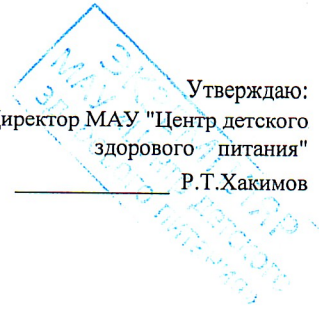




Согласовано:
Директор Школы №

Утверждаю:
Директор МАУ "Центр детского
здорового питания"
Р.Т.Хакимов



**ПОЛДНИК от 7 до 12 лет
Многодетные**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	Среда 10.05.2023						
Полдник	Котлета Куриная запеченные	50	8,3	8	20,5	170	ТТК №48
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные	150	5,1	5,9	34,3	206	469/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Конфета Марсианка	11	0,2	1,5	7	41	ТН
Итого за полдник		486	7,5	7,6	82,2	428	
	Четверг 11.05.2023						
Полдник	Каша из овсяных хлопьев Геркулес молочная	150	6,6	4,62	30,3	157	Т4/2004
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК№28.1
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
Итого за полдник		615	19,85	15,82	78	500	
	Пятница 12.05.2023						
Полдник	Котлета по-хлыновски	50	8,1	10,2	2,3	132	454/2004
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Рис отварной	170	3,8	6,46	40,3	238	465/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	Сыр порционно	10	2,5	3,6	0	38	15/2005
Итого за полдник		505	8,3	10,26	80,2	608	

* Стоимость 1 комплекса полдника на одного учащегося школы составляет 70 рублей