

Приложение к договору № 3 от "03" 07 2023г. на оказание услуг по организации питания детей (к основному двухнедельному меню, утвержденному "06" марта 2023г.)

Основное двухнедельное меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет (ясли) 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 2 и ДЕНЬ 9).

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 манная с маслом сливочным	150\6	4,9	8,8	20,5	164
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>8,22</b>	<b>10,22</b>	<b>43,8</b>	<b>283</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>373</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	150	1,2	3,1	7,8	64
ТТК № 124	Сиченики из птицы запеченные	50	7,5	7,1	3,9	119
516-III/04	Макаронные изделия отварные	110	3,8	4,5	25,8	161
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	30	0,3	0	1,2	5
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	150	0,3	0	22	87
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
	<b>ИТОГО:</b>		<b>16,9</b>	<b>16,3</b>	<b>77,9</b>	<b>534</b>
	<b>Суммарный объем обеда:</b>	<b>530</b>				

**Уплотненный полдник**

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 37	Каша жидкая молочная «Дружба» с маслом сливочным	150\6	4,6	9,2	21,3	166
ТТК № 72	Кисель фруктовый	150	0	0	22,9	89
ТТК № 148	Ватрушка королевская	40	6	5,6	13,2	112
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	<b>ИТОГО:</b>		<b>12,7</b>	<b>15,7</b>	<b>66,1</b>	<b>419</b>
	<b>Суммарный объем уплотненного полдника:</b>	<b>366</b>				

<b>ВСЕГО:</b>	<b>38,32</b>	<b>42,22</b>	<b>198,5</b>	<b>1291</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 2**

**Завтрак**

ТТК № 44	Каша домашняя молочная пшеничная с маслом сливочным	150\6	5,9	9,1	23,4	185
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>8,06</b>	<b>10,02</b>	<b>42,1</b>	<b>277</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>356</b>				

**2-ой завтрак**

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

**Обед**

81/11	Суп картофельный с горохом	150	3,2	3,3	9,7	80
ТТК № 146	Рыбные шарики в томатном соусе	60	4,9	2,9	4,4	56
ТТК № 52	Каша "Петровская" гречневая	110	3,3	8,8	21,4	175
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	150	0,3	0	22	87
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
	<b>ИТОГО:</b>		<b>15,5</b>	<b>16,6</b>	<b>74,7</b>	<b>496</b>
	<b>Суммарный объем обеда:</b>	<b>510</b>				

**Уплотненный полдник**

422/02	Икра свекольная	30	0,8	2,2	3,9	38
518-III/04	Картофель отварной	120	2,4	4,9	19,4	133
ТТК № 62	Чай каркаде	150	0,6	0	11,3	44
	Кондитерское изделие	30	5,1	5,6	14,7	145
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	<b>ИТОГО:</b>		<b>12,1</b>	<b>14,1</b>	<b>62,4</b>	<b>438</b>
	<b>Суммарный объем уплотненного полдника:</b>	<b>360</b>				

<b>ВСЕГО:</b>	<b>36,16</b>	<b>40,72</b>	<b>192,9</b>	<b>1266</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 3**

**Завтрак**

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная кукурузная с маслом сливочным	150\6	5,7	9,1	23,4	184
393/11	Чай с лимоном	180\10\7	0,12	0,02	10,2	41
	Хлеб йодированный	25	2,7	1,1	10,9	65
	<b>ИТОГО:</b>		<b>8,52</b>	<b>10,22</b>	<b>44,5</b>	<b>290</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>368</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	150	3,3	2,1	3,7	63
ТТК № 96	Плов из мяса птицы	160	7,7	13	27,2	246
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	30	0,3	0	1,2	5
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	150	0,3	0	22	87
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
	<b>ИТОГО:</b>		<b>15,4</b>	<b>16,7</b>	<b>71,3</b>	<b>499</b>
	<b>Суммарный объем обеда:</b>	<b>530</b>				

**Уплотненный полдник**

160/04	Суп молочный с макаронными изделиями	160	4,8	5,4	14,7	126
ТТК № 140, 59	Творожник с соусом фруктовым сладким	50/20	4,2	7	21,3	150
ТТК № 75	Чай с добавлением молока	150	2,3	2	11,9	75
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	<b>ИТОГО:</b>		<b>13,4</b>	<b>15,3</b>	<b>56,6</b>	<b>403</b>
	<b>Суммарный объем уплотненного полдника:</b>	<b>400</b>				

<b>ВСЕГО:</b>	<b>37,82</b>	<b>42,22</b>	<b>183,1</b>	<b>1247</b>
---------------	--------------	--------------	--------------	-------------

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).

