

Приложение к договору № 1 от "10" "01" 2024г. на оказание услуг по организации питания детей (к основному двухнедельному меню, утвержденному "09" января 2024г.)

Основное двухнедельное меню для организации питания детей в возрасте от 3 до 7 лет (сад) в дошкольных образовательных организациях с дневным пребыванием 12 часов

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.2.8.) изготовление продукции производится в соответствии с технико-технологическими картами (ТТК), разработанными уполномоченным лицом и утвержденными директором организации, оказывающей услуги питания, а также в соответствии с технологическими картами, составленными на основе действующих Сборников рецептов:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ("Хлебпродинформ", Москва 1996г) под редакцией Ф.Л.Марчука.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания ("Хлебпродинформ", Москва 2002г.) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах ("Хлебпродинформ", Москва 2004 г) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях (Москва, Дели принт 2011 г) под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях (Москва, Дели принт 2012 г) под редакцией М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.

Меню разработано в соответствии с допустимыми отклонениями от химического состава ( $\pm 5\%$ ), при этом средний показатель за неделю соответствует норме 90% (п. 8.1.2.3., Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблица 1). Объемы порций и суммарные объемы блюд соответствуют возрастной группе (Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблица 1 и 3).

Меню разработано с организацией "уплотненного" полдника. Распределение в процентном отношении пищевых веществ и энергии составляет: завтрак - 20%; второй завтрак - 5%; обед - 35%; уплотненный полдник - 30% от суточной нормы.

В СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не указано, в какой прием пищи необходимо включать закуску/овощи. Поэтому в предложенном меню в двух вариантах закуска/овощи включены в уплотненный полдник (ДЕНЬ 5 и ДЕНЬ 6). При этом в обедах объемы порций и суммарные объемы блюд соблюдены.

#### ДЕНЬ 1

##### Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная "Геркулес" с маслом сливочным	200/10	7,3	13,2	27,8	256
393/11	Чай с лимоном	180\10\7	0,12	0,02	10,2	41
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	<b>ИТОГО:</b>		<b>10,62</b>	<b>14,62</b>	<b>51,1</b>	<b>375</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>427</b>				

##### 2-ой завтрак

399\11	Сок фруктовый (обогащенный микронутриентами)	100	0,5	0	10,7	55
--------	--	-----	-----	---	------	----

##### Обед

57/11	Борщ с капустой и картофелем *	180	1,4	3,1	7,2	63
ТТК № 96	Плов из мяса птицы	200	12,2	16,2	34	332
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	50	0,5	0	2	9
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	180	0,4	0	26,5	104
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
	<b>ИТОГО:</b>		<b>19,4</b>	<b>21,4</b>	<b>91,3</b>	<b>632</b>
	<b>Суммарный объем обеда:</b>	<b>660</b>				

##### Уплотненный полдник

160/04	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6	6,8	18,4	158
ТТК № 75	Чай с добавлением молока	180	2,8	2,4	14,3	89
ТТК № 33	Ватрушка с творогом	75	3,9	7,7	29,6	204
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	<b>ИТОГО:</b>		<b>15,9</b>	<b>18,3</b>	<b>75,4</b>	<b>529</b>
	<b>Суммарный объем уплотненного полдника:</b>	<b>485</b>	<b>15,9</b>	<b>18,3</b>	<b>75,4</b>	<b>529</b>

<b>ВСЕГО:</b>	<b>46,42</b>	<b>54,32</b>	<b>228,5</b>	<b>1591</b>
---------------	--------------	--------------	--------------	-------------

\* Для разнообразия ассортимента первых блюд допускается вместо Борща с капустой и картофелем готовить Свекольник (ТТК № 36):

ТТК № 36	Свекольник	180	1,4	3,8	2,2	88
----------	------------	-----	-----	-----	-----	----

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).



