е.А.Вагнера
 Уральский региональный центр питания
 СБОРНИК ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ,
 РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
 ДЛЯ ШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ,
 ШКОЛ-ИНТЕРНАТОВ, ДЕТСКИХ ДОМОВ
 И ДЕТСКИХ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ
 ПЕРМЬ 2008

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для организации питания воспитанников дошкольных организаций (от 1 до 7 лет) г.Новосибирск 2021г.