

Утверждено приказом
МАДОУ ДС № 11 «Теремок»
от 31.08.2023 № 34-1

10 ДНЕВНОЕ МЕНЮ
МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО ДОШКОЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ДЕТСКИЙ САД №11
«ТЕРЕМОК» ГОРОДСКОГО ОКРУГА КОХМА ИВАНОВСКОЙ
ОБЛАСТИ



ПОНЕДЕЛЬНИК

1 неделя

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)	Витамины С	№ рецептуры(*)
		Б	Ж	У			
Каша гречневая рассыпчатая	160	3,6	5,12	17,52	210,4	-	186(1)
Чай с лимоном	200	0,04	-	12,13	47	2	200, 264 (1)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9	-	1 (2)
Сыр (порциями)	10	3,45	3,38	-	45,3	0,7	7(2)
I Завтрак всего:		9,4	9,3	45,61	384,6		
Груша (плоды и ягоды свежие)	100	0,4	0,3	10,3	46	5,0	368 (2)
II Завтрак всего:		0,4	0,3	10,3	46		
Зелёный горошек отварной	60	1,86	0,12	3,9	24,0	3,4	3.01 (3)
Суп-уха	250	6,62	8,12	31,62	187,88	15,62	41 (1)
Птица в соусе с томатом	70	7,42	9,33	2,58	106	1,5	179 (1)
Макаронные изделия отварные с маслом	120	4,68	4,92	25,0	165,6	-	204 (2)
Компот из сухофруктов	180	0,45	-	21,80	89,1	0,41	241 (1)
Хлеб ржаной	37,5	4,47	1,18	32,65	119,4		1 (2)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9		1(2)
Обед всего:		27,81	24,47	105,51	773,88		
Каша вязкая рисовая молочная	200	5,55	7,47	26,08	192	1,95	173(1)
Кисломолочный продукт (кефир/снежок)	180	5,08	5,6	7	103,25	1,23	251(1)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9	-	1(2)
Уплотненный полдник всего:		12,94	13,87	49,04	377,15		
Итого:		50,55	47,94	210,46	1581,63		

*

1. Сборник технологических нормативов, рецептур 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.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДелтаПринт, 2011. – 584 с.
3. 1С:Дошкольное питание

ВТОРНИК

1 неделя

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры(*)
		Б	Ж	У			
Каша вязкая молочная «Дружба»	200	6,21	7,73	27,71	201	1,95	84 (1)
Кофейный напиток с молоком	180	1,5	1,5	12,5	58	0,65	253 (1)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9	-	1 (2)
Масло сливочное (порциями)	8	0,03	3,29	0,03	29,92	-	6 (3)
I Завтрак всего:		10,05	13,32	56,2	370,82		
Сок	150	0,75	0,15	15,51	69	3,6	399 (2)
II Завтрак всего:		0,75	0,15	15,51	69		
Салат из моркови и яблок с растительным маслом	60	0,57	4,3	6,26	65,47	4,0	14 (3)
Суп картофельный с бобовыми, с мясом	250	11,4	5,1	23,95	202,5		36(1)
Запеканка творожная с изюмом	155	22,86	15,69	19,07	313,2	0,54	80 (3)
Соус сметанный сладкий	60	2,19	3,31	4,75	80,4		115 (3)
Кисель из яблок	180	0,15	-	35,5	145,5	-	378 (2)
Хлеб ржаной	37,5	4,47	1,18	32,65	119,4	-	1 (2)
Обед всего:		41,57	29,58	122,18	926,47		
Рагу овощное	150	3,75	5,09	14,45	126,	14,33	57 (3)
Чай с сахаром	180	-	-	11,98	43,0	-	263, 264 (1)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9		1 (2)
Яблоко (свежие фрукты и плоды)	100	0,5	0,1	10,01	46,0	3,6	399 (2)
Уплотненный полдник всего:		6,56	5,99	52,4	296,9		
Итого:		58,93	49,04	246,29	1663,19		

*

1. Сборник технологических нормативов, рецептур 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.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 584 с.
3. 1С:Дошкольное питание

СРЕДА

1 неделя

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры (*)
		Б	Ж	У			
Каша вязкая молочная с хлопьями овсяными «Геркулес»	200	6,35	8,51	21,86	187	1,95	93 (1)
Какао с молоком	180	1,5	1,6	12,1	60	0,65	248 (1)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9	30	1(2)
Масло сливочное (порциями)	8	0,03	3,29	0,03	29,92	-	6 (3)
Завтрак всего:		10,19	14,2	49,95	358,82		
Груша (плоды и ягоды свежие)	100	0,4	0,3	10,3	46	5,0	368 (2)
II Завтрак всего:		0,4	0,3	10,3	46		
Огурец соленый (промышленного производства)	60	0,57	0,11	2,42	12,08	15,0	70 (1)
Свекольник	250	2,04	5,0	14,1	109,75	8,78	58(2)
Тефтели рыбные	100	11,64	4,46	8,03	117	1,49	146(1)
Картофельное пюре	150	3,05	5,24	18,06	142	17,95	206 (1)
Напиток из шиповника	180	0,28	0,1	17,50	72,0	27	256 (1)
Хлеб ржаной	37,5	4,47	1,18	32,65	119,4	-	1 (2)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9	-	1 (2)
Обед всего:		24,36	16,89	92,72	644,13		
Вермишель отварная в молоке жидкая	200	6,46	7,28	19,84	173,12	1	133(2)
Чай с лимоном	180	0,04	-	12,13	47,0	2	200, 264 (1)
Пряник	70	3,13	3,63	38,13	185		
Уплотненный полдник всего:		9,63	10,91	70,1	405,12		
Итого:		44,58	42,3	223,07	1454,07		

*

1. Сборник технологических нормативов, рецептур 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.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДелтаПринт, 2011. – 584 с.
3. 1С:Дошкольное питание

ЧЕТВЕРГ

1 неделя

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры(*)
		Б	Ж	У			
Каша вязкая манная молочная	200	6,21	7,47	25,09	192,0	1,95	88 (1)
Чай с молоком	180	1,33	1,53	13,0	68,4	0,62	261 (1)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9	-	1 (2)
Сыр (порциями)	11	3,45	3,38	-	45,3	0,7	7(2)
I Завтрак всего:		13,3	13,18	40,5	387,6		
Сок	100	0,5	0,1	10,1	46,0	3,6	399 (2)
II Завтрак всего:		0,5	0,1	10,1	46,0		
Салат из свеклы	60	0,85	3,65	5,02	56,34	5,7	33 (2)
Суп крестьянский со сметаной	250	3,03	2,03	16,5	115,0		37 (3)
Котлеты из говядины	75	9,84	8,02	7,16	139,13	0,81	161 (1)
Капуста тушеная	150	3,0	4,56	9,01	102,33	25,66	200 (1)
Компот из свежих фруктов (яблок)	180	0,14	0,14	14,3	54	5,94	240 (1)
Хлеб ржаной	37,5	4,47	1,18	32,65	119,4		1 (2)
Обед всего:		21,33	19,58	84,84	586,2		
Омлет натуральный с маслом	100	9,01	12,51	2,24	156,25	0,49	110 (1)
Молоко кипяченое	180	4,96	4,28	8,21	92,34	2,22	255(1)
Яблоко (свежие фрукты и плоды)	100	0,5	0,1	10,1	46,0	3,6	399(2)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9		1 (2)
Уплотненный полдник всего:		16,78	17,69	36,51	376,49		
Итого:		51,91	50,55	171,95	1396,29		

*

1. Сборник технологических нормативов, рецептур 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.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДелтаПринт, 2011. – 584 с.
3. 1С:Дошкольное питание

ПЯТНИЦА

1 неделя

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры (*)
		Б	Ж	У			
Каша вязкая пшеничная молочная	200	7,01	8,09	28,39	213	1,95	96 (1)
Кофейный напиток с молоком	180	1,5	1,5	12,5	58	0,65	353 (1)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9	-	1(2)
Масло сливочное (порциями)	8	0,03	3,29	0,03	29,92	-	6 (3)
Завтрак всего:		10,85	13,68	56,88	382,82		
Яблоко (плоды и ягоды свежие)	100	0,6	0,6	14,7	66	15,0	368 (2)
II Завтрак всего:		0,6	0,6	14,7	66		
Салат из свежих огурцов	60	0,45	4,14	1,44	40,38		13(2)
Бульон из кур прозрачный	250	5,97	5,99	0,26	78,73		29(1)
Гренки	15	1,08	0,12	6,78	27,0		58(1)
Курица отварная	50	11,13	7,10	-	116,0	-	108 (3)
Картофельное пюре с морковью	150	3,08	3,47	22,1	131,84	17,49	56.02 (3)
Компот из свежих фруктов (яблок)	180	0,14	0,14	14,3	54	5,94	240 (1)
Хлеб ржаной	37,5	4,47	1,18	32,65	119,4		1 (2)
Обед всего:		27,04	22,14	77,53	567,35		
Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,85	6,15	31,25	207	-	204 (2)
Кисломолочный продукт (кефир/снежок)	180	5,08	5,6	7	103,25	1,23	251(1)
Сыр (порциями)	10	3,45	3,38	-	45,3	0,7	7 (3)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9	-	1(2)
Уплотненный полдник всего:		16,69	15,93	54,21	437,45		
Итого:		55,18	52,35	203,32	1453,62		

*

1. Сборник технологических нормативов, рецептур 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.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: Делта-Принт, 2011. – 584 с.
3. 1С:Дошкольное питание

ПОНЕДЕЛЬНИК

2 неделя

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры(*)
		Б	Ж	У			
Вермишель с маслом	140	4,68	4,92	25,0	165,6	-	75 (3)
Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63,0	-	209(2)
Чай с лимоном	180	0,04	-	12,13	47,0	2	200, 264 (1)
Сыр (порциями)	10	3,45	3,38	-	45,3	0,7	7(2)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9	-	1 (2)
Завтрак всего:		15,58	13,7	53,39	402,8		
Яблоко (плоды и ягоды свежие)	150	0,6	0,6	14,7	66	15,0	368 (2)
II Завтрак всего:		0,6	0,6	14,7	66		
Салат из моркови с растительным маслом	60	0,57	4,3	6,26	65,47	4,0	15 (3)
Суп картофельный со сметаной	250	2,34	2,83	16,63	101,25	12,0	77 (2)
Голубцы ленивые с отварным мясом	200	14,62	14,64	18,68	266		92 (3)
Компот из сухофруктов	180	0,45	-	21,80	89,1	0,41	241 (1)
Хлеб ржаной	37,5	4,47	1,18	32,65	119,4	-	1 (2)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9	-	1 (2)
Обед всего:		24,76	23,75	111,98	723,05		
Каша из круп вязкая (греча)	200	10,06	11,34	41,26	307,0	1,22	177 (2)
Молоко кипяченое	180	4,96	4,28	8,21	92,34	2,22	255(1)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9	-	1(2)
Уплотненный полдник всего:		17,60	16,69	65,43	514,24		
Итого:		58,54	54,74	245,5	1673,09		

*

1. Сборник технологических нормативов, рецептур 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.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: Делтапринт, 2011. – 584 с.
3. 1С:Дошкольное питание

