

Утверждаю
Заведующий
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
центр развития ребенка - детский сад № 6
муниципального образования Щербиновский
район станица Старощербиновская
_____ С.А. Сюсюкало
«___» _____ 20__ г.

**Примерное десятидневное меню
для детей, посещающих муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение центр развития ребенка -
детский сад № 6 муниципального образования Щербиновский район
станция Старощербиновская**

Разработано на основе

- санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПИН 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного
питания населения»
- Сборника технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных
изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П.
Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2014. – 584 с.
- Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий
общественного питания при общеобразовательных школах, 2004 год
- Сборника технических 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, 2004г.
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных
изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских
домов и детских оздоровительных учреждений, части 1 и 2, Пермь 2001 г.

2022 год

Утверждаю
Заведующий
МБДОУ ЦРР детский сад №6 МОЩР
ст. Старошербиновская
_____ С.А. Сюсюкало

Примерное 10-дневное меню для детей от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет

Название блюд	Объем порций (г) нетто		Название блюд	Объем порций (г) нетто	
ДЕНЬ 1	возраст		ДЕНЬ 2	возраст	
	1.5—3	3—7		1.5—3	3—7
Завтрак			Завтрак		
Суп молочный с крупой	150	200	Вареники ленивые	90	100
Кофейный напиток б/м	170	180	Сгущенное молоко	30	30
Хлеб пшеничный	25	30	Какао с молоком	180	200
Масло порциями	5	5	Фрукты	50	85
ИТОГО	350	415	ИТОГО	350	415
2-й Завтрак			2-й Завтрак		
Напиток кисломолочный	100	100	Напиток кисломолочный	100	100
Обед			Обед		
Борщ с картофелем и капустой (со сметаной)	150	180	Суп с яйцом и гренками	150	180
Биточки рубленые	60	70	Котлеты рыбные любительские	60	80
Икра овощная (свекольная)	110	130	Пюре картофельное	110	130
Кисель	150	180	Овощи по сезону (свекла тушеная/кваш. капуста)	30	50
Хлеб пшеничный	20	30	Сок	185	185
Хлеб ржано-пшеничный	30	38	Гренки пшеничного хлеба	20	30
			Хлеб ржано-пшеничный	30	38
ИТОГО	520	628	ИТОГО	585	693
Полдник			Полдник		
Омлет с сыром	80	80	Чай с сахаром	150	200
Чай с сахаром	150	185	Пирожок печенный с картофелем	50	50
Фрукты свежие	70	100			
ИТОГО	300	365	ИТОГО	200	250

Название блюд	Объем порций (г)		Название блюд	Объем порций (г)	
ДЕНЬ 3	возраст		ДЕНЬ 4	возраст	
	1.5—3	3—7		1.5—3	3—7
Завтрак			Завтрак		
Картофель отварной	100	120	Суп молочный с крупой	150	200
Омлет натуральный	50	50	Чай с сахаром	180	180
Икра кабачковая	20	25	Хлеб пшеничный	25	30
Кофейный напиток б/м	150	180	Масло порциями	5	5
Хлеб пшеничный	25	30			
Масло порциями	5	5			
ИТОГО	350	410	ИТОГО	360	415
2-й Завтрак			2-й Завтрак		
Напиток кисломолочный	100	100	Напиток кисломолочный	100	100
Обед			Обед		
Борщ с картофелем и капустой	150	180	Суп картофельный с клецками	150	180
Гуляш из отварного мяса	100	130	Запеканка из печени с рисом	150	180
Макаронные изделия отварные	110	130	Соус сметанный	15	30
Овощи по сезону	30	50	Овощи по сезону	30	50
Компот из свежих фруктов	150	180	Компот из сушеных фруктов	150	180
Хлеб пшеничный	20	30	Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	38	Хлеб ржано-пшеничный	30	38
ИТОГО	550	688	ИТОГО	545	688
Полдник			Полдник		
Каша вязкая с изюмом	150	200	Пудинг из творога	100	120
Чай с сахаром	140	180	Повидло	15	20
			Чай с сахаром	150	180
ИТОГО	290	380	ИТОГО	245	320

Название блюд	Объем порций (г)		Название блюд	Объем порций (г)	
ДЕНЬ 5	возраст		ДЕНЬ 6	возраст	
	1.5—3	3—7		1.5—3	3—7
Завтрак			Завтрак		
Каша вязкая молочная (рисовая)	150	200	Каша вязкая манная	150	200
Кофейный напиток б/м	160	180	Чай с сахаром	160	180
Хлеб пшеничный	25	30	Хлеб пшеничный	25	30
Масло порциями	5	5	Масло порциями	5	5
Сыр	8	12	Сыр	8	11
ИТОГО	348	427	ИТОГО	348	426
2-й Завтрак			2-й Завтрак		
Напиток кисломолочный	100	100	Напиток кисломолочный	100	100
Обед			Обед		
Суп картофельный с бобовыми	150	180	Борщ с картофелем и капустой	150	180
Котлеты рубленые из птицы	60	70	Жаркое по-домашнему	160	200
Пюре картофельное с морковью	110	130	Овощи по сезону	30	50
Овощи по сезону	30	40	Кисель	150	180
Компот из сушеных фруктов	150	180	Хлеб пшеничный	20	30
Гренки из пшеничного хлеба	20	30	Хлеб ржано-пшеничный	30	38
Хлеб ржано-пшеничный	30	38			
ИТОГО	550	668	ИТОГО	540	678
Полдник			Полдник		
Кондитерские изделия	30	55	Омлет натуральный	50	50
Сок	185	185	Кофейный напиток с молоком	150	180
Фрукты свежие	100	100	Фрукты свежие	70	70
ИТОГО	315	340	ИТОГО	270	300

Название блюд	Объем порций (г)		Название блюд	Объем порций (г)	
ДЕНЬ 7	возраст		ДЕНЬ 8	Возраст	
	1.5—3	3—7		1.5—3	3—7
Завтрак			Завтрак		
Сырники из творога	75	100	Макаронные изделия отварные с маслом	60	120
Соус сметанный сладкий	40	50	Омлет натуральный	50	50
Какао с молоком	180	200	Икра кабачковая	25	25
Фрукты свежие	70	70	Кофейный напиток с молоком	160	180
			Хлеб пшеничный	25	30
			Масло порциями	5	5
ИТОГО	365	420	ИТОГО	350	410
2-й Завтрак			2-й Завтрак		
Сок	100	100	Сок	100	100
Обед			Обед		
Суп картофельный с крупой	150	180	Борщ с фасолью и картофелем (со сметаной)	150	190
Рыба запеченная в омлете	60	80	Пудинг из говядины	60	70
Икра овощная (свекольная)	110	130	Каша рассыпчатая гречневая	110	130
Компот из сушеных фруктов	150	180	Соус томатный с овощами	20	30
Хлеб пшеничный	20	30	Овощи по сезону	20	30
Хлеб ржано-пшеничный	30	38	Компот из сушеных фруктов	150	180
			Хлеб пшеничный	20	30
			Хлеб ржано-пшеничный	30	38
ИТОГО	520	638	ИТОГО	560	698
Полдник			Полдник		
Напиток кисломолочный	160	200	Напиток кисломолочный	160	200
Хлеб пшеничный	25	30	Коржик молочный	75	75
Повидло	15	20			
ИТОГО	200	250	ИТОГО	235	275

Название блюд	Объем порций (г)		Название блюд	Объем порций (г)	
ДЕНЬ 9	возраст		ДЕНЬ 10	Возраст	
	1.5—3	3—7		1.5—3	3—7
Завтрак			Завтрак		
Суп молочный с крупой	150	200	Суп молочный с крупой	150	180
Чай с сахаром	170	180	Чай с сахаром	170	180
Хлеб пшеничный	25	30	Хлеб пшеничный	25	30
Масло порциями	5	5	Масло порциями	5	5
			Сыр порциями	8	12
ИТОГО	350	415	ИТОГО	358	407
2-й Завтрак			2-й Завтрак		
Фрукты свежие	100	100	Фрукты свежие	100	100
Обед			Обед		
Суп картофельный с рыбными консервами	150	180	Суп лапша по домашнему	150	180
Запеканка картофельная с печеню	160	180	Плов из птицы	160	200
Соус томатный	20	30	Овощи по сезону	30	50
Овощи по сезону	20	50	Сок	150	175
Компот из сушеных фруктов	150	180	Хлеб пшеничный	20	30
Хлеб пшеничный	20	30	Хлеб ржано-пшеничный	30	38
Хлеб ржано-пшеничный	30	38			
ИТОГО	550	688	ИТОГО	540	673
Полдник			Полдник		
Напиток кисломолочный	170	200	Напиток кисломолочный	180	200
Булочка «Дорожная»	50	50	Кондитерские изделия	30	55
ИТОГО	220	250	ИТОГО	210	255

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка - детский сад № 6 муниципального образования Щербиновский район
станция Старощербиновская

ПРИМЕРНОЕ
ДЕСЯТИДНЕВНОЕ
МЕНЮ

для детей 3-7 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блю да	Пищевые вещества (г)			Энергет ическая ценнос ть (ккал)	№ рецепт уры
			Б	Ж	У		
День 1 (понедельник)							
Завтрак	Суп молочный с крупой (геркулес)	200	5,92	5,93	17,92	148,80	№ 94
	Кофейный напиток б/м	180	0,36	0,00	2,70	12,96	б/н
	Хлеб пшеничный	30	3,30	0,36	21,00	90,00	б/н
	Масло порциями	5	0,04	3,63	0,07	33,00	№ 6
Итого		415	9,62	9,92	41,69	284,76	
Второй завтрак	Кисломолочный напиток	100	2,90	2,50	4,00	50,00	№ 401
Обед	Борщ с картофелем и капустой (со сметаной)	180	1,48	4,60	12,16	89,20	№ 57
	Биточки рубленые	70	10,88	8,09	40,99	230,13	№ 282
	Икра овощная (свекольная/морковная)	130	1,90	6,14	10,79	95,33	№ 54
	Кисель	180	0,09	0	27,84	90,62	б/н
	Хлеб пшеничный	30	3,30	0,36	21,00	90,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	38	2,51	0,46	12,69	65,87	б/н
Итого		628	20,16	19,65	125,47	661,15	
Полдник	Омлет с сыром	80	9,10	10,80	3,40	184,00	№ 216
	Чай с сахаром	185	0,05	0,02	9,00	30,24	№ 392
	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	10,80	44,00	№ 368
Итого		365	9,55	11,22	23,20	296,00	
Итого день		1 508	42,23	43,29	194,36	1 291,91	

Утверждаю
Заведующий
МБДОУ ЦРР детский сад №6 МОЩР
ст. Старощербиновская
_____ С.А. Сюсюкало

