Приложение к договору № 1 от "15" 01 2025г. на оказание услуг по организации питания детей

(к основному двухнедельному меню, утвержденному "09" января 2025г.)

Основное двухнедельное меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет (ясли) в дошкольных образовательных организациях с дневным пребыванием 12 часов

С 01.01.2025г. установлены нормативы расходов на питание детей с дневным пребыванием 12 часов в дошкольной организации (на одного ребенка в день) в возрасте до 3 лет (ЯСЛИ): **119-89** руб.

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 (±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 одном варианте закуска/овощи включены в уплотненный полдник, а не в обед (ДЕНЬ 5). При этом в обеде объемы порций и суммарные объемы блюд соблюдены.

Для разнообразия ассортимента, в 4-том и в 8-мом днях предложено **по два варианта** уплотненного полдника.

Предложенные дополнительные варианты уплотненных полдников можно либо чередовать понедельно, либо выбирать из них тот вариант, который пользуется бóльшим спросом у детей.

ДЕНЬ 1

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
97/04	Сыр (порциями)	10	2,3	3	0	36
ТТК № 60	Макаронные изделия отварные с сахаром	130/6,5	4,5	8	23,8	191
393/11	Чай с лимоном	180\10\7	0,12	0,02	10,2	41
	Хлеб пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
		ИТОГО:	**9,02**	**11,92**	**42,7**	**320**
	Суммарный объем завтрака:	**353,5**				

2-ой завтрак

ТТК № 171	Напиток витаминный из шиповника	100	0,4	0,1	12,1	50

Обед

57/11	Борщ с капустой и картофелем *	150	1,2	2,6	6	53
ТТК № 96	Плов из мяса птицы	160	9,8	13	27,2	267
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	30	0,1	0	1,2	5
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	150	0,3	0	22	87
	Хлеб пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
		ИТОГО:	**15,2**	**17,2**	**73,6**	**510**
	Суммарный объем обеда:	**530**				

Уплотненный полдник

ТТК № 44	Каша домашняя молочная пшенная с маслом сливочным	150/5	5,5	7,5	23	186
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
ТТК № 148	Ватрушка королевская	50	5,9	7,1	17,5	126
	Хлеб пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
		ИТОГО:	**13,56**	**15,52**	**59,2**	**404**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**405**				

ВСЕГО:	**38,18**	**44,74**	**187,6**	**1284**

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

ТТК № 36	Свекольник	150	1,2	3,1	10,2	73

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

ДЕНЬ 2

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	9,1	20,8	176
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Хлеб пшеничный	25	2,7	1,1	10,9	65
		ИТОГО:	**8,26**	**10,22**	**41,7**	**281**
	Суммарный объем завтрака:	**361**				

2-ой завтрак

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

Обед

81/11	Суп картофельный с горохом	150	3,8	3,3	13,4	101
ТТК № 146	Рыбные шарики в томатном соусе	60	4,8	6,6	4,4	70
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 пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
		ИТОГО:	**15,3**	**16,5**	**74,3**	**481**
	Суммарный объем обеда:	**540**				

Уплотненный полдник

160/04	Суп молочный с макаронными изделиями	160	4,8	5,4	14,7	126
ТТК № 72	Кисель фруктовый	150	0	0	21,3	89
ТТК № 173	Шарлотка с яблоками	50	5,2	7,1	14,3	148
	Хлеб пшеничный	25	2,7	1,1	10,9	65
		ИТОГО:	**12,7**	**13,6**	**61,2**	**428**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**385**				

ВСЕГО:	**36,76**	**40,32**	**187,9**	**1245**

* 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, 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 пшеничная с маслом сливочным	150\6	5,9	9,1	23,4	191
393/11	Чай с лимоном	180\10\7	0,12	0,02	10,2	41
	Хлеб пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
		ИТОГО:	**8,12**	**10,02**	**42,3**	**284**
	Суммарный объем завтрака:	**363**				

2-ой завтрак

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

Обед

67/11	Щи из свежей капусты с картофелем	150	1,2	2,4	7,8	64
ТТК № 151	Фрикадельки из птицы тушеные с овощами в соусе	60	8,1	7,5	4,5	130
ТТК № 52	Каша "Петровская" гречневая	110	3,3	7,1	21,4	125
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 пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
		ИТОГО:	**17**	**18,6**	**74,1**	**509**
	Суммарный объем обеда:	**540**				

Уплотненный полдник

ТТК № 180	Картофельное рагу с овощами	150	7,3	7,2	18,3	183
ТТК № 62	Чай каркадэ	150	0,6	0	11,2	43
ТТК № 33	Ватрушка с творогом	36	2,5	5,3	20,2	139
	Хлеб пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
		ИТОГО:	**12,5**	**13,4**	**58,4**	**417**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**356**				

ВСЕГО:	**38,12**	**42,02**	**188,5**	**1265**

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

№ 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	180/5	5,7	9	24,4	178
ТТК № 81	Какао с молоком	150	3,1	3,7	13	88
	Хлеб пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
		ИТОГО:	**10,9**	**13,6**	**46,1**	**318**
	Суммарный объем завтрака:	**355**				

2-ой завтрак

ТТК № 171	Напиток витаминный из шиповника	100	0,4	0,1	12,1	50

Обед

80/11	Суп картофельный с крупой перловой *	150	1	0,9	6,5	61
ТТК № 124	Сиченики из птицы запеченные	50	5,1	8,4	7,7	119
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 пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
		ИТОГО:	**16**	**17,8**	**73,9**	**513**
	Суммарный объем обеда:	**530**				

Для разнообразия ассортимента, в 4-том дне предложено **два варианта уплотненного полдника.**

Предложенные дополнительные варианты уплотненных полдников допускается чередовать понедельно, либо выбирать из них тот вариант, который пользуется бóльшим спросом у детей.

Уплотненный полдник (вариант № 1)

ТТК № 8	Омлет "Традиционный"	50	5	5,2	1,1	86
516-III/04	Макаронные изделия отварные	100	3,5	4,1	23,5	147
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Кондитерское изделие	20	1,8	3,3	11,4	116
	Хлеб пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
		ИТОГО:	**12,46**	**13,52**	**54,7**	**441**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**370**				

ВСЕГО:	**39,76**	**45,02**	**186,8**	**1322**

ИЛИ

Уплотненный полдник (вариант № 2)

ТТК № 182	Картофель запеченный в омлете	150	8,1	9,3	26,7	232
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Кондитерское изделие	20	1,8	3,3	11,4	116
	Хлеб пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
		ИТОГО:	**12,06**	**13,52**	**56,8**	**440**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**370**				

* В осенне-зимний период при наличии огурцов соленых допускается вместо Супа картофельного с крупой перловой 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).

ДЕНЬ 5

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная пшенная с маслом сливочным	150/6	5,5	8,5	23	192
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Хлеб пшеничный	25	2,7	1,1	10,9	65
		ИТОГО:	**8,26**	**9,62**	**43,9**	**297**
	Суммарный объем завтрака:	**361**				

2-ой завтрак

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

Обед

ТТК № 118	Суп картофельный с яйцом со сметаной	150/10	1,7	4,1	4	84
ТТК № 176	Голубцы ленивые домашние (мясо птицы + мясо говядины) без соуса	50	4,9	5,5	4,5	73
520-III/04	Пюре картофельное *	110	2,3	5	16,1	120
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	150	0,3	0	22	87
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
		ИТОГО:	**14,1**	**16,7**	**68,2**	**488**
	Суммарный объем обеда:	**520**				

Уплотненный полдник

422/02	Икра свекольная	50	1,3	3,7	6,5	66
ТТК № 52	Каша "Петровская" рисовая	100	2,8	5,9	19	130
ТТК № 62	Чай каркадэ	150	0,6	0	11,2	43
ТТК № 56	Булочка с посыпкой	30	5,2	2,2	10,5	95
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
		ИТОГО:	**13,1**	**13,2**	**60,3**	**412**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**360**				

ВСЕГО:	**35,96**	**39,52**	**183,1**	**1252**

Итого средний % за пищевой ценности за неделю:	37,76	42,32	186,78	1273,60
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, 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 6

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
97/04	Сыр (порциями)	10	2,3	3	0	36
ТТК № 60	Макаронные изделия отварные с сахаром	130/6,5	4,5	8	23,8	191
393/11	Чай с лимоном	180\10\7	0,12	0,02	10,2	41
	Хлеб пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
		ИТОГО:	**9,02**	**11,92**	**42,7**	**320**
	Суммарный объем завтрака:	**353,5**				

2-ой завтрак

ТТК № 171	Напиток витаминный из шиповника	100	0,4	0,1	12,1	50

Обед

57/11	Борщ с капустой и картофелем *	150	1,2	2,6	6	53
ТТК № 151	Фрикадельки из птицы тушеные с овощами в соусе	60	8,1	7,5	4,5	130
510-III/04	Каша вязкая пшенная	110	3	5	17,6	128
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 пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
		ИТОГО:	**16,7**	**16,7**	**68,5**	**501**
	Суммарный объем обеда:	**540**				

Уплотненный полдник

ТТК № 44	Каша домашняя молочная рисовая с маслом сливочным	150/6	5,5	6,8	20,2	184
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
ТТК № 11	Плюшка Новомосковская	40	5	6,1	19	148
	Хлеб пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
		ИТОГО:	**12,66**	**13,82**	**57,9**	**424**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**396**				

ВСЕГО:	**38,78**	**42,54**	**181,2**	**1295**

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

ТТК № 36	Свекольник	150	1,2	3,1	10,2	73

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 пшеничная с маслом сливочным	150\6	5,9	9,1	23,4	191
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Хлеб пшеничный	25	2,7	1,1	10,9	65
		ИТОГО:	**8,66**	**10,22**	**44,3**	**296**
	Суммарный объем завтрака:	**361**				

2-ой завтрак

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

Обед

81/11	Суп картофельный с горохом	150	3,2	3,3	9,7	80
ТТК № 105	Котлета рыбная любительская запеченная	50	5,5	6,4	2,4	83
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 пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
		ИТОГО:	**15,4**	**16,3**	**68,6**	**473**
	Суммарный объем обеда:	**530**				