ВТОРНИК

2 неделя

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)	Витамин С	№ рецеп- туры(*)
		Б	Ж	У			
Каша вязкая рисовая молочная	200	5,55	7,47	26,08	192	1,95	173 (1)
Какао с молоком	180	1,5	1,6	12,1	60	0,65	248 (1)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9	-	1(2)
Масло сливочное (порциями)	8	0,03	3,29	0,03	29,92	-	6 (3)
Завтрак всего:		9,39	13,16	54,17	363,82		
Яблоко (плоды и ягоды свежие)	150	0,6	0,6	14,7	66	15,0	368 (2)
II Завтрак всего:		0,6	0,6	14,7	66		
Салат из моркови с изюмом с растительным маслом	60	0,76	4,25	11,72	87,05	1,8	13 (3)
Щи из свежей капусты с картофелем и тушеным мясом консервированным	250	2,03	35,96	8,81	267,91		31.1(3)
Суфле творожное	170	24,31	15,24	20,87	242,1	0,33	82(3)
Соус сметанный сладкий	60	2,19	3,31	4,75	80,4		115 (3)
Кисель из яблок	180	0,15	-	35,5	145,5	-	378(2)
Хлеб ржаной	37,5	4,47	1,18	32,65	119,4		1 (2)
Обед всего:		33,91	59,94	114,3	942,36		
Рагу овощное	150	3,75	5,09	14,45	126	14,33	57 (3)
Чай с сахаром	180	-	-	11,98	43,0		263, 264 (1)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	42,39	81,9		1 (2)
Груша (плоды и ягоды свежие)	100	0,6	0,6	14,7	66	15,0	368(2)
Уплотненный полдник всего:		6,66	6,49	83,52	316,9		
Итого:		53,4	56,08	332,7	1624,75		

*

1. Сборник технологических нормативов, рецептур 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.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 584 с.
3. 1С:Дошкольное питание

СРЕДА

2 неделя

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)	Витамин С	№ рецеп- туры (*)
		Б	Ж	У			
Каша вязкая молочная с хлопьями овсяными «Геркулес»	200	6,35	8,51	2,86	187	1,95	93 (1)
Кофейный напиток с молоком	180	1,5	1,5	12,5	58	0,65	253 (1)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9	-	1(2)
Масло сливочное (порциями)	8	0,03	3,29	0,03	29,92	-	6 (3)
Г Завтрак всего:		10,19	14,1	31,35	356,82		
Сок	100	0,5	0,1	10,1	46	3,6	399 (2)
II Завтрак всего:		0,5	0,1	10,1	46		
Овощи натуральные, свежие	60	0,48	0,06	1,5	8,4	6,0	70(2)
Борщ с капустой свежей со сметаной	250	7,51	9,53	9,58	163,88	9,74	27 (1)
Картофельное пюре с морковью	150	3,08	3,47	22,1	131,84	17,49	56.02. (3)
Рыба, тушеная с овощами	80	9,01	4,04	40,36	84	2,11	144 (1)
Компот из свежих фруктов (груша)	180	0,14	0,14	14,3	54	5,94	240 (1)
Хлеб ржаной	37,5	4,47	1,18	32,65	119,4		1 (2)
Обед всего:		24,69	18,42	120,49	561,52		
Вермишель с маслом	150	5,01	5,27	26,8	177,43	-	75(3)
Яйцо отварное	40	5,1	4,6	0,3	63,0	-	209(2)
Молоко кипяченое	180	4,96	4,28	8,21	92,34	2,22	255(1)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9	-	1(2)
Яблоко (плоды и ягоды свежие)	50	0,3	0,3	7,35	33	7,5	368(2)
Уплотненный полдник всего:		17,68	15,25	58,62	447,67		
Итого:		53,06	47,87	220,56	1412,01		

*

1. Сборник технологических нормативов, рецептур 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.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДелтаПринт, 2011. – 584 с.
3. 1С:Дошкольное питание

