

Меню-раскладка к примерному 10-дневному меню
для организации питания детей в дошкольных образовательных учреждениях
от 3-7 лет

День 1 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	Витами	№ рецептуры
		(в гр)	(в гр)				ценность	н	
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша манная молочная с маслом	200/5			10,00	10,00	24,50	228,00	0,22	ТТК №4
Крупа манная		20,00	20,00						
Молоко		100,00	100,00						
вода		76,00	76,00						
сахар		3,00	3,00						
Соль		1,50	1,50						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Чай с сахаром	180/5			0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели2016
Заварка		0,3	0,3						
сахар		5	5						
Вода		180	180						
Бутерброд с маслом сливочным	30/5			2,30	4,50	15,40	111,00		№1 Дели2010
Батон нарезной		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	425			12,36	14,52	44,89	359,38	0,25	
Сок абрикосовый	125	125	125	0,60	0,06	22,00	90,90	5,00	№418Дели2016
Итого:	125			0,60	0,06	22,00	90,90	5,00	
	550			12,96	14,58	66,89	450,28		
ОБЕД									
Салат из капусты с яблоками	50			0,70	2,50	4,50	43,50	9,50	№7 Партнер 2014
Капуста свежая		66,25	53						
масса стертой капусты			33						
Яблоки		19	14						

	Сахар		1	1						
	Масло растительное		1,5	1,5						
	соль		0,6	0,6						
Рассольник ленинградский с курицей, со сметаной		200/15/5			4,56	7,50	12,64	136,30	5,37	№82 Дели 2016
	цыплята		33,85	22						
	Картофель		92,40	60,00						
	Крупа перловая		8,00	8,00						
	Морковь		10,64	8,00						
	Лук репчатый		4,76	4,00						
	Масло растительное		3,00	3,00						
	Огурцы соленые		21,84	12,00						
	Сметана		5,00	5,00						
	Соль		1,00	1,00						
	Вода		152,00	152,00						
Тефтели из говядины с соусом томатным		70/10			6,2	6,5	5	103	0,46	ТТК № 1152 от 09.10.2020 и №364 С- Петербург 2008
	фарш из говядины		48	48						
	Хлеб пшеничный 1с		6	6						
	Вода		6	6						
	Лук репчатый		14,28	12						
	Крупа манная		3	3						
	Соль		0,5	0,5						
	масса полуфабриката			74						
	Масло растительное		2	2						
	соус томатный			10,0						
	вода		9,0	9,0						
	Масло растительное		0,4	0,4						
	Мука пшеничная		0,4	0,4						
	морковь		0,8	0,6						
	Лук репчатый		0,3	0,2						
	Томат-паста		1,0	1,0						
	Масло растительное		0,2	0,2						
	соль		0,1	0,1						
	сахар		0,2	0,2						
Макароны отварные		130			4,80	3,60	29,40	169,20		№218 Дели 2016
	макаронные изделия		45,50	45,50						
	Масло сливочное		2,60	2,60						

Компот из сухофруктов	Соль		0,70	0,70						№394, Дели 2016
		180			0,7	0,0	18,0	75	0,13	
	сухофрукты		18,36	18,00						
	вода		182,00	182,00						
Хлеб сельский	Сахар		5,00	5,00						
		37,5	37,50	37,50	1,8	0,4	18	82,5		
Итого:		697,5			18,76	20,54	87,54	609,70	15,46	
ПОЛДНИК										
Булочка Домашняя		50			4,90	5,00	28,00	177,00	0,00	№258 Партнер г. Уфа 2014
	Мука пшеничная		34,00	34,00						
	Сахар		7,00	7,00						
	вода		14,00	14,00						
	Масло растительное		7,00	7,00						
	Дрожжи сухие		0,20	0,20						
	Соль		0,30	0,30						
	Яйцо		1,00	1,00						
	Масса полуфабриката			60,50						
	Масло растительное		0,20	0,20						
Катык		120			3,77	3	5	62,1	0,84	№401Дели2010
	катык		123,60	120,00						
Рагу с курицей		40/120			6,00	10,00	16,00	178,00	20,40	ТТК №63
	цыплята		86,12	56,00						
	Картофель		135,50	88,00						
	Морковь		14,90	11,20						
	Соль		0,50	0,50						
	вода		32,00	32,00						
	Масло растительное		4,00	4,00						
	Мука пшеничная		2,00	2,00						
	сахар		0,38	0,38						
Чай фруктовый		180/7			0,18	0,09	17,00	69,50		ТТК №56
	Заварка		0,3	0,3						
	урюк		7,2	7,2						
	сахар		7	7						
	Вода		180	180						
Хлеб пшеничный 1с		23	23,00	23,00	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:		540			16,65	18,32	77,30	541,10	21,24	
ВСЕГО:		1787,5			48,37	53,44	231,73	1601,08	41,95	

День 2- ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витами н	№ рецептуры
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК Каша "Дружба" молочная с маслом	200/5			5,20	5,80	25,20	173,80	0,21	ТТК №7
		15,00	15,00						
		11,00	11,00						
		86,00	86,00						
		86,00	86,00						
		1,00	1,00						
		1,00	1,00						
		5,00	5,00						
Какао с молоком	180			2,42	2,58	13,61	87,30	0,39	№272 Парнер г. Уфа 2014
		1,50	1,50						
		8,00	8,00						
		90,00	90,00						
		100,00	100,00						
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3			4,80	7,20	15,40	146,00	0,19	№3 Дели2010
		30,00	30,00						
		7,14	7,00						
		3,00	3,00						
Итого:	425			12,42	15,58	54,21	407,10	0,80	
Фрукты свежие апельсин	100	114	100	1,00	0,00	8,10	36,40	60,00	№ 368 Дели 2010
Итого:	100			1,00	0,00	8,10	36,40	60,00	
	525			13,42	15,58	62,31	443,50	60,80	
ОБЕД									
Салат из свеклы	50			0,60	2,50	4,20	42,00	1,00	№34, Дели2016
		64,60	47,50						
		2,50	2,50						
Суп картофельный с клецками с мясными фрикадельками	200/15			3,60	7,80	25,60	187,00		№38 Пермь2001

	Фарш из говядины		17,1	17,1							
	Лук репчатый		1,79	1,5							
	Яйцо		1,5	1,5							
	Вода для фарша		1,7	1,7							
	Масса полуфабриката			20,1							
	Картофель		61,6	40							
	Лук репчатый		9,52	8							
	Морковь		10,64	8							
	Масло растительное		1,7	1,7							
	Соль		1	1							
	вода		152	152							
	клецки			25							
	Мука пшеничная		8,30	8,30							
	Яйцо		2,08	2,08							
	Масло сливочное		1,00	1,00							
	вода		12,50	12,50							
	масса теста			23,40							
Биточки рубленые из рыбы		70			8,75	6,80	8,15	129,00		ТТК №3Д	
	рыба		69,08	52,50							
	Яйцо		10,50	10,50							
	крупа манная		1,75	1,75							
	Лук репчатый		15,50	13,00							
	вода		5,30	5,30							
	Соль		0,50	0,50							
	сухари панировочные		5,00	5,00							
	Масло растительное		1,50	1,50							
	Сахар		0,20	0,20							
	Масса полуфабриката			83,00							
Пюре Картофельное		130			3,70	4,44	25,00	155,00	9,00	№137 Партнер 2014	
	Картофель		171,86	111,60							
	Молоко		20,50	19,50							
	Масло сливочное		3,00	3,00							
	Соль		1,00	1,00							
Кисель		180					10,00	40,00		№284Партнер2014	
	Кисель-концентрат		21,60	21,60							
	вода		172,00	172,00							
	Сахар		5,00	5,00							

Хлеб сельский		37,5	37,50	37,50	1,8	0,4	18	82,5		
Итого:		682,5			18,45	21,94	90,95	635,50	10,00	
ПОЛДНИК										
Кондитерские изделия		10			3,00	3,00	16,50	108,00		
крекер			10,00	10,00						
Молоко кипяченое		120			3,40	3,00	5,70	63,40	0,43	№419 Дели2016
молоко			126,46	120,00						
Салат из моркови		50			0,75	0,06	8,50	37,00	1,90	№42 Дели2016г
Морковь			66,5	50						
Сахар			0,5	0,5						
Пудинг из творога с рисом с молоком сгущенным		150			7,50	12,00	26,00	242,00	0,23	№ 250 Дели 2016
Творог			98,8	97,5						
Крупа рисовая			18	18						
Сахар			9	9						
Яйцо			7,8	7,8						
Масло сливочное			3,9	3,9						
Сметана			3,9	3,9						
Масса полуфабриката				153,4						
молоко сгущенное			20	20						
Чай с сахаром и лимоном		180/5/5			0,12	0,01	10,20	41,40	2,85	№393Дели2010
Заварка			0,35	0,35						
Сахар			5	5						
лимон			5,1	5						
Вода			180,0	180,0						
Хлеб пшеничный 1с		23	23,00	23,00	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:		543			16,57	18,30	78,20	546,30	5,41	
ВСЕГО:		1750,5			48,44	55,82	231,46	1625,30	76,21	

День 3 - ий

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	Витами	№ рецептуры
		(в гр) брутто	(в гр) нетто	белки	жиры	угл-ды	ценность Ккал	н С	
ЗАВТРАК									
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/5			6,70	7,50	22,00	182,30	0,23	ТТК №5
Крупа Геркулесовая		25,00	25,00						
Молоко		100,00	100,00						

Чай с молоком,сахаром	вода		76,00	76,00						
	Сахар		1,00	1,00						
	Соль		1,00	1,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
		180/5			2,60	2,30	14,30	89,00	0,02	№ 394 Дели2010
	Заварка		0,3	0,3						
Бутерброд с маслом сливочным	Сахар		5	5						
	Молоко		48	48						
	Вода		130	130						
		30/5			2,30	4,50	15,40	111,00		№1 Дели2010
	Батон нарезной		30,00	30,00						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:		425			11,60	14,30	51,70	382,30	0,25	
Сок яблочно-абрикосовый		125	125	125	1,20	0,00	12,00	49,60	2,50	№418Дели2016
Итого:		125			1,20	0,00	12,00	49,60	2,50	
		550			12,80	14,30	63,70	431,90	2,75	
ОБЕД										
Салат из свежей капусты		50			0,70	2,50	4,50	43,50	16,00	№7 Партнер 2014
	Капуста свежая		50,62	40,50						
	Морковь		6,25	5,00						
	Сахар		2,50	2,50						
	Масло растительное		2,50	2,50						
Свекольник с мясными фрикадельками со сметаной	соль		0,20	0,20						
		200/15/6			3,16	5,40	8,14	94,00	3,86	№35,сб Пермь2001
	Фарш из говядины		17,1	17,1						
	Лук репчатый		1,79	1,5						
	Яйцо		1,5	1,5						
	Вода для фарша		1,7	1,7						
	Масса полуфабриката			20,1						
	Свекла		69,36	51,00						
	Картофель		53,13	34,50						
	Морковь		11,70	8,80						
	Лук репчатый		10,59	8,90						
	Масло растительное		4,00	4,00						
	Томат-паста		1,00	1,00						
	Сахар		1,30	1,30						

Гуляш из куриной грудки	Сметана	45/45	6,00	6,00	7,56	8,70	24,60	207,00	2,30	ТТК №91
	Соль		1,00	1,00						
	Вода		160,00	160,00						
	куриная грудка		85,33	64,00						
	Масло растительное		6,00	6,00						
	Томат-паста		3,00	3,00						
	Морковь		5,32	4,00						
	Лук репчатый		1,20	1,00						
	Мука пшеничная		2,00	2,00						
	Сахар		0,45	0,45						
Каша гречневая вязкая	Соль	130/3	1,00	1,00	4,90	3,50	21,00	135,10	№182,Дели 2016	
	Крупа гречневая		32,50	32,50						
	Вода		108,00	108,00						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
	Соль		0,50	0,50						
Напиток из урюка		180			0,6	0,0	15,0	63	ТТК №68	
	урюк		15,30	15,00						
	вода		180,00	180,00						
	Сахар		5,00	5,00						
Хлеб сельский		37,5	37,50	37,50	1,8	0,4	18	82,5		
Итого:		711,5			18,72	20,53	91,24	624,60	22,16	
ПОЛДНИК										
Ватрушка с творогом		50			5	5,30	28,80	183	0,03	№458 Дели 2010
	Мука пшеничная		25,00	25,00						
	Сахар		1,40	1,40						
	Масло сливочное		1,00	1,00						
	Яйцо		1,40	1,40						
	Соль		0,40	0,40						
	Дрожжи сухие		0,30	0,30						
	Вода		10,00	10,00						
	Масса теста			39,00						
	Творог		16,26	16,00						
	Яйцо		1,60	1,60						
	масло сливочное		1,00	1,00						
	Мука пшеничная		1,00	1,00						
	Сахар		1,80	1,80						

	масса фарша			20,00						
	Мука пшеничная		1,00	1,00						
	Яйцо		1,00	1,00						
	Масло растительное		0,20	0,20						
Ряженка		120			4,30	3,00	5,00	64,00	0,65	№401 Дели2010
Макароны запеченные с яйцом	ряженка		123,6	120						
		150/5			5,10	9,30	32,00	232,00		№262 справ.М 2003
	макаронные изделия		39,00	39,00						
	масса отварных макарон			111,00						
	Яйцо		22,20	22,20						
	Соль		0,80	0,80						
	Масло сливочное		2,80	2,80						
	молоко		27,80	27,80						
	масса полуфабриката			164,00						
	масло сливочное		5,00	5,00						
Чай с сахаром		180/5			0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели2016
	Заварка		0,3	0,3						
	сахар		5	5						
	Вода		180	180						
Хлеб пшеничный 1с		23	23,00	23,00	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:		533			16,26	17,85	82,09	553,88	0,71	
ВСЕГО:		1794,5			47,78	52,68	237,03	1610,38	25,62	

День 4 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витами н	№ рецептуры
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша пшенная молочная с маслом	200/5			8,00	6,60	26,00	195,40	0,22	ТТК №6
Кофейный напиток с молоком	180			1,22	1,34	11,94	65,00	0,19	№270 Партнер г. Уфа 2014

Бутерброд с сыром, маслом	Кофейный напиток		1,50	1,50						
	Сахар		8,00	8,00						
	Молоко		90,00	90,00						
	Вода	30/7/3	108,00	108,00	4,80	7,20	15,40	146,00	0,19	№3 Дели2010
	Батон нарезной		30,00	30,00						
	Сыр		7,14	7,00						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
Итого:		425			14,02	15,14	53,34	406,40	0,60	
Фрукты свежие		100	114	100	0,30	0,43	14,00	61,00	7,00	№ 386 Дели 2016
груша										
Итого:		100			0,30	0,43	14,00	61,00	7,00	
		525			14,32	15,57	67,34	467,40	7,60	
ОБЕД										
Салат из свеклы и моркови		50			1,30	2,50	6,00	51,00	1,10	ТТК №60
	свекла		38,62	28,40						
	морковь		28,90	21,74						
	Масло растительное		2,50	2,50						
Щи со свежей капустой, картофелем, с курицей и сметаной		200/15/5			4,60	8,00	17,00	158,50	9,60	№73 Дели 2016
	цыплята		33,85	22						
	Капуста свежая		50,00	40,00						
	Картофель		36,96	24,00						
	Морковь		10,64	8,00						
	Лук репчатый		9,52	8,00						
	Масло растительное		3,00	3,00						
	Сметана		5,00	5,00						
	Соль		1,20	1,20						
	Вода		160,00	160,00						
Жаркое по-домашнему из отварной говядины		180			10	9,5	35	266	2,8	ТТК №29 Д
	говядина		47	47						
	Масса тушеного мяса			29						
	Картофель		185,7	120,6						
	Лук репчатый		18,2	15,3						
	Масло растительное		6	6						
	соль		1,5	1,5						

Компот из сухофруктов	масса готовых овощей	180		151	0,7	0,0	18,0	75	0,13	№394, Дели 2016
	сухофрукты		18,36	18,00						
	вода		182,00	182,00						
	Сахар		5,00	5,00						
Хлеб сельский		37,5	37,50	37,50	1,8	0,4	18	82,5		
Итого:		667,5			18,40	20,44	94,00	633,20	13,63	
ПОЛДНИК										
Кондитерские изделия		20			1,20	0,80	31,00	135,00		
вафли			20	20						
Катык		120			3,77	3	5	62,1	0,84	№401Дели2010
	катык		123,60	120,00						
Салат из моркови с яблоками		50			0,37	2,00	4,30	37,00	0,80	№41Дели2016
	Морковь		35,38	26,60						
	Яблоки		24,45	21,50						
	Масло растительное		2,00	2,00						
Суфле из творога с молоком сгущенным		150/20			9,00	12,50	24,00	244,50	0,23	ТТК №567
	Творог		109,28	107,14						
	крупа манная		11,40	11,40						
	Яйцо		7,14	7,14						
	Сахар		11,40	11,40						
	Молоко		21,40	21,40						
	Сметана		14,28	14,28						
	соль		0,30	0,30						
	Масло растительное		0,60	0,60						
	молоко сгущенное		20,00	20,00						
Напиток шиповника		180/5			0,6	0,3	6,5	31,1	90	ТТК № 59
	шиповник порошок		3	3						
	Сахар		5	5						
	Вода		180	180						
Хлеб пшеничный 1с		23	23,00	23,00	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:		568			16,74	18,83	82,10	564,20	91,87	
ВСЕГО:		1760,5			49,46	54,84	243,44	1664,80	113,10	

День 5 - ый

Прием пищи	Выход блюда	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества (г)	Энергетическая	Витамины	№ рецептуры
------------	-------------	----------	----------	----------------------	----------------	----------	-------------

Наименование блюд		(в гр)	(в гр)				ценность		
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша полбяная молочная с маслом	200/5			7,30	7,42	22,80	187,20	0,21	ТТК №1
Полба		25,00	25,00						
Молоко		88,00	88,00						
Вода		88,00	88,00						
Сахар		1,00	1,00						
соль		1,00	1,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Какао с молоком	180			2,42	2,58	13,61	87,30	0,39	№272 Парнер г. Уфа 2014
Какао-порошок		1,50	1,50						
Сахар		8,00	8,00						
Молоко		90,00	90,00						
Вода		100,00	100,00						
Бутерброд с маслом сливочным	30/5			2,30	4,50	15,40	111,00		№1 Дели2010
Батон нарезной		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	420			12,02	14,50	51,81	385,50	0,61	
Сок вишневый	125	125	125	0,87	0,25	20,00	85,00	9,25	№418Дели2016
Итого:	125			0,87	0,25	16,50	71,00	9,25	
	545			12,89	14,75	68,31	456,50	9,86	
ОБЕД									
Салат витаминный	50			0,75	1,32	4,00	30,80	3,30	№15 Партнер 2009
Капуста свежая		43,75	35,00						
Морковь		16,63	12,50						
Яблоки		12,83	11,25						
Масло растительное		0,80	0,80						
Сахар		0,80	0,80						
Суп вермишелевый с картофелем и мясными фрикадельками	200/15			4,86	5,80	15,24	132,60	5,28	№88 Дели 2016
Фарш из говядины		17,1	17,1						

Плов из курицы	Лук репчатый		1,79	1,5						№321 Дели 2016
	Яйцо		1,5	1,5						
	Вода для фарша		1,7	1,7						
	Масса полуфабриката			20,1						
	Картофель		92,40	60,00						
	Морковь		10,64	8,00						
	Лук репчатый		9,52	8,00						
	Вермишель		8,00	8,00						
	Масло растительное		2,40	2,40						
	Соль		1,00	1,00						
	Вода		152,00	152,00						
		160			11,8	13,5	38,9	324		
	Цыплята		104,58	68						
	Масло растительное		3	3						
	масса готового мяса			50						
	Масло растительное		3	3						
	Морковь		19	14,3						
	Лук репчатый		7,7	7						
Компот из свежих яблок	крупа рисовая		38,50	38,50						№ 390 Дели 2016
	соль		0,80	0,80						
	масса гарнира			110,00						
		180			0,10	0,10	11,80	48,50	1,20	
	яблоки		40,8	36,0						
Хлеб сельский	вода		155,0	155,0						
	сахар		5,0	5,0						
		37,5	37,50	37,50	1,8	0,4	18	82,5		
Итого:		642,5			19,31	21,12	87,94	618,40	9,78	
Пицца с сыром	ПОЛДНИК									ТТК №1585 от 08.09.2021
		50			3,00	5,50	40,00	221,00	0,66	
	Мука пшеничная		22,10	22,10						
	сахар		1,38	1,38						
	соль		0,10	0,10						
	дрожжи сухие		0,20	0,20						
	Масло растительное		1,38	1,38						
	Вода		11,20	11,20						
	Начинка									
Сыр		18,00	17,70							

Кефир	Сметана		10,38	10,29						
	Масло сливочное		1,20	1,20						
	Яйцо		1,40	1,40						
	Мука пшеничная		0,60	0,60						
		120			3,50	3,00	4,80	60,20	0,80	№401 Дели2010
Омлет натуральный	кефир		123,60	120,00						
		140			8,50	8,68	13,60	167,40	0,17	№229 Дели2016
	Яйцо		105,00	105,00						
	Молоко		40,00	40,00						
Чай с сахаром	масса омлетной смеси			145,30						
	Масло сливочное		4,00	4,00						
	Соль		1,10	1,10						
		180/5			0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели2016
Хлеб пшеничный 1с	Заварка		0,3	0,3						
	сахар		5	5						
	Вода		180	180						
		23	23,00	23,00	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:		518			16,86	17,43	74,69	523,48	1,66	
ВСЕГО:		1705,5			49,06	53,30	230,94	1598,38	21,30	
ИТОГО за 1 неделю		8798,5			243,1	270,088333	1174,59833	8099,94	278,171	
		1759,7			48,6	54,0	234,9	1620,0	55,6	

2 неделя

День 6 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витами н	№ рецептуры
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша Геркулесовая молочная с маслом	200/5			6,70	7,50	22,00	182,30	0,23	ТТК №5
Крупа Геркулесовая		25,00	25,00						
Молоко		100,00	100,00						
вода		76,00	76,00						
Сахар		1,00	1,00						
Соль		1,00	1,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Чай с молоком,сахаром	180/5			2,60	2,30	14,30	89,00	0,02	№ 394 Дели2010
Заварка		0,3	0,3						