**Завтрак**

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
97/04	Сыр (порциями)	10	1,6	2,3	0	36
ТТК № 44	Каша домашняя молочная пшеничная с маслом сливочным	200\5	7,9	10	32,7	235
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
<b>Суммарный объем завтрака:</b>		<b>415</b>	<b>11,66</b>	<b>13,22</b>	<b>51,4</b>	<b>363</b>
<b>2-ой завтрак</b>						
	Фрукты свежие	100	0,5	0	13,7	55

**Обед**

81/11	Суп картофельный с горохом	180	4,5	4	16	120
ТТК № 146	Рыбные шарики в томатном соусе	75	6	8,3	5,5	88
520-III/04	Пюре картофельное *	130	2,7	5,8	19	141
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	50	0,5	0	2	9
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	180	0,4	0	26,5	104
	Хлеб йодированный	40	4,2	1,8	17,4	104
	Хлеб ржаной	30	2,6	1	12,8	69
<b>Суммарный объем обеда:</b>		<b>685</b>	<b>20,9</b>	<b>20,9</b>	<b>99,2</b>	<b>635</b>

**Уплотненный полдник**

ТТК № 60	Макаронные изделия отварные с сахаром	140/7	4,9	5,7	39,9	233
ТТК № 174	Шоколадно-творожный чизкейк	80	12,1	13	15,4	227
ТТК № 72	Кисель фруктовый	180	0	0	27,5	106
<b>Суммарный объем уплотненного полдника:</b>		<b>407</b>	<b>17</b>	<b>18,7</b>	<b>82,8</b>	<b>566</b>

<b>ВСЕГО:</b>	<b>50,06</b>	<b>52,82</b>	<b>247,1</b>	<b>1619</b>
---------------	--------------	--------------	--------------	-------------

\* При отсутствии протирочной машины допускается вместо пюре картофельного готовить блюдо "Картофель в молоке" - рец.519-III/04:

519-III/04	Картофель в молоке	130	3,5	4,9	21,2	144
------------	--------------------	-----	-----	-----	------	-----

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

**Завтрак**

ТТК № 44	Каша домашняя молочная рисовая с маслом сливочным	200\10	7,4	11,6	28,3	238
393/11	Чай с лимоном	180\10\7	0,12	0,02	10,2	41
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
<b>Суммарный объем завтрака:</b>		<b>427</b>	<b>10,72</b>	<b>13,02</b>	<b>51,6</b>	<b>357</b>

**2-ой завтрак**

399\11	Сок фруктовый (обогащенный микронутриентами)	100	0,5	0	10,7	55
--------	--	-----	-----	---	------	----

**Обед**

67/11	Щи из свежей капусты с картофелем	180	1,4	2,8	9,4	77
ТТК № 151	Фрикадельки из птицы тушеные в соусе с овощами	75	9,7	9,2	9,7	158
ТТК № 52	Каша "Петровская" гречневая	130	3,9	8,4	25,4	148
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	50	0,5	0	2	9
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	180	0,4	0	26,5	104
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	Хлеб ржаной	30	2,6	1	12,8	69
<b>Суммарный объем обеда:</b>		<b>675</b>	<b>21,7</b>	<b>22,8</b>	<b>98,9</b>	<b>643</b>

**Уплотненный полдник**

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 172	Свекла тушеная	50	1,2	1,5	6,5	56
ТТК № 175	Вареники отварные с картофелем со сметаной	130/20	9,7	11,1	21,3	244
ТТК № 173	Шарлотка с яблоками	70	2,4	4,9	30,1	177
ТТК № 62	Чай каркаде	180	0,7	0	13,5	52
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	<b>ИТОГО:</b>		<b>16,1</b>	<b>18,4</b>	<b>80,1</b>	<b>581</b>
	<b>Суммарный объем уплотненного полдника:</b>	<b>470</b>				

<b>ВСЕГО:</b>	<b>49,02</b>	<b>54,22</b>	<b>241,3</b>	<b>1636</b>
---------------	--------------	--------------	--------------	-------------

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюдо и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюдо и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

**ДЕНЬ 4**

**Завтрак**

ТТК № 44	Каша домашняя молочная манная с маслом сливочным	200\5	6,6	9,6	28,5	209
ТТК № 81	Какао с молоком	180	3,7	4,5	15,6	106
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	<b>ИТОГО:</b>		<b>12,4</b>	<b>15</b>	<b>52,8</b>	<b>367</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>405</b>				