ЧЕТВЕРГ

2 неделя

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)	Витамин С	№ рецеп- туры(*)
		Б	Ж	У			
Каша из круп вязкая (греча)	200	10,06	11,34	41,26	307,0	1,22	177 (2)
Чай с молоком	180	1,33	1,53	13,0	68,4	0,62	261 (1)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9	-	1(2)
Масло сливочное (порциями)	8	0,03	3,29	0,03	29,92	-	6 (3)
Завтрак всего:		13,73	15,96	70,25	487,22		
Груша (плоды и ягоды свежие)	100	0,4	0,3	10,3	46	5,0	368 (2)
II Завтрак всего:		0,4	0,3	10,3	46		
Салат из свеклы	60	0,85	3,65	5,02	56,34	5,7	33 (2)
Щи из свежей капусты со сметаной	250	3,68	7,07	8,58	118	19,41	56 (1)
Печень по- строгановски	70	9,44	8,55	2,11	126,0		162,226(1)
Картофельное пюре	150	3,05	5,24	18,06	142	17,95	206 (1)
Напиток из шиповника	180	0,28	0,1	17,50	72,0	27	256 (1)
Хлеб ржаной	37,5	4,47	1,18	32,65	119,4		1 (2)
Обед всего:		21,77	25,79	83,92	633,74		
Каша вязкая молочная "Дружба"	200	6,21	7,73	27,71	201	1,95	84 (1)
Булочка домашняя	70	5,05	9,63	33,52	177,7	0,27	274 (1)
Кисломолочный продукт (кефир/снежок)	180	5,08	5,6	7	103,25	1,23	251(1)
Уплотненный полдник всего:		16,31	22,96	68,23	481,95		
Итого:		52,21	65,01	232,7	1648,91		

*

1. Сборник технологических нормативов, рецептур 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.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДелтаПринт, 2011. – 584 с.
3. 1С:Дошкольное питание

ПЯТНИЦА

2 неделя

Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергет. ценность (ккал)	Витамин С	№ рецептуры (*)
		Б	Ж	У			
Каша вязкая манная молочная	200	6,21	7,47	25,09	192,0	1,95	88 (1)
Какао с молоком	180	1,5	1,6	12,1	60	0,65	248 (1)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,06	81,9	-	1 (2)
Сыр (порциями)	11	3,45	3,38	-	45,3	0,7	7(2)
I Завтрак всего:		13,47	13,25	52,25	379,2		
Сок	150	0,5	0,1	10,1	46	3,6	399 (2)
II Завтрак всего:		0,5	0,1	10,1	46		
Салат из капусты и моркови с растительным маслом	60	0,99	4,25	2,95	54,46	16,22	11 (3)
Рассольник ленинградский с мясом со сметаной	250	4,1	7,16	20,93	145	8,2	33 (1)
Жаркое домашнему	200	12,46	11,31	17,26	230,0	9,59	153(1)
Компот из сухофруктов	180	0,45	-	21,80	89,1	0,41	241 (1)
Хлеб ржаной	37,5	4,47	1,18	32,65	119,4		1 (2)
Обед всего:		22,47	23,9	95,59	637,96		
Омлет натуральный с маслом	100	5,1	4,6	0,3	63	-	209(2)
Молоко кипяченое	180	4,96	4,28	8,21	92,34	2,22	255(1)
Хлеб пшеничный	30	2,31	0,8	15,96	81,9	-	1(2)
Яблоко (свежие фрукты и плоды)	100	0,5	0,1	10,1	46,0	3,6	399(2)
Уплотненный полдник всего:		12,87	9,78	34,57	283,24		
Итого:		49,31	47,03	192,51	1346,4		

*

1. Сборник технологических нормативов, рецептур 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.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДелтаПринт, 2011. – 584 с.
3. 1С:Дошкольное питание

Список литературы

1. Сборник технологических нормативов, рецептур 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.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 584 с.
3. Программа «1С:Дошкольноепитание»

*

1. *Сборник технологических нормативов, рецептур 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.*
2. *Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М.П. Могильного и Т.В. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2011. – 584 с.*
3. *1С:Дошкольноепитание*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 11 "ТЕРЕМОК" ГОРОДСКОГО ОКРУГА
КОХМА ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**, Рыжова Ирина Валерьевна, ЗАВЕДУЮЩИЙ
МАДОУ

11.09.23 14:28 (MSK)

Сертификат 99F41B40976FD0AEF64A7FC3795746D9