**ДЕНЬ 4**

**Завтрак**

97/04	Сыр (порциями)	10	1,6	3	0	36
ТТК № 44	Каша домашняя молочная "Геркулес"	150	5,2	4,5	21,3	150
ТТК № 81	Какао с молоком	170	3,5	4,2	14,8	100
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	<b>ИТОГО:</b>		<b>12,4</b>	<b>12,6</b>	<b>44,8</b>	<b>338</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>350</b>				

**2-ой завтрак**

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

**Обед**

80/11	Суп картофельный с рисом *	150	1,2	1,7	6,5	54
ТТК № 151	Фрикадельки из птицы тушеные с овощами в соусе	60	5,6	7,6	8,2	130
514-III / 04	Бобовые отварные	110	5,5	6,9	19,3	143
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	30	0,3	0	1,2	5
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	150	0,3	0	22	87
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
	<b>ИТОГО:</b>		<b>16,7</b>	<b>17,8</b>	<b>74,4</b>	<b>517</b>
	<b>Суммарный объем обеда:</b>	<b>540</b>				

**Уплотненный полдник**

ТТК № 159	Рагу домашнее из овощей	150	7	8,4	10,8	187
ТТК № 72	Кисель фруктовый	150	0	0	23	89
ТТК № 56	Булочка с посыпкой	25	1,8	3,7	14	97
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	<b>ИТОГО:</b>		<b>10,9</b>	<b>13</b>	<b>56,5</b>	<b>425</b>
	<b>Суммарный объем уплотненного полдника:</b>	<b>345</b>				

<b>ВСЕГО:</b>	<b>40,5</b>	<b>43,4</b>	<b>189,4</b>	<b>1335</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	150	1,2	3	9,9	72
-------	--------------------------	-----	-----	---	-----	----

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	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная пшеничная с маслом сливочным	150/6	5,7	8,3	23,7	186
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Хлеб йодированный	25	2,7	1,1	10,9	65
	<b>ИТОГО:</b>		<b>8,46</b>	<b>9,42</b>	<b>44,6</b>	<b>291</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>361</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	150	1,2	2,6	6	53
ТТК № 132	Котлета домашняя	50	5,8	7,5	7,5	121
520-III/04	Пюре картофельное *	110	2,3	5	16,1	120
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	30	0,3	0	1,2	5
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	150	0,3	0	22	87
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
	<b>ИТОГО:</b>		<b>13,7</b>	<b>16,7</b>	<b>70</b>	<b>484</b>
	<b>Суммарный объем обеда:</b>	<b>530</b>				

Уплотненный полдник

ТТК № 8	Омлет "Традиционный"	50	5	5,1	1,1	86
516-III/04	Макаронные изделия отварные	110	3,8	4,5	25,8	161
ТТК № 62	Чай каркаде	150	0,6	0	11,3	44
	Кондитерское изделие	20	3,4	4,3	9,8	97
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	<b>ИТОГО:</b>		<b>14,9</b>	<b>14,8</b>	<b>56,7</b>	<b>440</b>
	<b>Суммарный объем уплотненного полдника:</b>	<b>350</b>				

<b>ВСЕГО:</b>	<b>37,56</b>	<b>40,92</b>	<b>182</b>	<b>1270</b>
---------------	--------------	--------------	------------	-------------

Итого средний % за пищевой ценности за неделю:	38,07	41,90	189,18	1281,80
Норма 90%:	37,8	42,3	182,7	1260

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

519-III/04	Картофель в молоке	120	3,2	4,6	19,5	133
------------	--------------------	-----	-----	-----	------	-----

