№ НД	Прием пищи, Наименование блюда	Масса порции,	Пищевые вещества, г.			Энерг. ценност	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
		Г	Белк и	Жиры	Углев оды	ь ккап	B1	A	С	E	Ca	Р	Mg	Fe
Пн, 27 мая 24			56,2	45,08	216,95	1 498,38	1,08	100,16	52,43	2,17	549,41	1 030,64	278,08	12,92
Завтрак			11,58	7,12	77,64	420,99	0,34	2,71	18,3	0,59	168,62	252,3	81,02	5,34
ТТК-495н	Десерт фруктовый Яблоко	145	0,58	0,58	13,05	59,74	0,04	0,07	14,5	0,29	24,22	15,95	11,6	2,9
257/96	Каша молочная пшенная с маслом	200/3	8,56	6,22	43,89	265,83	0,25	2,28	1,25	0,25	130,52	204,02	55,02	1,46
ТТК-253н	Чай "Витаминный" полусладкий	200	0,16	0,05	5,79	24,23	0,00	0,36	2,55	0,05	6,08	7,43	3,9	0,5
	Хлеб "Рябинушка"	30	2,28	0,27	14,91	71,19	0,05	0,00	0,00	0,00	7,8	24,9	10,5	0,48
Обед			35,87	26,84	113,39	838,6	0,65	97,45	32,4	1,58	121,59	566,66	164,66	7,36
TTK-390	Салат " Веснушка "	60	1,54	6,05	6,45	86,38	0,05	38,69	9,31	0,13	22,22	43,98	17,19	0,58
139/04	Суп картофельный с бобовыми с цып	250/25	11,17	6,73	17,94	177,05	0,31	26,74	19,2	0,6	39,46	160,04	49,69	2,69
TTК 328к	Плов "Сытный"	50/150	18,35	13,37	38,96	349,57	0,24	32	3,86	0,85	43,86	334,77	85,82	3,56
ТТК-257н	Напиток "Плодово-ягодный" из сухофруктов	200	0,5	0,02	19,43	79,92	0,00	0,02	0,03	0,00	8,25	2,97	1,46	0,05
	Хлеб "Рябинушка"	1/30	2,28	0,27	14,91	71,19	0,05	0,00	0,00	0,00	7,8	24,9	10,5	0,48
	Хлеб "Дарницкий"	1/36,25	2,03	0,4	15,7	74,49	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Полдник			8,75	11,12	25,92	238,79	0,09	0,00	1,73	0,00	259,2	211,68	32,4	0,22
	Ацидофилин с печеньем сахарным в ассортименте	200/18	8,75	11,12	25,92	238,79	0,09	0,00	1,73	0,00	259,2	211,68	32,4	0,22
	Итого стоимость питания в день													

Примечание:

- 1) С 1 марта заменяется на салат из овощей урожая прошлого года, в которых овощи проходят термическую обработку или используются овощи нового урожая.
- 2) Допускается изменение массы порции блюд в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 приложение 9, таблица 1
- 3) Разрешается проводить замену блюд,согласно ассортимента продукции, реализуемой в пищеблоках образовательных организаций (согласно п.8.1.5.СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- 4) При включении в меню яйца вареного норма выхода должна составлять не менее 1шт яйца-40гр.

 Зам. Ген. директора по производству и качеству
 Лютине
 Г.Н. Мартынова
 Зав. Производством:

 Экономист по ценам
 Т.Х.Шайдуллина
 Г.Х.Шайдуллина

 Зам. начальника производственного отдела
 Кару
 А. В. Каримова
 Мед. Работник: