

Приложение к договору № 18 от "13" 01 2022г. на оказание услуг по организации питания детей (к основному двухнедельному меню, утвержденному 10.01.2022г)

Л. Степановская АА
просьбу приобрести для введения в меню: котлетки
завтрак 1/4 М. Юриной

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

27 ЯН 2021

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 утвержденным 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	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 (рец.735/02):

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

Директор центра Д.А.И. Ш.
Сек. мед. всеобща Кауценковская

ВХОД № 95
12.20.21
 ПОДПИСЬ *Ю.И. М. Юриной*

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, 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	200	6	6,8	18,4	158
ТТК № 81	Какао с молоком (на молоке, обогащённом микронутриентами)	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 микронутриентами)	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 пшеница 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	
6\11	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 замеченная (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	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 микронутриентами)	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 пшеницы	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, 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:	620	18,1	21,6	91	640
	Суммарный объем обеда:	620				

Уплотненный полдник

ТТК № 9	Омлет натуральный	70	7	9,7	1,3	139
518-III/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 микронутриентами)	20	2,3	2,9	14,4	79
	Хлеб йодированный	30	3,2	1,4	13,1	78
	ИТОГО:	450	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: <u>МДОУ д/с № 48 «Солнышко»</u> (наименование муниципального дошкольного образовательного учреждения)	Исполнитель: ООО "МАРГО" Директор <u>М.В.Лашенкова</u>
Заведующая(щий) <u>М.П. [подпись]</u>	М.П. <u>МАРГО</u>