Уплотненный полдник

160/04	Суп молочный с макаронными изделиями	160	4,8	5,4	14,7	126
ТТК № 48	Творожные сырники со сметаной	50/10	7,3	8,9	15,5	148
ТТК № 72	Кисель фруктовый	150	0	0	21,3	89
	Хлеб пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
		ИТОГО:	**14,2**	**15,2**	**60,2**	**415**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**390**				

ВСЕГО:	**38,76**	**41,72**	**183,8**	**1239**

* 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, 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 манная с маслом сливочным	150\6	5	8,8	21,2	172
393/11	Чай с лимоном	180\10\7	0,12	0,02	10,2	41
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
		ИТОГО:	**8,32**	**10,22**	**44,5**	**291**
	Суммарный объем завтрака:	**373**				

2-ой завтрак

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

Обед

67/11	Щи из свежей капусты с картофелем	150	1,2	2,4	7,8	64
ТТК № 131	Тефтели домашние тушенные (мясо птицы + мясо говядины) без соуса	50	6	8,7	7,8	110
510-III/04	Каша вязкая гречневая	110	3,3	5	16,4	125
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 пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
		ИТОГО:	**14,9**	**17,7**	**72,4**	**489**
	Суммарный объем обеда:	**530**				

Для разнообразия ассортимента, в 8-мом дне предложено **два варианта уплотненного полдника.**

Предложенные дополнительные варианты уплотненных полдников допускается чередовать понедельно, либо выбирать из них тот вариант, который пользуется бóльшим спросом у детей.

Уплотненный полдник (вариант № 1)

ТТК № 166	Картофель, тушенный с овощами	120	4,9	7	24,1	186
ТТК № 181	Пирог «Зебра»	50	5,7	6,4	15	153
ТТК № 62	Чай каркадэ	150	0,6	0	11,2	43
	Хлеб пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
		ИТОГО:	**13,3**	**14,3**	**59**	**434**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**340**				

ВСЕГО:	**37,02**	**42,22**	**189,6**	**1269**

ИЛИ

Уплотненный полдник (вариант № 2)

ТТК № 175	Вареники с картофелем отварные со сметаной	120/20	6,9	8,1	32,8	242
ТТК № 181	Пирог «Зебра»	50	5,7	6,4	15	153
ТТК № 62	Чай каркадэ	150	0,6	0	11,2	43
		ИТОГО:	**13,2**	**14,5**	**59**	**438**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**340**				

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 9

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	9,1	20,8	176
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Хлеб пшеничный	25	2,7	1,1	10,9	65
		ИТОГО:	**8,26**	**10,22**	**41,7**	**281**
	Суммарный объем завтрака:	**361**				

2-ой завтрак

ТТК № 171	Напиток витаминный из шиповника	100	0,4	0,1	12,1	50

Обед

82/11	Суп картофельный с вермишелью	150	1,7	1,8	10,3	63
ТТК № 124	Сиченики из птицы запеченные	50	5,1	8,4	7,7	119
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 пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
		ИТОГО:	**15**	**17,4**	**74,5**	**501**
	Суммарный объем обеда:	**540**				

Уплотненный полдник

ТТК № 8	Омлет "Традиционный"	50	5	5,2	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	1,4	1	17,1	96
	Хлеб пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
		ИТОГО:	**13,6**	**14,3**	**57,8**	**439**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**340**				

ВСЕГО:	**37,26**	**42,02**	**186,1**	**1271**

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 10

Завтрак

№ 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	6,6	8,5	21,3	189
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Хлеб пшеничный	25	2,7	1,1	10,9	65
		ИТОГО:	**9,36**	**9,62**	**42,2**	**294**
	Суммарный объем завтрака:	**361**				

2-ой завтрак

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

Обед

80/11	Суп картофельный с крупой перловой *	150	1	0,9	6,5	61
ТТК № 69	Котлетка из птицы запеченная	50	6	8,6	7,6	111
516-III/04	Макаронные изделия отварные	110	3,8	4,5	20,8	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 пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
		ИТОГО:	**15,2**	**15,6**	**75,3**	**523**
	Суммарный объем обеда:	**530**				

Уплотненный полдник

422/02	Икра морковная (или свекольная)	30	0,6	2,2	3,9	38
520-III/04	Пюре картофельное **	120	2,5	5,4	17,5	130
ТТК № 62	Чай каркадэ	150	0,6	0	11,2	43
ТТК № 173	Шарлотка с яблоками	50	5,2	7,1	14,3	148
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
		ИТОГО:	**12,1**	**16,1**	**60**	**437**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**380**				

ВСЕГО:	**37,16**	**41,32**	**188,2**	**1309**
Итого средний % за пищевой ценности за неделю:	37,80	41,96	185,78	1276,60
Норма 90%:	37,8	42,3	182,7	1260

* В осенне-зимний период при наличии огурцов соленых допускается вместо Супа картофельного с крупой перловой 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, 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) _____ / _____ / М.П.	Исполнитель: ООО "МАРГО" Директор _____ /М.В.Лашенова/ М.П.