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 "Геркулес" с маслом сливочным	150\6	5,5	8,8	22	189
393/11	Чай с лимоном	180\10\7	0,12	0,02	10,2	41
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	<b>ИТОГО:</b>		<b>7,72</b>	<b>9,72</b>	<b>40,9</b>	<b>282</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>363</b>				

2-ой завтрак

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

Обед

82/11	Суп картофельный с вермишелью	150	1,5	1,8	10,3	63
ТТК № 69	Котлетка из птицы запеченная	50	7,3	7,2	7,6	131
ТТК № 109	Тушеная капуста по-деревенски	110	2,7	5,1	11,7	103
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	30	0,3	0	1,2	5
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	150	0,3	0	22	87
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
	<b>ИТОГО:</b>		<b>15,9</b>	<b>15,7</b>	<b>70</b>	<b>487</b>
	<b>Суммарный объем обеда:</b>	<b>530</b>				

**Уплотненный полдник**

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 126	Каша жидкая молочная «Рябчик» с маслом сливочным	150/5	6,8	8,6	24,4	196
ТТК № 72	Кисель фруктовый	150	0	0	23	89
ТТК № 114	Плюшка творожная	40	6,3	6,9	16,2	159
		<b>ИТОГО:</b>	<b>13,1</b>	<b>15,5</b>	<b>63,6</b>	<b>444</b>
	<b>Суммарный объем уплотненного полдника:</b>	<b>345</b>				

<b>ВСЕГО:</b>	<b>37,22</b>	<b>40,92</b>	<b>185,2</b>	<b>1268</b>
---------------	--------------	--------------	--------------	-------------

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).

**ДЕНЬ 7**

**Завтрак**

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная манная с маслом сливочным	150/6	4,9	8,8	20,5	164
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>8,16</b>	<b>10,22</b>	<b>43,6</b>	<b>282</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>366</b>				

**2-ой завтрак**

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

**Обед**

81/11	Суп картофельный с горохом	150	3,2	3,3	9,7	80
ТТК № 105	Котлета рыбная любительская запеченная	50	5,2	6,4	2,4	83
516-III/04	Макаронные изделия отварные	110	3,8	4,5	25,8	161
г.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	30	0,3	0	1,2	5
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	150	0,3	0	22	87
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
		<b>ИТОГО:</b>	<b>16,6</b>	<b>15,8</b>	<b>78,3</b>	<b>514</b>
	<b>Суммарный объем обеда:</b>	<b>530</b>				

**Уплотненный полдник**

ТТК № 160; 354/11	Картофель запеченный в соусе сметанном с сыром	150	4,8	8,3	21	174
ТТК № 62	Чай каркаде	150	0,6	0	11,3	44
	Кондитерское изделие	30	5,1	5,6	14,7	145
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
		<b>ИТОГО:</b>	<b>12,6</b>	<b>14,8</b>	<b>55,7</b>	<b>415</b>
	<b>Суммарный объем уплотненного полдника:</b>	<b>350</b>				

<b>ВСЕГО:</b>	<b>37,86</b>	<b>40,82</b>	<b>191,3</b>	<b>1266</b>
---------------	--------------	--------------	--------------	-------------

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).

**ДЕНЬ 8**

**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	150/3	5,7	6,8	23,4	170
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>11,5</b>	<b>12,2</b>	<b>47,7</b>	<b>328</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>353</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**

57/11	Борщ с капустой и картофелем	150	1,2	3,1	7,8	64
ТТК № 1	Говяжьи тефтели в соусе	60	7,3	9,2	9,8	143
510-III/04	Каша вязкая пшенная	110	3	5	17,6	128
г.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	30	0,3	0	1,2	5
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	150	0,3	0	22	87
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
	<b>ИТОГО:</b>		<b>15,9</b>	<b>18,9</b>	<b>75,6</b>	<b>525</b>
	<b>Суммарный объем обеда:</b>	<b>540</b>				

**Уплотненный полдник**

160/04	Суп молочный с макаронными изделиями	150	4,5	5,1	13,8	118
ТТК № 48	Творожные сырники со сметаной	50/10	6,1	8,9	15,5	148
ТТК № 72	Кисель фруктовый	150	0	0	23	89
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	<b>ИТОГО:</b>		<b>12,7</b>	<b>14,9</b>	<b>61</b>	<b>407</b>
	<b>Суммарный объем уплотненного полдника:</b>	<b>380</b>				

<b>ВСЕГО:</b>	<b>40,6</b>	<b>46</b>	<b>195</b>	<b>1315</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 9**

**Завтрак**

ТТК № 44	Каша домашняя молочная кукурузная с маслом сливочным	150\6	5,7	9,1	23,4	184
393/11	Чай с лимоном	180\10\7	0,12	0,02	10,2	41
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	<b>ИТОГО:</b>		<b>7,92</b>	<b>10,02</b>	<b>42,3</b>	<b>277</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>363</b>				

**2-ой завтрак**

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

**Обед**

80/11	Суп картофельный с рисом *	150	1,2	1,7	6,5	54
ТТК № 124	Сиченики из птицы запеченные	50	7,5	7,1	3,9	119
510-III/04	Каша вязкая гречневая	110	3,3	5	16,4	125
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	150	0,3	0	22	87
	Хлеб йодированный	25	2,7	1,1	10,9	65
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
	<b>ИТОГО:</b>		<b>16,7</b>	<b>15,6</b>	<b>68,2</b>	<b>496</b>
	<b>Суммарный объем обеда:</b>	<b>505</b>				

**Уплотненный полдник**

101/04	Икра кабачковая (промышленного изготовления)	30	0,4	1,6	2,7	29
520-III/04	Пюре картофельное **	120	2,5	5,4	17,5	130
ТТК № 62	Чай каркаде	150	0,6	0	11,3	44
ТТК № 11	Плюшка Новомосковская	50	6,2	7,6	23,7	185
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	<b>ИТОГО:</b>		<b>11,8</b>	<b>15,5</b>	<b>63,9</b>	<b>440</b>
	<b>Суммарный объем уплотненного полдника:</b>	<b>370</b>				

<b>ВСЕГО:</b>	<b>36,92</b>	<b>41,12</b>	<b>188,1</b>	<b>1268</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	150	1,2	3	9,9	72
-------	--------------------------	-----	-----	---	-----	----

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

519-III/04	Картофель в молоке	120	3,2	4,6	19,5	133
------------	--------------------	-----	-----	-----	------	-----

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).



**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	150\6	5,5	8,8	22	189
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>7,66</b>	<b>9,72</b>	<b>40,7</b>	<b>281</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>356</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	150	1,2	2,6	6	53
ТТК № 147	Запеканка из печени	50	4,3	6	3,4	102
516-III/04	Макаронные изделия отварные	110	3,8	4,5	25,8	161
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	30	0,3	0	1,2	5
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	150	0,3	0	22	87
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
	<b>ИТОГО:</b>		<b>13,7</b>	<b>14,7</b>	<b>75,6</b>	<b>506</b>
	<b>Суммарный объем обеда:</b>	<b>530</b>				

**Уплотненный полдник**

ТТК № 8	Омлет "Традиционный"	50	5	5,1	1,1	86
ТТК № 52	Каша "Петровская" рисовая	100	2,8	5,2	19	130
ТТК № 75	Чай с добавлением молока	150	2,3	2	11,9	75
	Кондитерское изделие	20	1,8	1,3	14,4	78
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	<b>ИТОГО:</b>		<b>14</b>	<b>14,5</b>	<b>55,1</b>	<b>421</b>
	<b>Суммарный объем уплотненного полдника:</b>	<b>340</b>				
	<b>ВСЕГО:</b>		<b>35,86</b>	<b>38,92</b>	<b>182,1</b>	<b>1263</b>

Итого средний % за пищевой ценности за неделю:	37,69	41,56	188,34	1276,00
Норма 90%:	37,8	42,3	182,7	1260

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).

Заказчик: _____ (наименование муниципального дошкольного образовательного учреждения) Заведующая (подпись) <i>Серова Е.В.</i>	Исполнитель: ООО "МАРГО" Директор <i>М.В. Лашенова</i> М.П. 
---	--

