

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

Меню разработано в соответствии с допустимыми отклонениями от химического состава ($\pm 5\%$), при этом средний показатель за весь период соответствует норме 90% (п. 8.1.2.3., Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 1)). Суммарные объемы блюд соответствуют возрастной группе от 3 до 7 лет (Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 3)). Второй завтрак в меню отсутствует. При этом, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.8.1.2.1) калорийность основного завтрака увеличена на 5% соответственно. Меню разработано с организацией "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30% (п.8.1.2.2.). Учитывая вышеуказанное, распределение в процентном отношении пищевых веществ и энергии составляет: завтрак - 25%; обед - 35%; уплотненный полдник - 30%.

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.

ДЕНЬ 1

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 3	Бутерброд с маслом	520	1,6	4,2	10,3	89
ТТК № 1	Каша жидкая молочная манная с маслом сливочным	1505	4,8	7	20,2	163
ТТК № 18	Кофейный напиток с молоком	150	2,4	3	15,6	75
	Батон нарезной	20	1,5	0,6	10,2	52
	ИТОГО:		10,3	14,8	56,3	379
	Суммарный объем завтрака:	350				

Обед

ТТК № 118	Суп картофельный с яйцом	150	3,3	2,1	3,7	63
ТТК № 100	Котлета рубленая из птицы	50	8	8	7,6	131
516-III/04	Макаронные изделия отварные	80	2,8	3,3	18,8	117
г.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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
	ИТОГО:		18,4	15	70,3	504
	Суммарный объем обеда:	490				

Уплотненный полдник

ТТК № 37	Каша молочная жидкая «Дружба» с маслом сливочным	1503	4,7	7,1	21,3	165
ТТК № 72	Кисель фруктовый	150	0	0	23	89
ТТК № 7	Творожный пирог	50	6,2	9,4	16,4	161
	ИТОГО:		10,9	16,5	60,7	415
	Суммарный объем уплотненного полдника:	353				
	ВСЕГО:		39,6	46,3	187,3	1298

В обед ко второму блюду допускается приготовить соус томатный (рец.735/02):

735/02	Соус томатный	20	0,4	1,7	1,4	23
--------	---------------	----	-----	-----	-----	----

ДЕНЬ 2

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
3\11	Бутерброд с сыром	10\20	3,1	3,6	10,2	88
ТТК № 1	Каша жидкая молочная пшеничная с маслом сливочным	150\3	5,7	8,5	23,9	171
393/11	Чай с лимоном	150\7\3,5	0,2	0	11,4	45
	Батон нарезной	20	1,5	0,6	10,2	52
	ИТОГО:		10,5	12,7	55,7	356
	Суммарный объем завтрака:	356				

Обед

81/11	Суп картофельный с горохом	150	3,7	3,3	13,3	100
ТТК № 104	Фрикадельки рыбные запеченные	50	7,4	2,3	4,3	65
735/02	Соус томатный	20	0,4	1,7	1,4	23
520-III/04	Пюре картофельное *	100	2,1	4,5	14,6	109
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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
	ИТОГО:		17,9	13,4	73,8	490
	Суммарный объем обеда:	530				

Уплотненный полдник

ТТК № 126	Каша жидкая молочная «Рябчик» с маслом сливочным	150/3	6,6	9,1	24,4	198
ТТК № 62	Чай каркаде	150	0,15	0	11,3	44
ТТК №28	Булочка дорожная	50	3,6	7,4	28	194
	ИТОГО:		10,35	16,5	63,7	436
	Суммарный объем уплотненного полдника:	353				

ВСЕГО:	38,75	42,6	193,2	1282
---------------	--------------	-------------	--------------	-------------

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

519-III/04	Картофель в молоке	100	2,7	3,8	16,3	111
------------	--------------------	-----	-----	-----	------	-----

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 № 38	Печенье с маслом сливочным	3\20	1,4	5,1	11	130
160/04	Суп молочный с макаронными изделиями	160	4,8	5,4	14,7	126
ТТК № 81	Какао с молоком (на молоке, обогащенном микронутриентами)	150	3,2	3,7	13	88
	Батон нарезной	20	1,5	0,6	10,2	52
	ИТОГО:		10,9	14,8	48,9	396
	Суммарный объем завтрака:	353				

Обед

80/11	Суп картофельный с рисом *	150	1,2	1,7	8,7	54
ТТК № 54	Суфле из печени	50	7	8,6	3,4	147
510-III/04	Каша вязкая пшеничная	80	2,2	3,6	12,8	94
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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
	ИТОГО:		14,7	15,5	65,1	488
	Суммарный объем обеда:	490				

Уплотненный полдник

ТТК № 1	Каша жидкая молочная кукурузная с маслом сливочным	150\3	5,8	8,6	23,9	171
392/11	Чай с сахаром	150\7	0,15	0	10	44
ТТК № 140	Коржик молочный	75	9,5	10,5	34,8	224
	ИТОГО:		15,45	19,1	68,7	439
	Суммарный объем уплотненного полдника:	378				

ВСЕГО:	41,05	49,4	182,7	1323
---------------	--------------	-------------	--------------	-------------

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).

* 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
-------	--------------------------	-----	-----	---	-----	----

ДЕНЬ 4

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	3	0	36
ТТК № 1	Каша молочная жидкая "Геркулес" с маслом сливочным	150\3	5,2	6,6	20,5	170
ТТК № 18	Кофейный напиток с молоком	150	2,4	3	15,6	75
	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	79
	ИТОГО:		11,5	13,5	51,5	360
	Суммарный объем завтрака:	353				

Обед

85/11; 120/11	Суп картофельный с клецками	150/15	1,8	2,5	1,2	71
ТТК № 100	Котлета рубленая из птицы	50	8	8	7,6	131
ТТК № 112	Рагу из овощей (без томата)	100	2	5,9	11,5	125
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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
	ИТОГО:		16,1	18	60,5	520
	Суммарный объем обеда:	525				

Уплотненный полдник

101/04	Икра кабачковая (промышленного изготовления)	30	0,3	2,1	2,1	28
ТТК № 17	Каша рисовая рассыпчатая с овощами	130	3,6	10	29,1	210
ТТК № 72	Кисель фруктовый	150	0	0	23	89
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
ТТК № 109	Булочка творожная	30	4	1,1	16,6	88
	ИТОГО:		10	14,1	79,5	467
	Суммарный объем уплотненного полдника:	360				

ВСЕГО:	37,6	45,6	191,5	1347
---------------	-------------	-------------	--------------	-------------

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	
6\11	Масло (порциями)	10	0,08	7,2	0,1	66
ТТК № 1	Каша жидкая молочная пшеничная	150	5,6	6,3	23,4	152
ТТК №40	Чай с молоком	180	2,8	2,4	14,3	89
	Батон нарезной	20	1,5	0,6	10,2	52
	ИТОГО:		9,98	16,5	48	359
	Суммарный объем завтрака:	360				

Обед

ТТК №36	Свекольник (без томата)	150	1,2	3,1	7,9	63
ТТК № 127	Тефтели из птицы	50\25	4,6	8,6	13	143
514-III / 04	Бобовые отварные	80	5,5	5	17,8	136
т.24\96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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
	ИТОГО:		15,6	18,3	78,9	535
	Суммарный объем обеда:	515				

Уплотненный полдник

ТТК № 9	Омлет натуральный	60	6	6,1	1,1	119
ТТК № 60	Макаронные изделия отварные с сахаром	100\5	3,5	4,1	28,5	167
392\11	Чай с сахаром	150\7	0,15	0	10	44
	Кондитерское изделие печенье (обогащенное микронутриентами)	20	2,3	2,9	14,4	79
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	ИТОГО:		14,05	14	62,7	461
	Суммарный объем уплотненного полдника:	355				

ВСЕГО: 39,63 48,8 189,6 1355

Итого средний % за пищевой ценности за неделю:	39,33	46,54	188,86	1321,00
Норма:	37,8	42,3	182,7	1260

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	1,6	3	0	36
ТТК № 1	Каша молочная жидкая "Геркулес" с маслом сливочным	150\3	5,2	6,6	20,5	170
ТТК № 18	Кофейный напиток с молоком	180	2,9	3,6	18,7	92
	Батон нарезной	20	1,5	0,6	10,2	52
	ИТОГО:		11,2	13,8	49,4	350
	Суммарный объем завтрака:	363				

Обед

67/11	Щи из свежей капусты с картофелем	150	1,2	2,6	6	53
ТТК № 24	Фрикадельки из птицы тушеные с овощами	50	8	8	9,4	155
510-III/04	Каша вязкая рисовая	80	1,2	3,1	12,2	83
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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
	ИТОГО:		14,7	15,3	67,8	484
	Суммарный объем обеда:	490				

