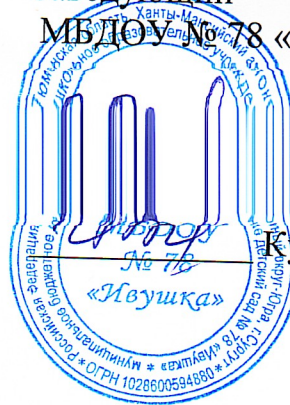


Утверждаю:

Заведующий

МБДОУ №78 «ИВУШКА»



Куликова И.В.

ПЕРСПЕКТИВНОЕ МЕНЮ

МБДОУ №78 «ИВУШКА»

На 2025 год

Возраст 3-7 лет

Осенне-зимний сезон

С 1.09.2025-12.09.2025

(Основание Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20)

Сургут 2025

Утверждаю:
Заведующий

Куликова И.В

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: дети 3-7л МБДОУ ДС №78 "ИВУШКА"

Приложение №8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	НЕДЕЛЯ 1 ДЕНЬ 1		0	0	0	0	
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Каша манная молочная	180	6,81	6,90	27,93	201,04	90/1
	Кофейный напиток с молоком	180	3,25	2,87	14,82	98,11	10/3
	Батон, масло сливочное	35	2,85	4,44	15,26	112,34	1/1
	Сок 1,0л	100	0,30	0,20	11,20	47,80	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	495	13	14	69	459	
ОБЕД			0	0	0	0	
	Салат из свежей капусты	60	1,00	4,02	3,95	55,94	17/2
	Суп картофельный с соленым	180	2,38	7,42	9,76	115,26	32/1
	огурцом		0,00	0,00	0,00	0,00	
	Котлеты, биточки (говяжьи)	70	12,21	9,06	3,49	144,38	161/3
	Пюре из гороха с маслом	130	10,65	4,97	20,17	167,91	206/1
	Компот из яблок с лимоном	180	0,23	0,00	12,79	52,09	17/3
	Хлеб пшеничный	27	2,05	0,22	12,62	60,64	
	Хлеб столичный	30	1,41	0,18	14,85	66,66	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	677	30	26	78	663	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Снежок	180	4,86	4,50	19,44	137,70	
	Вафли	18	0,72	5,04	10,80	91,44	
	Банан	70	0,83	0,00	10,83	46,65	
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	268	6	10	41	276	
УЖИН			0	0	0	0	
	Огурец порционный	60	0,40	0,00	0,92	5,30	50/1
	Рыба, тушеная с картофелем	200	15,74	13,37	16,10	247,63	141/1
	Чай полусладкий	180	0,01	0,00	4,49	18,00	6/3
	Хлеб пшеничный	23	1,75	0,18	10,75	51,66	
	Хлеб столичный	20	0,94	0,12	9,90	44,44	
	ИТОГО ЗА УЖИН	483	19	14	42	367	
	ИТОГО ЗА 1 ДЕНЬ	1923	68	63	230	1765	
	НЕДЕЛЯ 1 ДЕНЬ 2		0	0	0	0	
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Салат морковный	50	0,74	3,36	5,63	55,68	25/2
	Каша ячневая молочная	180	6,32	6,29	27,55	192,02	99/1
	Чай с молоком	180	2,53	2,25	11,13	74,89	4/3
	Батон Премикс	40	3,76	1,08	20,28	105,88	
	Сок 1,0л	100	0,30	0,20	11,20	47,80	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	550	14	13	76	476	
ОБЕД			0	0	0	0	

Утверждаю:

Заведующий

Куликова И.В.

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: дети 3-7л МБДОУ ДС №78"ИВУШКА"