Бутерброд с сыром, маслом	Сахар		5	5						
	Молоко		48	48						
	Вода		130	130						
		30/7/3			4,80	7,20	15,40	146,00	0,19	№3 Дели2010
	Батон нарезной		30,00	30,00						
	Сыр		7,14	7,00						
	Масло сливочное		3,00	3,00						
Итого:		430			14,10	17,00	51,70	417,30	0,44	
Фрукты свежие		100	114	100	0,40	0,40	12,00	53,20	10,00	№ 386 Дели 2016
яблоко										
Итого:		100			0,40	0,40	12,00	53,20	10,00	
		530			14,50	15,40	63,70	470,50		
ОБЕД										
Салат из свежей капусты		50			0,70	2,50	4,50	43,50	16,00	№21, Дели 2016
	Капуста свежая		50,62	40,50						
	Морковь		6,65	5,00						
	Сахар		2,50	2,50						
	Масло растительное		2,50	2,50						
	соль		0,20	0,20						
Суп картофельный с горохом с мясными фрикадельками и гренками		200/15/10			3,25	3,00	18,00	112,00	5,80	ТТК№139
	Фарш из говядины		17,1	17,1						
	Лук репчатый		1,79	1,5						
	Яйцо		1,5	1,5						
	Вода для фарша		1,7	1,7						
	Масса полуфабриката			20,1						
	Картофель		61,60	40,00						
	Горох		20,25	20,00						
	Морковь		10,64	8,00						
	Лук репчатый		9,52	8,00						
	Масло растительное		3,00	3,00						
	Соль		1,20	1,20						
	Вода		144,00	144,00						
	греники									
	Хлеб пшеничный 1с		14,40	12,00						
	Масло сливочное		2,00	2,00						
Биточки куриные "Солнышко"		70			8,00	10,50	6,20	152,00	0,45	ТТК №97Д

Макаронны отварные	куриная грудка		73,33	55,00						
	Морковь		23,28	17,50						
	Лук репчатый		11,90	10,00						
	Яйцо		2,10	2,10						
	соль		0,60	0,60						
	сухари панировочные		6,00	6,00						
	Масса полуфабриката			81,00						
	Масло растительное		2,00	2,00						
		130			4,80	3,60	29,40	169,20		№218 Дели 2016
Напиток из урюка	макаронные изделия		45,50	45,50						
	Масло сливочное		2,60	2,60						
	Соль	180	0,70	0,70	0,6	0,0	15,0	63		ТТК №68
Хлеб сельский	урюк		15,30	15,00						
	вода		180,00	180,00						
	Сахар		5,00	5,00						
		37,5	37,50	37,50	1,8	0,4	18	82,5		
Итого:		692,5			19,15	20,03	91,10	621,70	22,25	
ПОЛДНИК										
Шафран с яблоками		50			3,42	5,5	28	176	1,46	Сб.нац блюд 1996,акт20
	Мука пшеничная		24,8	24,8						
	Сахар		3,46	3,46						
	Яйцо		2,73	2,73						
	соль		0,3	0,3						
	дрожжи сухие		0,3	0,3						
	Молоко		10	10						
	Масло сливочное		2,44	2,44						
Ряженка	Яблоки		16,6	14,56						
	Масло растительное		1	1						
		120			4,30	3,00	5,00	64,00	0,65	№401 Дели2010
Голубцы ленивые	ряженка		123,6	120						№306 Сборник методических рекомендаций С Петербург 2008
		150			6,00	10,00	16,00	178,00	20,40	
	Капуста свежая		121,90	97,50						
	Фарш из говядины		60,70	60,70						

Чай фруктовый	крупа рисовая		8,20	8,20						ТТК №56
	Лук репчатый		17,80	15,00						
	Масло растительное		7,50	7,50						
	соль		1,50	1,50						
		180/7			0,18	0,09	17,00	69,50		
	Заварка		0,3	0,3						
	урюк		7,2	7,2						
Хлеб пшеничный 1с	сахар		7	7						
	Вода		180	180						
		23	23,00	23,00	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:		530			15,70	18,82	77,30	542,00	22,51	
ВСЕГО:		1752,5			49,35	56,25	232,10	1634,20	55,20	

День 7 - ой

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витами н	№ рецептуры
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша пшенная молочная с маслом	200/5			8,00	6,60	26,00	194,00	0,22	ТТК №6
Крупа пшенная		30,00	30,00						
Молоко		88,00	88,00						
Вода		88,00	88,00						
Сахар		1,00	1,00						
Соль		1,00	1,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Кофейный напиток с молоком	180			1,22	1,34	11,94	65,00	0,19	№270 Партнер г. Уфа 2014
Кофейный напиток		1,50	1,50						
Сахар		8,00	8,00						
Молоко		90,00	90,00						
Вода		108,00	108,00						
Бутерброд с маслом сливочным	30/5			2,30	4,50	15,40	111,00		№1 Дели2010
Батон нарезной		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	420			11,52	12,44	53,34	370,00	0,41	№418Дели2016
Сок	125	125	125	1,30	2,00	15,00	83,00	3,70	

персик-банан									
Итого:		125			1,30	2,00	15,00	83,00	3,70
		545			12,82	14,44	68,34	453,00	
ОБЕД									
Салат из свеклы		50			0,60	2,50	4,20	42,00	1,00
	Свекла		64,60	47,50					
	Масло растительное		2,50	2,50					
Суп крестьянский с мясными фрикадельками, сметаной		200/15/5			3,5	6,80	26,20	180	3,50
	Фарш из говядины		17,1	17,1					
	Лук репчатый		1,79	1,5					
	Яйцо		1,5	1,5					
	Вода для фарша		1,7	1,7					
	Масса полуфабриката			20,1					
	Капуста свежая		30,00	24,00					
	Картофель		30,80	20,00					
	Морковь		10,64	8,00					
	Лук репчатый		9,52	8,00					
	Крупа рисовая		8,00	8,00					
	Масло растительное		4,00	4,00					
	Соль		1,20	1,20					
	Вода		176,00	176,00					
	Сметана		5,00	5,00					
Биточки рубленые из рыбы		70			8,75	6,80	8,15	129,00	
	рыба		69,08	52,50					
	Яйцо		10,50	10,50					
	крупа манная		1,75	1,75					
	Лук репчатый		15,50	13,00					
	вода		5,30	5,30					
	Соль		0,50	0,50					
	сухари панировочные		5,00	5,00					
	Масло растительное		1,50	1,50					
	Сахар		0,20	0,20					
	Масса полуфабриката			83,00					
Пюре Картофельное		130			3,70	4,44	25,00	155,00	9,00
	Картофель		171,86	111,60					
	Молоко		20,50	19,50					
	Масло сливочное		3,00	3,00					

Кисель	Соль	180	1,00	1,00			10,00	40,00		№284Партнер2014
	Кисель-концентрат		21,60	21,60						
	вода		172,00	172,00						
	Сахар		5,00	5,00						
Хлеб сельский		37,5	37,50	37,50	1,8	0,4	18	82,5		
Итого:		687,5			18,35	20,94	91,55	628,50	13,50	
ПОЛДНИК										
Кондитерские изделия крекер		10			0,30	1,90	21,00	102,00		
			10,00	10,00						
Молоко кипяченое		120			3,40	3,00	5,70	63,40	0,43	№419 Дели2016
молоко			126,46	120,00						
Салат из моркови с яблоками		50			0,37	2,00	4,30	37,00	0,80	№41 Дели2016
Морковь			35,38	26,60						
Яблоки			24,45	21,50						
Масло растительное			2,00	2,00						
Запеканка творожная с молоком сгущенным		150/20			9,80	10,00	28,30	241,00	0,27	№237 Дели2010
	Творог		140,00	138,00						
	Крупа манная		9,00	9,00						
	Яйцо		6,00	6,00						
	Сахар		12,00	12,00						
	Сметана		6,00	6,00						
	Масло сливочное		6,00	6,00						
	Сухари панировочные		6,00	6,00						
	Соль		0,50	0,50						
	молоко сгущенное		20,00	20,00						
		180/5/5			0,12	0,01	10,20	41,40	2,85	
			0,35	0,35						
Чай с сахаром и лимоном	Заварка		0,35	0,35						№393Дели2010
	Сахар		5	5						
	лимон		5,1	5						
	Вода		180,0	180,0						
Хлеб пшеничный 1с		23	23,00	23,00	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:		563			15,79	17,14	80,80	539,30	4,35	
ВСЕГО:		1795,5			46,96	52,52	240,69	1620,80	21,96	

День 8 - ой

Прием пищи	Выход блюда	Кол - во	Кол - во	Пищевые вещества (г)			Энергетическая	Витамины	№ рецептуры
------------	-------------	----------	----------	----------------------	--	--	----------------	----------	-------------

Наименование блюд		(в гр)	(в гр)				ценность		
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Каша манная молочная с маслом	200/5			10,00	10,00	24,50	228,00	0,22	ТТК №4
Крупа манная		20,00	20,00						
Молоко		100,00	100,00						
вода		76,00	76,00						
сахар		3,00	3,00						
Соль		1,50	1,50						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Какао с молоком	180			2,42	2,58	13,61	87,30	0,39	№272 Парнер г. Уфа 2014
Какао-порошок		1,50	1,50						
Сахар		8,00	8,00						
Молоко		90,00	90,00						
Вода		100,00	100,00						
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3			4,80	7,20	15,40	146,00	0,19	№3 Дели2010
Батон нарезной		30,00	30,00						
Сыр		7,14	7,00						
Масло сливочное		3,00	3,00						
Итого:	425			13,00	15,00	53,51	401,00	0,80	
Фрукты свежие	100	114	100	0,06	0,36	12,00	49,00	10,00	№ 386 Дели 2016
яблоко									
Итого:	100			0,06	0,36	12,00	49,00	10,00	
	525			13,06	15,36	65,51	450,00		
ОБЕД									
Огурцы соленые	50			0,40	0,05	0,85	5,50		стр563,сб1996
Огурцы соленые		91,00	50,00						
Борщ со свежей капустой, картофелем с мясными фрикадельками, со сметаной	200/15/5			3,00	7,90	18,80	158,30	6,36	№63 Дели 2016
Фарш из говядины		17,1	17,1						
Лук репчатый		1,79	1,5						
Яйцо		1,5	1,5						
Вода для фарша		1,7	1,7						
Масса полуфабриката			20,1						
Капуста свежая		20,00	16,00						

Плов из отварной говядины	Картофель		24,64	16,00						
	Морковь		10,64	8,00						
	Лук репчатый		9,52	8,00						
	Свекла		43,52	32,00						
	Сахар		1,00	1,00						
	Томат-паста		1,00	1,00						
	Масло растительное		3,00	3,00						
	Сметана		5,00	5,00						
	Соль		1,60	1,60						
	Вода		160,00	160,00						
		160			13,50	12,20	40,00	323,00	0,60	№108"Партнер"2014
Компот из сухофруктов	Говядина		52,00	52,0						
	масса вареного мяса			32,0						
	Масло растительное		6,0	6,0						
	Лук репчатый		9,5	8,0						
	Морковь		13,8	10,4						
	Крупа рисовая		45,6	45,6						
	вода		69,0	69,0						
	Соль		1,0	1,0						
	масса гарнира			134,0						
		180			0,7	0,0	18,0	75	0,13	№394, Дели 2016
Хлеб сельский	сухофрукты		18,36	18,00						
	вода		182,00	182,00						
	Сахар		5,00	5,00						
		37,5	37,50	37,50	1,8	0,4	18	82,5		
Итого:		647,5			19,40	20,59	95,65	644,50	7,09	
ПОЛДНИК										
Плюшка новомосковская		50			2,50	4,00	24,00	142,00	0,01	№184 "Партнер"г. Уфа2010
	мука пшеничная		35	35						
	дрожжи сухие		0,25	0,25						
	соль		0,5	0,5						
	Сахар		3	3						
	Масло сливочное		3	3						
	яйцо		1,08	1,08						
	Молоко		3	3						
	Вода		14,00	14,00						
	масса полуфабриката			58,00						

Катык	Масло растительное	120	0,16	0,16	3,77	3	5	62,1	0,84	№401Дели2010
	катык		123,60	120,00						
Гречка с фаршем и овощами		130			7,50	10,50	29,60	243,00		ТТК №1630 от 10.11.2021
	фарш из говядины		43	43						
	вода		52,8	52,8						
	Крупа гречневая		25	25						
	Морковь		15,67	11,78						
	Лук репчатый		7,06	5,93						
	Масло растительное		5,8	5,8						
	соль		0,8	0,8						
Чай с сахаром		180/5			0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели2016
	Заварка		0,3	0,3						
	сахар		5	5						
	Вода		180	180						
Хлеб пшеничный 1с		23	23,00	23,00	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:		508			15,63	17,75	74,89	521,98	0,88	
ВСЕГО:		1680,5			48,09	53,70	236,05	1616,48	7,97	

День 9 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витами н	№ рецептуры
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									
Суп молочный с вермишелью	180			5,60	5,60	19,40	151,00	0,50	№100 Дели 2016
Вермишель		14,00	14,00						
Сахар		1,00	1,00						
Молоко		100,00	100,00						
Вода		66,00	66,00						
Масло сливочное		1,00	1,00						
Соль		1,00	1,00						
Яйцо вареное	48			5,10	4,60	0,30	63,00		№227 Дели 2016
Яйцо		48,00	48,00						
Чай с сахаром	180/5			0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели2016
Заварка		0,3	0,3						
сахар		5	5						
Вода		180	180						

Бутерброд с маслом сливочным	30/5			2,30	4,50	15,40	111,00		№1 Дели2010
Батон нарезной		30,00	30,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Итого:	448			13,06	14,72	40,09	345,38	0,53	
Сок	125	125	125	0,10	0,38	23,00	98,42	5,60	№ 368 Дели 2010
яблоко-груша									
Итого:	125			0,10	0,38	23,00	98,42	5,60	
	573			13,16	15,10	63,09	443,80	6,13	
ОБЕД									
Салат "Пестрый"	50			0,50	2,25	4,80	42,00	0,80	№31, справ.М2003
Яблоки		15,20	13,30						
свекла		45,28	33,30						
сахар		1,70	1,70						
Масло растительное		2,50	2,50						
Щи со свежей капустой, картофелем, с курицей и сметаной	200/15/5			4,60	8,00	17,00	158,50	9,60	№73 Дели 2016
цыплята		33,85	22						
Капуста свежая		50,00	40,00						
Картофель		36,96	24,00						
Морковь		10,64	8,00						
Лук репчатый		9,52	8,00						
Масло растительное		3,00	3,00						
Сметана		5,00	5,00						
Соль		1,20	1,20						
Вода		160,00	160,00						
Запеканка картофельная с мясом	150/20			12,60	10,30	36,00	280,00	4,40	№291 Дели2010
фарш из говядины		58,00	58,00						
Картофель		220,22	143,00						
Лук репчатый		12,26	10,30						
Масло сливочное		2,00	2,00						
Соль		1,80	1,80						
сухари панировочные		2,00	2,00						
Соус :									
Сметана		5,00	5,00						
Мука пшеничная		1,30	1,30						
вода		15,00	15,00						
Соус сметанный			20,00						

Компот из свежих яблок		180			0,10	0,10	11,80	48,50	1,20	№ 390 Дели 2016
	яблоки		40,8	36,0						
	вода		155,0	155,0						
	сахар		5,0	5,0						
Хлеб сельский		37,5	37,50	37,50	1,8	0,4	18	82,5		
Итого:		657,5			19,60	21,05	87,60	611,50	16,00	
ПОЛДНИК										
Кондитерские изделия		20			0,10	4,00	12,70	87,00		№401 Дели2010
печенье			20	20						
Ряженка		120			4,30	3,00	5,00	64,00	0,65	
	ряженка		123,6	120						
Салат из моркови		50			0,70	0,06	8,50	37,50	1,90	№42 Дели2016г
	Морковь		66,5	50						
	Сахар		0,5	0,5						
Запеканка из творога с крошкой		150			10,00	10,00	35,20	271,00		№ 322 Сб Самара 2013г
	Мука пшеничная		40,5	40,5						
	Сахар		15	15						
	соль		0,5	0,5						
	масло сливочное		18	18						
	Творог		85	83,75						
	Яйцо		10,5	10,5						
	Масло растительное		1	1						
	масса полуфабриката			170						
Напиток шиповника		180/5			0,6	0,3	6,5	31,1	90	ТТК № 59
	шиповник порошок		3	3						
	Сахар		5	5						
	Вода		180	180						
Хлеб пшеничный 1с		23	23,00	23,00	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:		548			17,50	17,59	79,20	545,10	92,55	
ВСЕГО:		1778,5			50,26	53,74	229,89	1600,40	114,68	

День 10 - ый

Прием пищи Наименование блюд	Выход блюда	Кол - во (в гр)	Кол - во (в гр)	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность	Витами н	№ рецептуры
		брутто	нетто	белки	жиры	угл-ды	Ккал	С	
ЗАВТРАК									

Каша рисовая молочная с маслом	200/5			7,00	6,35	16,00	148,00	0,21	ТТК №8
крупа рисовая		25,00	25,00						
Молоко		88,00	88,00						
Вода		88,00	88,00						
Сахар		1,00	1,00						
Соль		1,00	1,00						
Масло сливочное		5,00	5,00						
Кофейный напиток с молоком	180			1,22	1,34	11,94	65,00	0,19	№270 Партнер г. Уфа 2014
Кофейный напиток		1,50	1,50						
Сахар		8,00	8,00						
Молоко		90,00	90,00						
Вода		108,00	108,00						
Бутерброд с сыром, маслом	30/7/3			4,80	7,20	15,40	146,00	0,19	№3 Дели2010
Батон нарезной		30,00	30,00						
Сыр		7,14	7,00						
Масло сливочное		3,00	3,00						
Итого:	425			13,02	14,89	43,34	359,00	0,59	
Фрукты свежие	100	114	100	0,36	0,36	22,00	92,68	10,00	№ 386 Дели 2016
яблоко									
Итого:	100			0,36	0,36	22,00	92,68	10,00	
	525			13,38	15,25	65,34	451,68	10,59	
ОБЕД									
Салат витаминный	50			0,75	1,32	4,00	30,80	3,30	№15 Партнер 2009
Капуста свежая		43,75	35,00						
Морковь		16,63	12,50						
Яблоки		12,83	11,25						
Масло растительное		0,80	0,80						
Сахар		0,80	0,80						
Суп-лапша домашняя с курицей	200/15			4,96	3,60	14,44	110,00	0,50	№86Дели2010
цыплята		33,85	22						
Мука пшеничная		15,00	15,00						
Яйцо		4,00	4,00						
Вода		2,80	2,80						
Соль		0,20	0,20						
Масса лапши			16,00						
Морковь		10,64	8,00						

Котлеты "Аппетитные"	Лук репчатый		9,52	8,00						
	Масло растительное		2,00	2,00						
	Вода		190,00	190,00						
	соль		1,00	1,00						
		70			6,41	8,40	17,50	171,20	ТТК №7Д акт к.п.2014	
	Фарш из говядины		41,70	41,70						
	Цыплята		47,73	31,03						
	Лук репчатый		10,41	8,75						
	Яйцо		3,50	3,50						
	Хлеб пшеничный 1с		9,00	9,00						
Каша перловая с овощами	Сухари панировочные		5,80	5,80						
	Вода		9,00	9,00						
	Соль		0,50	0,50						
	Масло растительное		2,00	2,00						
		130/4			4,90	7,50	23,00	180,00	№180,Дели 2016	
	Крупа перловая		25,50	25,50						
Напиток из урюка	Вода		90,00	90,00						
	Морковь		22,61	17,00						
	Лук репчатый		2,38	2,00						
	Соль		0,50	0,50						
	Масло сливочное		4,00	4,00						
		180			0,6	0,0	15,0	63	ТТК №68	
Хлеб сельский	урюк		15,30	15,00						
	вода		180,00	180,00						
	Сахар		5,00	5,00						
Итого:		656,5			19,42	21,25	91,94	637,00	3,80	
ПОЛДНИК										
Кондитерские изделия		20			2,95	4,60	34,20	195,30		
вафли			20,00	20,00						
Кефир		120			3,50	3,00	4,80	60,20	0,80	№401 Дели2010
	кефир		123,60	120,00						
Капуста тушеная с мясом		150			7,10	9,60	23,10	209,00		№54-10М Сборник рецептур Москва
	Капуста свежая		143,25	114,60						
	Фарш из говядины		53,00	53,00						
	Лук репчатый		11,50	9,70						

Чай с сахаром	Морковь		6,40	4,80						
	Масло сливочное		5,00	5,00						
	Сахар		3,00	3,00						
	Мука пшеничная		1,40	1,40						
	Масло растительное		0,40	0,40						
	соль		0,60	0,60						
		180/5			0,06	0,02	4,99	20,38	0,03	№ 411 Дели2016
	Заварка		0,3	0,3						
	сахар		5	5						
	Вода		180	180						
Хлеб пшеничный 1с		23	23,00	23,00	1,80	0,23	11,30	54,50	0,00	
Итого:		498			15,41	17,45	78,39	539,38	0,83	
ВСЕГО:		1679,5			48,21	53,95	235,67	1628,06	15,22	
ИТОГО за 10 дней:		17485,00			485,96	540,25	2349,00	16199,88	493,20	

					48,60	54,03	234,90	1619,99	49,32	
					194,39	486,23	939,60	1620,21		
распределение Б,Ж,У от калорийности, %					12,00	30,01	57,99	100,00		

ИТОГО за 2 неделю		8686,5			242,863333	270,163333	1174,40167	8099,94	215,034
		1737,3			48,6	54,0	234,9	1620,0	43,0

Примечание:

1. Предусмотренные среднесуточные нормы, утвержденные СанПиН применены с учетом пребывания детей в ДОУ
2. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (Приложение №11)
- При составлении примерного 10-дневного меню предусмотрен усиленный полдник с включением блюд ужина.
3. При разработке меню для дошкольных учреждений (ДОУ) были использованы следующие нормативно - технические документы:
- 3.1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, Тутельян В.А., Могильный М.П. Москва Дели принт 2010-2016гг.
- 3.2 Сборник методических рекомендаций по организации питания детей в учреждениях образования 2013г
- 3.3 Таблица химического состава и калорийности российских продуктов питания
Тутельян В.А., Скурихин И.М. Москва 2007 г.
- 3.4. Справочник рецептур блюд для питания детей г. Москвы, выпуск 4, 2003
- 3.5. Сборник технологических нормативов, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания, "Партнер", 2010-2014гг. оздоровительных учреждений г. Пермь 2001г.
- 3.7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996г
- 3.8. Техничко-технологические карты
4. В разработанном меню предусмотрено использование следующего сырья:
- говядина 1 категории упитанности (лопатка, фарш, гуляш п/ф);

сельскохозяйственная птица бройлеры потрошенные

рыба мороженная крупная или средняя потрошенная без головы (п/ф фарш рыбный)

яйца куриные 1 категории, рассчитаны условно массой нетто 48г

картофель рассчитан по закладке продуктов с 1.01(35% отходы) морковь, свекла рассчитаны с 1.01(25% отходы)

огурцы и помидоры свежие парниковые

масло сливочное с массовой долей жира 72,5%

огурцы соленые в банках без уксуса с лимонной кислотой

сметана с массовой долей жира 15%

кисломолочные продукты, молоко с массовой долей жира 2,5%

| | |

			35,60			ТТК	
						№60	

--	--	--	--

[illegible]

| | | |

| | | |

[illegible]

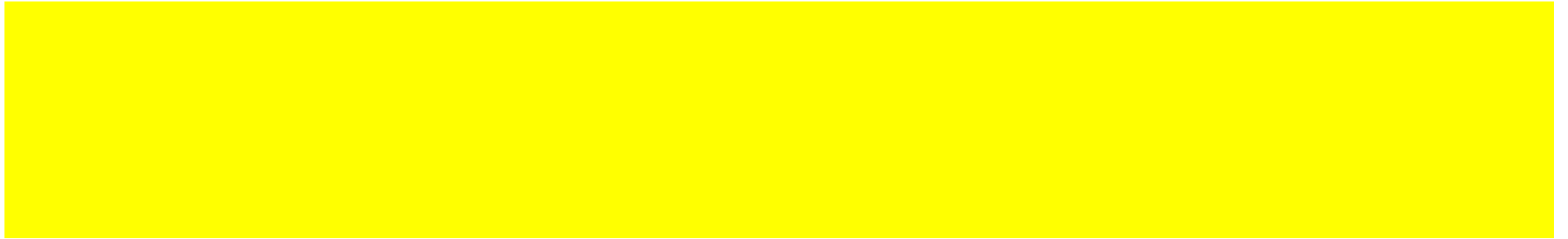
Yellow bar

Green bar

[illegible]



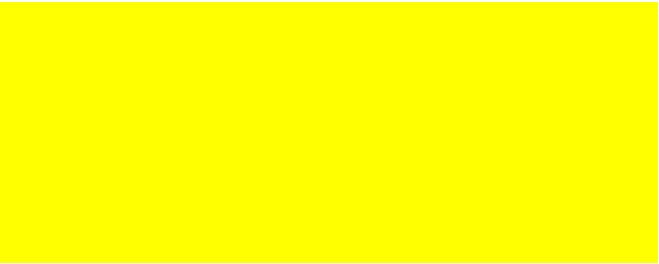








--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--





[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]



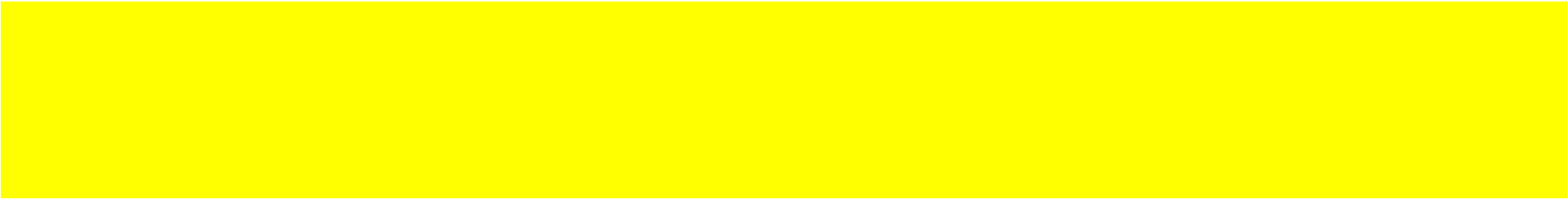








--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--









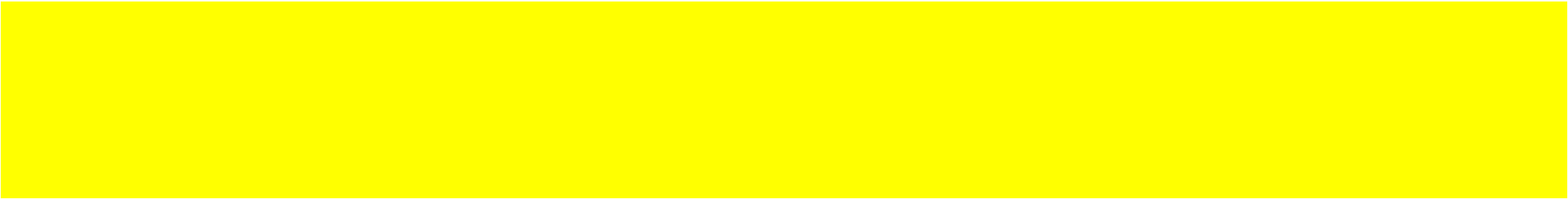








--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--





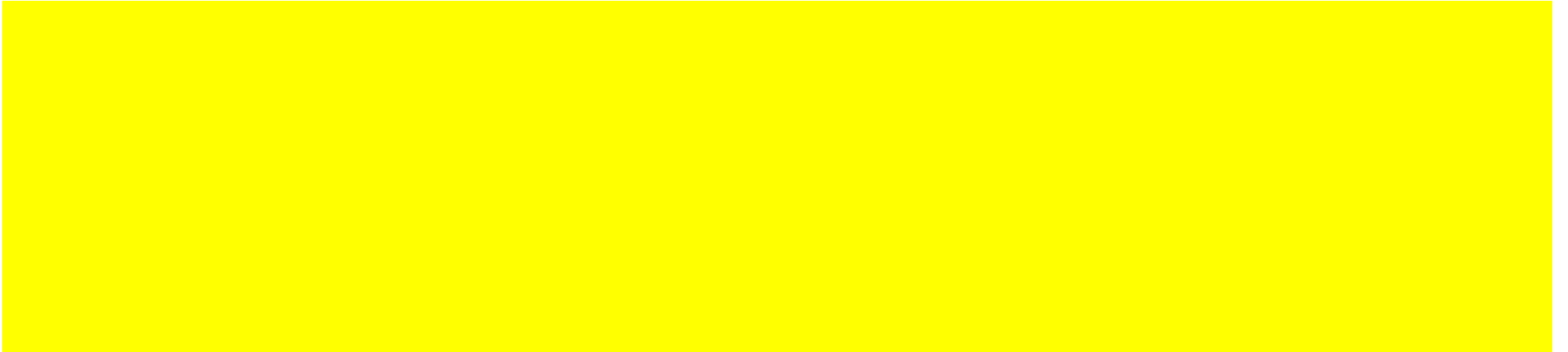


















--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--







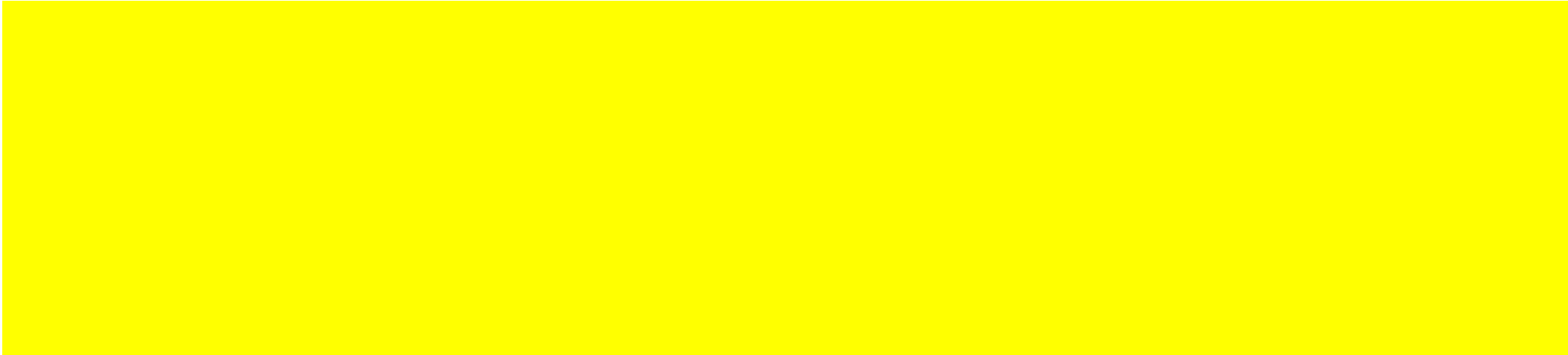




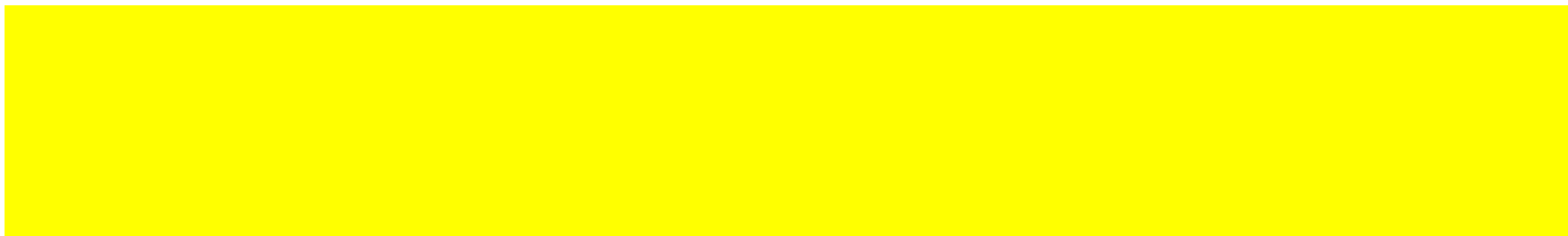








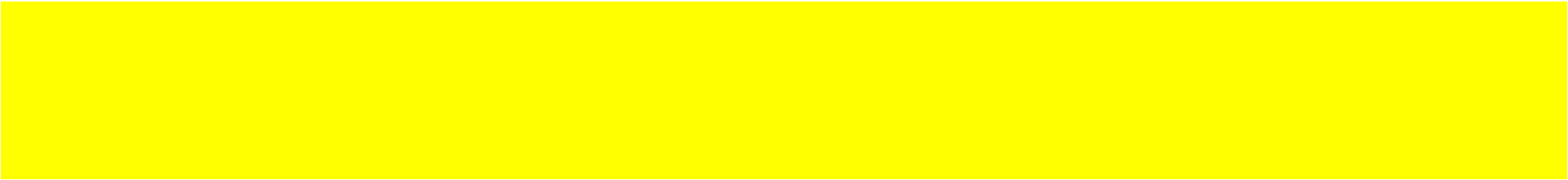






--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



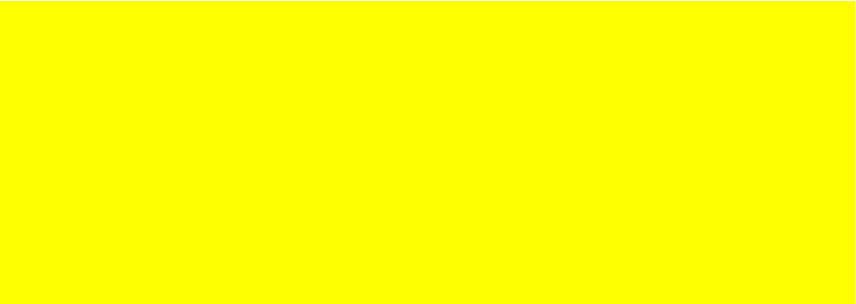


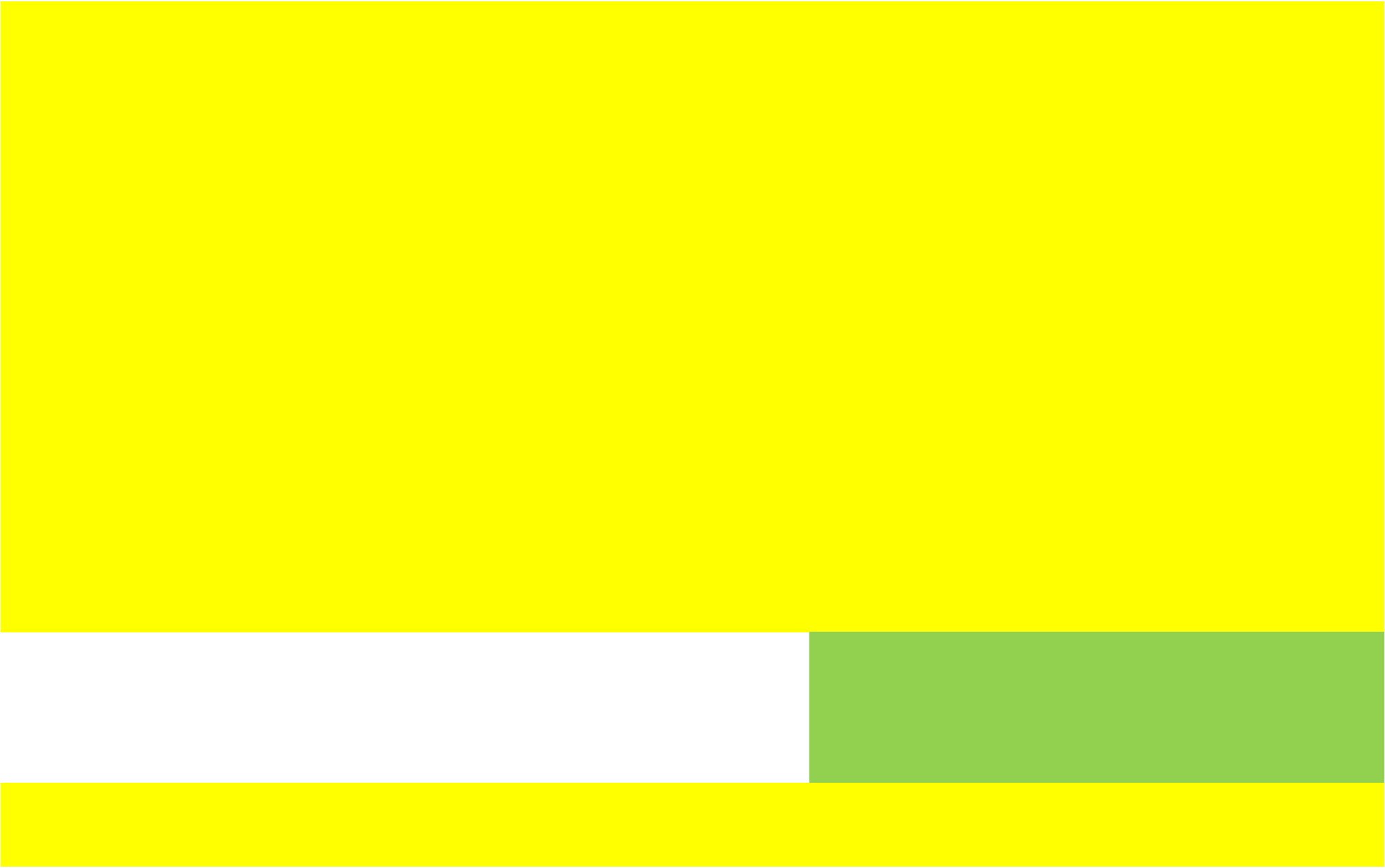




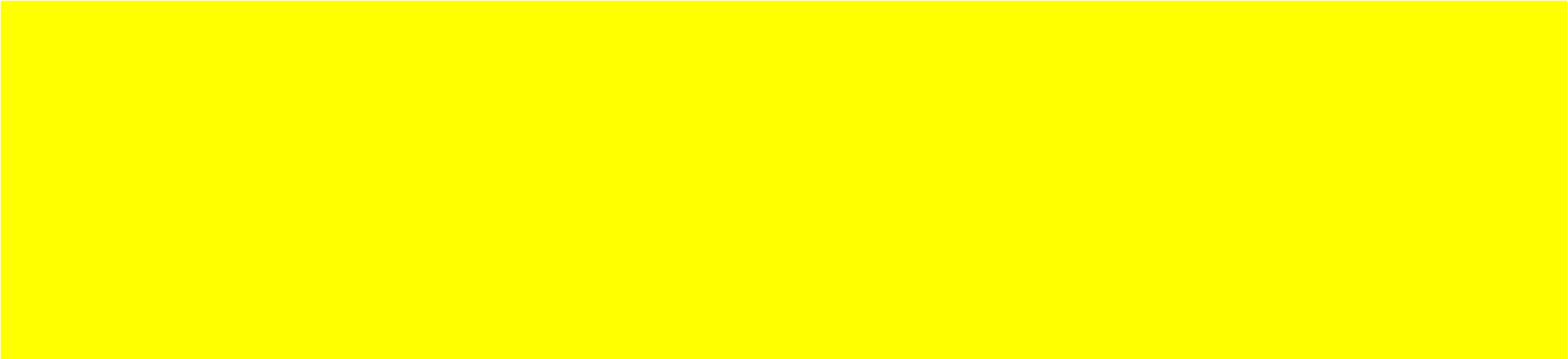
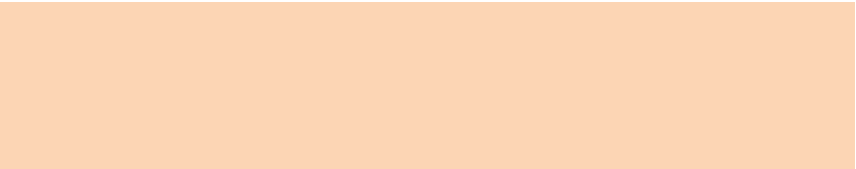


















--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]



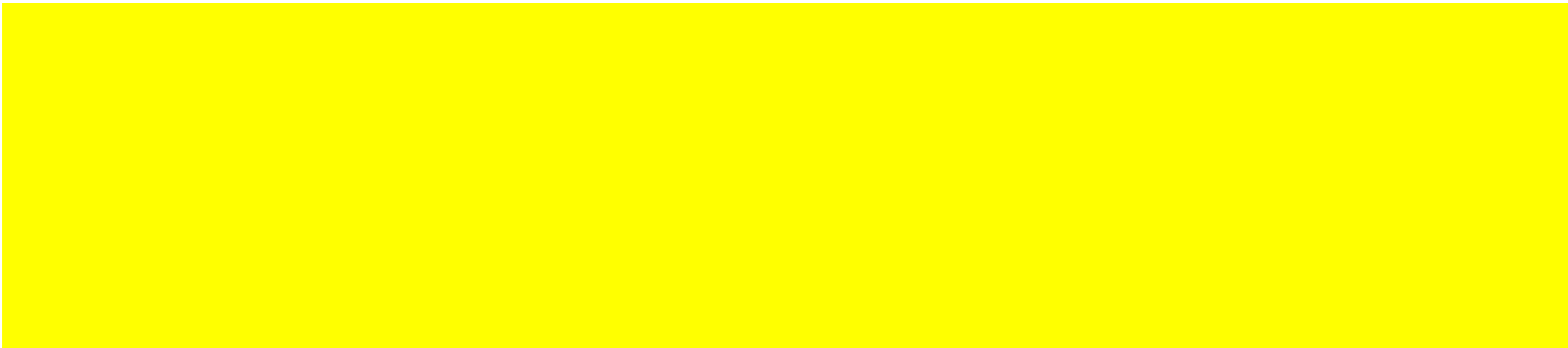
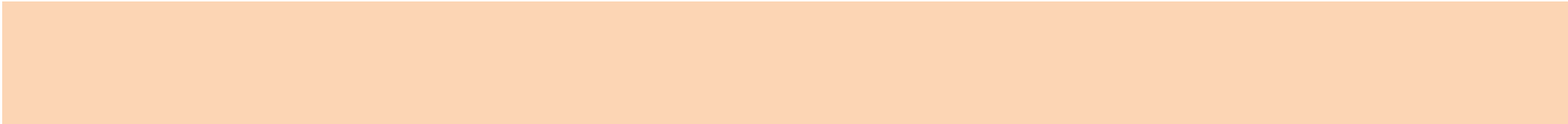












