

Приложение к договору № 3 от "09" 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 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 рецептур:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания ("Хлебпродинформ", Москва 1996г) под редакцией Ф.Л.Марчука.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания ("Хлебпродинформ", Москва 2002г.) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах ("Хлебпродинформ", Москва 2004 г) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
4. Сборник рецептур 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 рецептур 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	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
	ИТОГО:		10,02	14,62	51,8	361
	Суммарный объем завтрака:	427				

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	3,8	9,4	77
ТТК № 124	Сиченики из птицы запеченные	70	10,5	9,9	5,4	167
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	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
	ИТОГО:		21,1	20,6	91	646
	Суммарный объем обеда:	650				

Уплотненный полдник

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 37	Каша молочная жидкая «Дружба» с маслом сливочным	200\5	6,4	10,2	29,1	235
ТТК № 72	Кисель фруктовый	180	0	0	27,5	106
ТТК № 148	Ватрушка королевская	50	7,6	7,1	16,5	141
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	ИТОГО:		16,1	18,2	81,8	534
	Суммарный объем уплотненного полдника:	455				

ВСЕГО:	47,72	53,42	235,3	1596
---------------	--------------	--------------	--------------	-------------

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 2

Завтрак

ТТК № 44	Каша домашняя молочная пшеничная с маслом сливочным	200\10	7,9	13,6	32,7	268
392/11	Чай с сахаром	180\10	0,06	0,02	10	40
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	ИТОГО:		11,16	15,02	55,8	386
	Суммарный объем завтрака:	420				

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 № 146	Рыбные шарики в томатном соусе	75	6	4,2	5,5	69
ТТК № 52	Каша "Петровская" гречневая	130	3,9	10,4	25,4	206
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
	ИТОГО:		20	21	95	623
	Суммарный объем обеда:	625				

Уплотненный полдник

422/02	Икра свекольная	50	1,3	3,8	6,5	66
518-III/04	Картофель отварной	150	3,2	6,2	24,3	166
ТТК № 62	Чай каркаде	200	0,8	0	15	58
	Кондитерское изделие	40	6,8	7,5	19,7	194
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	ИТОГО:		15,3	18,9	78,6	562
	Суммарный объем уплотненного полдника:	470				

ВСЕГО:	46,96	54,92	243,1	1626
---------------	--------------	--------------	--------------	-------------

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 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	200\10	7,9	13,6	32,8	268
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
	ИТОГО:		11,22	15,02	56,1	387
	Суммарный объем завтрака:	427				

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	3,9	2,5	4,5	75
ТТК № 96	Плов из мяса птицы	200	9,6	16,2	34	308
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
	ИТОГО:		20,2	21,1	92,9	643
	Суммарный объем обеда:	670				

Уплотненный полдник

160/04	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6	6,8	18,4	158
ТТК № 140, 59	Творожник с соусом фруктовым сладким	60/30	5,1	8,4	28,5	187
ТТК № 75	Чай с добавлением молока	200	3,1	2,7	15,9	99
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	ИТОГО:		17,4	19,3	75,9	522
	Суммарный объем уплотненного полдника:	520				

ВСЕГО:	49,32	55,42	235,6	1607
---------------	--------------	--------------	--------------	-------------

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"	200	7	6	28,4	200
ТТК № 81	Какао с молоком	180	3,7	4,5	15,6	106
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	ИТОГО:		14,4	14,4	52,7	394
	Суммарный объем завтрака:	410				

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 № 151	Фрикадельки из птицы тушеные в соусе с овощами	75	6,7	9	9,7	154
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
	ИТОГО:		20,2	21,1	90,4	621
	Суммарный объем обеда:	665				

Уплотненный полдник

ТТК № 159	Рагу домашнее из овощей	180	8,4	10,1	12,9	225
ТТК № 72	Кисель фруктовый	180	0	0	27,5	106
ТТК № 56	Булочка с посыпкой	50	3,6	7,4	28	194
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	ИТОГО:		15,2	18,9	81,5	603
	Суммарный объем уплотненного полдника:	440				

ВСЕГО:	50,3	54,4	238,3	1673
---------------	-------------	-------------	--------------	-------------

* 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, 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	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
	ИТОГО:		11,06	13,82	55,2	388
	Суммарный объем завтрака:	420				

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	3,1	7,2	63
ТТК № 132	Котлета домашняя	70	8,1	10,5	10,6	170
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	20	1,7	0,7	8,5	46
	ИТОГО:		18	21,5	86,9	611
	Суммарный объем обеда:	660				

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
ТТК № 62	Чай каркаде	200	0,8	0	15	58
	Кондитерское изделие	20	3,4	4,3	9,8	97
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	ИТОГО:		18,9	18,2	70	545
	Суммарный объем уплотненного полдника:	450				

ВСЕГО:	48,46	53,52	222,8	1599
---------------	--------------	--------------	--------------	-------------

Итого средний % за пищевой ценности за неделю:	48,55	54,34	235,02	1620,20
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).