Приложение №8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Икра из свежих овощей	50	0,74	3,41	4,80	52,75	12/5
	Суп с макаронными изделиями	180	1,82	3,14	9,74	74,41	55/2
	Перец, фаршированный мясом	190	18,10	15,76	14,78	273,36	316/9
	Компот из свежих фруктов	180	0,25	0,04	13,03	53,51	33/1
	Хлеб столичный	50	2,35	0,30	24,75	111,10	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	650	23	23	67	565	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Кефир	180	5,40	4,50	7,20	90,90	
	Хачапури	70	9,51	9,49	31,42	249,06	294/3
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	250	15	14	39	340	
УЖИН			0	0	0	0	
	Салат из консервиров. кукурузы	50	1,01	3,47	5,24	56,14	22/4
	Пудинг творожный	130	12,48	9,46	14,37	192,44	10/3
	Соус молочный (сладкий)	40	0,89	1,97	6,17	45,98	369/9
	Кисель из плод. или ягодного	180	0,09	0,06	1,40	6,52	233/3
	концентрата		0,00	0,00	0,00	0,00	
	Хлеб ПРЕМИКС пшеничный	30	2,82	0,81	15,21	79,41	
	ИТОГО ЗА УЖИН	430	17	16	42	380	
	ИТОГО ЗА 2 ДЕНЬ	1880	69	66	224	1762	
	НЕДЕЛЯ 1 ДЕНЬ 3		0	0	0	0	
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Нектарин	70	0,63	0,14	8,26	36,82	
	Геркулес на молоке	180	5,43	7,11	19,02	161,69	43/1
	Какао с молоком	180	3,24	2,70	10,07	77,48	248/3
	Батон, масло сливочное	35	2,85	4,44	15,26	112,34	1/1
	Сок 1,0л	100	0,30	0,20	11,20	47,80	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	565	12	15	64	436	
ОБЕД			0	0	0	0	
	Икра кабачковая консервиров.	50	0,63	4,41	4,41	59,85	57/9
	Суп картофельный с домашней	180	2,64	6,35	11,64	114,26	47/1
	лапшой		0,00	0,00	0,00	0,00	
	Куры порционные	70	21,21	9,04	0,73	169,14	181/3
	Гарнир гречневый	130	8,98	6,20	48,34	285,03	179/9
	Витами. напиток "Витошка"	200	0,00	0,00	19,40	77,60	20/0
	Хлеб пшеничный	27	2,05	0,22	12,62	60,64	
	Хлеб столичный	30	1,41	0,18	14,85	66,66	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	687	37	26	112	833	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Йогурт	180	5,40	4,50	19,80	141,30	

Утверждаю:
Заведующий

Куликова И.В

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: дети 3-7л МБДОУ ДС №78"ИВУШКА"

Приложение №8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Груша	70	0,35	0,00	7,42	31,08	
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	250	6	5	27	172	
УЖИН			0	0	0	0	
	Суфле из сердца говяжьего	70	13,05	9,23	2,27	144,30	295/9
	Овощное рагу	130	3,51	9,77	17,39	171,47	148/9
	Чай не сладкий	200	0,00	0,00	0,00	0,00	264/1
	Конфеты шоколадные	20	0,40	1,80	14,20	74,60	
	Хлеб пшеничный	23	1,75	0,18	10,75	51,66	
	Хлеб столичный	20	0,94	0,12	9,90	44,44	
	ИТОГО ЗА УЖИН	463	20	21	55	486	
	ИТОГО ЗА 3 ДЕНЬ	1965	75	67	258	1928	
	НЕДЕЛЯ 1 ДЕНЬ 4		0	0	0	0	
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Гречка на молоке	180	6,08	6,46	22,08	170,69	43/1
	Кофейный напиток с молоком	180	2,92	2,59	13,18	87,68	10/3
	-Хлеб пшеничный с джемом,	50	2,32	0,28	24,31	109,03	2/9
	повидлом		0,00	0,00	0,00	0,00	
	Сок 1,0л	100	0,30	0,20	11,20	47,80	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	510	12	10	71	415	
ОБЕД			0	0	0	0	
	Икра из баклажан	50	0,48	3,35	4,82	51,34	19/2
	Суп картофельный с рыбными	180	8,02	6,98	6,52	120,89	40/3
	фрикадельками		0,00	0,00	0,00	0,00	
	Макаронные изделия с маслом	150	5,23	4,15	36,97	206,09	194/1
	Гуляш мясной	70	11,73	11,67	4,29	168,99	152/3
	Компот из свежих яблок и груш	180	0,23	0,00	11,74	47,84	243/3
	Хлеб столичный	50	2,35	0,30	24,75	111,10	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	680	28	26	89	706	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Кефир	180	5,40	4,50	7,20	90,90	
	Булочка домашняя	70	6,39	4,87	40,71	232,12	274/3
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	250	12	9	48	323	
УЖИН			0	0	0	0	
	Яйцо отварное	1	5,08	4,44	0,24	61,24	327/1
	Рагу из овощей	200	5,06	11,47	19,16	199,97	14/1
	Кисель из сухих фруктов	180	0,36	0,00	9,62	39,94	239/3
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,03	67,38	
	ИТОГО ЗА УЖИН	411	13	16	43	369	
	ИТОГО ЗА 4 ДЕНЬ	1851	64	61	251	1813	