**2-ой завтрак**

	Фрукты свежие	100	0,5	0	13,7	55
--	---------------	-----	-----	---	------	----

**Обед**

80/11	Суп картофельный с рисом *	180	1,4	2	7,8	64
ТТК № 132	Котлета домашняя (мясо птицы + мясо говядины)	70	6,7	9,5	10,6	170
514-III / 04	Бобовые отварные	130	6,5	8,2	22,9	169
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	50	0,5	0	2	9
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	180	0,4	0	26,5	104
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	30	2,6	1	12,8	69
	<b>ИТОГО:</b>		<b>20,2</b>	<b>21,6</b>	<b>91,3</b>	<b>637</b>
	<b>Суммарный объем обеда:</b>	<b>660</b>				

**Уплотненный полдник**

ТТК № 8	Омлет "Традиционный"	70	7	7,2	1,6	121
516-III/04	Макаронные изделия отварные	130	4,5	5,3	30,5	191
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Кондитерское изделие	30	2,7	5	22,2	145
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	<b>ИТОГО:</b>		<b>17,46</b>	<b>18,92</b>	<b>77,4</b>	<b>575</b>
	<b>Суммарный объем уплотненного полдника:</b>	<b>440</b>				

<b>ВСЕГО:</b>	<b>50,56</b>	<b>55,52</b>	<b>235,2</b>	<b>1634</b>
---------------	--------------	--------------	--------------	-------------

\* В осенне-зимний период при наличии огурцов соленых допускается вместо Супа картофельного с рисом готовить Рассольник ленинградский - рец. 76/11:

76/11	Рассольник ленинградский	180	1,4	3,6	1,9	86
-------	--------------------------	-----	-----	-----	-----	----

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюдо и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюдо и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

**ДЕНЬ 5**

**Завтрак**

ТТК № 44	Каша домашняя молочная пшеничная с маслом сливочным	200/10	7,8	12,4	32,1	270
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	<b>ИТОГО:</b>		<b>11,06</b>	<b>13,82</b>	<b>55,2</b>	<b>388</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>420</b>				



**2-ой завтрак**

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
399\11	Сок фруктовый (обогащенный микронутриентами)	100	0,5	0	10,7	55

**Обед**

ТТК № 118	Суп картофельный с яйцом	180	1,6	2,5	4,5	75
ТТК № 176; 601-III/04	Голубцы ленивые домашние (мясо птицы + мясо говядины) с соусом сметанным с томатом	70/35	7,8	11,3	8,5	132
520-III/04	Пюре картофельное *	130	2,7	5,8	19	141
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	180	0,4	0	26,5	104
	Хлеб йодированный	40	4,2	1,8	17,4	104
	Хлеб ржаной	30	2,6	1	12,8	69
	<b>ИТОГО:</b>		<b>19,3</b>	<b>22,4</b>	<b>88,7</b>	<b>625</b>
	<b>Суммарный объем обеда:</b>	<b>665</b>				

**Уплотненный полдник**

422/02	Икра свекольная	50	1,3	3,7	6,5	66
ТТК № 52	Каша "Петровская" рисовая	140	3,9	8,3	26,6	182
ТТК № 171	Напиток витаминный из шиповника	180	0,7	0,2	13,5	54
ТТК № 114	Плюшка творожная	50	9,2	6,5	20,4	203
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	<b>ИТОГО:</b>		<b>17,2</b>	<b>19,6</b>	<b>75,7</b>	<b>557</b>
	<b>Суммарный объем уплотненного полдника:</b>	<b>440</b>				

<b>ВСЕГО:</b>	<b>48,06</b>	<b>55,82</b>	<b>230,3</b>	<b>1625</b>
---------------	--------------	--------------	--------------	-------------

Итого средний % за пищевой ценности за неделю:	48,82	54,54	236,48	1621,00
Норма 90%:	48,6	54	234,9	1620

\* При отсутствии протирочной машины допускается вместо пюре картофельного готовить блюдо "Картофель в молоке" - рец.519-III/04:

519-III/04	Картофель в молоке	130	3,5	4,9	21,2	144
------------	--------------------	-----	-----	-----	------	-----