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блю д а	Пищевые вещества (г)			Энерге тическа я ценнос ть (ккал)	№ рецепт уры
			Б	Ж	У		
День 2 (вторник)							
Завтрак	Вареники ленивые	100	10,11	12,50	24,55	309,60	№ 229
	Сгущённое молоко	30	0,36	1,25	1,47	18,53	б/н
	Какао с молоком	200	3,67	3,54	19,58	128,89	№ 397
	Фрукты свежие	85	0,40	0,40	10,80	44,00	№ 368
Итого		415	14,54	17,69	56,4	501,02	
Второй завтрак	Кисломолочный напиток	100	2,90	2,50	4,00	50,00	№ 401
Обед	Суп картофельный с яйцом и гренками	180	1,68	4,87	12,05	91,95	№ 80
	Котлеты рыбные любительские	80	8,31	10,41	5,29	122,00	№ 256
	Пюре картофельное	130	5,34	1,04	22,10	117,00	№ 161
	Овощи по сезону	50	0,80	0,05	2,60	13,50	б/н
	Сок	185	0,75	0,15	19,15	69,00	№ 399
	Гренки из пшеничного хлеба	30	3,30	0,36	21,00	90,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	38	2,51	0,46	12,69	65,87	б/н
Итого		693	22,69	17,34	94,88	569,32	
Полдник	Чай с сахаром	200	0,06	0,02	10,00	33,60	№ 392
	Пирожок печеный с картофелем	50	1,49	1,81	20,29	110,00	№ 454
Итого		250	1,55	1,83	30,29	143,60	
Итого день		1 458	41,68	38,36	185,57	1 263,94	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюд а	Пищевые вещества (г)			Энерге тически я ценнос ть (ккал)	№ рецепт уры
			Б	Ж	У		
День 3 (среда)							
Завтрак	Картофель отварной	120	2,36	3,23	15,64	123,03	№ 125
	Омлет натуральный	50	3,00	6,29	3,58	99,69	№ 215
	Икра кабачковая	25	0,26	0,03	2,00	7,25	б/н
	Кофейный напиток б/м	180	0,36	0,00	2,70	12,96	б/н
	Хлеб пшеничный	30	3,30	0,36	21,00	90,00	б/н
	Масло порциями	5	0,04	3,63	0,07	33,00	№ 6
Итого		410	9,32	13,54	45,99	365,93	
Второй завтрак	Кисломолочный напиток	100	2,90	2,50	4,00	50,00	№ 401
Обед	Борщ с картофелем и капустой (со сметаной)	180	1,48	4,60	12,16	89,20	№ 57
	Гуляш из отварного мяса	130	8,32	10,15	5,62	135,00	№ 277
	Макаронные изделия отварные	130	2,59	3,25	27,30	130,78	№ 205
	Овощи по сезону (горошек)	50	1,94	1,13	5,06	35,00	б/н
	Компот из свежих фруктов	180	0,40	0,03	26,99	91,80	№ 376
	Хлеб пшеничный	30	3,30	0,36	21,00	90,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	38	2,51	0,46	12,69	65,87	б/н
Итого		738	20,54	19,98	110,82	637,65	
Полдник	Каша вязкая с изюмом	200	2,88	2,84	20,75	127,20	№ 176
	Чай с сахаром	180	3,67	3,54	19,58	128,89	№ 397
Итого		380	7,52	8,64	46,96	313,84	
Итого день		1 628	40,28	44,66	206,77	1 367,42	

Утверждаю
Заведующий
МБДОУ ЦРР детский сад №6 МОЩР
ст. Старощербиновская
_____ С.А. Сюсюкало

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецепту ры
			Б	Ж	У		
День 4 (четверг)							
Завтрак	Суп молочный с крупой	200	5,56	5,16	16,35	142,20	№ 94
	Чай с сахаром	180	0,05	0,02	9,00	30,24	№ 392
	Хлеб пшеничный	30	3,30	0,36	21,00	90,00	б/н
	Масло порциями	5	0,04	3,63	0,07	33,00	№ 6
Итого		415	8,95	9,17	46,42	295,44	
Второй завтрак	Кисломолочный напиток	100	2,90	2,50	4,00	50,00	№ 401
Обед	Суп картофельный с клецками	180	1,51	3,42	8,74	62,82	№ 85
	Запеканка из печени с рисом	180	19,5	8,5	16,7	240,2	№294
	Соус сметанный	30	1,08	5,26	2,85	71,69	№354
	Овощи по сезону	50	1,94	1,13	5,06	35,00	б/н
	Компот из сушеных фруктов	180	0,40	0,03	26,99	91,80	№ 376
	Хлеб пшеничный	30	3,30	0,36	21,00	90,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	38	2,51	0,46	12,69	65,87	б/н
Итого		688	30,24	19,16	94,03	657,38	
Полдник	Чай с сахаром	180	0,05	0,02	9,00	30,24	№ 392
	Пудинг из творога	120	7,48	13,12	35,58	267,69	№ 451
	Повидло	20	0,13	0,00	20,09	73,60	б/н
Итого		320	7,66	13,14	64,67	371,53	
Итого день		1523	49,75	43,97	209,12	1 374,35	

Утверждаю
Заведующий
МБДОУ ЦРР детский сад №6 МОЩР
ст. Старощербиновская
_____ С.А. Сюсюкало

Прием пищи	Наименование блюда	Выхо д блюд а	Пищевые вещества (г)			Энергет ическая ценност ь (ккал)	№ рецептур ы
			Б	Ж	У		
День 5 (пятница)							
Завтрак	Каша вязкая молочная (рисовая)	200	3,05	0,44	30,59	164,00	№ 168
	Кофейный напиток б/м	180	0,36	0,00	2,70	12,96	б/н
	Хлеб пшеничный	30	3,30	0,36	21,00	90,00	б/н
	Масло порциями	5	0,04	3,63	0,07	33,00	№ 6
	Сыр порциями	12	2,54	4,25	0	40,56	№ 7
Итого		427	9,29	8,68	54,36	340,52	
Второй завтрак	Кисломолочный напиток	100	2,90	2,50	4,00	50,00	№ 401
Обед	Суп картофельный с бобовыми	180	1,68	5,85	10,62	115,94	№ 81
	Котлеты рубленые из птицы или кролика	70	12,63	14,68	11,98	207,25	№ 305
	Пюре картофельное с морковью	130	2,48	6,01	12,62	118,42	№ 322
	Овощи по сезону	40	0,26	0,02	3,71	9,25	б/н
	Компот из сушеных фруктов	180	0,40	0,03	26,99	91,80	№ 376
	Гренки из пшеничного хлеба	20	2,20	0,24	14,00	60,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	38	2,51	0,46	12,69	65,87	б/н
Итого		668	22,16	27,29	90,61	668,53	
Полдник	Сок	185	0,75	0,15	19,15	69,00	№ 399
	Кондитерское изделие	55	3,85	6,32	50,81	234,05	б/н
	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	7,56	44,00	№ 368
Итого		340	5,00	6,87	77,52	347,05	
Итого день		1 535	39,35	45,34	226,49	1 406,61	