Завтрак

ТТК № 44	Каша домашняя молочная "Геркулес" с маслом сливочным	200/10	7,3	13,2	29,8	266
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
	ИТОГО:		10,62	14,62	53,1	385
	Суммарный объем завтрака:	427				

2-ой завтрак

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

Обед

82/11	Суп картофельный с вермишелью	180	1,8	2,2	12,4	75
ТТК № 69	Котлетка из птицы запеченная	70	10,2	10,1	10,6	183
ТТК № 109	Тушеная капуста по-деревенски	130	3,2	6	13,9	122
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
	ИТОГО:		21,9	20,7	91,3	640
	Суммарный объем обеда:	670				

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	200/5	8,8	10,2	31,4	251
ТТК № 72	Кисель фруктовый	180	0	0	27,5	106
ТТК № 114	Плюшка творожная	50	7,9	8,7	20,3	199
		ИТОГО:	16,7	18,9	79,2	556
	Суммарный объем уплотненного полдника:	435				

ВСЕГО:	49,72	54,22	234,3	1636
---------------	--------------	--------------	--------------	-------------

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	200\10	6,7	13,2	28,5	242
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
		ИТОГО:	9,96	14,62	51,6	360
	Суммарный объем завтрака:	420				

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	7,3	9	3,3	116
516-III/04	Макаронные изделия отварные	130	4,5	5,3	30,5	191
г.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашенные, 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	30	2,6	1	12,8	69
		ИТОГО:	21,9	20,4	97,7	651
	Суммарный объем обеда:	665				

Уплотненный полдник

ТТК № 160; 354/11	Картофель запеченный в соусе сметанном с сыром	180	5,8	9,9	25,2	209
ТТК № 62	Чай каркаде	200	0,8	0	15	58
	Кондитерское изделие	40	6,8	7,5	19,7	194
	Хлеб йодированный	40	4,2	1,8	17,4	104
		ИТОГО:	17,6	19,2	77,3	565
	Суммарный объем уплотненного полдника:	460				

ВСЕГО:	49,96	54,22	240,3	1631
---------------	--------------	--------------	--------------	-------------

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	200\5	7,7	10	32	235
ТТК № 81	Какао с молоком	180	3,7	4,5	15,6	106
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
		ИТОГО:	13,5	15,4	56,3	393
	Суммарный объем завтрака:	405				

2-ой завтрак

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

Обед

57/11	Борщ с капустой и картофелем	180	1,4	3,8	9,4	77
ТТК № 1	Говяжьи тефтели в соусе	75	9,1	11,6	12,2	179
510-III/04	Каша вязкая пшениная	130	3,6	5,8	20,8	152
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
	ИТОГО:		19,7	23,1	92,4	642
	Суммарный объем обеда:	665				

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	30	3,2	1,4	13,1	78
	ИТОГО:		16,5	18,5	77,6	516
	Суммарный объем уплотненного полдника:	480				

ВСЕГО:	50,2	57	237	1606
---------------	-------------	-----------	------------	-------------

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	200\10	7,9	13,6	32,8	268
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
	ИТОГО:		10,72	14,72	53,9	374
	Суммарный объем завтрака:	422				

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 № 124	Сиченики из птицы запеченные	70	10,5	9,9	5,4	167
510-III/04	Каша вязкая гречневая	130	3,8	5,8	19,3	148
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
	ИТОГО:		21,9	20,1	84,9	630
	Суммарный объем обеда:	620				

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 № 62	Чай каркадэ	200	0,8	0	15	58
ТТК № 11	Плюшка Новомосковская	50	6,2	7,6	23,7	185
	Хлеб йодированный	40	4,2	1,8	17,4	104
	ИТОГО:		15,1	18,8	82,5	559
	Суммарный объем уплотненного полдника:	490				

ВСЕГО:	48,22	53,62	235	1618
---------------	--------------	--------------	------------	-------------

* 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	11,8	86
-------	--------------------------	-----	-----	-----	------	----

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

519-III/04	Картофель в молоке	150	4	5,8	24,4	166
------------	--------------------	-----	---	-----	------	-----

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	200/10	7,3	13,2	29,8	266
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	ИТОГО:		10,56	14,62	52,9	384
	Суммарный объем завтрака:	420				

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	3,1	7,2	63
ТТК № 147	Запеканка из печени	70	6	8,4	4,8	143
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	30	3,2	1,4	13,1	78
	Хлеб ржаной	30	2,6	1	12,8	69
	ИТОГО:		18,6	19,2	96,9	657
	Суммарный объем обеда:	670				

Уплотненный полдник

ТТК № 8	Омлет "Традиционный"	70	7	7,2	1,6	121
ТТК № 52	Каша "Петровская" рисовая	130	3,6	6,7	24,7	169
ТТК № 75	Чай с добавлением молока	180	2,8	2,4	14,3	89
	Кондитерское изделие	20	1,8	1,3	14,4	78
	Хлеб йодированный	25	2,7	1,1	10,9	65
	ИТОГО:		17,9	18,7	65,9	522
	Суммарный объем уплотненного полдника:	425				

ВСЕГО:	47,56	52,52	226,4	1618
---------------	--------------	--------------	--------------	-------------

Итого средний % за пищевой ценности за неделю:	49,13	54,32	234,60	1621,80
Норма 90%:	48,6	54	234,9	1620

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