Уплотненный полдник

ТТК № 1	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	150/3	6,2	7,5	23,4	178
ТТК № 72	Кисель фруктовый	150	0	0	23	89
ТТК № 114	Плюшка с творогом	50	7,9	8,7	20,3	199
	ИТОГО:		14,1	16,2	66,7	466
	Суммарный объем уплотненного полдника:	353				

ВСЕГО:	40	45,3	183,9	1300
---------------	-----------	-------------	--------------	-------------

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	
б\1	Масло (порциями)	10	0,08	7,2	0,1	66
ТТК № 1	Каша жидкая молочная манная	150	4,7	3,4	19,5	130
ТТК №40	Чай с молоком	180	2,8	2,4	14,3	89
	Батон нарезной	20	1,5	0,6	10,2	52
	ИТОГО:		9,08	13,6	44,1	337
	Суммарный объем завтрака:	360				

Обед

81/11	Суп картофельный с горохом	150	3,7	3,3	13,3	100
ТТК № 105	Котлета рыбная любительская запеченная (минтай)	50	8,7	2,5	3,9	83
520-III/04	Пюре картофельное *	100	2,1	4,5	14,6	109
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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
	ИТОГО:		18,8	11,9	72	485
	Суммарный объем обеда:	510				

Уплотненный полдник

101/04	Икра кабачковая (промышленного изготовления)	20	0,2	1,4	1,4	18
ТТК № 17	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	130	7	10,4	23	219
ТТК № 62	Чай каркаде	150	0,15	0	11,3	44
ТТК №30	Булочка домашняя	25	1,9	3,8	15,2	98
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	ИТОГО:		11,35	16,5	59,6	431
	Суммарный объем уплотненного полдника:	345				

ВСЕГО:	39,23	42	175,7	1253
---------------	--------------	-----------	--------------	-------------

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

519-III/04	Картофель в молоке	100	2,7	3,8	16,3	111
------------	--------------------	-----	-----	-----	------	-----

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 № 38	Печенье с маслом сливочным	320	1,4	5,1	11	130
160/04	Суп молочный с макаронными изделиями	160	4,8	5,4	14,7	126
ТТК № 81	Какао с молоком (на молоке, обогащённом микронутриентами)	150	3,2	3,7	13	88
	Батон нарезной	20	1,5	0,6	10,2	52
	ИТОГО:		10,9	14,8	48,9	396
	Суммарный объем завтрака:	353				

Обед

80/11	Суп картофельный с рисом *	150	1,2	1,7	8,7	54
ТТК № 100	Биточек рубленый из птлицы	50	8	8	7,6	131
ТТК № 52	Капуста тушеная	100	2,5	4,6	10,7	94
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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
	ИТОГО:		16	15,9	67,2	472
	Суммарный объем обеда:	510				

Уплотненный полдник

ТТК № 1	Каша жидкая молочная кукурузная с маслом сливочным	150\3	5,8	8,6	23,9	171
392/11	Чай с сахаром	150\7	0,15	0	10	44
ТТК № 140	Коржик молочный	75	9,5	10,5	34,8	224
	ИТОГО:		15,45	19,1	68,7	439
	Суммарный объем уплотненного полдника:	378				

ВСЕГО: 42,35 49,8 184,8 1307

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).

* 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
-------	--------------------------	-----	-----	---	-----	----

ДЕНЬ 9

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
6\11	Масло (порциями)	10	0,08	7,2	0,1	66
ТТК № 1	Каша жидкая молочная пшеничная	150	5,6	6,3	23,4	152
ТТК № 18	Кофейный напиток с молоком	180	2,9	3,6	18,7	92
	Батон нарезной	20	1,5	0,6	10,2	52
	ИТОГО:		10,08	17,7	52,4	362
	Суммарный объем завтрака:	360				

Обед

ТТК № 118	Суп картофельный с яйцом	150	3,3	2,1	3,7	63
ТТК № 127	Тефтели из птлицы	50/25	4,6	8,6	13	143
516-III/04	Макаронные изделия отварные	80	2,8	3,3	18,8	117
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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
	ИТОГО:		15	15,6	75,7	516
	Суммарный объем обеда:	515				