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блю да	Пищевые вещества (г)			Энергет ическая ценнос ть (ккал)	№ рецепт уры
			Б	Ж	У		
День 6 (понедельник)							
Завтрак	Каша вязкая манная	200	3,53	5,28	30,59	200,00	№ 168
	Чай с сахаром	180	0,05	0,02	9,00	30,24	№ 392
	Хлеб пшеничный	30	3,30	0,36	21,00	90,00	б/н
	Масло порциями	5	0,04	3,63	0,07	33,00	№ 6
	Сыр порциями	11	2,54	4,25	0	40,56	№ 7
Итого		426	9,46	13,54	60,66	393,80	
Второй завтрак	Кисломолочный напиток	100	2,90	2,50	4,00	50,00	№ 401
Обед	Борщ с картофелем и капустой	180	1,87	4,60	15,06	97,00	№ 57
	Жаркое по-домашнему	200	15,53	9,12	25,96	220,83	№ 276
	Овощи по сезону (капуста квашен/овощи свежие)	50	0,80	0,05	2,60	13,50	б/н
	Кисель	180	0,09	0	27,84	90,62	б/н
	Хлеб пшеничный	30	3,30	0,36	21,00	90,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	38	2,51	0,46	12,69	65,87	б/н
Итого		678	23,57	15,13	108,21	577,82	
Полдник	Омлет натуральный	50	4,72	10,91	7,24	143,33	№ 222
	Фрукты свежие	70	0,28	0,28	7,56	30,10	№ 368
	Кофейный напиток с молоком	180	1,76	3,09	11,85	93,69	№ 395
Итого		300	6,76	14,28	26,65	267,12	
Итого день		1 504	42,69	45,45	199,52	1 288,74	

Утверждаю
Заведующий
МБДОУ ЦРР детский сад №6 МОЩР
ст. Старощербиновская
_____ С.А. Сюсюкало

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюд а	Пищевые вещества (г)			Энерге тически я ценнос ть (ккал)	№ рецепт уры
			Б	Ж	У		
День 7 (вторник)							
Завтрак	Сырники из творога	100	16,69	15,67	15,40	284,00	№ 231
	Соус сметанный (сладкий)	50	0,70	2,50	2,93	37,05	№ 354
	Какао с молоком	200	4,07	3,93	21,76	143,21	№ 397
	Фрукты свежие	70	0,28	0,28	7,56	30,10	№ 368
Итого		420	21,74	22,38	47,65	494,36	
Второй завтрак	Сок	100	0,50	0,10	11,10	50,00	№ 399
Обед	Суп картофельный с крупой	180	1,45	5,10	15,20	100,10	№ 80
	Рыба, запеченная в омлете	80	8,70	6,93	3,67	114,00	№ 249
	Икра овощная (свекольная)	130	1,90	6,14	10,79	95,33	№ 54
	Компот из свежих фруктов	180	0,40	0,03	26,99	91,80	№ 376
	Хлеб пшеничный	30	3,30	0,36	21,00	90,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	38	2,51	0,46	12,69	65,87	б/н
Итого		638	18,26	19,02	90,34	557,10	
Полдник	Кисломолочный напиток	200	5,44	5,69	7,50	93,75	№ 401
	Хлеб пшеничный	30	3,30	0,36	21,00	90,00	б/н
	Повидло	20	0,13	0,00	20,09	73,60	б/н
Итого		250	8,87	6,05	48,59	257,35	
Итого день		1 408	46,37	47,55	197,68	1 358,81	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергет ическая ценност ь (ккал)	№ рецепту ры
			Б	Ж	У		
День 8 (среда)							
Завтрак	Макаронные изделия отварные с маслом	120	2,39	3,00	28,00	120,78	№ 205
	Омлет натуральный	50	3,00	6,29	3,58	99,69	№ 215
	Икра кабачковая	25	0,26	0,03	2,00	7,25	б/н
	Кофейный напиток с молоком	180	1,90	2,72	12,59	88,92	№ 395
	Хлеб пшеничный	30	3,30	0,36	21,00	90,00	б/н
	Масло порциями	5	0,04	3,63	0,07	33,00	№ 6
Итого		410	10,89	16,03	67,24	439,64	
Второй завтрак	Сок	100	0,50	0,10	10,10	50,00	№ 399
Обед	Борщ с фасолью и Картофелем и со сметаной	190	2,55	4,67	12,60	105,14	№ 63
	Пудинг из говядины	70	10,86	5,66	1,00	140,67	№ 290
	Каша рассыпчатая гречневая	130	3,22	4,30	15,70	100,00	№ 165
	Соус томатный с овощами	30	0,36	1,26	2,42	22,35	№ 348
	Овощи по сезону	30	1,20	1,95	4,32	53,70	№ 54
	Компот из сушеных фруктов	180	0,40	0,03	26,99	91,80	№ 376
	Хлеб пшеничный	30	3,30	0,36	21,00	90,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	38	2,51	0,46	12,69	65,87	б/н
Итого		698	21,33	18,99	96,72	669,53	
Полдник	Кисломолочный напиток	200	5,44	5,69	7,50	93,75	№ 401
	Коржик молочный	75	5,10	9,15	21,51	158,80	№ 496
Итого		275	10,54	14,84	29,01	252,55	
Итого день		1 483	42,39	49,51	202,19	1 411,87	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюд а	Пищевые вещества (г)			Энерге тическа я ценнос ть (ккал)	№ рецепт уры
			Б	Ж	У		
День 9 (четверг)							
Завтрак	Суп молочный с крупой	200	5,57	5,16	16,35	142,20	№ 94
	Чай с сахаром	180	0,05	0,02	9,00	30,24	№ 392
	Хлеб пшеничный	30	3,30	0,36	21,00	90,00	б/н
	Масло порциями	5	0,04	3,63	0,07	33,00	№ 6
Итого		415	8,95	9,17	46,42	295,44	
Второй завтрак	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	10,80	44,00	№ 368
Обед	Суп картофельный с рыбными консервами	180	6,19	8,06	10,32	150,42	№ 87
	Запеканка картофельная с печенью	180	9,56	7,89	30,46	223,75	№ 291
	Соус томатный	30	0,36	1,26	2,42	22,35	№ 348
	Овощи по сезону (горошек)	50	1,94	1,13	5,06	35,00	б/н
	Компот из сушеных фруктов	180	0,40	0,03	26,99	91,80	№ 372
	Хлеб пшеничный	30	3,30	0,36	21,00	90,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	38	2,51	0,46	12,69	65,87	б/н
Итого		688	24,26	19,19	108,94	679,19	
Полдник	Булочка «Дорожная»	50	3,39	9,98	30,07	200,00	№ 470
	Кисломолочный напиток	200	5,44	5,69	7,50	93,75	№ 401
Итого		250	8,83	15,67	37,57	293,75	
Итого день		1 453	42,44	44,43	203,73	1 312,38	

Утверждаю
Заведующий
МБДОУ ЦРР детский сад №6 МОЩР
ст. Старошербиновская
_____ С.А. Сюсюкало

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энерге- тически ценнос- ть (ккал)	№ рецепту- ры
			Б	Ж	У		
День 10 (пятница)							
Завтрак	Суп молочный с крупой (гречневый)	180	5,38	4,93	15,37	127,44	№ 94
	Чай с сахаром	180	0,05	0,02	9,00	30,24	№ 392
	Хлеб пшеничный	30	3,30	0,36	21,00	90,00	б/н
	Масло порциями	5	0,04	3,63	0,07	33,00	№ 6
	Сыр порциями	12	2,54	4,25	0	40,56	№ 7
Итого		407	11,31	13,19	45,44	321,24	
Второй завтрак	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	10,80	44,00	№ 368
Обед	Суп лапша по домашнему	180	2,33	5,65	15,35	115,35	№ 86
	Плов из птицы	200	14,65	15,37	35,93	353,19	№ 304
	Овощи по сезону (икра каб.)	50	0,26	0,02	3,71	9,25	б/н
	Сок	175	0,75	0,15	19,15	69,00	№ 399
	Хлеб пшеничный	30	3,30	0,36	21,00	90,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	38	2,51	0,46	12,69	65,87	б/н
Итого		673	23,80	22,01	107,83	703,16	
Полдник	Кисломолочный напиток	200	5,44	5,69	7,50	93,75	№ 401
	Кондитерское изделие	55	3,85	6,32	50,81	234,05	б/н
Итого		255	9,29	12,01	58,31	327,80	
Итого день		1 435	44,80	47,61	222,38	1 396,20	
Среднее значение за период		1 493,50	42,42	45,38	205,42	1 341,42	

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка - детский сад № 6 муниципального образования Щербиновский район
станция Старощербиновская

ПРИМЕРНОЕ
ДЕСЯТИДНЕВНОЕ
МЕНЮ

для детей 1-3 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блю да	Пищевые вещества (г)			Энергет ическая ценнос ть (ккал)	№ рецепт уры
			Б	Ж	У		
День 1 (понедельник)							
Завтрак	Суп молочный с крупой (геркулес)	150	3,44	4,45	13,44	111,60	№ 94
	Кофейный напиток б/м	170	0,34	0,00	2,55	12,24	б/н
	Хлеб пшеничный	25	2,30	0,30	14,30	70,00	б/н
	Масло порциями	5	0,04	3,63	0,07	33,00	№ 6
Итого		350	6,12	8,38	30,36	226,84	
Второй завтрак	Кисломолочный напиток	100	2,90	2,50	4,00	50,00	№ 401
Обед	Борщ с картофелем и капустой (со сметаной)	150	1,23	4,00	10,47	97,00	№ 57
	Биточки рубленные	60	7,33	6,93	35,13	147,25	№ 282
	Икра овощная (свекольная)	110	1,50	2,90	6,44	66,85	№ 54
	Кисель	150	0,07	0	16,99	67,00	б/н
	Хлеб пшеничный	20	2,20	0,24	14,00	60,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,00	б/н
Итого		520	14,31	14,43	93,05	490,10	
Полдник	Омлет с сыром	80	9,10	10,80	3,40	184,00	№ 216
	Чай с сахаром	150	0,05	0,02	7,00	28,24	№ 392
	Фрукты свежие	70	0,28	0,28	7,56	30,10	№ 368
Итого		300	9,43	11,10	17,96	242,34	
Итого день		1 270	32,76	36,41	145,37	1 009,28	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюд а	Пищевые вещества (г)			Энерге тически еская ценнос ть (ккал)	№ рецепт уры
			Б	Ж	У		
День2 (вторник)							
Завтрак	Вареники ленивые	90	6,41	9,17	15,00	227,04	№ 229
	Сгущённое молоко	30	0,36	1,25	1,47	18,53	б/н
	Какао с молоком	180	3,67	3,54	19,58	128,89	№ 397
	Фрукты свежие	50	0,28	0,28	7,56	30,10	№ 368
Итого		350	10,72	17,89	50,42	477,46	
Второй завтрак	Кисломолочный напиток	100	2,90	2,50	4,00	50,00	№ 401
Обед	Суп картофельный с яйцом и гренками	150	1,40	4,06	8,04	66,63	№ 80
	Котлеты рыбные любительские	60	5,23	7,81	3,97	91,50	№ 256
	Пюре картофельное	110	2,25	4,37	13,29	100,65	№ 321
	Овощи по сезону (свекла тушеная)	30	0,48	0,03	1,56	8,10	б/н
	Сок	185	0,75	0,15	19,15	69,00	№ 399
	Гренки из пшеничного хлеба	20	2,20	0,24	14,00	60,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,00	б/н
Итого		585	15,35	14,09	77,54	436,83	
Полдник	Чай с сахаром	150	0,05	0,02	7,00	28,24	№ 392
	Пирожок печеный с картофелем	50	1,49	1,81	20,29	110,00	№ 454
Итого		200	1,54	1,83	27,29	138,24	
Итого день		1 235	32,57	36,31	159,25	1 102,53	

