

Приложение к договору № 2 на оказание услуг по организации питания учащихся от "04" февраля 2024г.  
(К основному двухнедельному меню от "01" февраля 2024г.)

Основное двухнедельное меню для детей в возрасте от 7 до 11 лет (1-4 классы),  
детей из малоимущих семей, детей из многодетных семей и детей, состоящих  
на учёте у фтизиатра, обучающихся в муниципальном общеобразовательном  
учреждении (горячий завтрак)  
(стоимость каждого варианта 87-37 руб)

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 рецептов:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания ("Хлебпродинформ", Москва 2002г.) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах ("Хлебпродинформ", Москва 2004 г) под общей редакцией В.Т.Лапшиной.
3. 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.

Меню разработано в соответствии с допустимыми отклонениями от химического состава ( $\pm 5\%$ ), при этом средний показатель за неделю соответствует норме 20-25% (п. 8.1.2.3., Приложение № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблица 3). Объемы порций и суммарные объемы блюд соответствуют возрастной группе (Приложение № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20, таблица 1 и 3).

#### ДЕНЬ 1

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 44	Каша домашняя молочная рисовая с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	200/11	5	8,4	28	193
ТТК № 140	Творожник	110	11,1	11,2	15,5	212
686/04	Чай с лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	56	3,5	1	24,6	123
		<b>ИТОГО:</b>	<b>19,9</b>	<b>20,6</b>	<b>83,3</b>	<b>588</b>
<b>Суммарный объем завтрака:</b>		<b>584</b>				

#### ДЕНЬ 2

ТТК № 132	Котлета домашняя (филе птицы + говядина)	110	9,9	10,4	4,8	136
516-III/04	Макаронные изделия отварные	180	6,3	7,4	42,3	264
601-III/04	Соус сметанный с томатом	30	0,8	1,8	1,8	30
ТТК № 162	Чай каркаде	200	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	47	2,9	0,8	20,2	103
		<b>ИТОГО:</b>	<b>20,1</b>	<b>20,4</b>	<b>84,1</b>	<b>591</b>
<b>Суммарный объем завтрака:</b>		<b>567</b>				

#### ДЕНЬ 3

ТТК № 155	Плов из филе птицы	200	12,6	12,2	30,2	284
422/02	Икра свекольная	100	2,3	7,4	13,1	129
ТТК № 171	Напиток витаминный из шиповника	200	0,8	0,2	15	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	54	3,3	0,9	23,7	118
		<b>ИТОГО:</b>	<b>19</b>	<b>20,7</b>	<b>82</b>	<b>591</b>
<b>Суммарный объем завтрака:</b>		<b>554</b>				

#### ДЕНЬ 4

ТТК № 131	Тефтели домашние тушеные (филе птицы + говядина)	110	7	8,1	5,5	135
ТТК № 157	Соус томатный с овощами	40	0,6	3	3	48
514-III/04	Бобовые отварные (горох)	180	9,1	8,2	40,1	250
686/04	Чай с лимоном	200/15/7	0,3	0	15,2	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	47	2,9	0,8	20,2	103
		<b>ИТОГО:</b>	<b>19,9</b>	<b>20,1</b>	<b>84</b>	<b>596</b>
<b>Суммарный объем завтрака:</b>		<b>584</b>				

#### ДЕНЬ 5

ТТК № 50	Гуляш из птицы (из филе)	150	8,5	10,1	4	126
508-III/04	Каша рассыпчатая гречневая	180	9,2	7,2	40	291
ТТК № 162	Чай каркаде	200	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	48	3	0,8	21,1	105
		<b>ИТОГО:</b>	<b>20,9</b>	<b>18,1</b>	<b>80,1</b>	<b>580</b>
<b>Суммарный объем завтрака:</b>		<b>578</b>				

Итого средний % пищевой ценности за неделю:

Норма 20-25%:

19,96	19,98	82,70	589,20
15 - 20	16 - 20	67 - 84	470 - 588

**ДЕНЬ 6**

№ рецептуры	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества (г)			Эн. Ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
ТТК № 37	Каша жидкая молочная «Дружба» с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	200/10	5,8	9,2	28,8	183
ТТК № 140	Творожник со сметаной	90/25	10,6	10,2	14,6	232
ТТК № 171	Напиток витаминный из шиповника	200	0,8	0,2	15	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	54	3,3	0,9	23,7	118
	<b>ИТОГО:</b>		<b>20,5</b>	<b>20,5</b>	<b>82,1</b>	<b>593</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>579</b>				

**ДЕНЬ 7**

ТТК № 163; 601-III/04	Митболы по-русски (филе птицы + говядина) в соусе сметанном с томатом	110/55	10	12,5	6,7	186
516-III/04	Макаронные изделия отварные	180	6,3	7,4	42,3	264
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	42	2,6	0,7	18,4	92
	<b>ИТОГО:</b>		<b>19,1</b>	<b>20,6</b>	<b>82,4</b>	<b>600</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>587</b>				

**ДЕНЬ 8**

ТТК № 153	Котлета рыбная с яйцом (филе минтая)	110	10,5	5,2	11	138
ТТК № 52	Каша "Петровская" рисовая	180	4,7	13	25,8	225
685/04	Чай с сахаром	200/15	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	60	3,7	1,1	26,4	132
	<b>ИТОГО:</b>		<b>19,1</b>	<b>19,3</b>	<b>78,2</b>	<b>553</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>550</b>				

**ДЕНЬ 9**

97/04	Сыр (порциями)	12	0,2	3	0	37
ТТК № 57	Бефстроганов из птицы (из филе)	110	6,7	8,3	2,8	92
508-III/04	Каша рассыпчатая гречневая	180	9,2	7,2	40	291
ТТК № 171	Напиток витаминный из шиповника	200	0,8	0,2	15	60
ТТК № 21	Хлеб домашний	60	3,7	1,1	26,4	132
	<b>ИТОГО:</b>		<b>20,6</b>	<b>19,8</b>	<b>84,2</b>	<b>612</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>562</b>				

**ДЕНЬ 10**

ТТК № 120	Зразы ленивые из филе птицы	120	13,4	13,4	18,9	269
336/12	Капуста тушеная (из свежей белокочанной капусты)	200	4,2	6,4	18,8	150
ТТК № 162	Чай каркаде	200	0,2	0	15	58
ТТК № 21	Хлеб домашний	46	2,9	0,8	20,2	101
	<b>ИТОГО:</b>		<b>20,7</b>	<b>20,6</b>	<b>72,9</b>	<b>578</b>
	<b>Суммарный объем завтрака:</b>	<b>566</b>				

Итого средний % пищевой ценности за неделю:

Норма 20-25%:

20	20,16	79,96	587,2
15 - 20	16 - 20	67 - 84	470 - 588

Заказчик: Директор

(наименование общеобразовательного учреждения)

С.Ю. Мешков  
(подпись) (расшифровка подписи)



Исполнитель: ООО "МАРГО"

Директор

/М.В.Лашенова/

