

"СОГЛАСОВАНО"

Заведующий ГБДОУ детский сад № 49
Приморского района Санкт-Петербурга

/Д.В.Ермолова/

« » 202 г

"УТВЕРЖДАЮ"

Генеральный директор
АО "ФИРМА ФЛОРИДАН"

/О. Ю. Костенюк /

« » 202 г

Циклическое десятидневное меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет, посещающих с 12 часовым пребыванием
в ГБДОУ № 49 Приморского района Санкт-Петербурга, в соответствии с физиологическими нормами потребления продуктов питания
на 2026 год

1 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ технологической карты	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша жидкая молочная пшеничная с маслом сливочным	150	3,14	5,18	20,16	142,72	34/1	ТТК № 34/1
Бутерброд с маслом	30	1,55	0,54	17,60	81,46	13/1	ТТК № 13/1
Чай с молоком	180	2,08	1,70	11,47	69,50	92/1	ТТК № 92
Итого за прием пищи:	360	6,77	7,42	49,23	293,68		
II Завтрак							
Сок фруктовый (яблочный)	150	0,75	0,15	15,15	69,00	113/1	ТТК № 113
Итого за прием пищи:	150	0,75	0,15	15,15	69,00		
Обед							
Салат из квашеной капусты	40	0,64	2,04	3,08	33,24	131/1	ТТК № 131/1
Борщ (с мясом и сметаной)	180	1,76	5,26	7,39	87,94	382/1	ТТК № 382/1
Суфле из рыбы	60	6,54	4,21	4,87	88,76	87/1	ТТК № 87/1
Картофель, тушеный в соусе	120	1,80	2,47	21,52	115,51	149/1	ТТК № 149/1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,30	0,22	9,26	44,22	89/1	ТТК № 89/1
Батон обогащенный	20	1,50	0,54	10,60	53,26	10/1	ТТК № 10/1
Напиток из плодов шиповника	150	0,51	0,21	13,94	59,69	50/1	ТТК № 50/1
Итого за прием пищи:	590	13,85	14,95	70,66	482,62		
Уплотненный полдник							
Пагу из птицы	160	8,66	7,48	15,92	180,64	124/1	ТТК № 124/1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	1,95	0,33	13,89	66,33	89/1	ТТК № 89/1
Чай с сахаром	180	0,10	0,00	6,20	25,20	93/1	ТТК № 93/1
Булочка "Веснушка"	40	2,40	2,56	24,24	129,60	145/1	ТТК № 145/1
Итого за прием пищи:	410	13,11	13,37	60,25	401,77		
Всего за день:		34,48	32,89	195,29	1247,07		

2 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ технологической карты	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Омлет с яблоками	150	5,45	8,07	11,33	141,33	154/1	ТТК № 154/1
Батон обогащенный	20	1,50	0,54	10,60	53,26	10/1	ТТК № 10/1
Кофейный напиток с молоком	180	2,34	1,90	14,52	84,14	44/1	ТТК № 44/1
Итого за прием пищи:	350	9,19	10,51	36,45	278,73		
II Завтрак							
Кефир м.д.ж. 2,5%	150	4,35	3,75	6,00	75,00	38/1	ТТК № 38/1
Итого за прием пищи:	150	4,35	3,75	6,00	75,00		
Обед							
Овощи натуральные свежие (огурцы)	40	0,28	0,04	0,76	4,80	54/1/1	ТТК №54/1/1
Суп картофельный с бобовыми ((с горохом) и гренками из пшеничного хлеба)	180	2,71	3,07	15,23	98,19	81/1	ТТК № 81/1
Жаркое по-домашнему	160	10,54	16,30	12,86	240,16	24/1	ТТК № 24/1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,30	0,22	9,26	44,22	89/1	ТТК № 89/1
Батон обогащенный	20	1,50	0,54	10,60	53,26	10/1	ТТК № 10/1
Кисель из яблок	150	0,10	0,09	15,18	61,93	129/1	ТТК № 129/1
Итого за прием пищи:	570	16,43	20,26	63,89	502,56		
Уплотненный полдник							
Запеканка из творога	135	9,85	11,79	23,67	240,19	25/1	ТТК № 25/1
Молоко сгущенное (для подачи к блюду)	15	1,08	1,28	8,33	49,10	26/1	ТТК № 26/1
Чай с лимоном	150/7	0,14	0,01	5,37	23,13	91/1	ТТК № 91/1
Печенье витаминизированное	20	1,40	2,60	14,60	88,00	60/1	ТТК № 60/1
Фрукты свежие (апельсины)	95	0,86	0,19	7,70	40,85	1/1	ТТК № 1/1
Итого за прием пищи:	422	13,33	15,87	59,67	440,27		
Всего за день:		43,30	50,39	166,01	1296,56		

3 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ технологической карты	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша жидкая молочная манная с маслом сливочным	150	2,27	4,60	16,70	109,16	32/1	ТТК № 32/1
Бутерброд с маслом	30	1,55	4,69	10,65	90,76	15/1	ТТК № 15/1
Какао с молоком	180	2,95	2,47	14,97	93,91	97/1	ТТК № 97/1
Итого за прием пищи:	355	6,77	11,76	42,32	293,83		
II Завтрак							
Йогурт питьевой м.д.ж. 2,5%	150	4,20	3,75	16,50	81,00	29/1	ТТК № 29/1
Итого за прием пищи:	150	4,20	3,75	16,50	81,00		
Обед							
Салат из отварной моркови с сыром	40	1,37	3,61	2,33	47,26	381/1	ТТК № 381/1
Суп овощной с цветной капустой и брокколи (с птицей и сметаной)	180	3,01	4,68	6,73	81,08	487/1/2	ТТК № 487/1/1
Запеканка картофельная с субпродуктами	160	8,70	7,90	18,60	185,30	258/1	ТТК № 258/1/1
Соус молочный	20	0,40	1,24	1,32	18,00	79/1	ТТК № 79/1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,30	0,22	9,26	44,22	89/1	ТТК № 89/1
Батон обогащенный	20	1,50	0,54	10,60	53,26	10/1	ТТК № 10/1
Компот из смеси сухофруктов	150	0,47	0,00	14,36	59,35	41/1	ТТК № 41/1
Итого за прием пищи:	590	16,75	18,19	63,20	488,44		
Уплотненный полдник							
Кнели рыбные припущенные	60	5,74	3,10	3,81	72,13	151/1	ТТК № 151/1
Овощи, припущенные в сметанном соусе	120	1,15	1,63	9,60	61,54	53/1	ТТК № 53/1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,30	0,22	9,26	44,22	89/1	ТТК № 89/1
Сок фруктовый (абрикосовый)	150	0,75	0,00	19,05	82,50	113/2	ТТК № 113/1
Булочка "Творожная"	40	3,20	2,40	17,79	105,57	96/1	ТТК № 96/1
Фрукты свежие (яблоки)	95	0,38	0,38	9,31	44,65	1/8	ТТК № 1
Итого за прием пищи:	485	12,52	7,73	68,82	410,61		
Всего за день:		40,24	41,43	190,84	1273,88		

4 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ технологической карты	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Омлет натуральный	130	8,45	9,10	2,35	142,48	122/1	ТТК № 122/1
Овощи консервированные отварные (горошек зеленый)	20	0,57	0,72	1,01	12,84	22/1	ТТК № 22/1
Батон обогащенный	20	1,50	0,54	10,60	53,26	10/1	ТТК № 10/1
Чай с молоком	180	2,08	1,70	11,47	69,50	92/1	ТТК № 92/1
Итого за прием пищи:	350	12,60	12,06	25,43	278,08		
II Завтрак							
Ряженка м.д.ж. 2,5%	150	4,35	3,75	6,30	76,67	73/1	ТТК № 73/1
Итого за прием пищи:	150	4,35	3,75	6,30	76,67		
Обед							
Салат из свеклы отварной	40	0,56	2,40	3,30	37,12	362/1	ТТК №362/1
Щи из свежей капусты с картофелем (с мясом и сметаной)	180	2,07	4,26	5,78	70,14	94/1	ТТК № 94/1
Биштекс по-домашнему	60	7,00	6,92	8,36	124,92	472/1	ТТК № 472/1
Каша гречневая рассыпчатая	120	3,28	3,91	27,07	139,24	109/1	ТТК № 109/1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,30	0,22	9,26	44,22	89/1	ТТК № 89/1
Батон обогащенный	20	1,50	0,54	10,60	53,26	10/1	ТТК № 10/1
Напиток апельсиновый	150	0,15	0,03	9,62	39,35	48/1	ТТК № 48/1
Итого за прием пищи:	590	15,89	18,28	73,99	508,25		
Уплотненный полдник							
Тефтели из говядины с рисом - "Ёжики"	60	5,10	5,48	8,47	99,14	164/1	ТТК № 164/1
Пудинг овощной	120	2,20	5,31	11,09	93,35	156/1	ТТК № 156/1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,30	0,22	9,26	44,22	89/1	ТТК № 89/1
Кисель из кураги	180	0,95	0,05	24,48	102,17	98/1	ТТК № 98/1
Вафли витаминизированные	20	0,80	5,40	12,40	102,00	19/1	ТТК № 19/1
Итого за прием пищи:	400	10,35	16,46	65,70	440,88		
Всего за день:		43,16	50,55	171,42	1303,88		