Утверждаю
Заведующий
МБДОУ ЦРР детский сад № 6 МОЩР
ст. Старощербиновская
_____ С.А. Сюсюкало

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюд а	Пищевые вещества (г)			Энерге тически я ценнос ть (ккал)	№ рецепт уры
			Б	Ж	У		
День 3 (среда)							
Завтрак	Картофель отварной	100	1,97	2,69	15,53	102,53	№ 125
	Омлет натуральный	50	3,00	6,29	3,58	99,69	№ 215
	Икра кабачковая	20	0,13	0,01	1,85	4,63	б/н
	Кофейный напиток б/м	150	0,30	0,00	2,25	10,80	б/н
	Хлеб пшеничный	25	2,30	0,30	14,30	70,00	б/н
	Масло порциями	5	0,04	3,63	0,07	33,00	№ 6
Итого		350	7,74	12,92	37,58	320,65	
Второйз автрак	Кисломолочный напиток	100	2,90	2,50	4,00	50,00	№ 401
Обед	Борщ с картофелем и капустой (со сметаной)	150	1,23	4,00	10,47	97,00	№ 57
	Гуляш из отварного мяса	100	4,24	5,61	4,22	101,25	№ 277
	Макаронные изделия отварные	110	2,20	3,00	19,34	121,30	№ 205
	Овощи по сезону (горошек)	30	0,93	0,06	1,95	18,00	б/н
	Компот из свежих фруктов	150	0,10	0,01	13,93	56,93	№ 372
	Хлеб пшеничный	20	2,20	0,24	14,00	60,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,00	б/н
Итого		550	12,88	13,28	73,93	506,48	
Полдник	Каша вязкая с изюмом	150	2,47	2,42	18,64	109,03	№ 176
	Чай с сахаром	140	3,27	3,40	17,94	104,13	№ 397
Итого		290	5,74	5,82	36,58	213,16	
Итого день		1 290	29,26	34,52	152,09	1 090,29	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергет ическая ценност ь (ккал)	№ рецепту ры
			Б	Ж	У		
День 4 (четверг)							
Завтрак	Суп молочный с крупой	150	4,17	3,87	12,26	106,65	№ 94
	Чай с сахаром	180	0,05	0,02	9,00	30,24	№ 392
	Хлеб пшеничный	25	2,30	0,30	14,30	70,00	б/н
	Масло порциями	5	0,04	3,63	0,07	33,00	№ 6
Итого		360	6,56	7,82	35,63	239,89	
Второй завтрак	Кисломолочный напиток	100	2,90	2,50	4,00	50,00	№ 401
Обед	Суп картофельный с клецками	150	1,26	2,85	7,28	52,35	№ 85
	Запеканка из печени с рисом	150	5,96	5,26	3,14	69,72	№ 294
	Соус сметанный	15	2,25	4,37	13,29	100,65	№ 354
	Овощи по сезону (горошек)	30	0,93	0,06	1,95	18,00	б/н
	Компот из сушеных фруктов	150	0,31	0,02	21,44	79,10	№ 376
	Хлеб пшеничный	20	2,20	0,24	14,00	60,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,00	б/н
Итого		545	14,89	13,16	71,12	431,82	
Полдник	Чай с сахаром	150	0,05	0,02	7,00	28,24	№ 392
	Пудинг из творога с яблоками	100	5,98	10,50	23,46	210,15	№ 451
	Повидло	15	0,10	0,00	14,32	55,20	б/н
Итого		245	6,13	10,52	44,78	293,59	
Итого день		1 250	30,48	34,00	155,53	1 015,30	

Утверждаю
Заведующий
МБДОУ ЦРР детский сад №6 МОЩР
ст. Старощербиновская
_____ С.А. Сюсюкало