Уплотненный полдник

ТТК № 112	Рагу из овощей (без томата)	160	3,2	9,4	18,4	200
ТТК №40	Чай с молоком	180	2,8	2,4	14,3	89
ТТК № 109	Булочка творожная	30	4	1,1	16,6	88
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	ИТОГО:		12,1	13,8	58	429
	Суммарный объем уплотненного полдника:	390				

ВСЕГО:	37,18	47,1	186,1	1307
---------------	--------------	-------------	--------------	-------------

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	
97/04	Сыр (порциями)	10	1,6	3	0	36
ТТК № 1	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	150\3	6,2	7,5	23,4	178
393/11	Чай с лимоном	180\10\7	0,3	0	13,7	54
	Батон нарезной	25	1,9	0,7	12,9	66
	ИТОГО:		10	11,2	50	334
	Суммарный объем завтрака:	375				

Обед

57/11	Борщ с капустой и картофелем	150	1,2	3	7,8	64
ТТК № 96	Плов из мяса птицы	150	9,4	14,1	25,5	277
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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
	ИТОГО:		14,9	18,7	73,5	534
	Суммарный объем обеда:	510				

Уплотненный полдник

ТТК № 9	Омлет натуральный	60	6	8,3	1,1	120
518-П/04	Картофель отварной	120	2,4	4,9	19,4	133
ТТК № 72	Кисель фруктовый	150	0	0	23	89
	Кондитерское изделие печенье (обогащенное микронутриентами)	20	2,3	2,9	14,4	79
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	ИТОГО:		12,8	17	66,6	473
	Суммарный объем уплотненного полдника:	370				
	ВСЕГО:		37,7	46,9	190,1	1341

Итого средний % за пищевую ценность за неделю:	39,29	46,22	184,12	1301,60
Норма:	37,8	42,3	182,7	1260

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. _____
 *ИНН 3461067141 *
 ОГРН 12134099006922

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

Меню разработано в соответствии с допустимыми отклонениями от химического состава ($\pm 5\%$), при этом средний показатель за весь период соответствует норме 90% (п. 8.1.2.3., Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 1)). Суммарные объемы блюд соответствуют возрастной группе от 3 до 7 лет (Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (таблица 3)). Второй завтрак в меню отсутствует. При этом, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.8.1.2.1) калорийность основного завтрака увеличена на 5% соответственно. Меню разработано с организацией "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30% (п.8.1.2.2.). Учитывая вышеуказанное, распределение в процентном отношении пищевых веществ и энергии составляет: завтрак - 25%; обед - 35%; уплотненный полдник - 30%.

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.Лапишиной.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах ("Хлебпродинформ", Москва 2004 г) под общей редакцией В.Т.Лапишиной.
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.

ДЕНЬ 1

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эп. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 3	Бургерброд с маслом	5\20	1,6	5	10,3	89
ТТК № 1	Каша жидкая молочная манная с маслом сливочным	200\5	6,3	8,2	26,5	207
ТТК № 18	Кофейный напиток с молоком	180	2,9	3,6	18,7	92
	Батон нарезной	20	1,5	0,6	10,2	52
	ИТОГО:		12,3	17,4	65,7	440
	Суммарный объем завтрака:	430				

Обед

ТТК № 118	Суп картофельный с яйцом	200	4,4	2,8	5	84
ТТК № 100	Котлета рубленая из птицы	60	9,7	9,6	9,1	157
516-III/04	Макаронные изделия отварные	100	3,5	4,1	23,5	147
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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:		24	18,9	91	647
	Суммарный объем обеда:	620				

Уплотненный полдник

ТТК № 37	Каша молочная жидкая «Дружба» с маслом сливочным	200\5	6,4	10,2	29,3	234
ТТК № 72	Кисель фруктовый	200	0	0	30,6	118
ТТК № 7	Творожный пирог	50	6,2	9,4	16,4	161
	ИТОГО:		12,6	19,6	76,3	513
	Суммарный объем уплотненного полдника:	455				
	ВСЕГО:		48,9	55,9	233	1600

В обед ко второму блюду допускается приготовить соус томатный (рсс.735/02):

735/02	Соус томатный	30	0,6	2,5	2,1	34
--------	---------------	----	-----	-----	-----	----

ДЕНЬ 2

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
3\11	Бутерброд с сыром	10\30	3,9	3,5	15,4	115
ТТК № 1	Каша жидкая молочная пшеничная с маслом сливочным	200\5	7,5	12	31,3	235
393/11	Чай с лимоном	180\10\7	0,3	0	13,7	54
	Батон нарезной	20	1,5	0,6	10,2	52
	ИТОГО:		13,2	16,1	70,6	456
	Суммарный объем завтрака:	452				

Обед

81/11	Суп картофельный с горохом	200	5	4,4	17,8	134
ТТК № 104	Фрикадельки рыбные запеченные	60	8,9	2,7	5,2	78
735/02	Соус томатный	30	0,6	2,5	2,1	34
520-III/04	Пюре картофельное *	120	2,5	5,4	17,5	131
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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:		23,4	17,4	96	636
	Суммарный объем обеда:	670				

Уплотненный полдник

ТТК № 126	Каша жидкая молочная «Рябчик» с маслом сливочным	200/5	8,8	12,8	33,4	271
ТТК № 62	Чай каркаде	200	0,2	0	15	58
ТТК №28	Булочка дорожная	50	3,6	7,4	28	194
	ИТОГО:		12,6	20,2	76,4	523
	Суммарный объем уплотненного полдника:	455				

ВСЕГО:	49,2	53,7	243	1615
---------------	-------------	-------------	------------	-------------

* 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	19,6	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 3

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 38	Печенье с маслом сливочным	3\20	1,4	5,1	11	130
160/04	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6	6,8	18,4	158
ТТК № 81	Какао с молоком (на молоке, обогащённом микроэлементами)	180	3,7	4,5	15,8	106
	Батон нарезной	20	1,5	0,6	10,2	52
	ИТОГО:		12,6	17	55,4	446
	Суммарный объем завтрака:	423				

Обед

80/11	Суп картофельный с рисом *	200	1,6	2,2	11,6	72
ТТК № 54	Суфле из печени	60	8,4	10,3	4,1	177
510-III/04	Каша вязкая пшеничная	100	2,8	4,5	16	117
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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:		19,2	19,4	85,1	625
	Суммарный объем обеда:	620				

Уплотненный полдник

ТТК № 1	Каша жидкая молочная кукурузная с маслом сливочным	200\5	7,8	12,2	32	235
392/11	Чай с сахаром	200/11	0,2	0	15	58
ТТК № 140	Коржик молочный	75	9,5	10,5	34,8	224
	ИТОГО:		17,5	22,7	81,8	517
	Суммарный объем уплотненного полдника:	480				

ВСЕГО:	49,3	59,1	222,3	1588
---------------	-------------	-------------	--------------	-------------

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).

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

76/11	Рассольник ленинградский	200	1,6	4	13,2	96
-------	--------------------------	-----	-----	---	------	----

ДЕНЬ 4

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	3	0	36
ТТК № 1	Каша молочная жидкая "Геркулес" с маслом сливочным	200/5	7,1	9,6	29,2	233
ТТК № 18	Кофейный напиток с молоком	180	2,9	3,6	18,7	92
	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	79
	ИТОГО:		13,9	17,1	63,3	440
	Суммарный объем завтрака:	425				

Обед

85/11; 120/11	Суп картофельный с клецками	180/20	2,2	2,9	1,5	87
ТТК № 100	Котлета рубленая из птицы	60	9,7	9,6	9,1	157
ТТК № 112	Рагу из овощей (без томата)	100	2	5,9	11,5	125
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	180	0,4	0	26,5	104
	Хлеб йодированный	40	3,7	1,8	17,4	104
	Хлеб ржаной	30	2,6	1	12,8	69
	ИТОГО:		20,8	21,2	79,8	654
	Суммарный объем обеда:	630				

Уплотненный полдник

101/04	Икра кабачковая (промышленного изготовления)	30	0,3	2,1	2,1	28
ТТК № 17	Каша рисовая рассыпчатая с овощами	150	4,2	11,6	33,6	243
ТТК № 72	Кисель фруктовый	200	0	0	30,6	118
	Хлеб йодированный	25	2,7	1,1	10,9	65
ТТК № 109	Булочка творожная	50	6,7	1,8	27,8	148
	ИТОГО:		13,9	16,6	105	602
	Суммарный объем уплотненного полдника:	455				

ВСЕГО:	48,6	54,9	248,1	1696
---------------	-------------	-------------	--------------	-------------

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	
6\11	Масло (порциями)	10	0,08	7,2	0,1	66
ТТК № 1	Каша жидкая молочная пшеничная	200	7,4	8,4	31,2	202
ТТК № 40	Чай с молоком	180	2,8	2,4	14,3	89
	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	79
	ИТОГО:		12,58	18,9	61	436
	Суммарный объем завтрака:	420				

Обед						
ТТК №36	Свекольник (без томата)	200	1,6	4,2	10,6	84
ТТК № 127	Тефтели из птицы	60/30	5,5	10,3	15,6	172
514-III / 04	Бобовые отварные	100	6,9	6,3	22,3	170
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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:	20,4	23,2	101,9	685	
	Суммарный объем обеда:	650				

Уплотненный полдник						
ТТК № 9	Омлет натуральный	70	7	7,2	1,3	139
ТТК № 60	Макаронные изделия отварные с сахаром	120\7	4,2	4,9	35,2	204
392/11	Чай с сахаром	200\11	0,2	0	15	58
	Кондитерское изделие печенье (обогащенное микроэлементами)	20	2,3	2,9	14,4	79
	Хлеб йодированный	25	2,7	1,1	10,9	65
	ИТОГО:	16,4	16,1	76,8	545	
	Суммарный объем уплотненного полдника:	442				

ВСЕГО:	49,38	58,2	239,7	1666
---------------	--------------	-------------	--------------	-------------

Итого средний % за пищевой ценности за неделю:	49,08	56,36	237,22	1633,00
Норма:	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).

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	1,6	3	0	36
ТТК № 1	Каша молочная жидкая "Геркулес" с маслом сливочным	200/5	7,1	9,6	29,2	233
ТТК № 18	Кофейный напиток с молоком	180	2,9	3,6	18,7	92
	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	79
	ИТОГО:	13,9	17,1	63,3	440	
	Суммарный объем завтрака:	425				

Обед						
67/11	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,6	3,4	8	70
ТТК № 24	Фрикадельки из птицы тушеные с овощами	60	9,7	9,6	11,3	186
510-III/04	Каша вязкая рисовая	100	1,5	3,9	15,3	104
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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:	19,2	19,3	88	619	
	Суммарный объем обеда:	620				

Уплотненный полдник						
ТТК № 1	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	200\5	8,3	10	31,7	237
ТТК № 72	Кисель фруктовый	200	0	0	30,6	118
ТТК № 114	Плюшка с творогом	50	7,9	8,7	20,3	199
	ИТОГО:	16,2	18,7	82,6	554	
	Суммарный объем уплотненного полдника:	455				

ВСЕГО:	49,3	55,1	233,9	1613
---------------	-------------	-------------	--------------	-------------

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	
611	Масло (порциями)	10	0,08	7,2	0,1	66
ТТК № 1	Каша жидкая молочная манная	200	6,2	4,6	26	174
ТТК №40	Чай с молоком	180	2,8	2,4	14,3	89
	Батон нарезной	40	3	1,2	20,6	105
	ИТОГО:		12,08	15,4	61	434
	Суммарный объем завтрака:	430				

Обед

81/11	Суп картофельный с горохом	200	5	4,4	17,8	134
ТТК № 105	Котлета рыбная любительская запеченная (минтай)	60	10,4	3	4,7	100
520-III/04	Пюре картофельное *	100	2,1	4,5	14,6	109
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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:		23,9	14,3	90,5	602
	Суммарный объем обеда:	620				

Уплотненный полдник

101/04	Икра кабачковая (промышленного изготовления)	30	0,3	2,1	2,1	28
ТТК № 17	Каша гречневая рассыпчатая с овощами	150	8,1	12	26,6	254
ТТК № 62	Чай каркаде	200	0,2	0	15	58
ТТК №30	Булочка домашняя	50	3,8	7,6	30,4	197
	Хлеб йодированный	20	2,1	0,9	8,7	52
	ИТОГО:		14,5	22,6	82,8	589
	Суммарный объем уплотненного полдника:	450				

ВСЕГО:	50,48	52,3	234,3	1625
---------------	--------------	-------------	--------------	-------------

* 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	19,6	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

№	Прием пищи, наименование блюда	Масса	Пищевые вещества (г)			Эн. (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 38	Печенье с маслом сливочным	320	1,4	5,1	11	130
160/04	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6	6,8	18,4	158
ТТК № 81	Какао с молоком (на молоке, обогащённом микроэлементами)	180	3,7	4,5	15,8	106
	Батон нарезной	20	1,5	0,6	10,2	52
	ИТОГО:		12,6	17	55,4	446
	Суммарный объем завтрака:	423				

Обед

80/11	Суп картофельный с рисом *	200	1,6	2,2	11,6	72
ТТК № 100	Биточек рубленый из птицы	60	9,7	9,6	9,1	157
ТТК № 52	Капуста тушеная	120	3	5,5	12,8	113
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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:		20,7	19,7	86,9	601
	Суммарный объем обеда:	640				

Уплотненный полдник

ТТК № 1	Каша жидкая молочная кукурузная с маслом сливочным	200\5	7,8	12,2	32	235
392/11	Чай с сахаром	200/11	0,2	0	15	58
ТТК № 140	Коржик молочный	75	9,5	10,5	34,8	224
	ИТОГО:		17,5	22,7	81,8	517
	Суммарный объем уплотненного полдника:	480				

ВСЕГО:	50,8	59,4	224,1	1564
---------------	-------------	-------------	--------------	-------------

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).

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

76/11	Рассольник ленинградский	200	1,6	4	13,2	96
-------	--------------------------	-----	-----	---	------	----

ДЕНЬ 9

Завтрак

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
6\11	Масло (порциями)	10	0,08	7,2	0,1	66
ТТК № 1	Каша жидкая молочная пшеничная	200	7,4	8,4	31,2	202
ТТК № 18	Кофейный напиток с молоком	180	2,9	3,6	18,7	92
	Батон нарезной	30	2,3	0,9	15,4	79
	ИТОГО:		12,68	20,1	65,4	439
	Суммарный объем завтрака:	420				

Обед

ТТК № 118	Суп картофельный с яйцом	200	4,4	2,8	5	84
ТТК № 127	Тефтели из птицы	60/30	5,5	10,3	15,6	172
516-III/04	Макаронные изделия отварные	100	3,5	4,1	23,5	147
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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:		19,8	19,6	97,5	662
	Суммарный объем обеда:	650				

Уплотненный полдник

ТТК № 112	Рагу из овощей (без томата)	200	4	11,9	23	250
ТТК №40	Чай с молоком	180	2,8	2,4	14,3	89
ТТК № 109	Булочка творожная	50	6,7	1,8	27,8	148
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	ИТОГО:		16,7	17,5	78,2	565
	Суммарный объем уплотненного полдника:	460				

ВСЕГО:	49,18	57,2	241,1	1666
---------------	--------------	-------------	--------------	-------------

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	
97/04	Сыр (порциями)	10	1,6	3	0	36
ТТК № 1	Каша молочная пшеничная жидкая с маслом сливочным	200\5	8,3	10	31,7	237
393/11	Чай с лимоном	180\10\7	0,3	0	13,7	54
	Батон нарезной	40	3	1,2	20,6	105
	ИТОГО:		13,2	14,2	66	432
	Суммарный объем завтрака:	442				

Обед

57/11	Борщ с капустой и картофелем	200	1,6	4,1	10,4	85
ТТК № 96	Плов из мяса птицы	160	10,1	15,1	27,2	296
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашенные, консервированные)	20	0,2	0	1	8
ТТК № 101	Компот из смеси сухофруктов	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:	18,1	21,6	91	640	
	Суммарный объем обеда:	620				

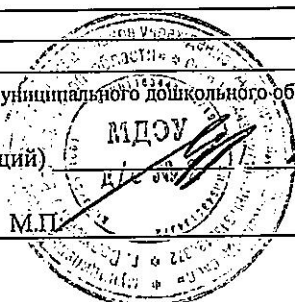

Уплотненный полдник

ТТК № 9	Омлет натуральный	70	7	9,7	1,3	139
518-П/04	Картофель отварной	130	2,6	5,3	21,1	146
ТТК № 72	Кисель фруктовый	200	0	0	30,6	118
	Кондитерское изделие печенье (обогащенное микроэлементами)	20	2,3	2,9	14,4	79
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	ИТОГО:	15,1	19,3	80,5	560	
	Суммарный объем уплотненного полдника:	450				

ВСЕГО:	46,4	55,1	237,5	1632
---------------	-------------	-------------	--------------	-------------

Итого средний % за пищевой ценности за неделю:	49,23	55,82	234,18	1620,00
Норма:	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: _____ (наименование муниципального дошкольного образовательного учреждения) Заведующая(щий) _____ 	Исполнитель: ООО "МАРТО" Федерация г. Волгограда Директор _____ / Машенова/ 
--	--