5 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ технологической карты	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша жидкая молочная рисовая с маслом сливочным	150	2,08	4,99	19,00	132,19	36/1	ТТК № 36/1
Батон обогащенный	20	1,50	0,54	10,60	53,26	10/1	ТТК № 10/1
Кофейный напиток с молоком	180	2,24	1,90	14,52	84,14	44/1	ТТК № 44/1
Итого за прием пищи:	350	5,82	7,43	44,12	269,59		
II Завтрак							
Кефир м.д.ж. 2,5%	150	4,35	3,75	6,00	75,00	38/1	ТТК № 38/1
Итого за прием пищи:	150	4,35	3,75	6,00	75,00		
Обед							
Салат из белокочанной капусты	40	0,53	2,07	3,47	34,33	178/2	ТТК №178/1
Рассольник ленинградский (с мясом и сметаной)	180	1,77	5,07	11,13	95,23	70/1	ТТК № 70/1
Котлеты рыбные любительские	60	6,00	2,92	6,78	77,42	142/1	ТТК № 142/1
Пюре картофельное	120	1,73	3,72	16,71	107,26	127/1	ТТК № 127/1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,30	0,22	9,26	44,22	89/1	ТТК № 89/1
Батон обогащенный	20	1,50	0,54	10,60	53,26	10/1	ТТК № 10/1
Сок фруктовый (персиковый)	150	0,45	0,00	24,75	102,00	113/1/2	ТТК № 113/1
Итого за прием пищи:	590	13,28	14,54	82,70	513,72		
Уплотненный полдник							
Суфле из печени	60	5,82	6,96	10,20	132,72	162/1	ТТК № 162/1
Макароны с сыром	120	4,60	9,16	21,36	187,08	135/1	ТТК № 135/1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,30	0,22	9,26	44,22	89/1	ТТК № 89/1
Чай с вареньем	150/10	0,12	0,03	6,48	26,67	90/1	ТТК № 90/1
Фрукты свежие (мандарины)	95	0,76	0,19	7,13	36,10	1/7	ТТК № 1
Итого за прием пищи:	455	12,60	16,56	54,43	426,79		
Всего за день:		36,05	42,28	187,25	1285,10		

6 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ технологической карты	Сборник рецептов
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша жидкая молочная овсяная "Геркулес" с маслом сливочным	150	2,76	5,18	14,45	110,96	33/1	ТТК № 33/1
Бутерброд с сыром	30	3,82	3,49	10,60	89,09	16/1	ТТК № 16/1
Какао с молоком	180	2,95	2,47	14,97	93,91	97/1	ТТК № 97/1
Итого за прием пищи:	360	9,53	11,14	40,02	293,96		
II Завтрак							
Йогурт питьевой м.д.ж. 2,5%	150	4,20	3,75	16,50	81,00	29/1	ТТК № 29/1
Итого за прием пищи:	150	4,20	3,75	16,50	81,00		
Обед							
Салат из соленых огурцов	40	1,08	2,04	1,04	26,84	380/1	ТТК №380/1
Борщ (с мясом и сметаной)	180	1,76	5,26	7,39	87,94	12/1	ТТК № 12/1
Котлеты домашние	60	6,31	7,45	6,68	121,75	42/1	ТТК № 42/1
Овощи в молочном соусе	120	1,92	4,56	11,20	93,52	52/1	ТТК № 52/1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,30	0,22	9,26	44,22	89/1	ТТК № 89/1
Батон обогащенный	20	1,50	0,54	10,60	53,26	10/1	ТТК № 10/1
Компот из смеси сухофруктов	150	0,47	0,00	14,36	59,32	41/1	ТТК № 41/1
Итого за прием пищи:	590	14,14	20,07	60,53	486,85		
Уплотненный полдник							
Суфле из рыбы	60	6,54	4,21	4,87	88,76	87/1	ТТК № 87/1
Пюре картофельное с морковью	120	1,57	3,46	14,90	96,97	119/1	ТТК № 119/1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,30	0,22	9,26	44,22	89/1	ТТК № 89/1
Чай с сахаром	150	0,08	0,00	5,17	21,00	93/1	ТТК № 93/1
Булочка "Веснушка"	40	2,40	2,56	24,24	129,60	145/1	ТТК № 145/1
Фрукты свежие (яблоки)	95	0,38	0,38	9,31	44,65	1/8	ТТК № 1
Итого за прием пищи:	485	12,07	10,83	67,75	425,20		
Всего за день:		39,94	45,79	184,80	1287,01		

7 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ технологической карты	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша из пшена и риса молочная жидкая (Дружба)	150	3,90	5,85	18,45	142,05	37/1	ТТК № 37/1
Бутерброд с джемом	30	1,55	0,54	17,06	81,46	13/1	ТТК № 13/1
Чай с молоком	180	2,08	1,70	11,47	69,50	92/1	ТТК № 92/1
Итого за прием пищи:	360	7,53	8,09	47,52	293,01		
II Завтрак							
Ряженка м.д.ж. 2,5%	150	4,35	3,75	6,30	76,67	73/1	ТТК № 73/1
Итого за прием пищи:	150	4,35	3,75	6,30	76,67		
Обед							
Винегрет овощной	40	0,56	4,04	2,64	49,16	20/1	ТТК № 20/1
Суп с рыбными консервами	180	3,80	2,30	12,82	88,02	132/1	ТТК № 132/1
Рагу из птицы	160	8,66	7,48	15,92	180,64	124/1	ТТК № 124/1
Картофель отварной с морковью в молочном соусе	120	1,29	3,34	13,87	91,55	148/1	ТТК № 148/1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,30	0,22	9,26	44,22	89/1	ТТК № 89/1
Батон обогащенный	30	2,25	0,81	15,90	79,89	10/1	ТТК № 10/1
Сок фруктовый (яблочный)	150	0,75	0,15	15,15	69,00	113/1/3	ТТК № 113/1
Итого за прием пищи:	580	17,32	15,00	71,69	510,93		
Уплотненный полдник							
Запеканка из творога	135	9,85	11,79	22,27	240,19	25/1	ТТК № 25/1
Молоко сгущенное (для подачи к блюду)	15	1,08	1,28	8,33	49,10	26/1	ТТК № 26/1
Чай с лимоном	150/7	0,14	0,01	5,37	22,13	91/1	ТТК № 91/1
Печенье витаминизированное	20	1,40	2,60	14,60	88,00	60/1	ТТК № 60/1
Фрукты свежие (апельсины)	95	0,86	0,19	7,70	40,85	1/2	ТТК № 1
Итого за прием пищи:	422	13,33	15,87	58,27	440,27		
Всего за день:		42,23	42,71	185,18	1320,88		

8 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ технологической карты	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углевод ы, г			
Завтрак							
Каша жидкая молочная из гречневой крупы с маслом сливочным	150	3,28	6,99	22,00	165,63	31/1	ТТК № 31/1
Батон обогащенный	30	2,25	0,81	15,90	79,89	10/1	ТТК № 10/1
Чай с вареньем	170/10	0,13	0,03	6,50	26,79	90/1	ТТК № 90/1
Итого за прием пищи:	360	5,66	7,83	44,40	272,31		
II Завтрак							
Кефир м.д.ж. 2,5%	150	4,35	3,75	6,00	75,00	38/1	ТТК № 38
Итого за прием пищи:	150	4,35	3,75	6,00	75,00		
Обед							
Салат из моркови и яблок	40	0,34	2,10	3,15	32,04	120/1	ТТК №120/1
Суп-лапша домашняя (с птицей)	180	1,96	4,12	7,68	76,84	161/1	ТТК № 161/1
Котлеты, биточки (особые) (котлеты)	60	7,03	7,38	8,50	128,53	11/1/2	ТТК № 11/1
Рагу овощное (с соусом сметанным)	120	1,52	3,93	12,47	91,34	158/1	ТТК № 158/1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,30	0,22	9,26	44,22	89/1	ТТК № 89/1
Батон обогащенный	20	1,50	0,54	10,60	53,26	10/1	ТТК № 10/1
Кисель из кураги	150	0,79	0,05	20,62	86,09	98/1	ТТК № 98/1
Итого за прием пищи:	590	14,44	18,34	72,28	512,32		
Уплотненный полдник							
Котлеты "Нежные"	60	6,57	7,44	3,78	102,96	152/1	ТТК № 152/1
Пюре из свеклы	120	1,56	4,05	10,49	84,63	157/1	ТТК № 157/1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,50	0,54	10,60	53,26	89/1	ТТК № 89/1
Компот из свежих плодов (яблок)	150	0,12	0,12	7,93	33,28	40/1/1	ТТК № 40/1
Булочка молочная	40	2,64	0,64	20,00	96,32	146/1	ТТК № 146/1
Фрукты свежие (груши)	95	0,38	0,29	9,79	44,65	1/1/2	ТТК № 1/1
Итого за прием пищи:	485	12,77	13,08	62,59	415,10		
Всего за день:		36,92	43,00	185,27	1274,73		

9 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ технологической карты	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Омлет натуральный	130	8,45	9,10	2,35	142,48	122/1	ТТК № 122/1
Овощи консервированные отварные (горошек зеленый)	20	0,57	0,72	1,01	12,84	22/1/1	ТТК № 22/1
Батон обогащенный	20	1,50	0,54	10,60	53,26	10/1	ТТК № 10/1
Кофейный напиток с молоком	180	2,24	1,90	14,52	84,14	44/1	ТТК № 44/1
Итого за прием пищи:	350	12,76	12,26	28,48	292,72		
II Завтрак							
Йогурт питьевой м.д.ж. 2,5%	150	4,20	3,75	16,50	81,00	29/1	ТТК № 29/1
Итого за прием пищи:	150	4,20	3,75	16,50	81,00		
Обед							
Салат из свеклы с черносливом	40	0,63	2,07	7,86	52,61	160/1	ТТК № 160/1
Суп из овощей (с мясом и сметаной)	180	2,74	3,78	6,91	73,02	134/1/1	ТТК № 134/1/1
Котлеты или биточки рыбные запеченные (биточки)	60	6,18	2,82	5,75	73,12	110/1/1	ТТК № 110/1
Пюре картофельное	120	1,73	3,72	16,71	107,26	127/1	ТТК № 127/1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	30	1,95	0,33	13,89	66,33	89/1	ТТК № 89/1
Батон обогащенный	20	1,50	0,54	10,60	53,26	10/1	ТТК № 10/1
Сок фруктовый (абрикосовый)	150	0,75	0,00	19,05	82,50	113/1/1	ТТК № 113/1
Итого за прием пищи:	600	15,33	13,26	80,77	508,10		
Уплотненный полдник							
Тефтели из говядины в молочном соусе	60	5,66	7,46	5,48	108,69	163/1	ТТК № 163/1
Запеканка овощная	120	2,38	6,88	20,41	155,58	147/1	ТТК № 147/1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,30	0,22	9,26	44,22	89/1	ТТК № 89/1
Чай с сахаром	180	0,10	0,00	6,20	25,20	93/1	ТТК № 93/1
Булочка "Творожная"	40	3,20	2,40	17,79	105,57	96/1	ТТК № 96/1
Итого за прием пищи:	420	12,64	16,96	59,14	439,26		
Всего за день:		44,93	46,23	184,89	1321,08		

10 день

Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	№ технологической карты	Сборник рецептур
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г			
Завтрак							
Каша жидкая молочная пшеничная с маслом сливочным	150	3,14	5,47	19,00	141,27	35/1	ТТК № 35/1
Бутерброд с джемом	30	1,55	0,54	17,06	81,46	13/1	ТТК № 13/1
Чай с молоком	180	2,08	1,70	11,47	69,50	92/1	ТТК № 92/1
Итого за прием пищи:	360	6,77	7,71	48,07	292,23		
II Завтрак							
Ряженка м.д.ж. 2,5%	150	4,35	3,75	6,30	76,67	73/1	ТТК № 73/1
Итого за прием пищи:	150	4,35	3,75	6,30	76,67		
Обед							
Салат из белокочанной капусты	40	0,53	2,07	3,47	34,33	178/2	ТТК №178/1
Рассольник Ленинградский (с мясом и сметаной)	180	1,77	5,07	11,13	95,23	70/1	ТТК № 70/1
Пудинг из печени с морковью	60	5,64	7,08	5,40	107,88	67/1	ТТК № 67/1
Макаронные изделия отварные	110	2,29	3,31	20,93	116,07	45/1	ТТК № 45/1
Соус молочный	20	0,40	1,24	1,32	18,00	79/1	ТТК № 79/1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,30	0,22	9,26	44,22	89/1	ТТК № 89/1
Батон обогащенный	20	1,50	0,54	10,60	53,26	10/1	ТТК № 10/1
Компот из свежих плодов (груш)	150	0,12	0,09	8,08	33,61	40/1/2	ТТК № 40/1
Итого за прием пищи:	600	13,55	19,92	70,19	502,60		
Уплотненный полдник							
Голубцы ленивые	170	7,67	12,82	15,95	218,31	378/1	ТТК № 378/1
Хлеб ржано-пшеничный обогащенный	20	1,30	0,22	9,26	44,22	89/1	ТТК № 89/1
Сок фруктовый (персиковый)	150	0,45	0,00	24,75	102,00	113/1/2	ТТК № 113/1
Фрукты свежие (яблоки)	95	0,38	0,38	9,31	44,65	1/1/4	ТТК № 1/1
Итого за прием пищи:	435	9,8	13,42	59,27	409,18		
Всего за день:		34,47	44,50	183,83	1280,68		
Всего за 10 дней:		395,72	439,77	1834,78	12890,87		

Реестр Технико-технологических карт, разработанных АО "ФИРМА ФЛОРИДАН"

Технико-технологические карты разработаны на основе:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Семидневные меню для основных вариантов стандартных диет оптимизированного состава, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях здравоохранения и учреждениях(отделениях)социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов: практ.руководство (нормативный документ)/Сост. Б.С.Каганов, А.С.Шарафетдинов, Э.Н.Преображенская и др.- Москва . 2010. - 496с.

Сборник методических рекомендаций по использованию рецептур блюд повышенной пищевой и биологической ценности при организации питания отдельных социально-значимых категорий граждан в учреждениях Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2012, 160 с.

Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.: ДеЛи плюс, 2016.-640с.

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/Под ред.М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи плюс,2017.-544 с.

Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий/сост. А.Я. Перевалов, Н.В. Тапешкина,- Изд-е 4-е доп, и испр. - Пермь, 2021. - 410 с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. ФГАУ НЦЗД МИНЗДРАВА РОССИИ, ФГБУН ФИЦ Питания, биотехнологии и безопасности пищи, Отраслевой союз развития социального питания, НП СРО «АПСПОЗ» — М.: Издатель Научный центр здоровья детей, 2022. — 698 с.

Сборник технических нормативов- Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под редакцией В.А. Тутельяна и Д.Б. Никитюка-М.: ТД ДеЛи, 2022. - 245с.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обеспечения питанием воспитанников и обучающихся государственных образовательных организаций Санкт- Петербурга Электрон. текстовые дан. (21,1 Мб). - СПб.: Издательский центр «Интермедия», 2024

Допускаются отклонения в случае сбоев поставки в наименованиях по фруктам и напиткам, сезонные замены овощей и фруктов.