







Полдник											
	Булочка "Оригинальная"	101	9,8	11,1	27,0	244	0,1	0	140	24	ТТК-17
	Сок фруктовый	200	1,4	0,0	22,3	108	0,1	9	24	13,5	389-17
<b>Итого за полдник:</b>		<b>301</b>	<b>11,2</b>	<b>11,1</b>	<b>49,3</b>	<b>352</b>	<b>0,2</b>	<b>9</b>	<b>164</b>	<b>38</b>	
	<b>День 4</b>										
Полдник											
	Сдоба обыкновенная	47	5,1	7,7	29,0	187	0,1	0	117	24	421-17
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13,0	57	0	9	24	13,5	338-17
	Молоко кипяченое	200	5,8	3,2	8,4	108	0,1	0	24	0	385-17
<b>Итого за полдник:</b>		<b>347</b>	<b>11,4</b>	<b>11,4</b>	<b>50,4</b>	<b>352</b>	<b>0,2</b>	<b>9</b>	<b>165</b>	<b>38</b>	
	<b>День 5</b>										
Полдник											
	Сырная палочка	42	5,1	7,7	29,0	188	0,1	0	131	24	ТТК-9
	Фрукты свежие	100	0,5	0,5	13,0	57	0	9	24	13,5	338-17
	Кисель из шиповника	200	5,8	3,2	8,4	108	0,1	0	10	0	357-17
<b>Итого за полдник:</b>	<b>Итого:</b>	<b>342</b>	<b>11,4</b>	<b>11,4</b>	<b>50,4</b>	<b>353</b>	<b>0,2</b>	<b>9</b>	<b>165</b>	<b>38</b>	
	<b>День 6</b>										
Полдник											
	Коржик молочный	105	5,3	6,2	41,0	252	0,1	8	141	38	456-17
	Кефир	200	5,8	5,0	8,4	100	0,1	1	24	0	386-17
<b>Итого за полдник:</b>		<b>305</b>	<b>11,1</b>	<b>11,2</b>	<b>49,4</b>	<b>352</b>	<b>0,2</b>	<b>9</b>	<b>165</b>	<b>38</b>	
	<b>Итого за 12 дней:</b>		<b>135,4</b>	<b>135,3</b>	<b>598,0</b>	<b>4227</b>	<b>2</b>	<b>107</b>	<b>1979</b>	<b>456</b>	
	<b>Среднее значения за период:</b>		<b>11,3</b>	<b>11,3</b>	<b>49,8</b>	<b>352</b>	<b>0,2</b>	<b>9</b>	<b>165</b>	<b>38</b>	

**Средняя энергетическая ценность полдника составляет: 352 ккал.**

Настоящее основное (организованное) двухнедельное меню разработано на основе следующей документации:

1. "Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях" под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна, изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2017 год;
2. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций" под редакцией В.Р. Кучма, изд-во "Научный центр здоровья детей", г. Москва 2016 год;
3. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях" под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна, изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2012 год;

4. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания школьников" под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельна, изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2007 год;
5. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах" под редакцией В.Т. Лапшиной, изд-во "Хлебпродинформ", г. Москва 2004 год;
6. "Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания" под редакцией А.В. Павлов, изд-во "Профикс", г. Санкт-Петербург 2002 год;
7. ""Сборник рецептов блюд и типовых меню для организаций питания обучающихся в общеобразовательных организациях" под редакцией ФБУН "Новосибирский научно-исследовательский институт гигиены", 2022 год;
8. "Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий" под редакцией В.Т. Лапшиной, изд-во "Хлебпродинформ", г. Москва 2001 год;
9. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания" под редакцией Ф.Л. Марчука, изд-во С.К. Пекарской, г. Москва 1996 год;
10. "Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания" под редакцией И.М.Скурихина, В.А.Тутельян; изд-во ООО "ДеЛи плюс", г. Москва 2007 год;
11. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утверждены постановлением Гласного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

Сборники технических нормативов предназначены для предприятий всех организационно-правовых форм хозяйствования, обеспечивающих питание обучающихся в общеобразовательных организациях различных типов.

"Согласовано"

Технолог МКУ ЦОМУСО:

