Приложение к договору № 2 от "01" апреля 2026г. на оказание услуг по организации питания детей

(к основному двухнедельному меню, утвержденному "12" января 2026г.)

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

С 01.01.2026г. установлены нормативы расходов на питание детей с дневным пребыванием 12 часов в дошкольной организации (на одного ребенка в день) в возрасте от 3 до 7 лет (САД): **137-68** 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	160/8	5,6	8,7	34,4	247
393/11	Чай с лимоном	200/11/7	0,13	0,02	11,2	45
	Хлеб пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
		ИТОГО:	**10,13**	**12,62**	**54,3**	**380**
	Суммарный объем завтрака:	**405**				

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 *	180	1,4	3,1	7,2	63
ТТК № 96	Плов из мяса птицы	200	12,2	16,2	34	332
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	50	0,1	0	2	9
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	180	0,4	0	26,5	104
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
	Хлеб ржаной	30	2,6	1	12,8	69
		ИТОГО:	**19,9**	**21,7**	**95,6**	**655**
	Суммарный объем обеда:	**670**				

Уплотненный полдник

№ 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	200/10	7,4	12,4	30,6	270
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
ТТК № 148	Ватрушка королевская	60	7,1	8,5	21	151
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
		ИТОГО:	**17,76**	**22,32**	**74,7**	**539**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**480**				
		ВСЕГО:	**48,19**	**56,74**	**236,7**	**1624**

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

ТТК № 36	Свекольник	180	1,4	3,8	12,2	88

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

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	200/10	7,3	13,2	27,8	256
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
		ИТОГО:	**10,56**	**14,62**	**50,9**	**374**
	Суммарный объем завтрака:	**420**				
	2-ой завтрак					
399\11	Сок фруктовый (обогащенный микронутриентами)	**100**	**0,5**	**0**	**10,7**	**55**

Обед

81/11	Суп картофельный с горохом	180	4,5	4	16	121
ТТК № 146	Рыбные шарики в томатном соусе	75	6	8,3	5,5	88
520-III/04	Пюре картофельное *	130	2,7	5,8	19	141
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	50	0,5	0	2	9
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	180	0,4	0	26,5	104
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
	Хлеб ржаной	30	2,6	1	12,8	69
		ИТОГО:	**19,9**	**20,5**	**94,9**	**610**
	Суммарный объем обеда:	**675**				

Уплотненный полдник

160/04	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6	6,8	18,4	158
ТТК № 72	Кисель фруктовый	180	0	0	25,5	106
ТТК № 173	Шарлотка с яблоками	70	7,3	9,9	20,1	207
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
		ИТОГО:	**16,5**	**18,1**	**77,1**	**549**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**480**				
		ВСЕГО:	**47,46**	**53,22**	**233,6**	**1588**

* 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).

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	200\10	7,9	13,6	31,3	268
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:	**11,22**	**15,02**	**54,6**	**387**
	Суммарный объем завтрака:	**427**				

2-ой завтрак

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

Обед

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

Уплотненный полдник

ТТК № 180	Картофельное рагу с овощами	200	9,8	9,6	24,4	244
ТТК № 62	Чай каркадэ	180	0,7	0	13,5	52
ТТК № 33	Ватрушка с творогом	50	3,6	7,4	28	194
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
		ИТОГО:	**17,3**	**18,4**	**79**	**568**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**460**				

ВСЕГО:	**50,72**	**56,22**	**246,2**	**1653**
---	---	---	---	---

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	200\5	6,6	9,6	28,5	209
ТТК № 81	Какао с молоком	180	3,7	4,5	15,6	106
	Хлеб пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
		ИТОГО:	**12,4**	**15**	**52,8**	**367**
	Суммарный объем завтрака:	**405**				

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 *	180	1,3	2	7,7	74
ТТК № 124	Сиченики из птицы запеченные	70	7,1	11,8	10,8	167
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 пшеничный	25	2,7	1,1	10,9	65
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
		ИТОГО:	**20,2**	**23,8**	**89,3**	**634**
	Суммарный объем обеда:	**655**				

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	140	4,9	5,7	32,9	206
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Кондитерское изделие	30	2,7	5	17,2	174
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
		ИТОГО:	**15,86**	**17,32**	**74,3**	**584**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**430**				
		ВСЕГО:	**48,86**	**56,22**	**228,5**	**1635**

ИЛИ

Уплотненный полдник (вариант № 2)

ТТК № 182	Картофель запеченный в омлете	190	10,3	11,5	33,8	295
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Кондитерское изделие	30	2,7	5	17,2	174
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
		ИТОГО:	**16,26**	**17,92**	**74,1**	**587**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**430**				

* 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	180	1,4	3,6	11,9	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).

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	200/10	7,4	12,4	30,6	270
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
		ИТОГО:	**10,66**	**13,82**	**53,7**	**388**
	Суммарный объем завтрака:	**420**				
	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	180/10	1,9	4,5	4,8	99
ТТК № 176	Голубцы ленивые домашние (мясо птицы + мясо говядины) без соуса	70	6,8	7,7	6,3	102
520-III/04	Пюре картофельное *	130	2,7	5,8	19	141
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	180	0,4	0	26,5	104
	Хлеб пшеничный	40	4,2	1,8	17,4	104
	Хлеб ржаной	30	2,6	1	12,8	69
		ИТОГО:	**18,6**	**20,8**	**86,8**	**619**
	Суммарный объем обеда:	**640**				
	Уплотненный полдник					
422/02	Икра свекольная	50	1,3	3,7	6,5	66
ТТК № 52	Каша "Петровская" рисовая	150	4,2	8,9	26,5	195
ТТК № 62	Чай каркадэ	180	0,7	0	13,5	52
ТТК № 56	Булочка с посыпкой	50	8,7	3,7	17,5	158
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
		ИТОГО:	**18,1**	**17,7**	**77,1**	**549**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**460**				
		ВСЕГО:	**47,86**	**52,32**	**228,3**	**1611**

Итого средний % за пищевой ценности за неделю:	48,62	54,94	234,66	1622,20
Норма 90%:	48,6	54	234,9	1620

ДЕНЬ 5

* 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).

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	160/8	5,6	8,7	34,4	247
393/11	Чай с лимоном	200/11/7	0,13	0,02	11,2	45
	Хлеб пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
		ИТОГО:	**10,13**	**12,62**	**54,3**	**380**
	Суммарный объем завтрака:	**405**				

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 *	180	1,4	3,1	7,2	63
ТТК № 151	Фрикадельки из птицы тушеные в соусе с овощами	75	9,7	9,2	9,7	158
510-III/04	Каша вязкая пшенная	130	3,6	5,8	20,8	152
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 пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
	Хлеб ржаной	30	2,6	1	12,8	69
		ИТОГО:	**21,4**	**20,5**	**92,1**	**633**
	Суммарный объем обеда:	**675**				

Уплотненный полдник

ТТК № 44	Каша домашняя молочная рисовая с маслом сливочным	200\10	7,4	9,1	28,5	268
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
ТТК № 11	Плюшка Новомосковская	50	6,2	7,6	23,7	185
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
		ИТОГО:	**16,86**	**18,12**	**75,3**	**571**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**470**				

ВСЕГО:	**48,79**	**51,34**	**233,8**	**1634**

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

ТТК № 36	Свекольник	180	1,4	3,8	12,2	88

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

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	200\10	7,9	13,6	31,3	268
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
		ИТОГО:	**11,16**	**15,02**	**54,4**	**386**
	Суммарный объем завтрака:	**420**				

2-ой завтрак

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

Обед

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

Уплотненный полдник

160/04	Суп молочный с макаронными изделиями	200	6	6,8	18,4	158
ТТК № 48	Творожные сырники со сметаной	60/10	9,3	10,3	18,6	174
ТТК № 72	Кисель фруктовый	180	0	0	25,5	106
	Хлеб пшеничный	40	4,2	1,8	17,4	104
		ИТОГО:	**19,5**	**18,9**	**79,9**	**542**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**490**				

ВСЕГО:	**52,16**	**55,12**	**233,4**	**1597**

* 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).

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	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 пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
		ИТОГО:	**10,02**	**14,62**	**51,8**	**361**
	Суммарный объем завтрака:	**427**				

2-ой завтрак

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

Обед

67/11	Щи из свежей капусты с картофелем	180	1,4	2,8	9,4	77
ТТК № 131	Тефтели домашние тушенные (мясо птицы + мясо говядины) без соуса	70	7,8	12,1	10,8	154
510-III/04	Каша вязкая гречневая	130	3,8	5,8	19,3	148
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	50	0,5	0	2	9
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	180	0,4	0	26,5	104
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
	Хлеб ржаной	30	2,6	1	12,8	69
		ИТОГО:	**19,7**	**23,1**	**93,9**	**639**
	Суммарный объем обеда:	**670**				

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	150	6,1	8,9	30,2	232
ТТК № 181	Пирог «Зебра»	70	8	9	21	214
ТТК № 62	Чай каркадэ	180	0,7	0	13,5	52
	Хлеб пшеничный	25	2,7	1,1	10,9	65
		ИТОГО:	**17,5**	**19**	**75,6**	**563**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**425**				
		ВСЕГО:	**47,72**	**56,72**	**235**	**1618**

ИЛИ

Уплотненный полдник (вариант № 2)

ТТК № 175	Вареники с картофелем отварные со сметаной	150/25	9,2	10,1	42,2	302
ТТК № 181	Пирог «Зебра»	70	8	9	21	214
ТТК № 62	Чай каркадэ	180	0,7	0	13,5	52
		ИТОГО:	**17,9**	**19,1**	**76,7**	**568**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**425**				

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	200/10	7,3	13,2	27,8	256
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
		ИТОГО:	**10,56**	**14,62**	**50,9**	**374**
	Суммарный объем завтрака:	**420**				
	2-ой завтрак					
ТТК № 171	Напиток витаминный из шиповника	100	0,4	0,1	12,1	50
	Обед					
82/11	Суп картофельный с вермишелью	180	2	2,2	12,4	75
ТТК № 124	Сиченики из птицы запеченные	70	7,1	11,8	10,8	167
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 пшеничный	40	4,2	1,8	17,4	104
	Хлеб ржаной	30	2,6	1	12,8	69
		ИТОГО:	**20**	**22,8**	**95,8**	**650**
	Суммарный объем обеда:	**680**				
	Уплотненный полдник					
ТТК № 8	Омлет "Традиционный"	50	5	5,2	1,1	86
ТТК № 52	Каша "Петровская" рисовая	140	3,9	7,3	26,6	182
ТТК № 75	Чай с добавлением молока	180	2,8	2,4	14,3	89
	Кондитерское изделие	30	2,1	1,6	25,7	145
	Хлеб пшеничный	20	2,1	0,9	8,7	52
		ИТОГО:	**15,9**	**17,4**	**76,4**	**554**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**420**				
		ВСЕГО:	**46,86**	**54,92**	**235,2**	**1628**

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 молочная жидкая «Дружба» с маслом сливочным	200\10	9	10,1	29,8	268
392/11	Чай с сахаром	180/10	0,06	0,02	10	40
	Хлеб пшеничный	30	3,2	1,4	13,1	78
		ИТОГО:	**12,26**	**11,52**	**52,9**	**386**
	Суммарный объем завтрака:	**420**				
	2-ой завтрак					
399\11	Сок фруктовый (обогащенный микронутриентами)	**100**	**0,5**	**0**	**10,7**	**55**
	Обед					
80/11	Суп картофельный с крупой перловой *	180	1,3	2	7,7	74
ТТК № 69	Котлетка из птицы запеченная	70	8,4	10,6	10,6	155
516-III/04	Макаронные изделия отварные	130	4,5	5,3	30,5	191
т.24/96	Овощи порционные (или/или: свежие, вареные, соленые, квашеные, консервированные)	50	0,5	0	2	9
ТТК № 17	Компот "Бодрость"	180	0,4	0	26,5	104
	Хлеб пшеничный	25	2,7	1,1	10,9	65
	Хлеб ржаной	20	1,7	0,7	8,5	46
		ИТОГО:	**19,5**	**19,7**	**96,7**	**644**
	Суммарный объем обеда:	**655**				
	Уплотненный полдник					
422/02	Икра морковная (или свекольная)	30	0,6	2,2	3,9	38
520-III/04	Пюре картофельное **	150	3,2	6,7	21,9	164
ТТК № 62	Чай каркадэ	180	0,7	0	13,5	52
ТТК № 173	Шарлотка с яблоками	70	7,3	9,9	20,1	207
	Хлеб пшеничный	40	4,2	1,8	17,4	104
		ИТОГО:	**16**	**20,6**	**76,8**	**565**
	Суммарный объем уплотненного полдника:	**470**				
		ВСЕГО:	**48,26**	**51,82**	**237,1**	**1650**
	Итого средний % за пищевой ценности за неделю:		48,76	53,98	234,90	1625,40
	Норма 90%:		48,6	54	234,9	1620

* 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	180	1,4	3,6	11,9	86

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

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

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

Заказчик: МБДОУ д/с № 88 (наименование муниципального дошкольного образовательного учреждения) Заведующая(щий) _____ / Е.В. Ефремова / М.П.	Исполнитель: ООО "МАРГО" Директор _____ /М.В.Лащенова/ М.П.