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецептур ы
			Б	Ж	У		
День 5 (пятница)							
Завтрак	Каша вязкая молочная (рисовая)	150	2,29	0,33	19,69	123,00	№ 168
	Кофейный напиток б/м	160	0,32	0,00	2,40	11,52	б/н
	Хлеб пшеничный	25	2,30	0,30	14,30	70,00	б/н
	Масло порциями	5	0,04	3,63	0,07	33,00	№ 6
	Сыр порциями	8	1,15	2,36	0	28,80	№ 7
Итого		348	6,10	6,62	36,46	266,32	
Второй завтрак	Кисломолочный напиток	100	2,90	2,50	4,00	50,00	№ 401
Обед	Суп картофельный с бобовыми	150	1,40	4,88	6,85	96,62	№ 81
	Котлеты рубленые из птицы или кролика	60	10,83	12,58	9,27	160,64	№ 305
	Пюре картофельное с морковью	110	2,10	5,09	7,68	100,20	№ 322
	Овощи по сезону	30	0,19	0,02	2,78	6,94	б/н
	Компот из сушеных фруктов	150	0,31	0,02	21,44	79,10	№ 376
	Гренки из пшеничного хлеба	20	2,20	0,24	14,00	60,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,00	б/н
Итого		550	19,01	23,19	72,04	555,50	
Полдник	Сок	185	0,75	0,15	19,15	69,00	№ 399
	Кондитерское изделие	30	2,10	2,74	20,08	116,79	б/н
	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	10,80	44,00	№ 368
Итого		315	3,25	3,29	50,03	229,79	
Итого день		1 313	31,26	35,60	162,53	1 101,61	

Утверждаю
Заведующий
МБДОУ ЦРР детский сад №6 МОЩР
ст. Старощербиновская
С.А. Сюсюкало

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюд а	Пищевые вещества (г)			Энергет ическая ценнос ть (ккал)	№ рецепт уры
			Б	Ж	У		
День 6 (понедельник)							
Завтрак	Каша вязкая манная	150	3,40	4,96	25,94	131,00	№ 168
	Чай с сахаром	160	0,05	0,02	7,00	28,24	№ 392
	Хлеб пшеничный	25	2,30	0,30	14,30	70,00	б/н
	Масло порциями	5	0,04	3,63	0,07	33,00	№ 6
	Сыр порциями	8	1,15	2,36	0	28,80	№ 7
Итого		348	6,94	11,27	47,31	291,04	
Второй завтрак	Кисломолочный напиток	100	2,90	2,50	4,00	50,00	№ 401
Обед	Борщ с картофелем и капустой	150	1,23	4,00	13,47	89,20	№ 57
	Жаркое по-домашнему	160	13,27	6,42	18,97	186,60	№ 276
	Овощи по сезону	30	0,48	0,03	1,56	8,10	б/н
	Кисель	150	0,07	0	16,99	67,00	б/н
	Хлеб пшеничный	20	2,20	0,24	14,00	60,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,00	б/н
Итого		540	18,04	11,61	79,11	462,50	
Полдник	Омлет натуральный	50	2,10	7,43	4,93	120,00	№ 222
	Кофейный напиток с молоком	150	1,24	1,7	9,63	68,00	№ 395
	Свежие фрукты	70	0,28	0,28	7,56	30,10	№ 368
Итого		270	4,39	9,13	14,56	188,00	
Итого день		1 258	33,25	34,51	144,98	991,54	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюд а	Пищевые вещества (г)			Энерге тически ска я ценнос ть (ккал)	№ рецепт уры
			Б	Ж	У		
День7 (вторник)							
Завтрак	Сырники из творога	75	11,95	11,50	10,07	204,00	№ 231
	Соус сметанный (сладкий)	40	0,56	1,99	2,35	29,64	№ 354
	Какао с молоком	180	3,67	3,54	19,58	128,89	№ 397
	Фрукты свежие	70	0,28	0,28	7,56	30,10	№ 368
Итого		365	16,46	17,31	39,56	392,63	
Второй завтрак	Сок	100	0,50	0,10	10,10	50,00	№ 537
Обед	Суп картофельный с крупой	150	1,16	3,87	13,05	91,95	№ 80
	Рыба, запеченная в омлете	60	3,61	5,28	9,87	90,00	№ 249
	Икра овощная (свекольная/морковная)	110	1,50	2,90	6,44	66,85	№ 54
	Компот из сухофруктов	150	0,31	0,02	21,44	79,10	№ 376
	Хлеб пшеничный	20	2,20	0,24	14,00	60,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,00	б/н
Итого		520	10,76	12,67	74,82	439,90	
Полдник	Кисломолочный напиток	160	3,35	4,00	6,40	80,00	№ 401
	Хлеб пшеничный	25	2,30	0,30	14,30	70,00	б/н
	Повидло	15	0,10	0,00	14,32	55,20	б/н
Итого		200	5,75	4,30	35,02	205,20	
Итого день		1 185	33,47	34,38	159,50	1 087,73	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	№ рецепту ры
			Б	Ж	У		
День 8 (среда)							
Завтрак	Макаронные изделия отварные с маслом	60	1,20	1,69	10,55	66,19	№ 205
	Омлет натуральный	50	2,40	5,49	3,58	97,69	№ 215
	Икра кабачковая	25	0,13	0,01	1,86	4,63	б/н
	Кофейный напиток с молоком	160	1,76	3,09	11,85	93,69	№ 395
	Хлеб пшеничный	25	2,30	0,30	14,30	70,00	б/н
	Масло порциями	5	0,04	3,63	0,07	33,00	№ 6
Итого		325	7,83	14,21	42,21	365,20	
Второй завтрак	Сок	100	0,50	0,10	10,10	50,00	№ 537
Обед	Борщ с фасолью и картофелем	150	2,13	3,09	10,60	87,62	№ 63
	Пудинг из говядины	60	7,05	4,01	1,69	92,00	№ 290
	Каша рассыпчатая гречневая	110	2,22	2,30	8,70	87,00	№ 165
	Соус томатный с овощами	20	0,24	0,84	1,61	14,90	№ 349
	Икра овощная (свекольная/морковная)	20	1,10	1,13	5,44	26,85	№ 54
	Компот из сушеных фруктов	150	0,31	0,02	21,44	79,10	№ 376
	Хлеб пшеничный	20	2,20	0,24	14,00	60,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,00	б/н
Итого		560	17,23	11,99	73,50	499,47	
Полдник	Кисломолочный напиток	160	3,35	4,00	6,40	80,00	№ 401
	Коржик молочный	75	5,10	9,15	21,51	158,80	№ 496
Итого		235	8,45	13,15	27,91	238,80	
Итого день		1 220	34,01	39,45	153,72	1 153,47	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюд а	Пищевые вещества (г)			Энерге тически еская я ценнос ть (ккал)	№ рецепт уры
			Б	Ж	У		
День 9 (четверг)							
Завтрак	Суп молочный с крупой	150	5,18	4,88	15,77	126,65	№ 94
	Чай с сахаром	170	0,05	0,02	8,93	31,74	№ 392
	Хлеб пшеничный	25	2,30	0,30	14,30	70,00	б/н
	Масло порциями	5	0,04	3,63	0,07	33,00	№ 6
Итого		350	7,57	8,83	39,07	261,39	
Второй завтрак	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	10,80	44,00	№ 368
Обед	Суп картофельный с рыбными консервами	150	5,16	6,05	10,60	110,35	№ 87
	Запеканка картофельная с печенью	160	4,46	3,78	12,88	95,75	№ 291
	Соус томатный	20	0,24	0,84	1,61	14,90	№ 348
	Овощи по сезону (горошек)	20	0,78	0,45	2,02	14,00	б/н
	Компот из сушеных фруктов	150	0,31	0,02	21,44	79,10	№ 372
	Хлеб пшеничный	20	2,20	0,24	14,00	60,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,00	б/н
Итого		550	15,13	11,74	72,57	426,10	
Полдник	Булочка «Дорожная»	50	3,39	9,98	30,07	200,00	№ 470
	Кисломолочный напиток	170	3,55	4,25	6,80	85,00	№ 401
Итого		220	6,94	14,23	36,87	285,00	
Итого день		1 220	30,04	35,20	159,31	1 016,49	