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюдо и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюдо и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

**ДЕНЬ 6**

**Завтрак**

ТТК № 44	Каша домашняя молочная рисовая с маслом сливочным	200\10	7,4	11,6	28,3	238
393/11	Чай с лимоном	180\10\7	0,12	0,02	10,2	41
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	<b>ИТОГО:</b>		<b>10,72</b>	<b>13,02</b>	<b>51,6</b>	<b>357</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>427</b>				

**2-ой завтрак**

399\11	Сок фруктовый (обогащенный микронутриентами)	100	0,5	0	10,7	55
--------	--	-----	-----	---	------	----

**Обед**

57/11	Борщ с капустой и картофелем *	180	1,4	3,1	7,2	63
ТТК № 151	Фрикадельки из птицы тушеные в соусе с овощами	75	9,7	9,2	9,7	158
510-III/04	Каша вязкая пшенная	130	3,6	5,8	20,8	152
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	180	0,4	0	26,5	104
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	Хлеб ржаной	30	2,6	1	12,8	69
	<b>ИТОГО:</b>		<b>20,9</b>	<b>20,5</b>	<b>90,1</b>	<b>624</b>
	<b>Суммарный объем обеда:</b>	<b>625</b>				

**Уплотненный полдник**

160/04	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6	6,8	18,4	158
ТТК № 48	Творожные сырники со сметаной	60/10	7,3	10,3	18,6	174
ТТК № 72	Кисель фруктовый	180	0	0	27,5	106
	Хлеб йодированный	40	4,2	1,8	17,4	104
	<b>ИТОГО:</b>		<b>17,5</b>	<b>18,9</b>	<b>81,9</b>	<b>542</b>
	<b>Суммарный объем уплотненного полдника:</b>	<b>490</b>				

<b>ВСЕГО:</b>	<b>49,62</b>	<b>52,42</b>	<b>234,3</b>	<b>1578</b>
---------------	--------------	--------------	--------------	-------------

\* Для разнообразия ассортимента первых блюд допускается вместо Борща с капустой и картофелем готовить Свекольник (ТТК № 36):

ТТК № 36	Свекольник	180	1,4	3,8	2,2	88
----------	------------	-----	-----	-----	-----	----

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюдо и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюдо и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

### ДЕНЬ 7

#### Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
97/04	Сыр (порциями)	10	1,6	2,3	0	36
ТТК № 44	Каша домашняя молочная пшеничная с маслом сливочным	200\5	7,9	10	32,7	235
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	<b>ИТОГО:</b>		<b>11,66</b>	<b>13,22</b>	<b>51,4</b>	<b>363</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>415</b>				

#### 2-ой завтрак

	Фрукты свежие	100	0,5	0	13,7	55
--	---------------	-----	-----	---	------	----

#### Обед

81/11	Суп картофельный с горохом	180	3,9	4	11,7	97
ТТК № 105	Котлета рыбная любительская запеченная	70	7,7	9	3,3	116
520-III/04	Пюре картофельное *	130	2,7	5,8	19	141
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	50	0,5	0	2	9
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	180	0,4	0	26,5	104
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	Хлеб ржаной	30	2,6	1	12,8	69
	<b>ИТОГО:</b>		<b>21</b>	<b>21,2</b>	<b>88,4</b>	<b>614</b>
	<b>Суммарный объем обеда:</b>	<b>670</b>				

#### Уплотненный полдник

ТТК № 37	Каша молочная жидкая «Дружба» с маслом сливочным	200\10	6,4	10,1	28,4	268
ТТК № 62	Чай каркаде	180	0,7	0	13,5	52
ТТК № 148	Ватрушка королевская	60	7,1	7,5	23,1	141
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	<b>ИТОГО:</b>		<b>17,4</b>	<b>19</b>	<b>78,1</b>	<b>539</b>
	<b>Суммарный объем уплотненного полдника:</b>	<b>480</b>				

<b>ВСЕГО:</b>	<b>50,56</b>	<b>53,42</b>	<b>231,6</b>	<b>1571</b>
---------------	--------------	--------------	--------------	-------------