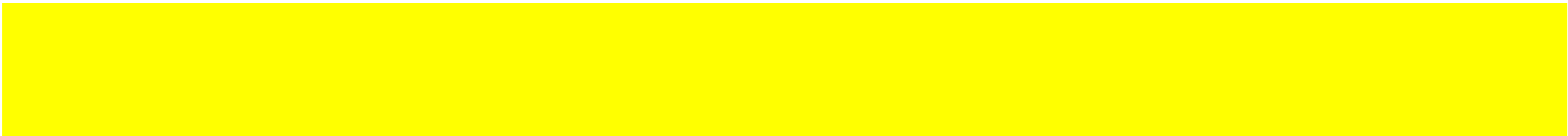


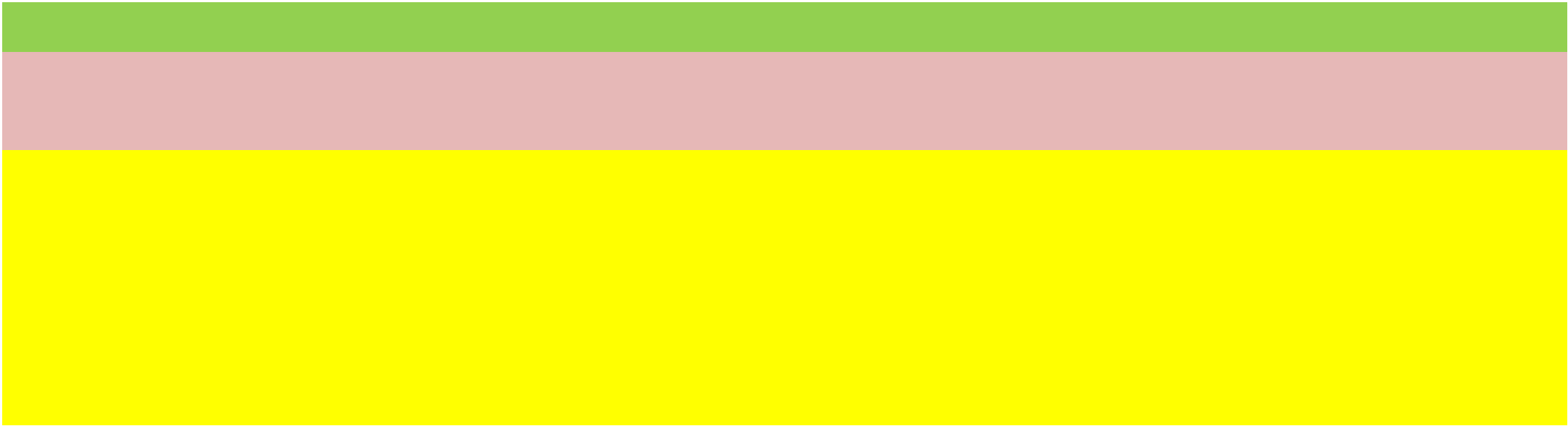


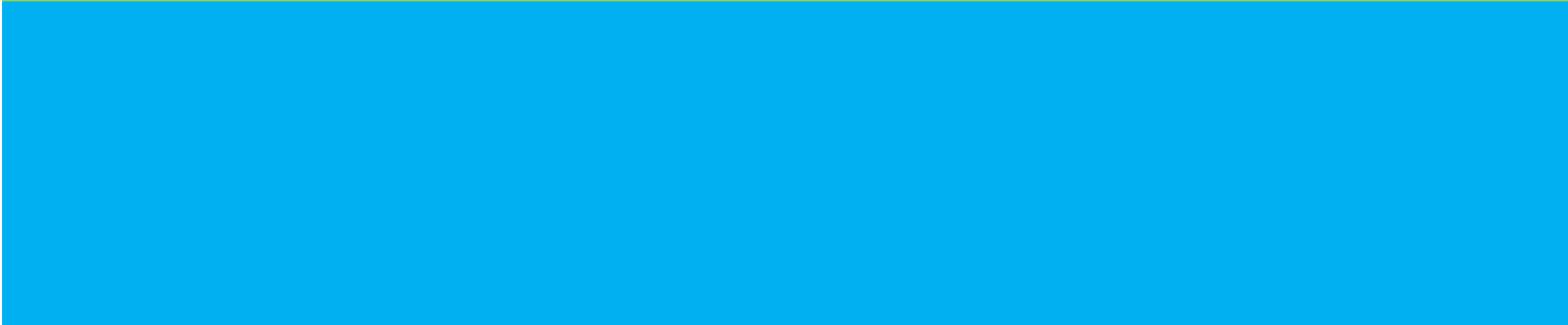


--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--









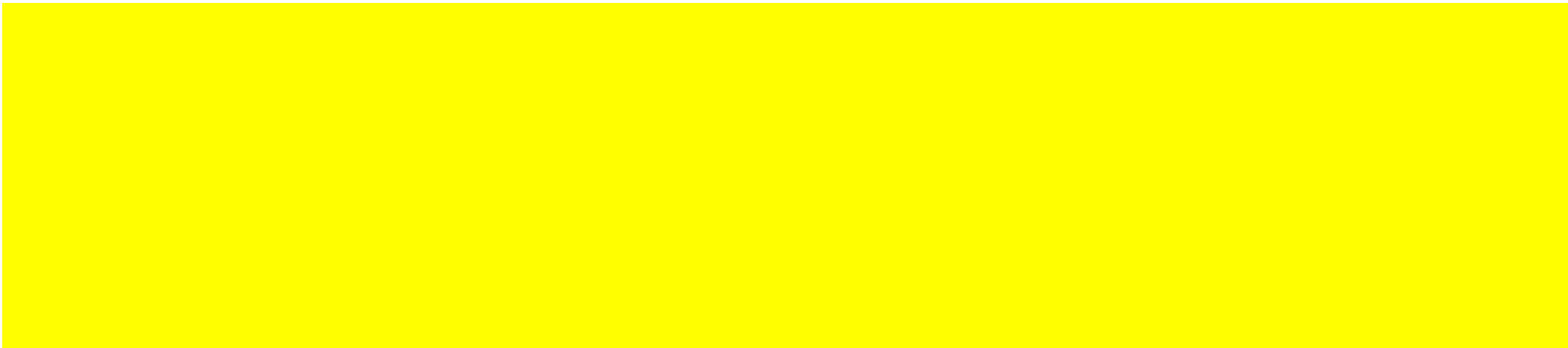
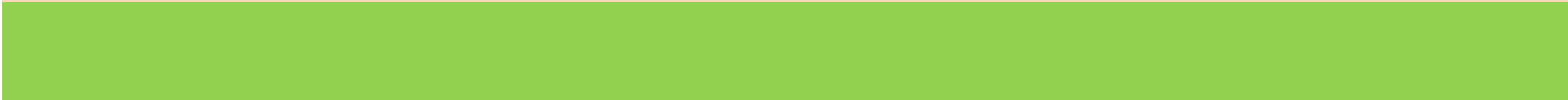
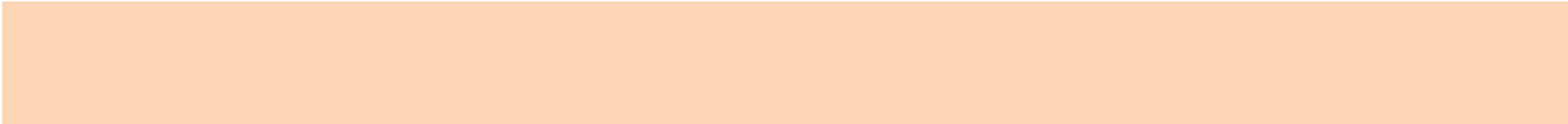




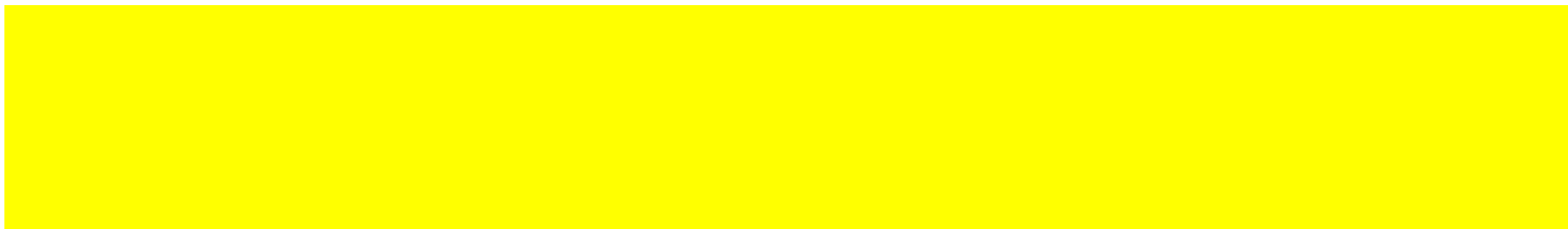








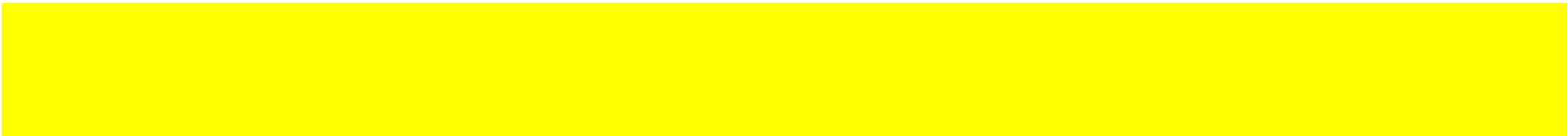


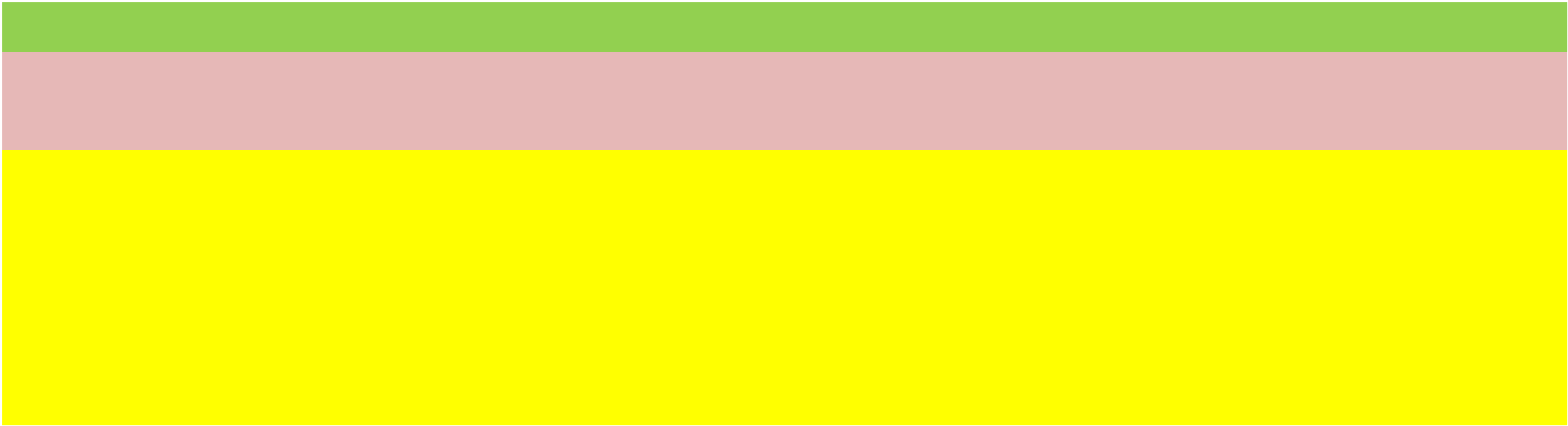




--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--









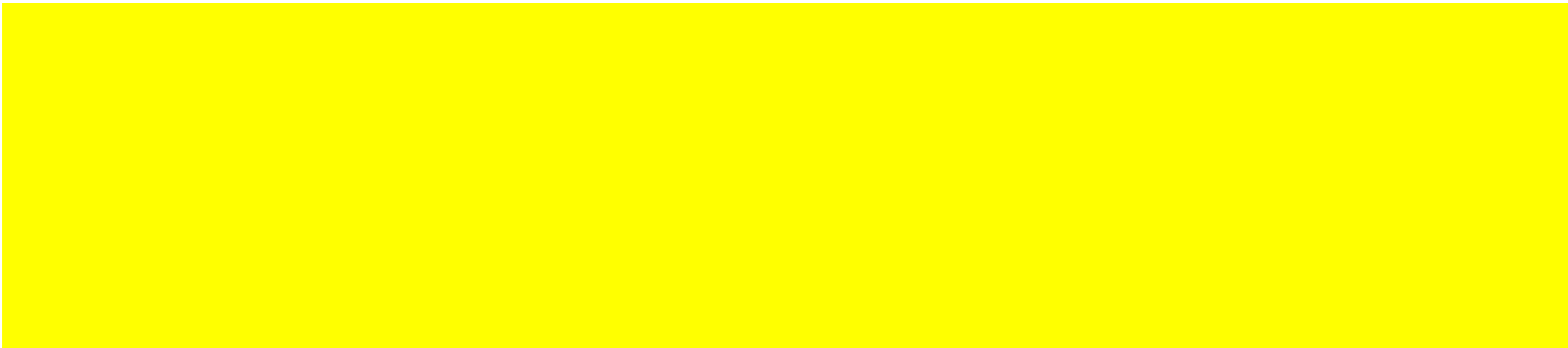
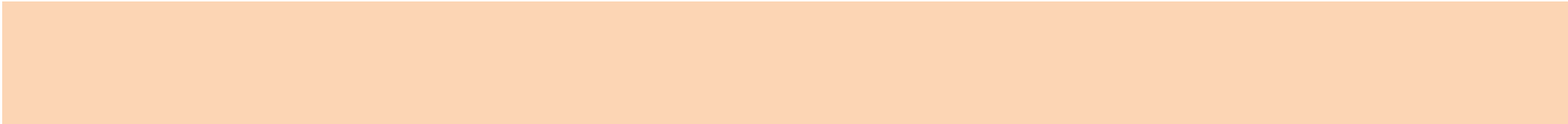




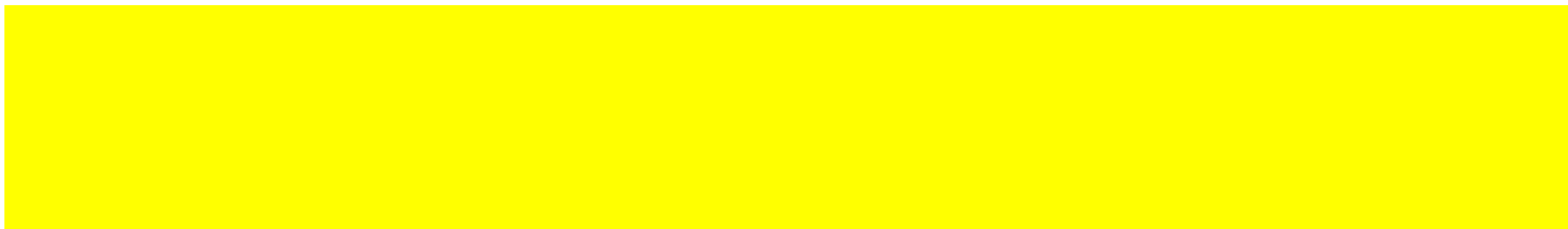








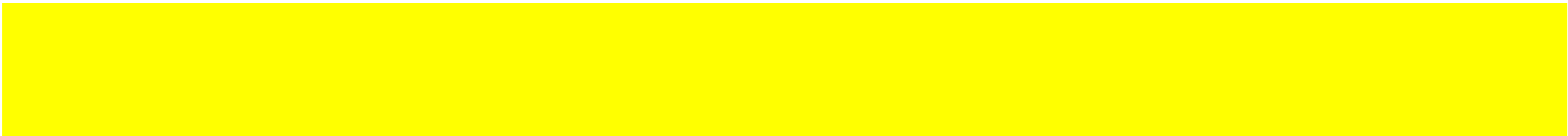


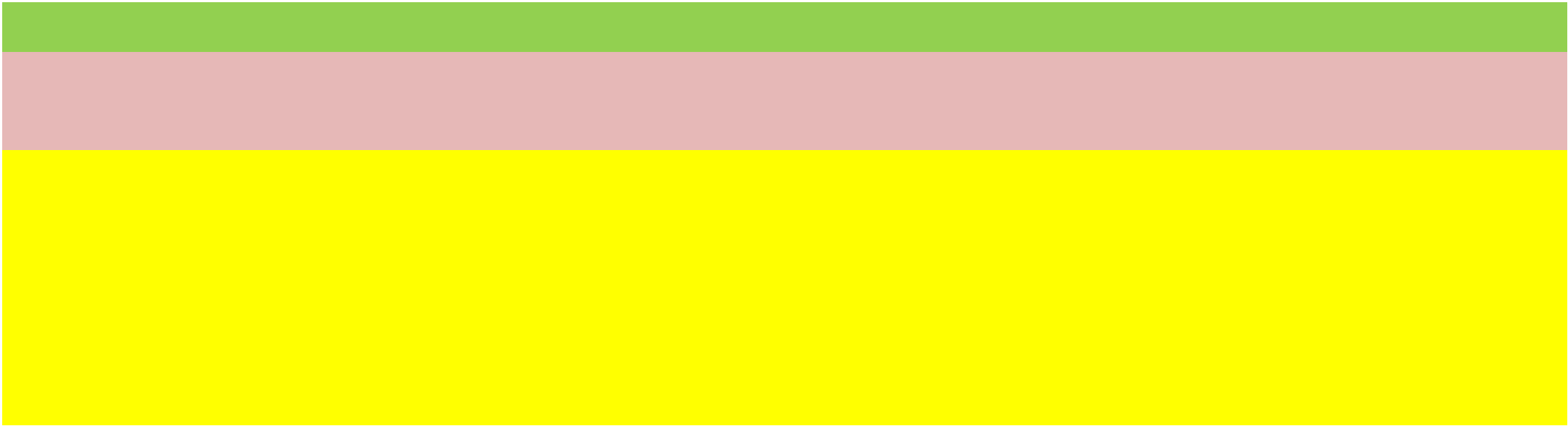


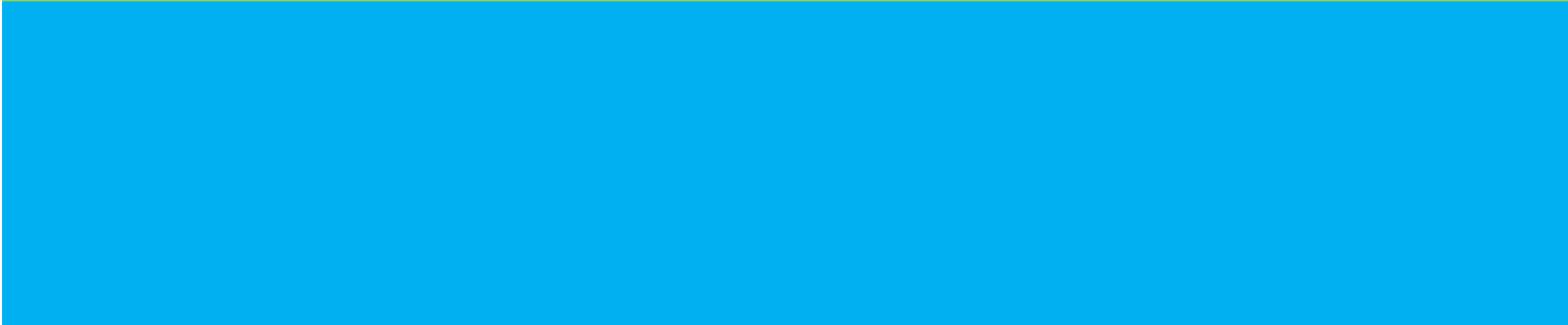


--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--









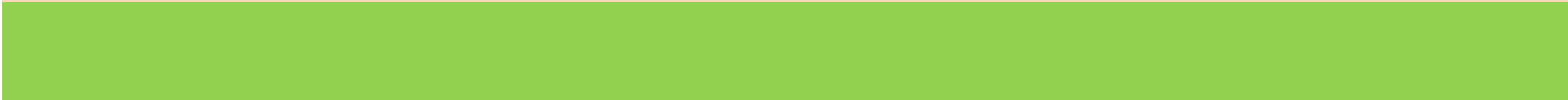
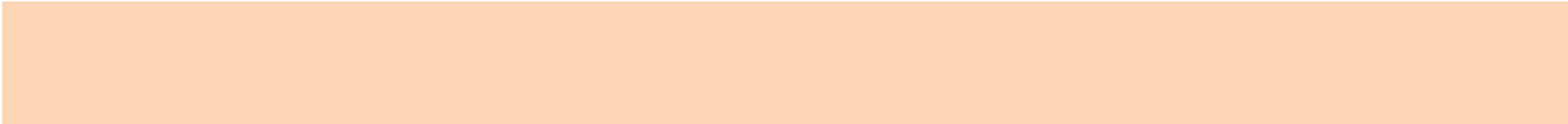














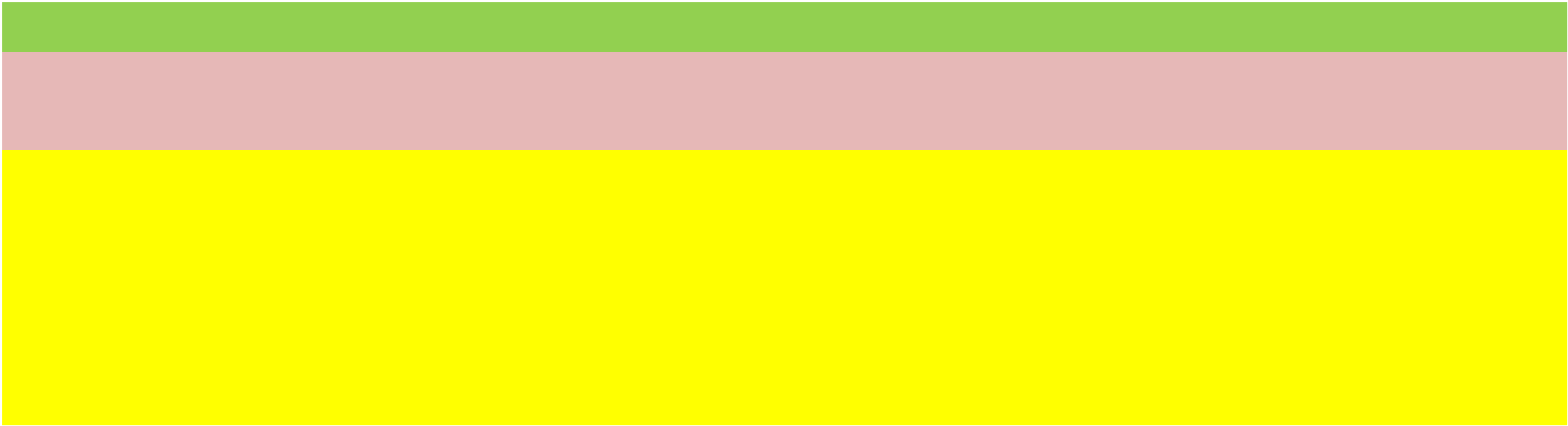




--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--









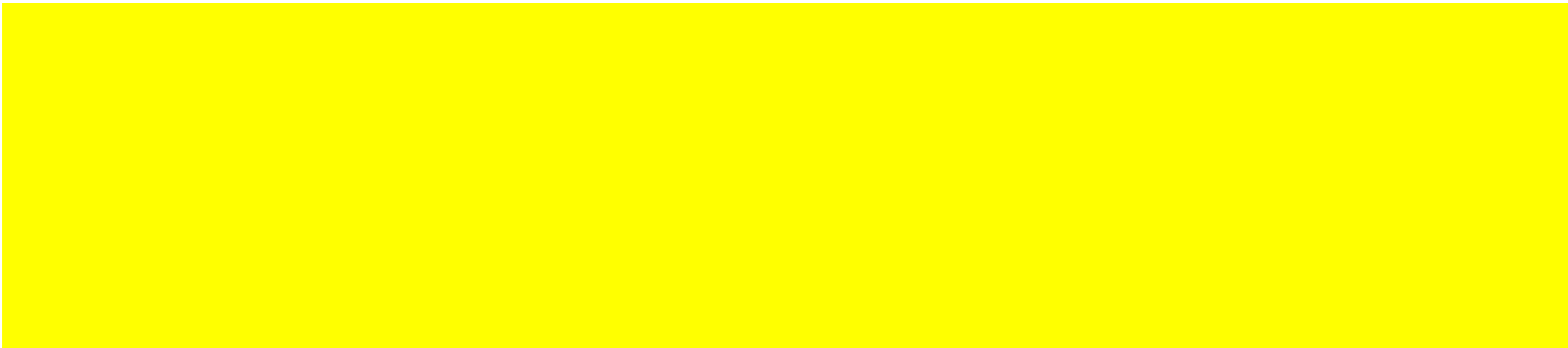
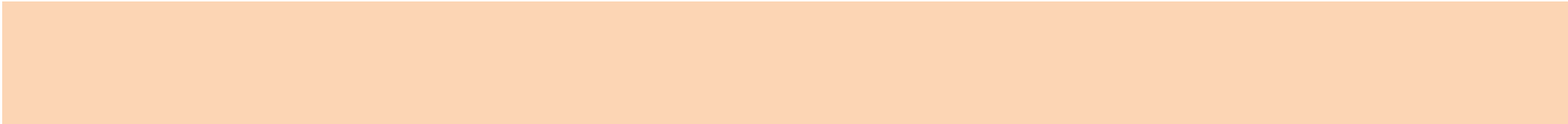












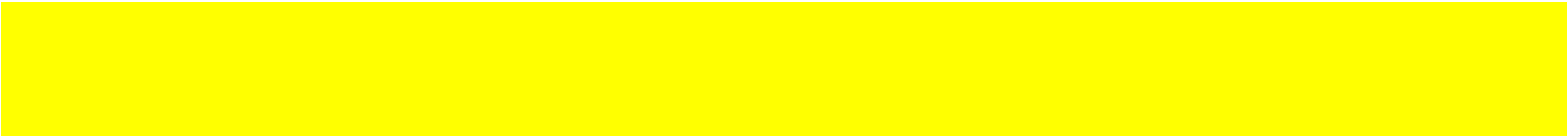
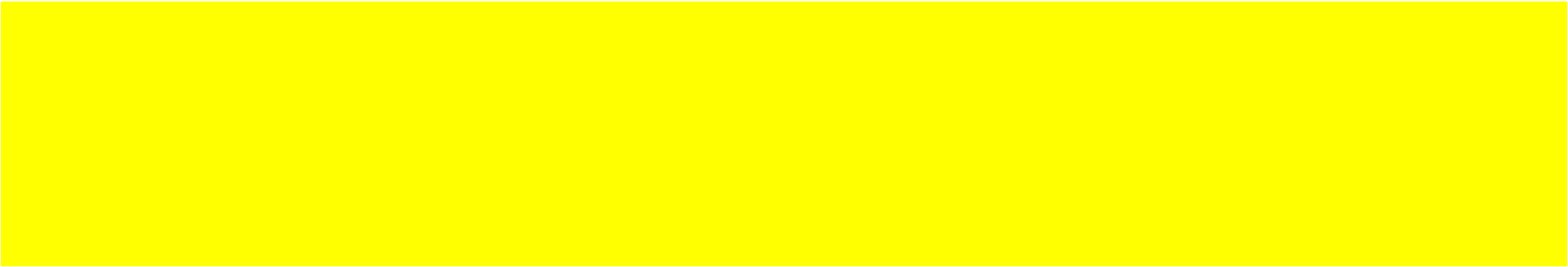


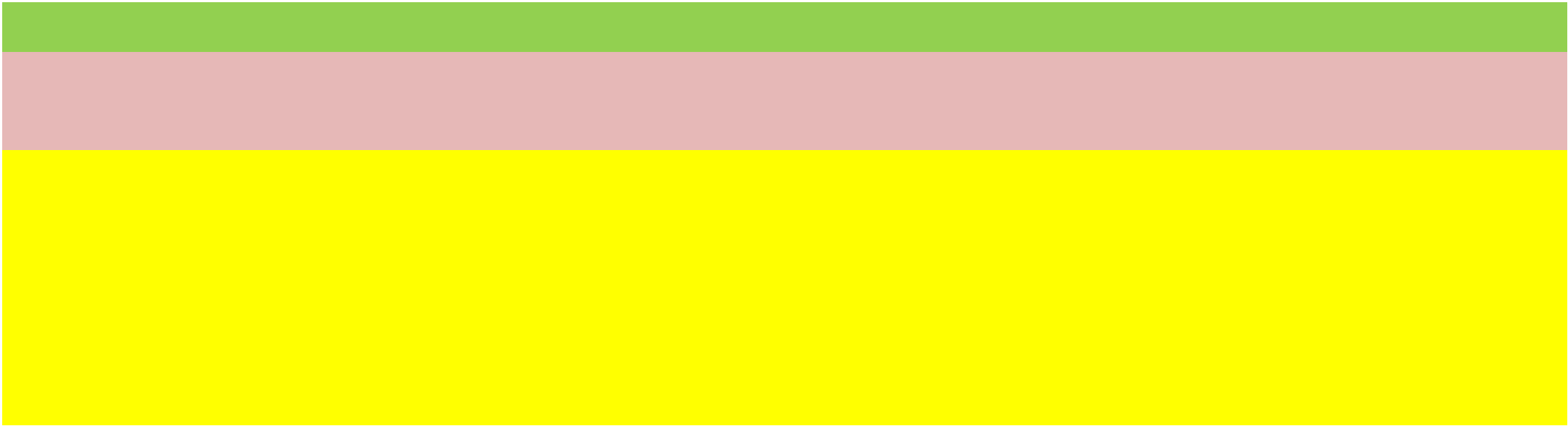


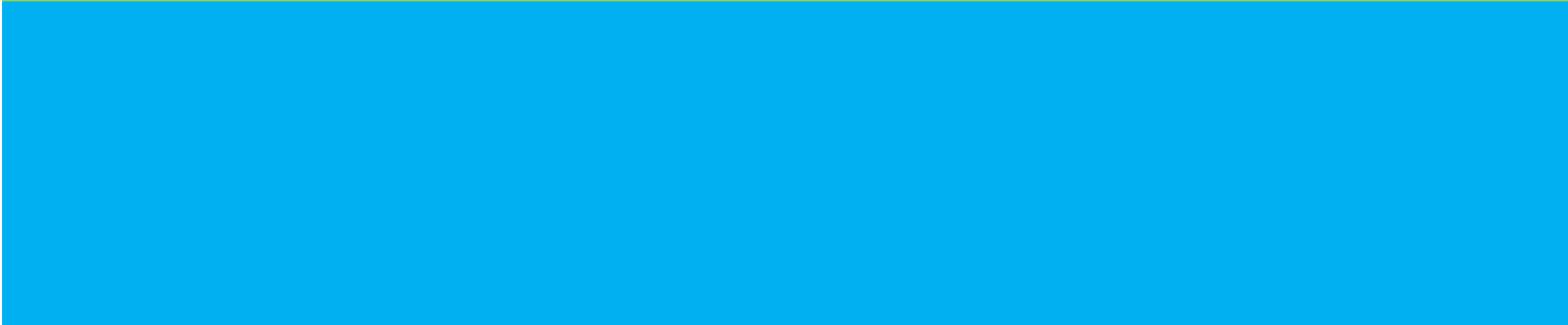


--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--









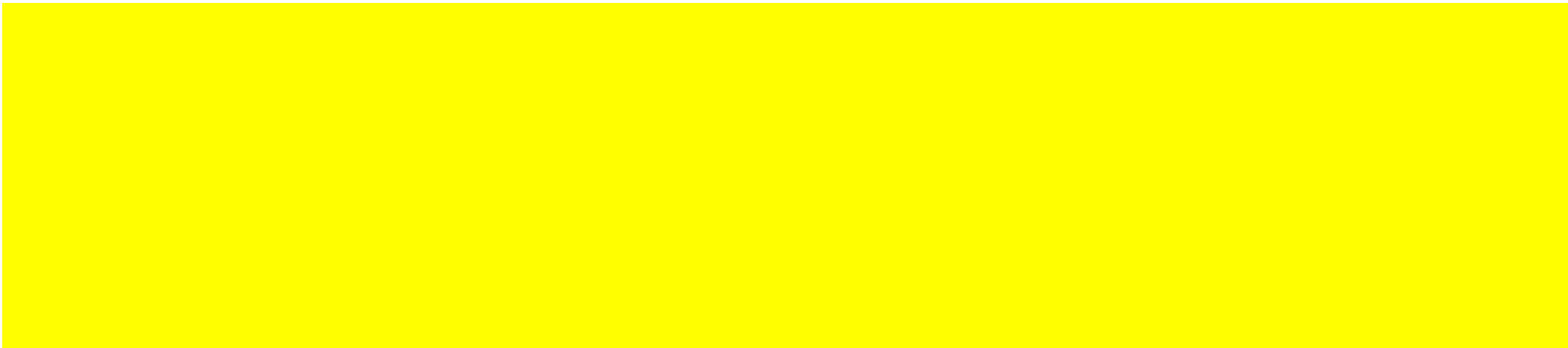
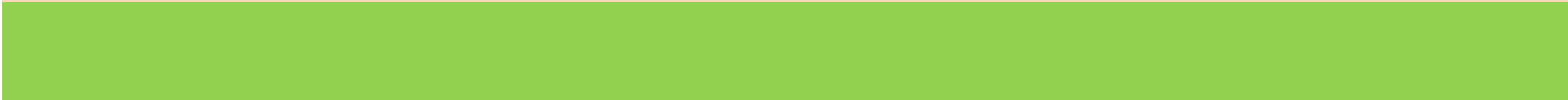
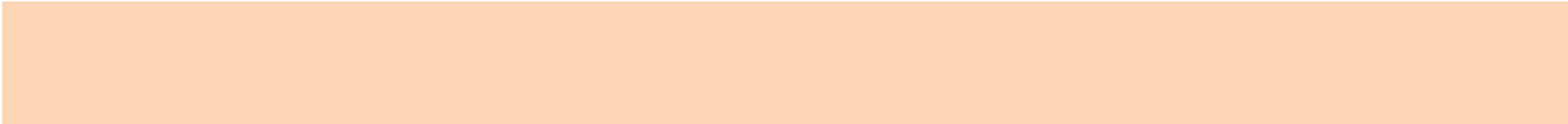












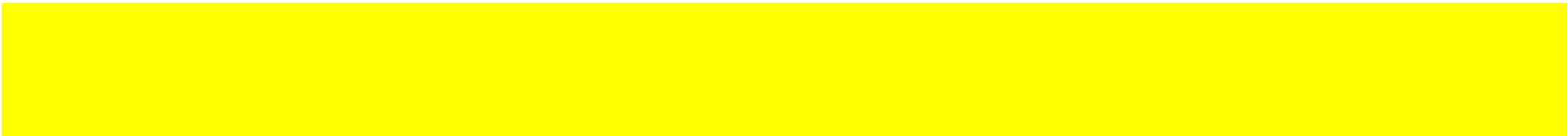


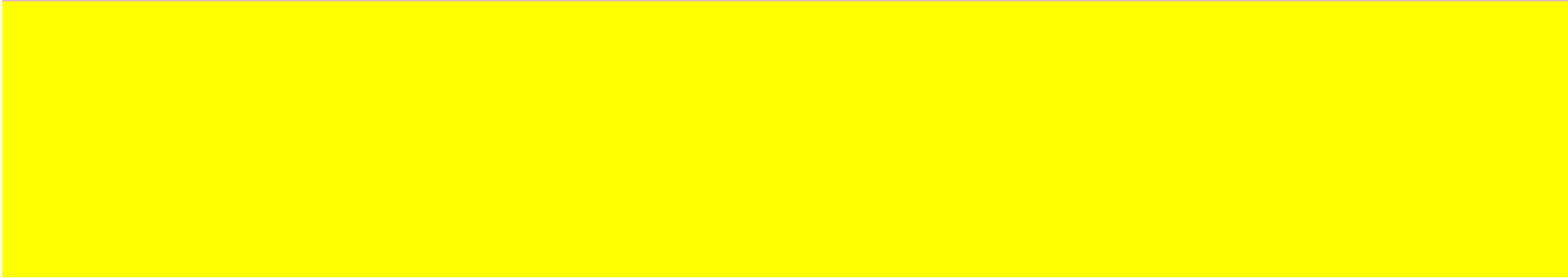




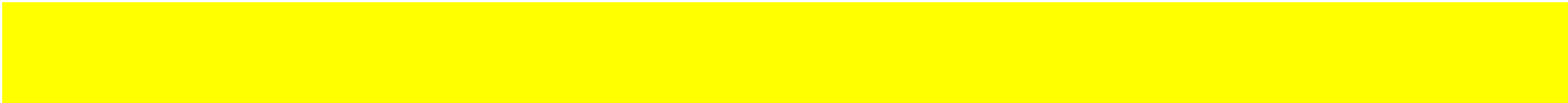
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

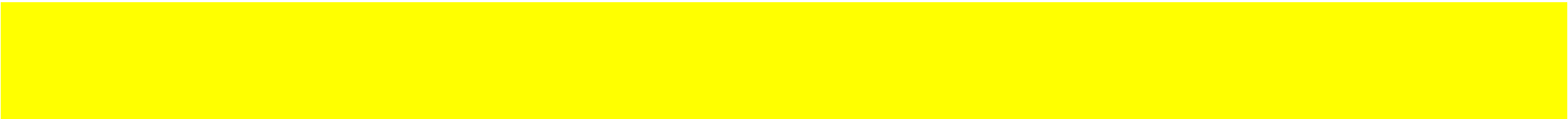








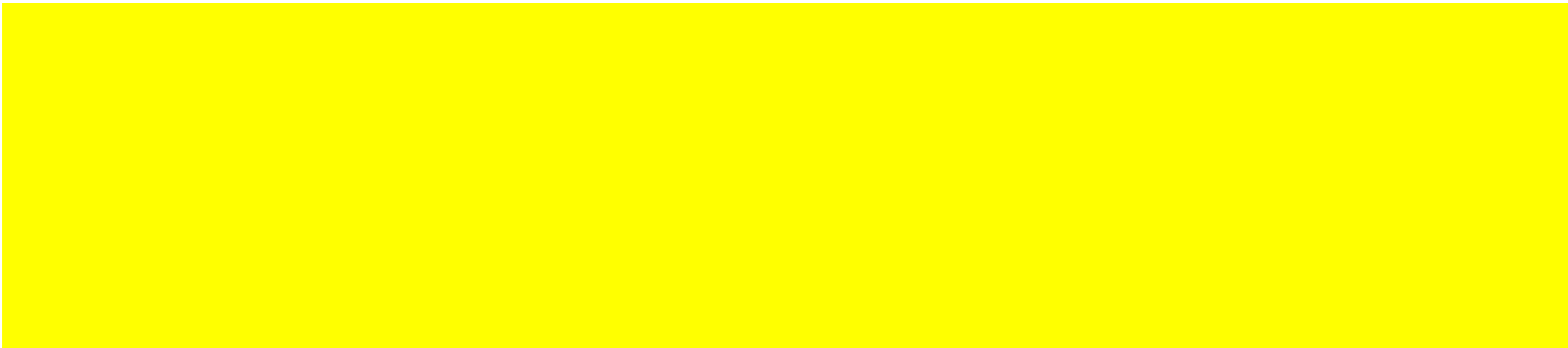
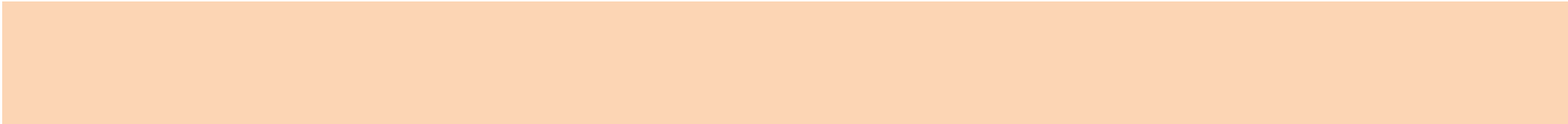


















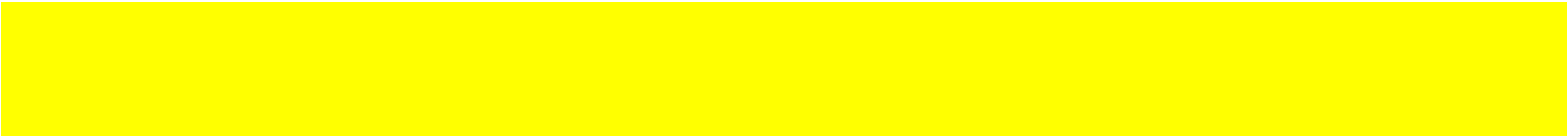
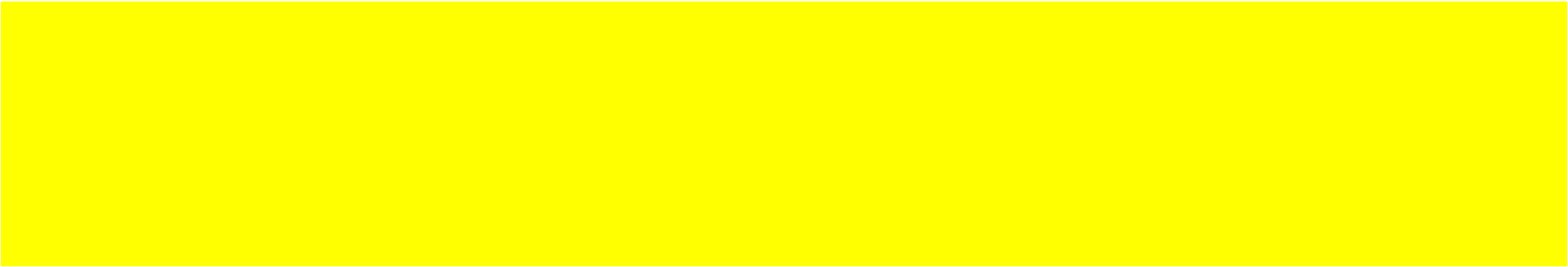
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

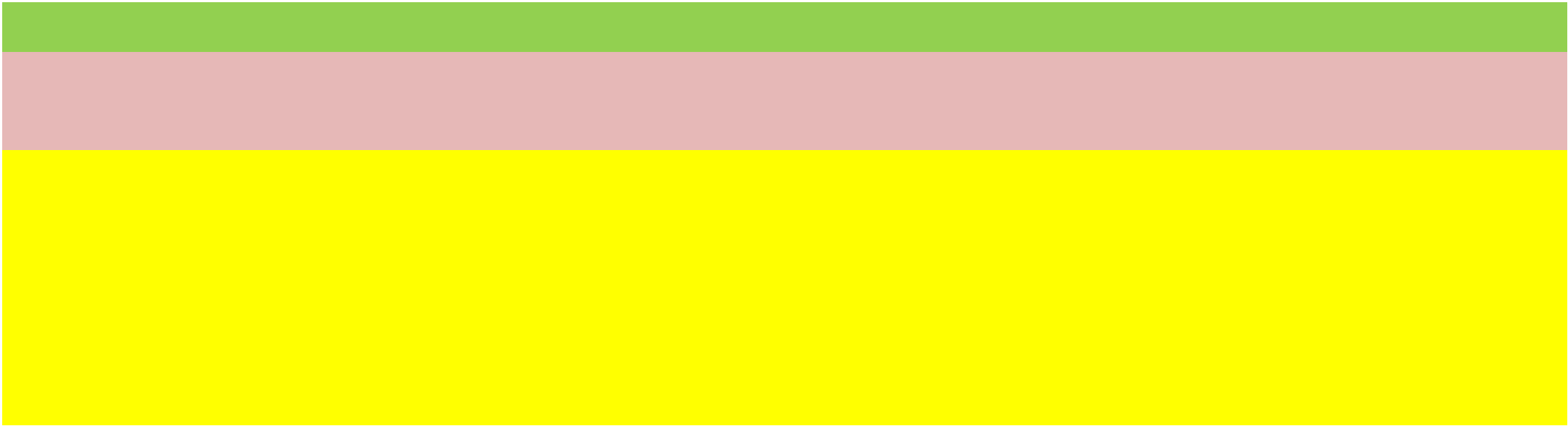


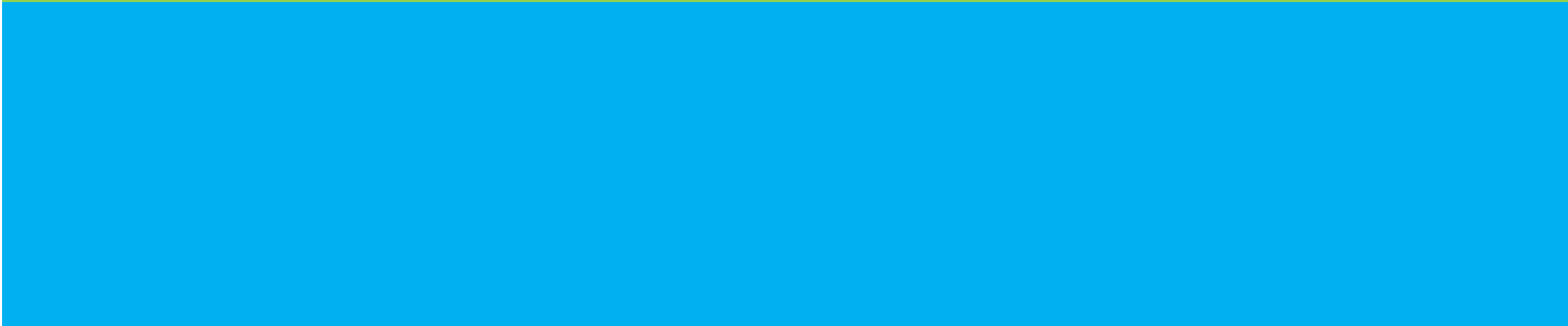
[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]







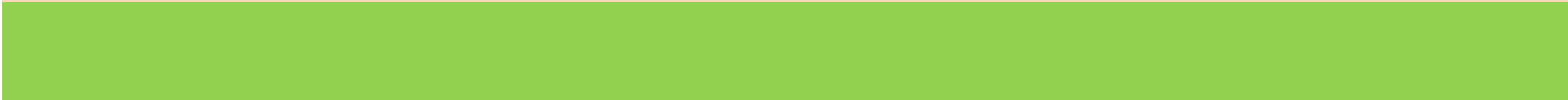
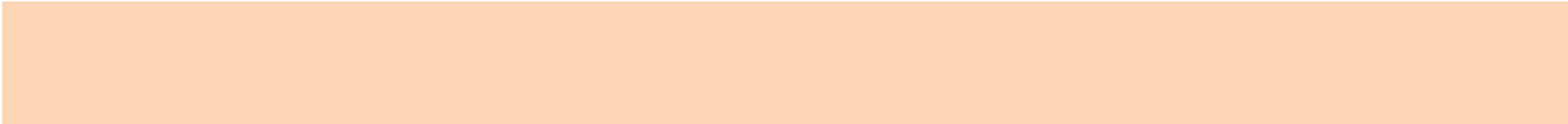












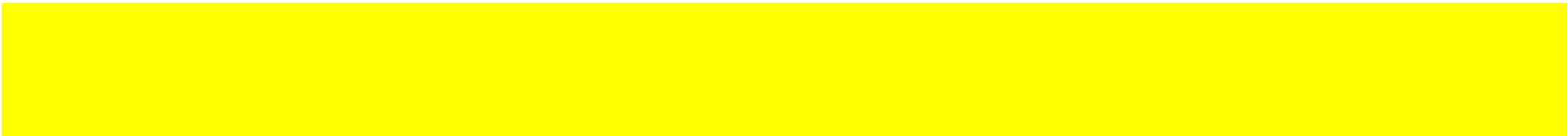


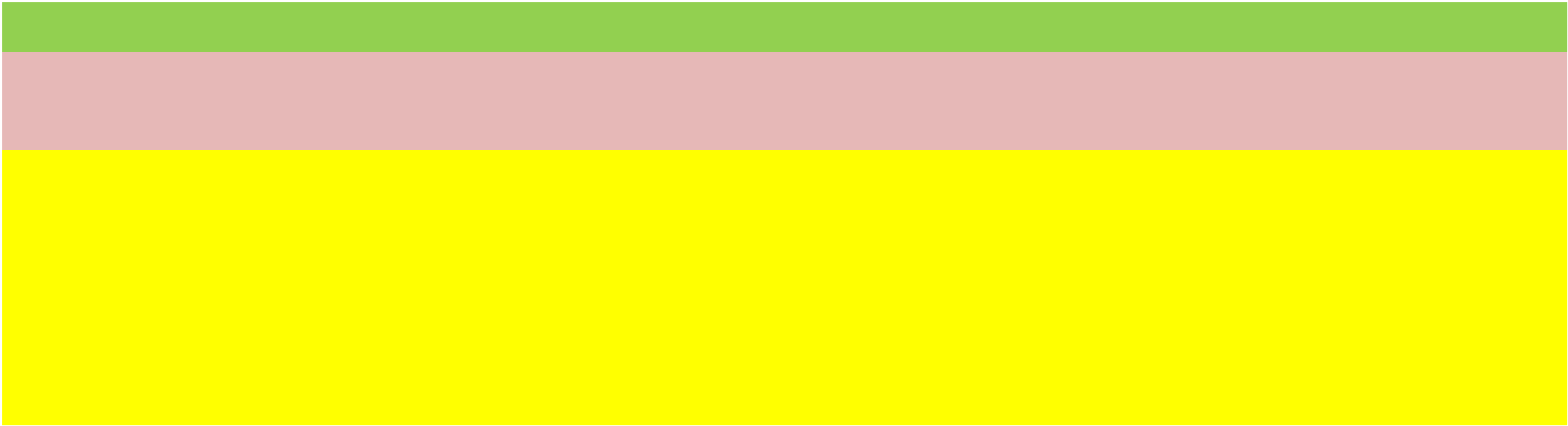




--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--









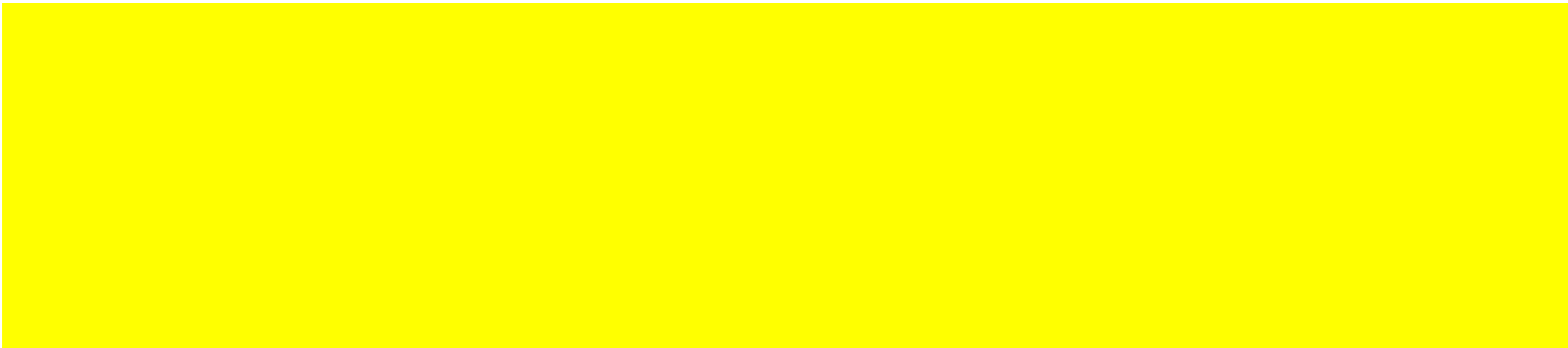
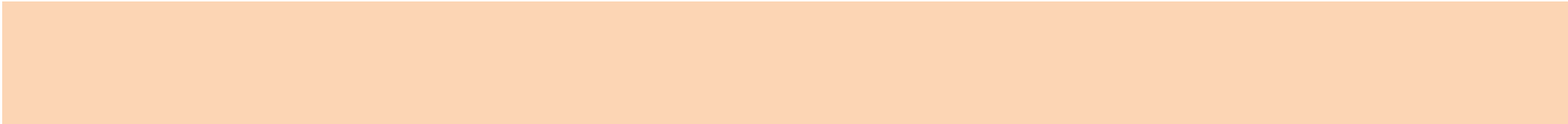




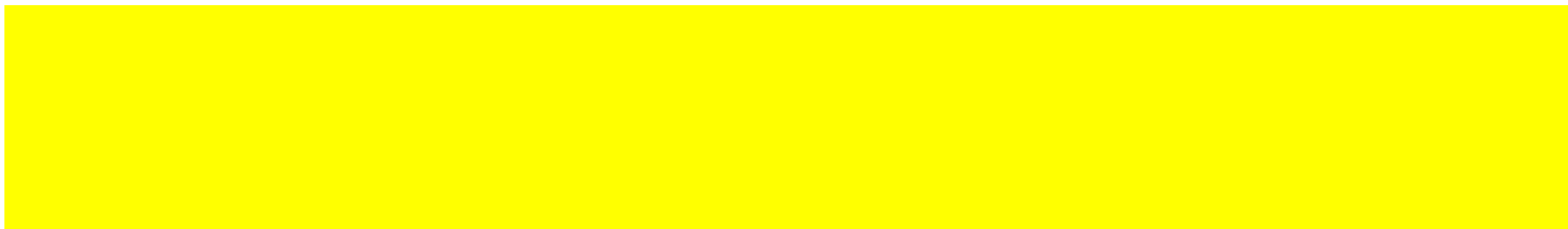








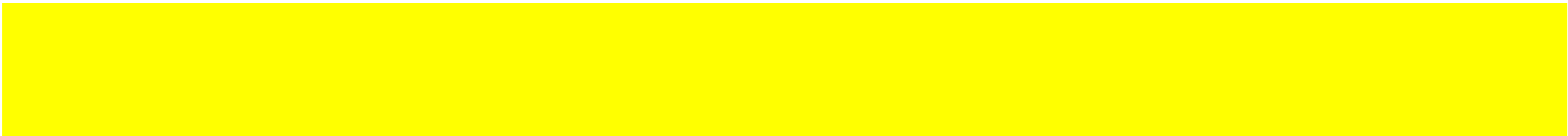


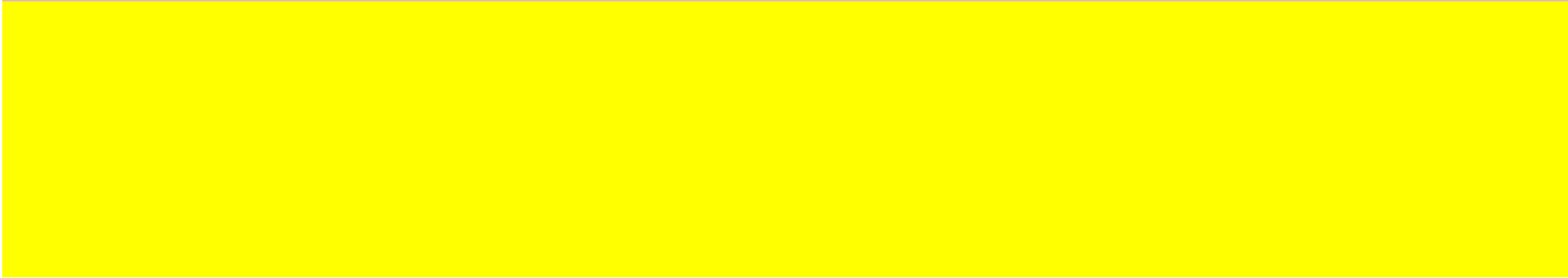


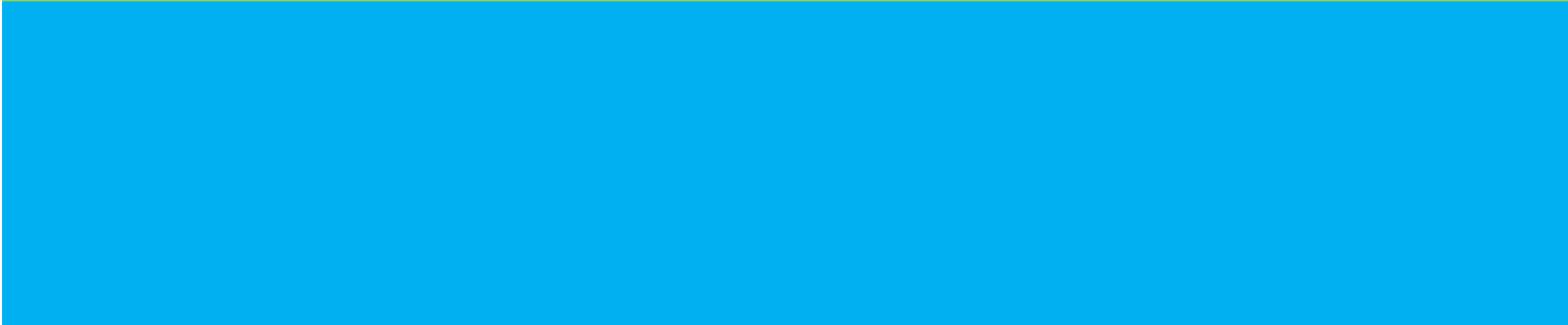


--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--









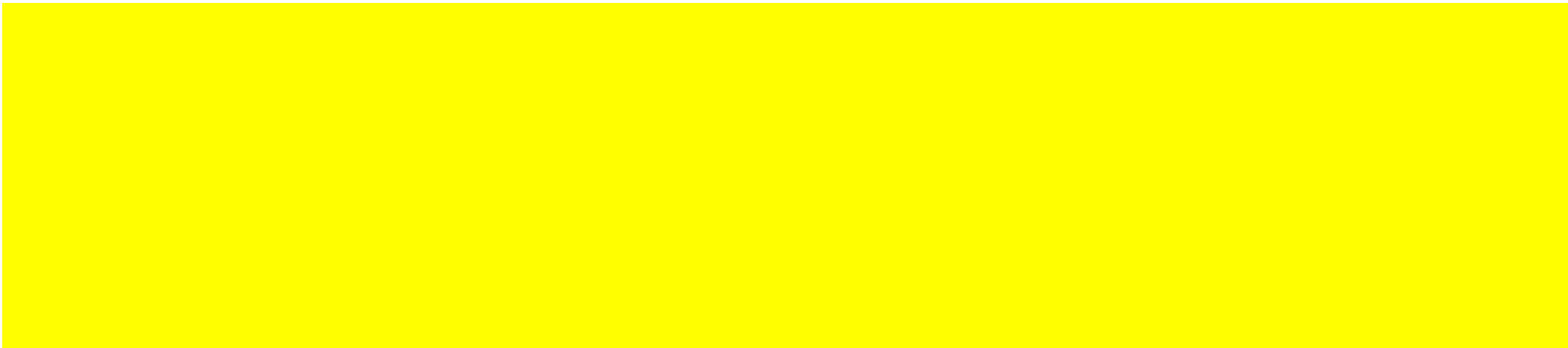
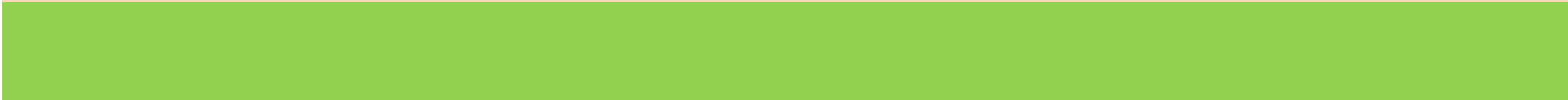
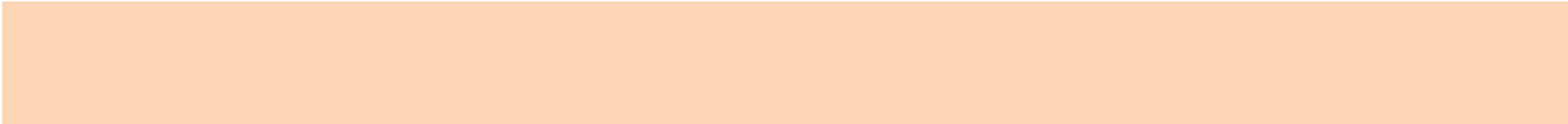












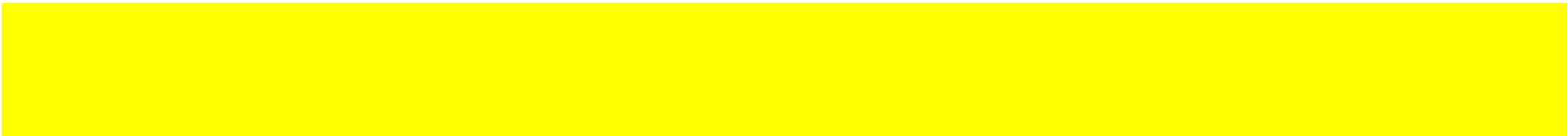


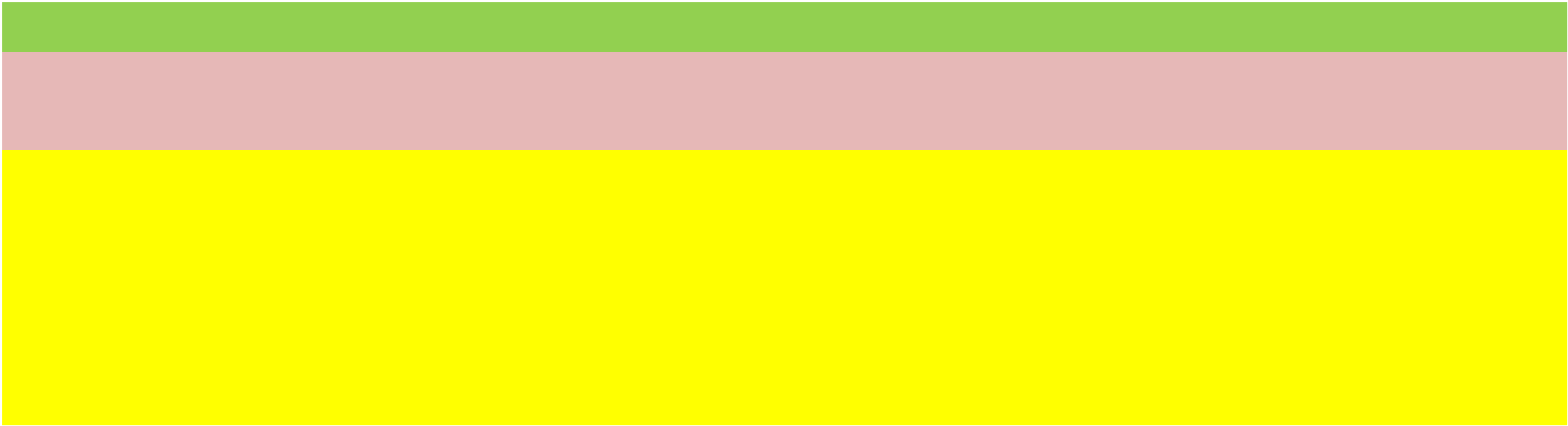




--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

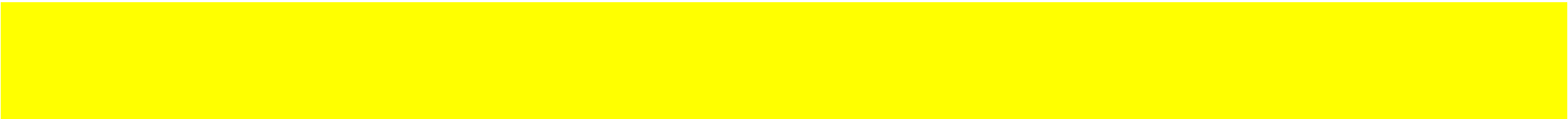




















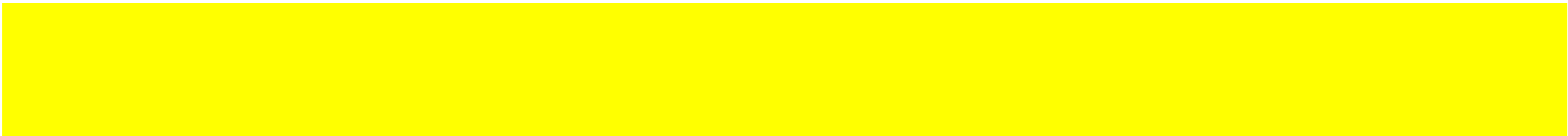


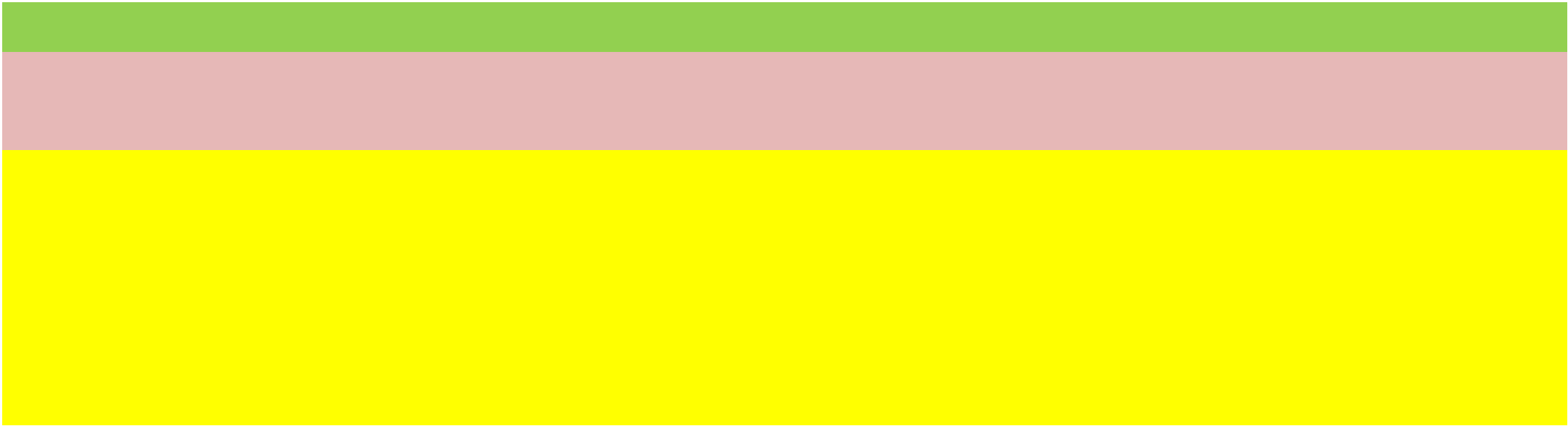


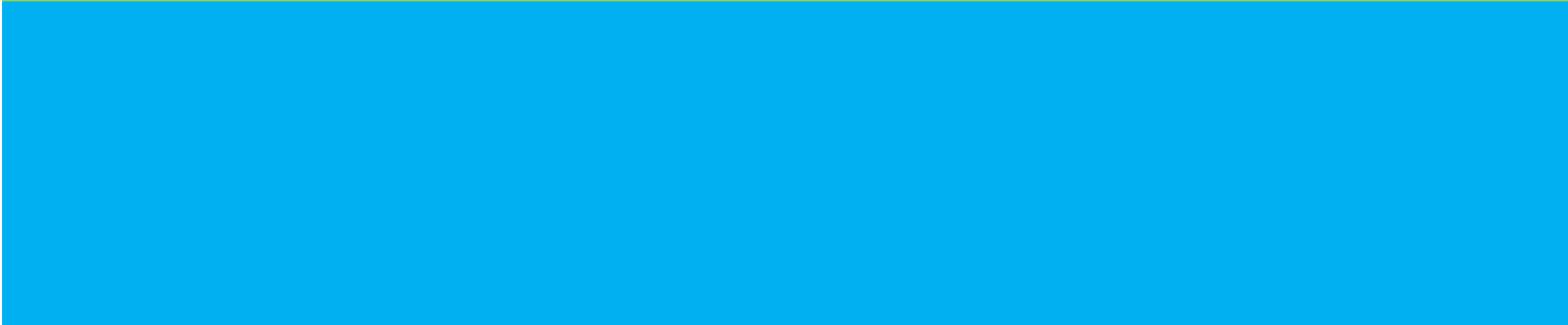


--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--









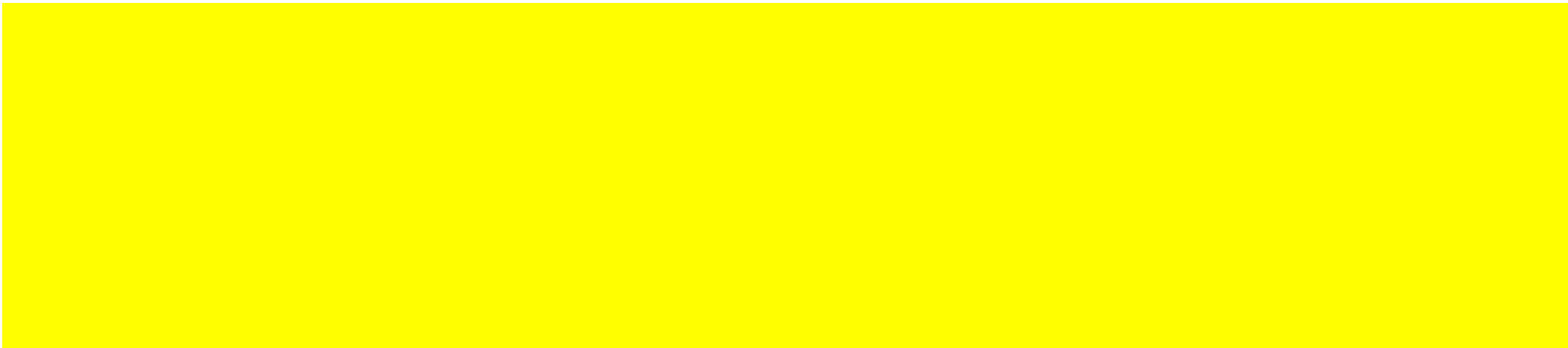
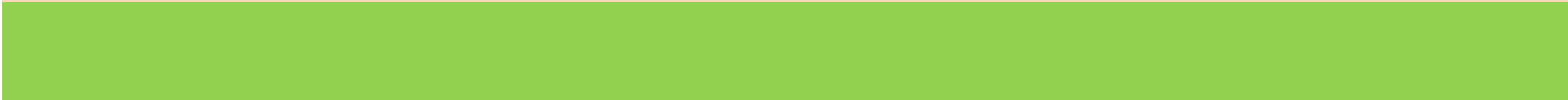
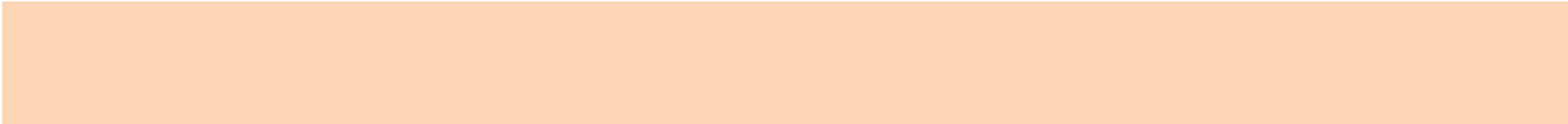


















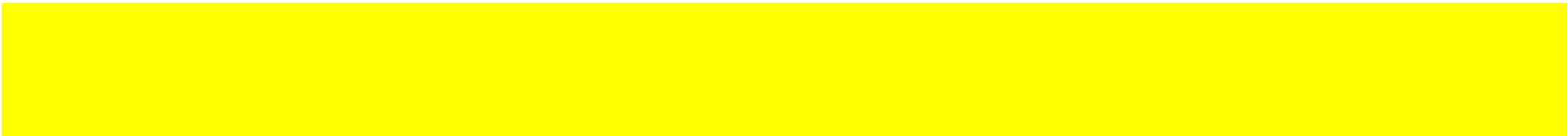
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

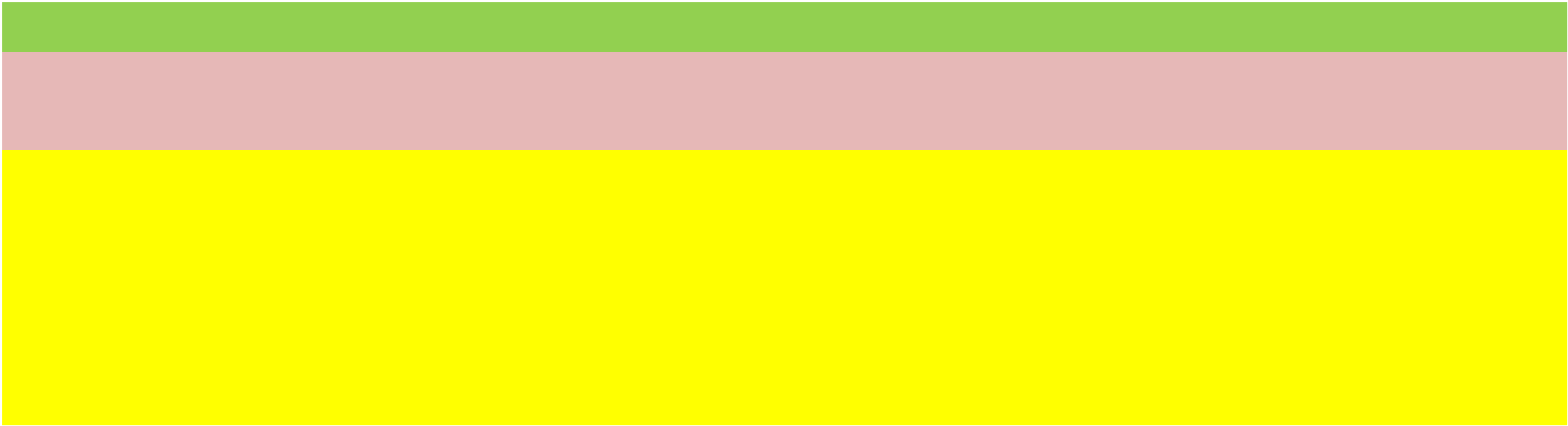


[REDACTED]

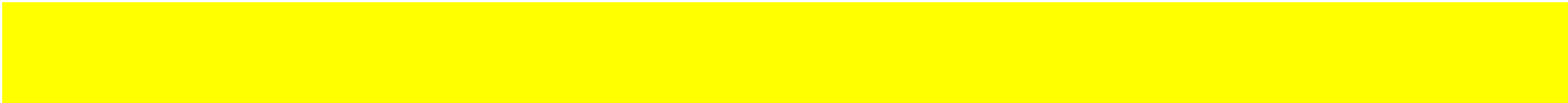
[REDACTED]

[REDACTED]







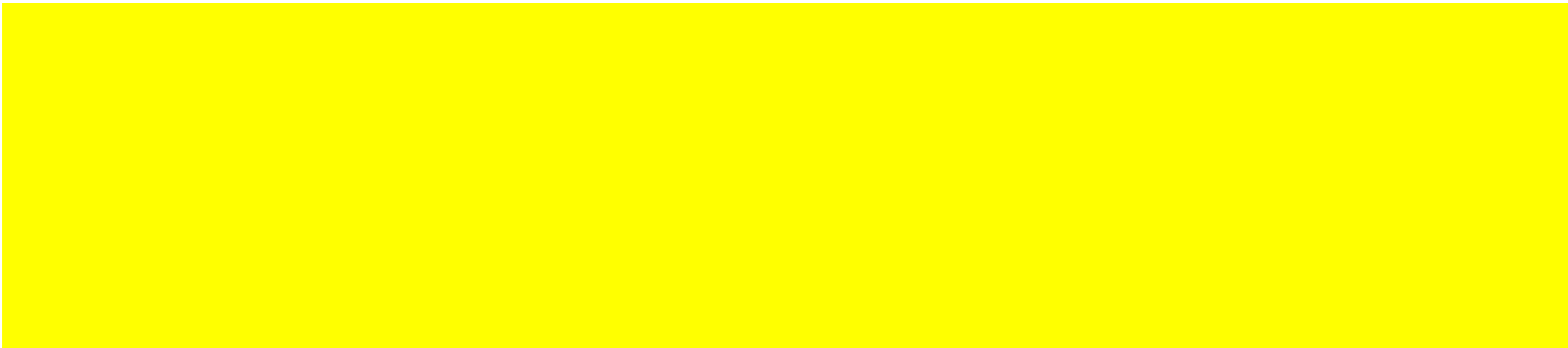
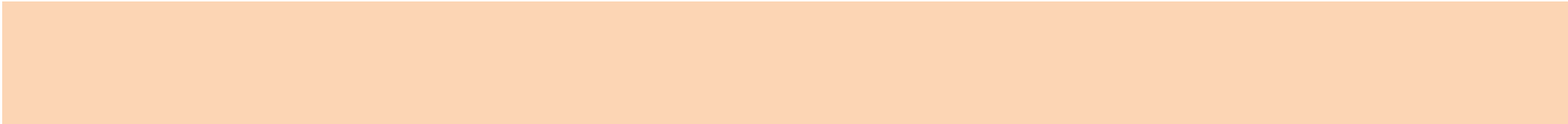












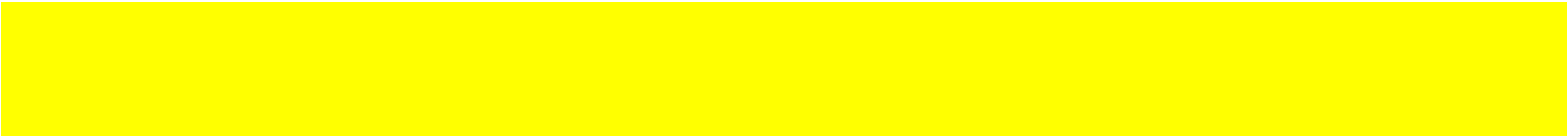
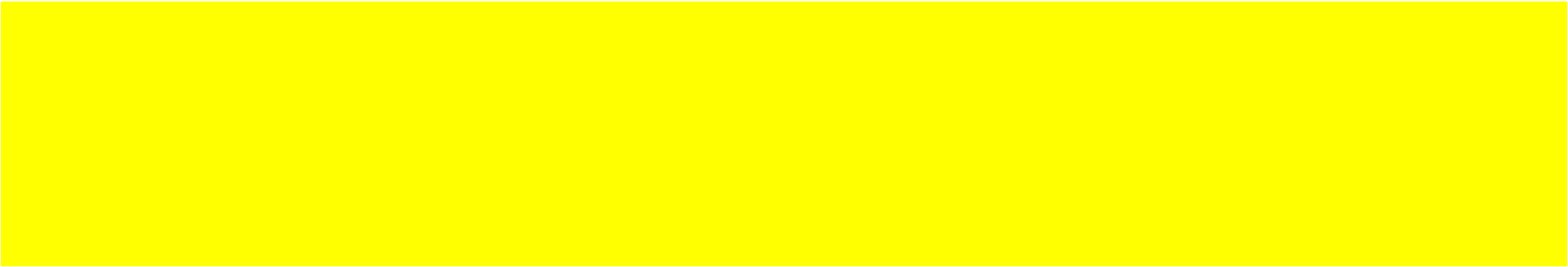


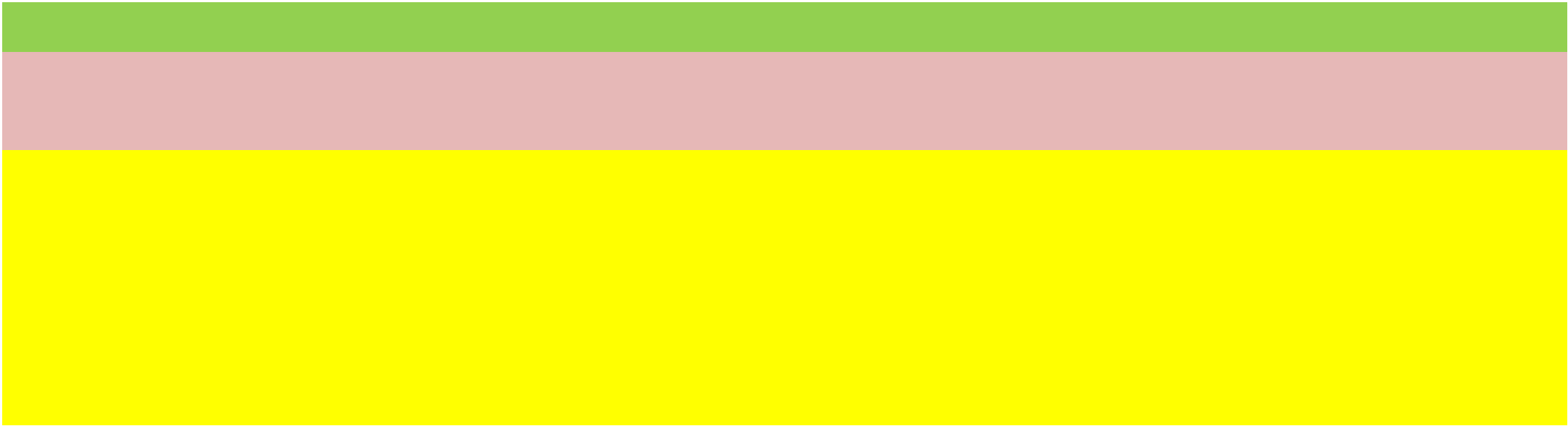


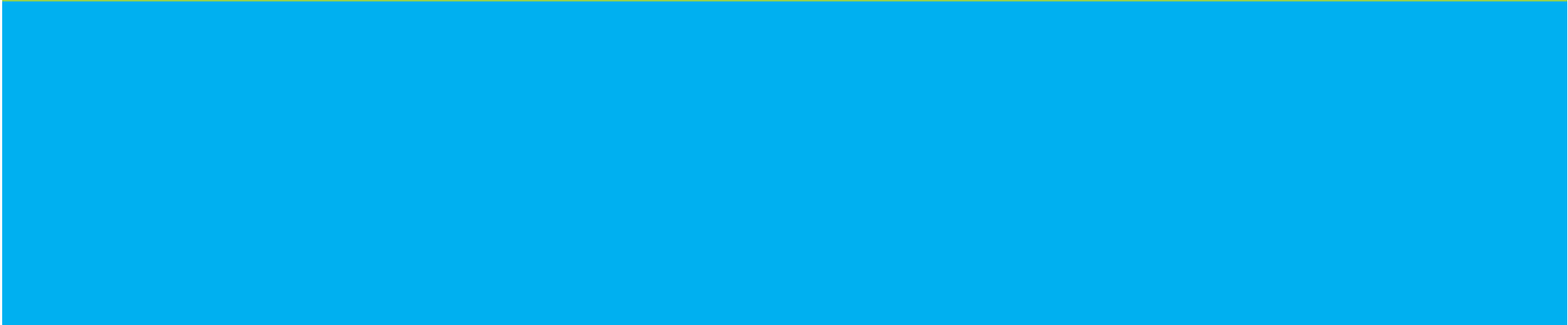


--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--





















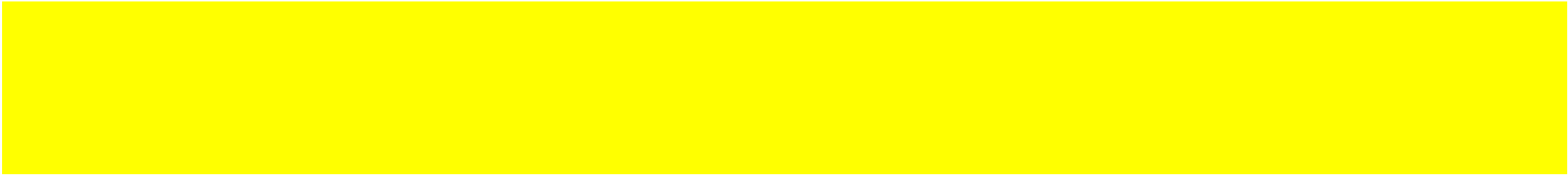


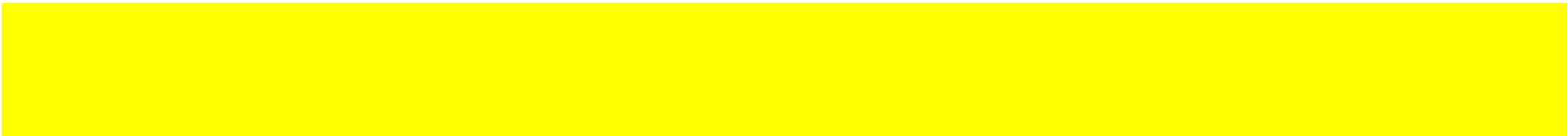


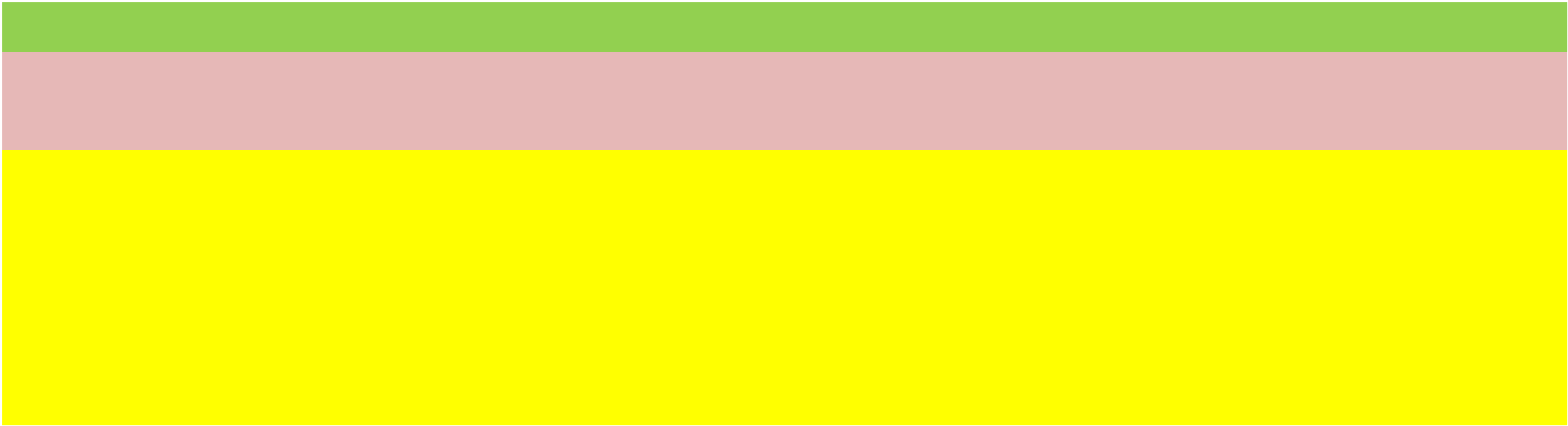


--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

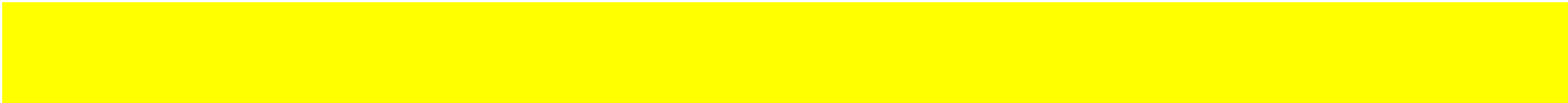










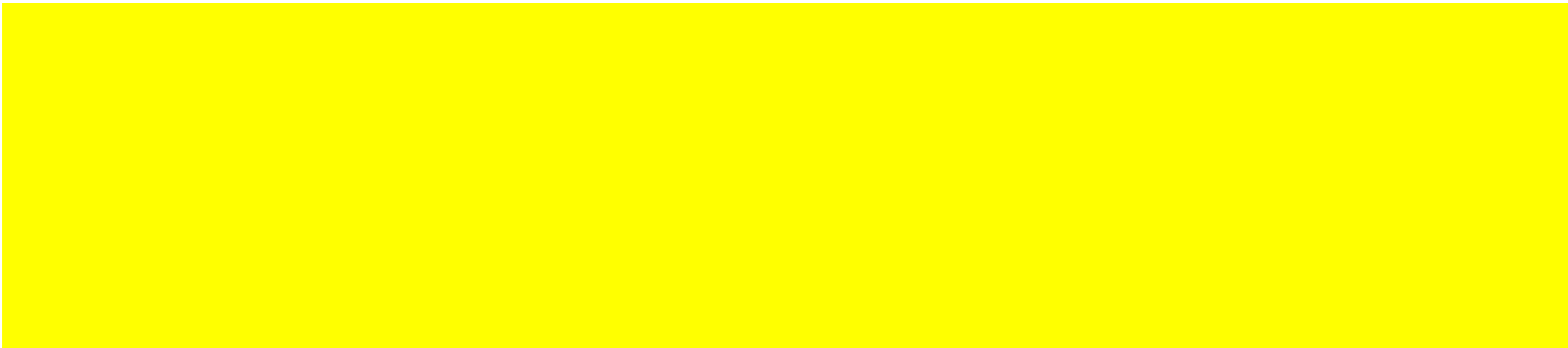
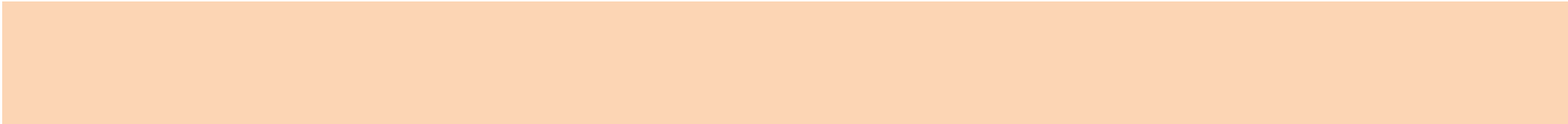












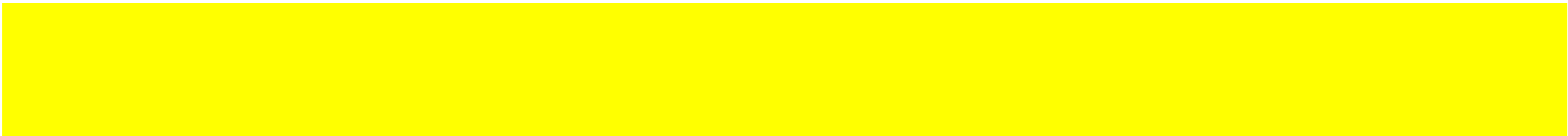


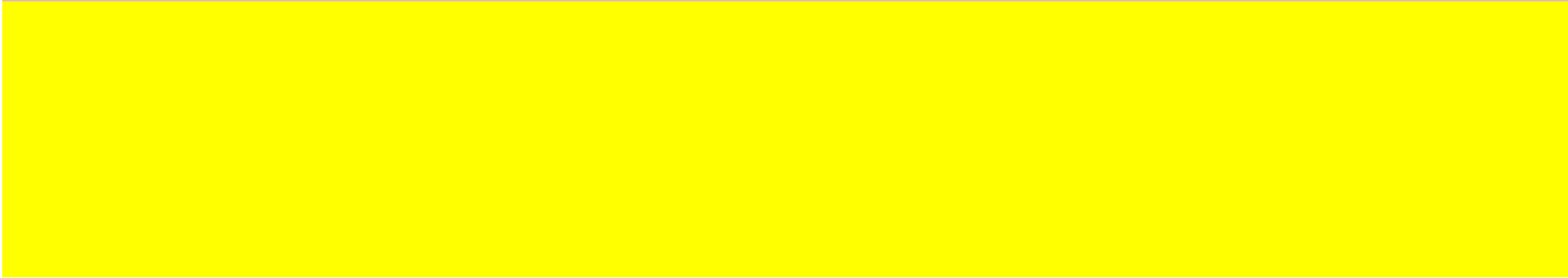


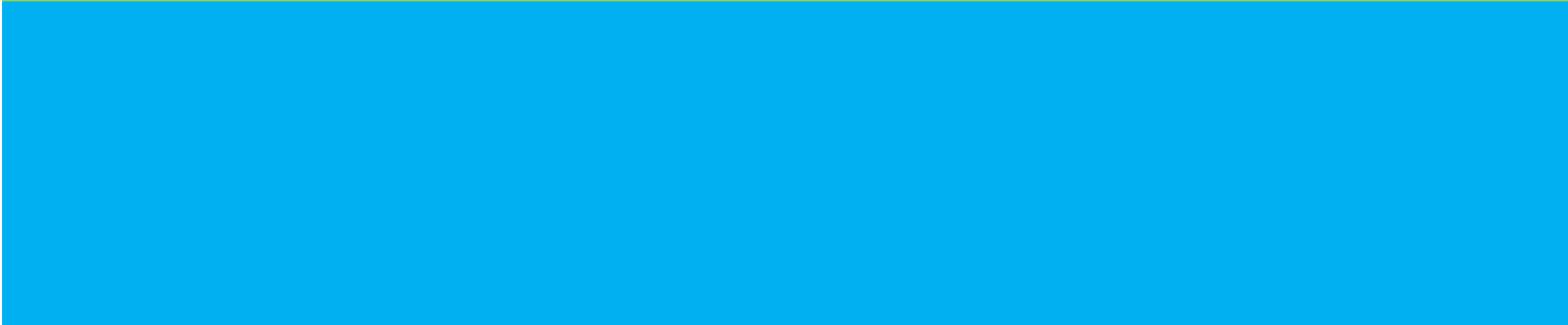


--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--









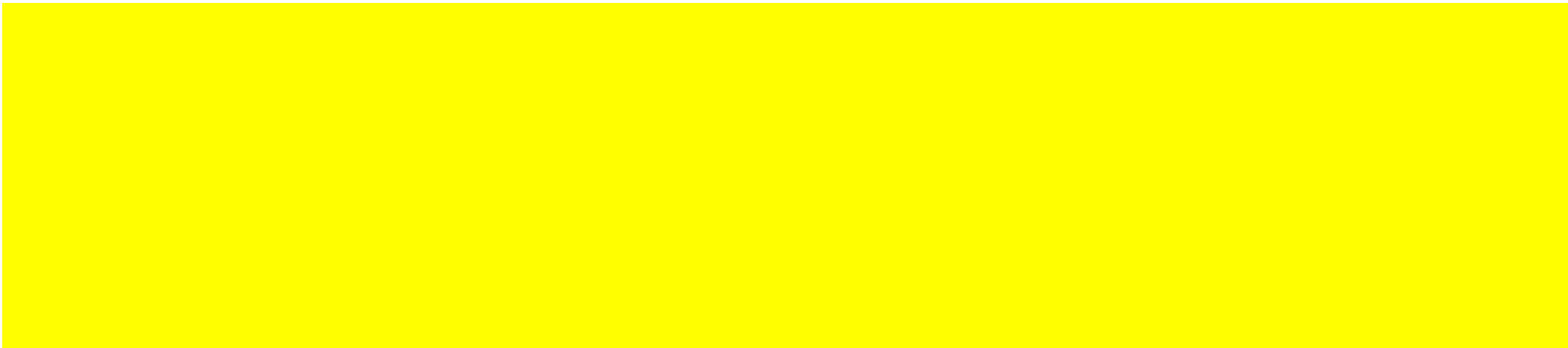
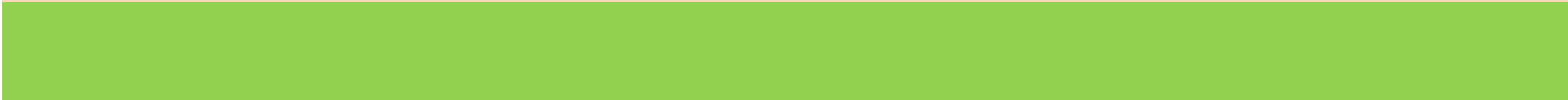
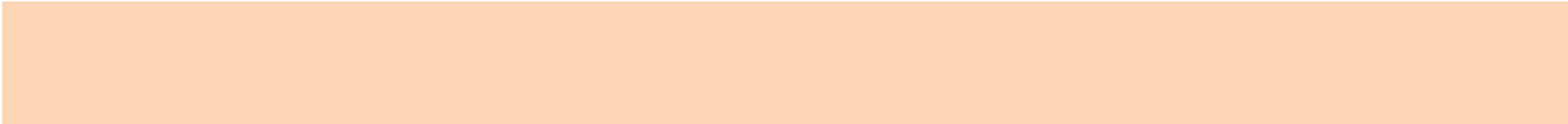












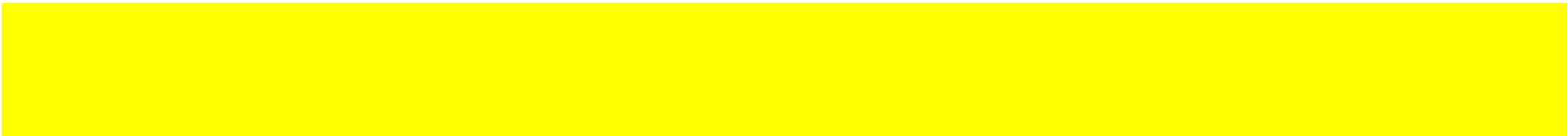


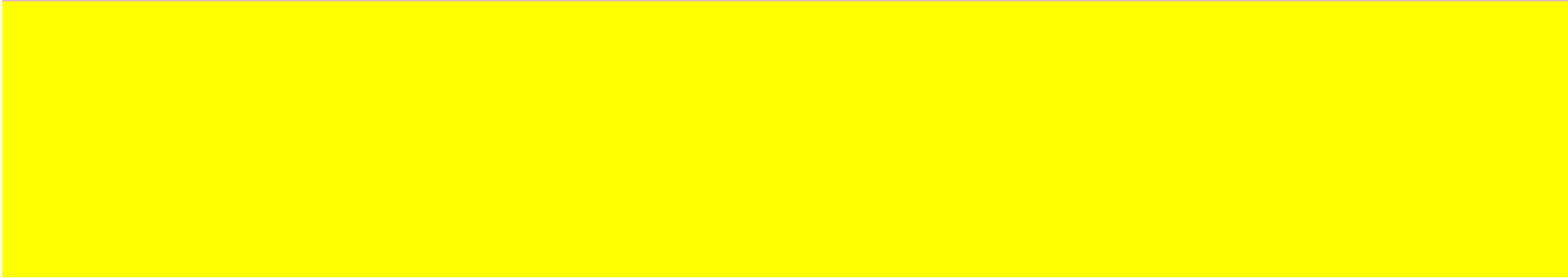




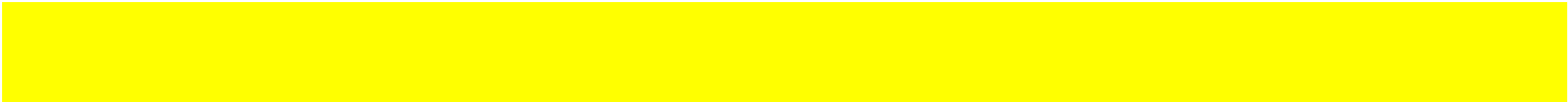
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

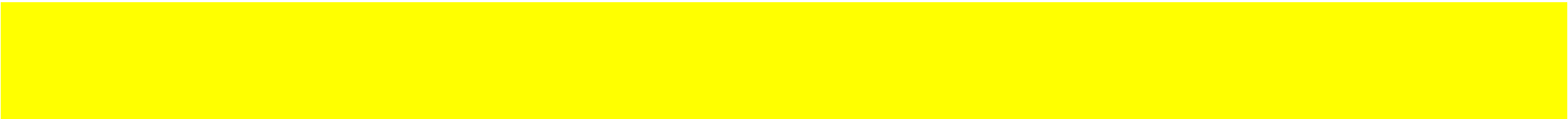








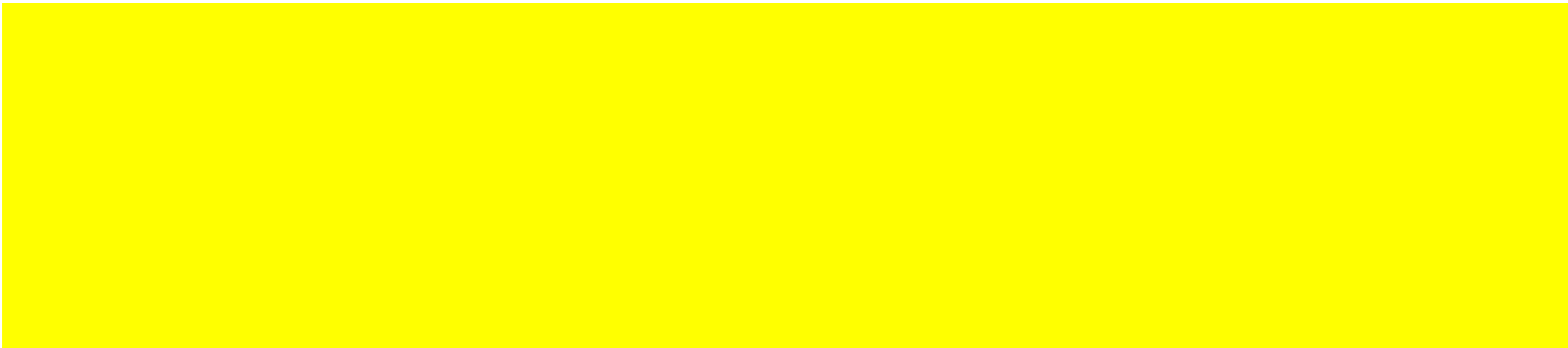
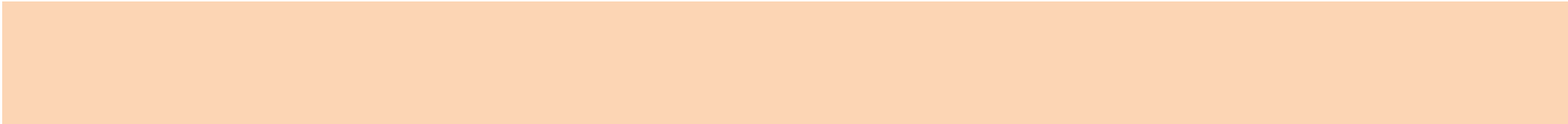




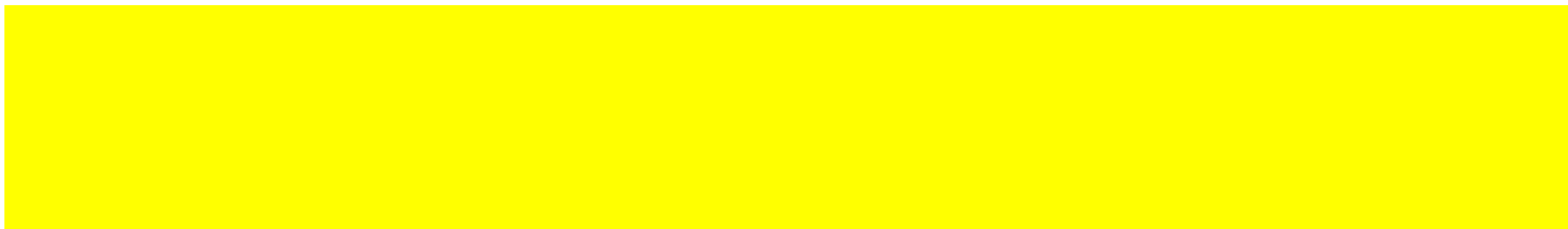








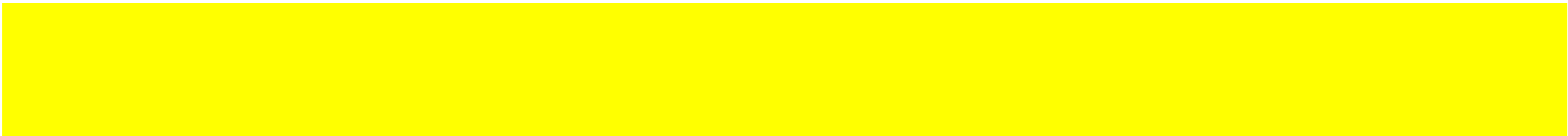


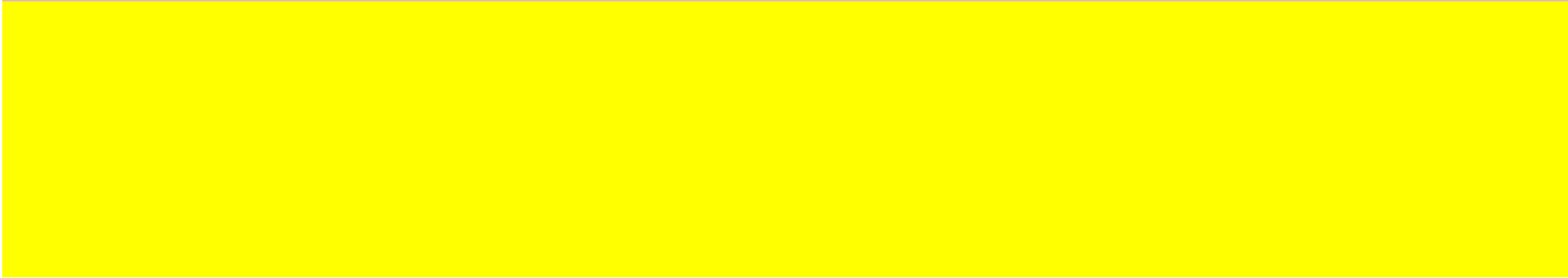


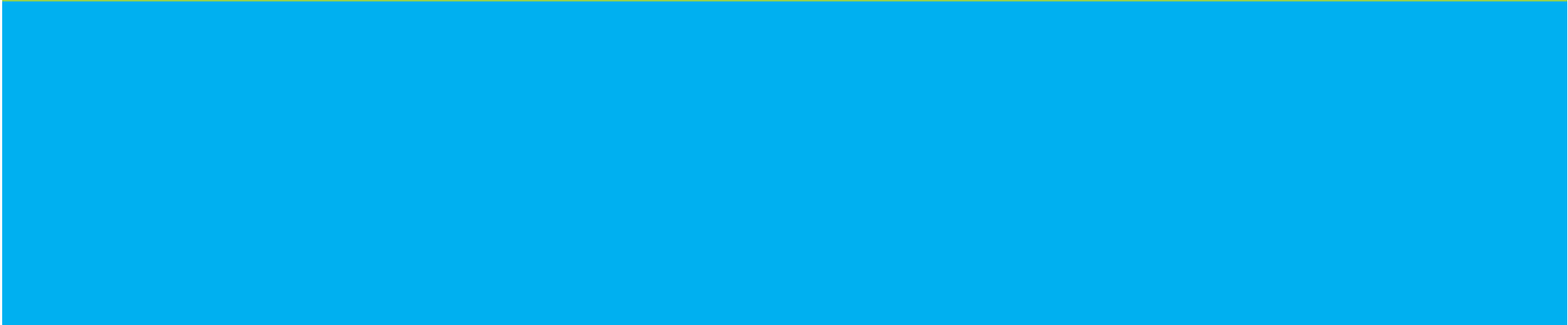


--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



























--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

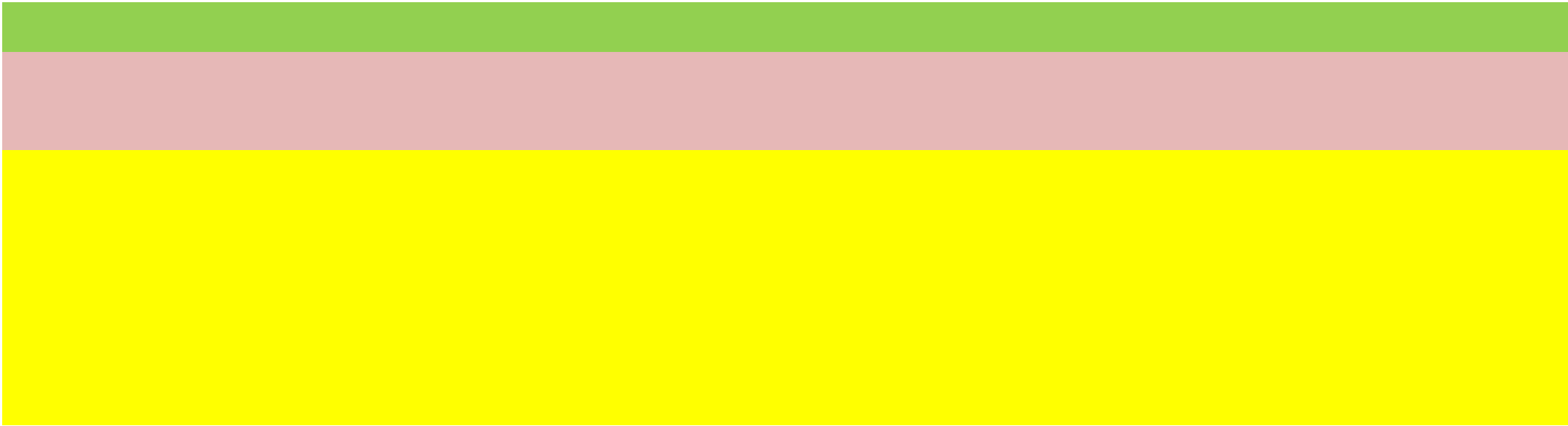


[REDACTED]

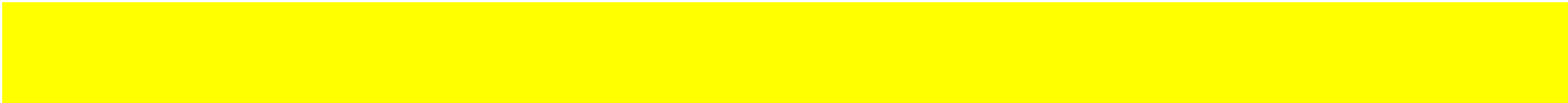
[REDACTED]

[REDACTED]











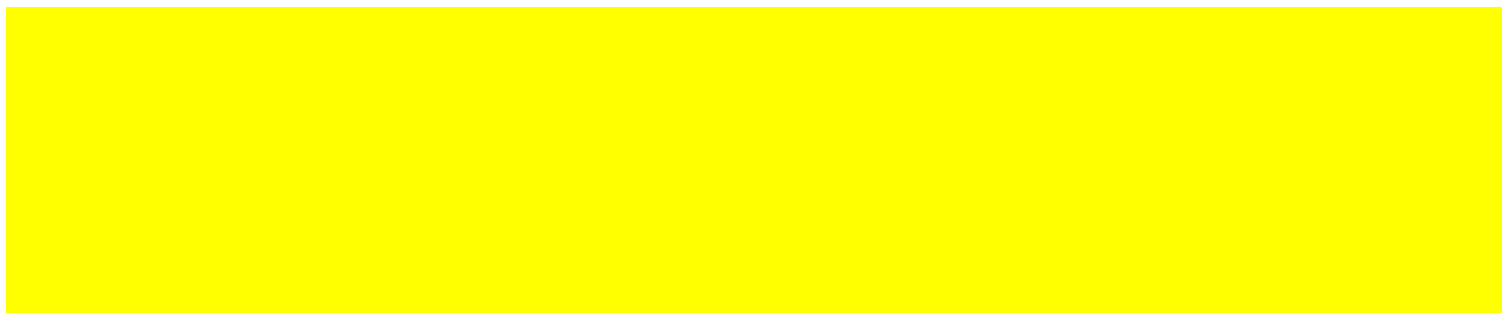














--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