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюд а	Пищевые вещества (г)			Энерге тическа я ценнос ть (ккал)	№ рецепту ры
			Б	Ж	у		
День 10 (пятница)							
Завтрак	Суп молочный с крупой (гречневый)	150	4,48	4,11	12,81	106,20	№ 94
	Чай с сахаром	165	0,05	0,02	7,00	28,24	№ 392
	Хлеб пшеничный	25	2,30	0,30	14,30	70,00	б/н
	Масло порциями	5	0,04	3,63	0,07	33,00	№ 6
	Сыр порциями	8	1,15	2,36	0	28,80	№ 7
Итого		353	8,02	10,42	34,18	266,24	
Второй завтрак	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	10,80	44,00	№ 368
Обед	Суп лапша по домашнему	150	1,60	5,04	11,78	113,62	№ 86
	Плов из птицы	160	9,45	11,98	20,73	195,25	№ 304
	Овощи по сезону (икра каб.)	30	0,19	0,02	2,78	6,94	б/н
	Сок	150	0,75	0,15	19,15	69,00	№ 537
	Хлеб пшеничный	20	2,20	0,24	14,00	60,00	б/н
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,98	0,36	10,02	52,00	б/н
Итого		540	16,17	17,79	78,46	496,81	
Полдник	Кисломолочный напиток	180	4,90	5,12	6,75	84,38	№ 401
	Кондитерское изделие	30	2,10	2,74	20,08	116,79	б/н
Итого		210	7,00	7,86	26,83	201,14	
Итого день		1203	31,59	36,47	157,20	1 008,19	
Среднее значение за период		1 244,4	31,86	35,96	155,47	1 063,20	

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: каша вязкая с изюмом

Номер рецептуры: № 176

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.:ДеЛи плюс, 2014-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая или манная	29	29	39	39
Молоко	75	75	100	100
Вода	330	33	44	44
Сахар	10	10	10	10
Масло сливочное	3	3	5	5
Изюм	19,1	19	25,5	25
Выход		150		200

Химический состав данного блюда
(дети с 1,5-3 лет)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
3,4	3,96	22,94	141

Химический состав данного блюда
(дети с 3-7 лет)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
4,5	5,28	30,58	188

Технология приготовления: в кипящую воду всыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая до полуготовности, после этого добавляют молоко, соль, сахар, замоченный изюм и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с прокипяченным маслом.

Требования к качеству

Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью развариваются, каша полита маслом

Консистенция: однородная, вязкая, зерна-мягкие, изюм - мягкий

Цвет: свойственный данному виду крупы и изюма

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: : характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Технологическая карта № _____

Наименование изделия: каша вязкая с изюмом

Номер рецептуры: № 294

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях /Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. -М.:ДеЛи плюс, 2014-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Дети с 1,5-3 лет		Дети с 3-7 лет	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Печень говяжья	113	94	136	113
Крупа рисовая	19	19	23	23
Лук репчатый	15	15	20	20
Масло сливочное	4	4	5	5
Яйца	1/5	8	1/4	10
Яйца на смазку	1/20	2	1/13	3
Выход		150		200

Химический состав данного блюда
(дети с 1,5-3 лет)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
14,6	6,37	12,52	180,15

Химический состав данного блюда
(дети с 3-7 лет)

Пищевые вещества			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал
19,5	8,5	16,7	240,2

Технология приготовления: печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 градусов. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и припускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут приготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают с прокипячённым сливочным маслом или соусом сметанным.

Требования к качеству

Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделия не растрескавшаяся, изделие полито соусом.

Консистенция: мягкая, нежная

Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: : запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо