Приложение к договору № 1 от "10" января 2022г. на оказание услуг по организации питания детей
(к основному двухнедельному меню, утвержденному 10.01.2022г)

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 (±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 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 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.

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	4,2	10,3	89
ТТК № 1	Каша жидкая молочная манная с маслом сливочным	150\5	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
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:	**18,4**	**15**	**70,3**	**504**
	Суммарный объем обеда:	**490**				

Уплотненный полдник

ТТК № 37	Каша молочная жидкая «Дружба» с маслом сливочным	150\3	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 каркадэ	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 заменыпищевой 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. Ценност (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, 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 № 54	Суфле из печени	50	7	8,6	3,4	147
510-III/04	Каша вязкая пшенная	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 заменыпищевой 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 заменыпищевой 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 заменыпищевой 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. Ценност (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 пшенная 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 заменыпищевой 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	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 каркадэ	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" - 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 заменыпищевой 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	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, 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 птицы	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, 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).

* 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. Ценност (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 птицы	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 заменыпищевой 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 пшенная 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-Ш/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 пищевой ценности 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 заменыпищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Заказчик: МДОУ д/с № 83, Аксенова	Исполнитель: ООО "МАРГО"
(наименование муниципального дошкольного образовательного учреждения)	Директор /М.В.Лащенова/
Заведующая(щий) О.Ю. Горелова	
М.П.	М.П.