\* При отсутствии протирочной машины допускается вместо пюре картофельного готовить блюдо "Картофель в молоке" - рец.519-III/04:

519-III/04	Картофель в молоке	130	3,5	4,9	21,2	144
------------	--------------------	-----	-----	-----	------	-----

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюдо и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюдо и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

### ДЕНЬ 8

#### Завтрак

ТТК № 44	Каша домашняя молочная манная с маслом сливочным	200\10	6,7	13,2	28,5	242
393/11	Чай с лимоном	180\10\7	0,12	0,02	10,2	41
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	<b>ИТОГО:</b>		<b>10,02</b>	<b>14,62</b>	<b>51,8</b>	<b>361</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>427</b>				

#### 2-ой завтрак

399\11	Сок фруктовый (обогащенный микронутриентами)	100	0,5	0	10,7	55
--------	--	-----	-----	---	------	----

#### Обед

67/11	Щи из свежей капусты с картофелем	180	1,4	2,8	9,4	77
ТТК № 1	Говяжьих тефтелей в соусе	75	7,8	11,3	12,2	154
510-III/04	Каша вязкая гречневая	130	3,8	5,8	19,3	148
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	50	0,5	0	2	9
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	180	0,4	0	26,5	104
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	Хлеб ржаной	30	2,6	1	12,8	69
	<b>ИТОГО:</b>		<b>19,7</b>	<b>22,3</b>	<b>95,3</b>	<b>639</b>
	<b>Суммарный объем обеда:</b>	<b>675</b>				



**Завтрак**

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная пшеничная с маслом сливочным	200/10	7,8	12,4	32,1	270
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	<b>ИТОГО:</b>		<b>11,06</b>	<b>13,82</b>	<b>55,2</b>	<b>388</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>420</b>				

**2-ой завтрак**

399\11	Сок фруктовый (обогащенный микронутриентами)	100	0,5	0	10,7	55
--------	--	-----	-----	---	------	----

**Обед**

ТТК № 118	Суп картофельный с яйцом	180	1,6	2,5	4,5	75
ТТК № 69	Котлетка из птицы запеченная	70	8,4	10,6	10,6	155
516-III/04	Макаронные изделия отварные	130	4,5	5,3	30,5	191
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	50	0,5	0	2	9
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	180	0,4	0	26,5	104
	Хлеб йодированный	25	2,7	1,1	10,9	65
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
	<b>ИТОГО:</b>		<b>19,8</b>	<b>20,2</b>	<b>93,5</b>	<b>645</b>
	<b>Суммарный объем обеда:</b>	<b>655</b>				

**Уплотненный полдник**

101/04	Икра кабачковая (промышленного изготовления)	50	0,7	2,7	4,5	48
520-III/04	Пюре картофельное *	150	3,2	6,7	21,9	164
ТТК № 171	Напиток витаминный из шиповника	180	0,7	0,2	13,5	54
ТТК № 11	Плюшка Новомосковская	50	6,2	7,6	23,7	185
	Хлеб йодированный	40	4,2	1,8	17,4	104
	<b>ИТОГО:</b>		<b>15</b>	<b>19</b>	<b>81</b>	<b>555</b>
	<b>Суммарный объем уплотненного полдника:</b>	<b>470</b>				

<b>ВСЕГО:</b>	<b>46,36</b>	<b>53,02</b>	<b>240,4</b>	<b>1643</b>
---------------	--------------	--------------	--------------	-------------

Итого средний % за пищевой ценности за неделю:	48,86	54,98	234,82	1621,00
Норма 90%:	48,6	54	234,9	1620

\* При отсутствии протирочной машины допускается вместо пюре картофельного готовить блюдо "Картофель в молоке" - рец.519-III/04:

519-III/04	Картофель в молоке	130	3,5	4,9	21,2	144
------------	--------------------	-----	-----	-----	------	-----

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Заказчик: _____ (наименование муниципального дошкольного образовательного учреждения) Заведующая(щий) _____, п.с. Субботина М.П. _____	Исполнитель: ООО "МАРГО" Директор _____ /М.В.Лашенкова/ М.П. _____
---	---