Утверждаю:
Заведующий

Куликова И.В

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: дети 3-7л МБДОУ ДС №78 "ИВУШКА"

Приложение №5
к СанПиН 2.3/2.4.3850-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	НЕДЕЛЯ 1 ДЕНЬ 5		0	0	0	0	
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Апельсины	70	0,38	0,09	4,03	18,48	
	Омлет натуральный с маслом	105	11,03	15,26	1,91	189,02	110/1
	Какао с молоком	180	3,24	2,70	10,07	77,48	248/3
	Батон Премикс	40	3,76	1,08	20,28	105,88	
	Сок 1,0л	100	0,30	0,20	11,20	47,80	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	495	19	19	47	439	
ОБЕД			0	0	0	0	
	Салат из сладкого перца	50	0,60	3,30	2,62	42,54	9/4
	Суп с мучными клецками	180	3,03	6,76	13,23	125,77	37/1
	Бигус с мясом	200	13,35	11,83	11,50	205,90	9/2
	Компот лимонный	180	0,15	0,00	11,44	46,35	16/3
	Хлеб пшеничный	27	2,05	0,22	12,62	60,64	
	Хлеб столичный	30	1,41	0,18	14,85	66,66	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	667	21	22	66	548	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Ряженка	180	5,22	4,50	7,56	91,62	
	Яблоки	70	0,31	0,00	7,02	29,32	
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	250	6	5	15	121	
УЖИН			0	0	0	0	
	Котлеты (биточки) рыбные	70	12,45	2,83	3,43	88,93	134/1
	Картофель в сметане	130	3,72	10,47	15,82	172,36	205/1
	Чай не сладкий	200	0,00	0,00	0,00	0,00	264/1
	Мармелад	20	0,00	0,04	15,42	62,04	
	Хлеб пшеничный	23	1,75	0,18	10,75	51,66	
	Хлеб столичный	20	0,94	0,12	9,90	44,44	
	ИТОГО ЗА УЖИН	463	19	14	55	419	
	ИТОГО ЗА 5 ДЕНЬ	1875	64	60	184	1527	
	НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 1		0	0	0	0	
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Каша пшеничная молочная	180	7,19	6,18	26,63	190,83	91/1
	Кофейный напиток с молоком	180	2,92	2,59	13,18	87,68	10/3
	Батон к чаю	40	3,76	1,08	20,28	105,88	
	Сыр порц.	15	3,61	4,36	0,06	53,93	35/1
	Сок 1,0л	100	0,30	0,20	11,20	47,80	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	515	18	14	71	486	
ОБЕД			0	0	0	0	
	Икра свекольная	50	1,05	2,50	6,41	52,32	55/9

Утверждаю:

Заведующий

Куликова И.В

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: дети 3-7л МБДОУ ДС №78 "ИВУШКА"

Приложение №8

к СанПин 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Щи из свежей капусты без картофеля	180	1,66	4,92	5,29	72,01	55/1
	Бефстроганов из печени	70	13,98	7,35	4,24	138,95	148/3
	Гарнир перловый	130	4,03	4,10	28,26	166,02	3/1
	Компот из яблок, груш, кураги	180	0,38	0,02	11,01	45,67	13/2
	Хлеб пшеничный	27	2,05	0,22	12,62	60,64	
	Хлеб столичный	30	1,41	0,18	14,85	66,66	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	667	25	19	83	602	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Снежок	180	4,86	4,50	19,44	137,70	
	Крендель в сахаре	70	6,24	5,29	47,01	260,49	5/3
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	250	11	10	66	398	
УЖИН			0	0	0	0	
	Рыба, тушеная в сметане	70	12,82	4,84	5,20	115,62	139/1
	Картофель отварной с луком	130	3,11	11,71	12,81	169,01	31/5
	Чай полусладкий	200	0,01	0,00	4,99	20,00	6/3
	Печенье	15	1,20	2,25	10,50	67,05	
	Хлеб пшеничный	23	1,75	0,18	10,75	51,66	
	Хлеб столичный	20	0,94	0,12	9,90	44,44	
	ИТОГО ЗА УЖИН	458	20	19	54	468	
	ИТОГО ЗА 1 ДЕНЬ	1890	73	63	275	1954	
	НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 2		0	0	0	0	
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Яйцо отварное	1	5,08	4,44	0,24	61,24	327/1
	Каша пшеничная молочная	180	6,92	6,88	27,26	198,55	96/1
	Чай полусладкий	180	0,01	0,00	4,49	18,00	6/3
	Батон, масло сливочное	35	2,85	4,44	15,26	112,34	1/1
	Сок 1,0л	100	0,30	0,20	11,20	47,80	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	496	15	16	58	438	
ОБЕД			0	0	0	0	
	Салат из редьки	50	0,80	3,30	3,35	46,30	10/2
	Суп гороховый	180	5,68	6,49	14,41	138,68	36/3
	Кабачки фаршированные мясом	220	14,09	12,74	18,90	246,59	96/2
	Напиток из сухих фруктов	180	0,33	0,00	7,00	29,33	250/3
	Хлеб столичный	50	2,35	0,30	24,75	111,10	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	680	23	23	68	572	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Кефир	180	5,40	4,50	7,20	90,90	
	Груша	70	0,35	0,00	7,42	31,08	

Утверждаю:
Заведующий

Куликова И.В

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: дети 3-7л МБДОУ ДС №78"ИВУШКА"

Приложение №8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	250	6	5	15	122	
УЖИН			0	0	0	0	
	Салат из моркови и яблок с сахаром	60	0,53	0,03	8,24	35,28	17/2
	Творожные ватрушки с курагой	150	14,86	9,09	22,96	233,14	5/2
	Подлив сметанный сладкий	40	0,63	2,97	5,54	51,42	10/2
	Кисель молочный	180	5,08	4,50	18,89	136,39	241/2
	Хлеб ПРЕМИКС пшеничный	30	2,82	0,81	15,21	79,41	
	ИТОГО ЗА УЖИН	460	24	17	71	536	
	ИТОГО ЗА 2 ДЕНЬ	1886	68	61	212	1668	
	НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 3		0	0	0	0	
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Каша кукурузная молочная	180	6,05	6,31	29,01	197,01	91/1
	Какао с молоком	180	3,24	2,70	10,07	77,48	248/3
	Пряник	60	2,64	1,74	46,26	211,26	
	Сок 1,0л	100	0,30	0,20	11,20	47,80	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	520	12	11	97	534	
ОБЕД			0	0	0	0	
	Помидоры свежие	50	0,43	0,00	1,61	8,15	49/1
	Свекольник	180	2,61	8,23	11,17	129,16	34/1
	Плов с мясом	200	15,94	16,17	45,83	392,48	163/3
	Витамин. напиток "Витошка"	200	0,00	0,00	19,40	77,60	20/0
	Хлеб пшеничный	27	2,05	0,22	12,62	60,64	
	Хлеб столичный	30	1,41	0,18	14,85	66,66	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	687	22	25	105	735	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Ряженка	180	5,22	4,50	7,56	91,62	
	Яблоки	70	0,31	0,00	7,02	29,32	
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	250	6	5	15	121	
УЖИН			0	0	0	0	
	Салат из редиса	50	0,67	4,00	2,35	48,06	20/2
	Суфле из печени	70	12,51	7,84	1,64	127,11	171/3
	Овощное рагу	130	3,98	11,23	19,76	195,99	148/9
	Чай полусладкий	180	0,01	0,00	4,49	18,00	6/3
	Хлеб пшеничный	23	1,75	0,18	10,75	51,66	
	Хлеб столичный	20	0,94	0,12	9,90	44,44	
	ИТОГО ЗА УЖИН	473	20	23	49	485	
	ИТОГО ЗА 3 ДЕНЬ	1930	60	64	265	1874	
	НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 4		0	0	0	0	

Утверждаю:
Заведующий

Куликова И.В

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: дети 3-7л МБДОУ ДС №78"ИВУШКА"

Приложение №8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Нектарин	70	0,63	0,14	8,26	36,82	
	Творог, запеченный со сметаной	150	11,21	10,65	10,83	183,92	14/1
	Чай с молоком	180	2,53	2,25	11,13	74,89	4/3
	Батон к чаю	40	3,76	1,08	20,28	105,88	
	Сок 1,0л	100	0,30	0,20	11,20	47,80	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	540	18	14	62	449	
ОБЕД			0	0	0	0	
	-Салат из свежих помидоров с перцем	50	0,45	5,00	1,88	54,31	33/3
	Суп фасолевый	180	2,71	6,30	9,50	105,46	52/4
	Котлеты, биточки (говяжьи)	70	12,21	9,06	3,49	144,38	161/3
	Овощи тушёные с баклажанами	130	2,77	7,29	12,00	124,64	130/2
	Компот из свежих фруктов	180	0,25	0,04	13,03	53,51	33/1
	Хлеб столичный	50	2,35	0,30	24,75	111,10	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	660	21	28	65	593	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Снежок	180	4,86	4,50	19,44	137,70	
	-Булочка дорожная	70	4,92	8,36	42,05	263,15	453/9
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	250	10	13	61	401	
УЖИН			0	0	0	0	
	Салат из свеклы с чесноком	50	1,09	3,30	6,42	59,69	23/1
	Макароны запеченные с яйцом	205	10,72	12,97	49,31	356,70	222/9
	Соус сметанный с томатом и луком	40	0,75	2,97	3,16	42,39	5/2
	Кисель из сухих фруктов	180	0,36	0,00	9,62	39,94	239/3
	Хлеб ПРЕМИКС пшеничный	30	2,82	0,81	15,21	79,41	
	ИТОГО ЗА УЖИН	505	16	20	84	578	
	ИТОГО ЗА 4 ДЕНЬ	1955	65	75	272	2022	
	НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 5		0	0	0	0	
ЗАВТРАК			0	0	0	0	
	Апельсины	60	0,32	0,08	3,46	15,84	
	Геркулес на молоке	200	6,03	7,89	21,13	179,65	43/1
	Кофейный напиток с молоком	200	3,25	2,87	14,82	98,11	10/3
	Батон, масло сливочное	35	2,85	4,44	15,26	112,34	1/1
	Сок 1,0л	100	0,30	0,20	11,20	47,80	
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	595	13	15	66	454	
ОБЕД			0	0	0	0	
	Икра овощная красная	50	0,74	4,24	3,65	55,74	35/2

Утверждаю:
Заведующий

Куликова И.В

Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: дети 3-7л МБДОУ ДС №78"ИВУШКА"

Приложение №8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества, г.			Энергет. ценность (ккал)	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Борщ	180	4,89	9,44	9,95	144,30	25/3
	Мясо с рисом и овощами	200	13,26	13,24	18,23	245,14	79/2
	Компот из изюма	180	0,26	0,06	14,23	58,46	250/3
	Хлеб пшеничный	27	2,05	0,22	12,62	60,64	
	Хлеб столичный	30	1,41	0,18	14,85	66,66	
	ИТОГО ЗА ОБЕД	667	23	27	74	631	
ПОЛДНИК			0	0	0	0	
	Йогурт	180	5,40	4,50	19,80	141,30	
	Груша	70	0,35	0,00	7,42	31,08	
	ИТОГО ЗА ПОЛДНИК	250	6	5	27	172	
УЖИН			0	0	0	0	
	Сердце в соусе	70	10,56	5,89	3,75	110,20	152/3
	Картофельное пюре	130	3,28	9,80	11,45	147,04	206/1
	Чай не сладкий	200	0,00	0,00	0,00	0,00	264/1
	Зефир	25	0,19	0,00	19,33	78,07	
	Хлеб пшеничный	23	1,75	0,18	10,75	51,66	
	Хлеб столичный	20	0,94	0,12	9,90	44,44	
	ИТОГО ЗА УЖИН	468	17	16	55	431	
	ИТОГО ЗА ДЕНЬ	1980	58	63	222	1688	
			0	0	0	0	
	ИТОГОВОЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД	19135	664	642	2392	18001	
			0	0	0	0	
	СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД	1914	66	64	239	1800	
			0	0	0	0	
	Содержание БЖУ в % от калорийности		15	32	53	0	

Перечень технологических сборников, используемых при составлении данного меню:

- 0
- 1 "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для ДОУ" г. Пермь 2001 г.
- 2 М.И. Снигур "Питание детей"
- 3 "Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений" г. Пермь
- 4 К.С. Ладодо, Л.В. Дружинина "Питание здорового и больного ребёнка"
- 5 "Питание детей по гипоаллергенной диете" г. Екатеринбург
- 9 Сборник технологических нормативов, рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях. под ред. М.П. Могилюго и В.А. Тутельяна. 2015 г.