

Согласовано:  
Директор Школы № 3



Утверждено:  
Директор МАУ "Центр  
Здорового Питания  
Иркутской области"  
А.М. Волков



**ОБЕД 7-12 лет  
вторая смена**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 27.02.2023</b>							
Обед	Борщ с капустой, картофелем и фрикадельками	200/20	11,7	5,7	11,1	206	110/2004, 112/2004
	Плов по-домашнему с филе куриным	50/150	23,8	14,9	40	349	ТТК № 2/1
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33.	4,8	0,8	33,8	144	ТТК № 57
<b>Итого за обед</b>		<b>726</b>	<b>45,6</b>	<b>26</b>	<b>100,2</b>	<b>820</b>	
<b>Вторник 28.02.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон. изделиями и цыпленком отварным	200/20	21,2	4	18,5	197	140/2004, Т17/1994
	Манник	150	7,8	17,6	69,3	444	ТТК №5
	Подлива сладкая	25	0,05	0	7,5	25	ТТК №25
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Напиток фруктосодержащий в ассортименте	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за обед</b>		<b>827</b>	<b>16</b>	<b>24,2</b>	<b>114,3</b>	<b>710</b>	
<b>Среда 01.03.2023</b>							
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	200	4,1	4,2	16	114	132/2004;
	Котлета по-хлыновски	70	11,3	14,2	3,2	184	454/2004
	Соус основной красный	30	0,6	0,9	2,3	19	528/3/1994
	Каша гречневая вязкая	160	4,8	2,6	23,8	140	ТТК № 58
	АК Компот из изюма	200	0,4	0	27,3	107	638/2004
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого за обед</b>		<b>710</b>	<b>20,9</b>	<b>18,1</b>	<b>82,4</b>	<b>686</b>	
<b>Четверг 02.03.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми и фрикадельками	200/20	12,8	7,48	23,5	253	139/2004, 11
	Бутерброд с повидлом	20/5/25	1,7	4,3	23,5	134	2/2004
	Каша рисовая молочная	200	5,8	3,4	45,1	223	ТТК № 65
	АК Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за обед</b>		<b>895</b>	<b>15,7</b>	<b>14,3</b>	<b>118,9</b>	<b>911</b>	
<b>Пятница 03.03.2023</b>							
Обед	Щи из свежей капусты с картофелем на костном бульоне	200	3,6	3,5	8,4	77	124/2004
	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
	Картофельное пюре	180	3,9	8,3	26,7	133	472/1994
	АК Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК №28. 1
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого за обед</b>		<b>713</b>	<b>16</b>	<b>18,2</b>	<b>93,04</b>	<b>583</b>	

\* Стоимость 1 комплекса обеда на одного учащегося для школьников категории от 7 до 12 лет составляет 75 рублей.

Согласовано:  
Директор Школы № 3



Обед от 7 до 12 лет,  
многодетные и ОВЗ, за  
родительскую плату

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 27.02.2023</b>							
Обед	Борщ с капустой, картофелем и фрикадельками	200/20	11,7	5,7	11,1	206	110/2004, 112/2004
	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
	Каша гречневая рассыпчатая	160	9,28	9,28	43,1	288	463/1994
	Напиток из плодов шиповника	200	0,8	0	30	119	705/2004
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>730</b>	<b>24</b>	<b>24,8</b>	<b>83,3</b>	<b>657,2</b>	
<b>Вторник 28.02.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон.изделиями и цыпленком отварным	200/20	21,2	4	18,5	197	140/2004, T17/1994
	Котлета рыбная из минтая	70	12,1	7,2	11,6	156	388/2004
	Соус основной красный	30	0,69	0,9	2,3	19	528/3/1994
	Картофельное пюре	160	3,51	7,48	24,2	181	472/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>705</b>	<b>36,5</b>	<b>22,3</b>	<b>133</b>	<b>834</b>	
<b>Среда 01.03.2023</b>							
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	200	4,1	4,2	16	114	132/2004;
	Котлета рубленая из филе цыплят	50	9,8	5,8	4,8	120	499/2004
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные с овощами	150	5,8	0,55	30,7	239	ТТК № 6.4
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>700</b>	<b>32,4</b>	<b>25,3</b>	<b>137</b>	<b>873</b>	
<b>Четверг 02.03.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми и фрикадельками	200/20	12,8	7,48	23,5	253	139/2004, 112/2004
	Котлета "Улыбка"	50	6,72	5,5	3,9	92	ТТК № 13
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Картофельное пюре	150	3,32	7,06	22,9	171	472/1994
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>727</b>	<b>39,1</b>	<b>16,7</b>	<b>116</b>	<b>743</b>	
<b>Пятница 03.03.2023</b>							
Обед	Ши из свежей капусты с картофелем на костном бульоне	200	3,6	3,5	8,4	77	124/2004
	Фрикадельки в соусе	55/50	13,1	14,4	12,7	234	481/1997
	Рис отварной	160	3,65	6,1	38,1	225	465/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>715</b>	<b>22,9</b>	<b>21</b>	<b>95,3</b>	<b>629</b>	

\* Стоимость 1 комплекса обеда на одного учащегося для школьников категории от 7 до 12 лет составляет 75 рублей.

Согласовано:  
Директор Школы № 3



Директор Центра детского



Обед от 12 и старше, многодетные и ОВЗ, за  
родительскую плату

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 27.02.2023</b>							
Обед	Борщ с капустой, картофелем на костном бульоне	250	8,8	4,5	13,6	220	110/2004;
	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
	Каша гречневая рассыпчатая	200	11,6	11,6	53,9	360	463/1994
	Напиток из плодов шиповника	200	0,8	0	30	119	705/2004
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>800</b>	<b>34,45</b>	<b>26</b>	<b>147,6</b>	<b>1023</b>	
<b>Вторник 28.02.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с макарон изделиями и цыпленком отварным	250/20	21,2	10	22,3	200	140/2004
	Котлета рыбная из минтая	70	12,1	7,2	11,6	156	388/2004
	Соус основной красный	30	0,69	0,9	2,3	19	528/3/1994
	Картофельное пюре	180	3,9	8,2	26,6	201	472/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>800</b>	<b>41,89</b>	<b>26,7</b>	<b>103,6</b>	<b>756</b>	
<b>Среда 01.03.2023</b>							
Обед	Рассольник ленинградский на костном бульоне	250	8,2	5,2	20	142	132/2004
	Котлета рубленая из филе цыплят	50	9,8	5,8	4,8	120	499/2004
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Макаронные изделия отварные с овощами	180	6,9	0,6	36,7	285	ТТК № 6.4
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	<b>Итого</b>		<b>813</b>	<b>32,35</b>	<b>13,9</b>	<b>135</b>	<b>880</b>
<b>Четверг 02.03.2023</b>							
Обед	Суп картофельный с бобовыми на костном бульоне	250	16	9,35	29,3	266	139/2004
	Котлета "Улыбка"	50	6,72	5,5	3,9	92	ТТК № 13
	Соус основной красный	50	1,15	1,5	3,84	32	528/3/1994
	Картофельное пюре	200	4,4	9,3	29,7	222	472/1994
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>807</b>	<b>32,37</b>	<b>26,05</b>	<b>107,7</b>	<b>794</b>	
<b>Пятница 03.03.2023</b>							
Обед	Щи из свежей капусты с картофелем на костном бульоне	250	4,5	4,3	10,5	96	124/2004
	Фрикадельки в соусе	55/50	13,1	14,4	12,7	234	481/1997
	Рис отварной	200	4,5	7,6	47,6	281	465/1994
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого</b>		<b>805</b>	<b>22,91</b>	<b>20,997</b>	<b>95,29</b>	<b>629</b>	

\* Стоимость 1 комплекса обеда на одного учащегося для школьников категории от 12 лет и старше составляет 75 рублей.

Согласовано:  
 Директор Школы № 3



Завтрак 7-12 лет

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	<b>Понедельник 27.02.2023</b>						
Завтрак	Плов по-домашнему с филе куриным	50/150	23,8	14,9	40	349	ТТК № 2/1
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33.	4,8	0,8	33,8	144	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>506</b>	<b>33,9</b>	<b>20,3</b>	<b>89,1</b>	<b>614</b>	
	<b>Вторник 28.02.2023</b>						
	Манник	150	7,8	17,6	69,3	444	ТТК №5
	Подлива сладкая	25	0,05	0	7,5	25	ТТК №25
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Напиток фруктосодержащий в ассортименте	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за завтрак</b>		<b>607</b>	<b>16</b>	<b>24,2</b>	<b>114,3</b>	<b>710</b>	
	<b>Среда 01.03.2023</b>						
Завтрак	Котлета по-хлыновски	70	11,3	14,2	3,2	184	454/2004
	Соус основной красный	30	0,6	0,9	2,3	19	528/3/1994
	Каша гречневая вязкая	160	4,8	2,6	23,8	140	ТТК № 58
	АК Компот из изюма	200	0,4	0	27,3	107	638/2004
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>510</b>	<b>20,9</b>	<b>18,1</b>	<b>82,4</b>	<b>572</b>	
	<b>Четверг 02.03.2023</b>						
Завтрак	Бутерброд с повидлом	20/5/25	1,7	4,3	23,5	134	2/2004
	Каша рисовая молочная	200	5,8	3,4	45,1	223	ТТК № 65
	АК Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за завтрак</b>		<b>675</b>	<b>15,7</b>	<b>14,3</b>	<b>118,9</b>	<b>658</b>	
	<b>Пятница 03.03.2023</b>						
Завтрак	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
	Картофельное пюре	180	3,9	8,3	26,7	133	472/1994
	АК Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК№28.1
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>513</b>	<b>16</b>	<b>18,2</b>	<b>93,04</b>	<b>506</b>	

\* Стоимость 1 комплекса завтрака на одного учащегося для школьников категории от 7 до 12 лет составляет 63 рубля.

Согласовано:  
Директор Школы № 3



Директор МКУ «Центр  
питания» А.М. Волков



**Завтрак 12 лет и  
старше, многолетние и  
ОВЗ, за родительскую  
плату**

Прим пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	<b>Понедельник 27.02.2023</b>						
Завтрак	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
	Каша гречневая рассыпчатая	200	11,3	11,3	56	340	463/1994
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>558</b>	<b>25,3</b>	<b>21,4</b>	<b>125,1</b>	<b>733</b>	
	<b>Вторник 28.02.2023</b>						
Завтрак	Манник	250	12,9	29,2	115	710	ТТК №5
	Подлива сладкая	50	0,1	0	15	50	ТТК №25
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>557</b>	<b>17,1</b>	<b>29,6</b>	<b>171</b>	<b>942</b>	
	<b>Среда 01.03.2023</b>						
Завтрак	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
	Каша гречневая вязкая	200	5,9	3,1	29,7	174	ТТК № 58
	АК Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	2/25	3,8	0,4	25,8	122	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>550</b>	<b>11,1</b>	<b>5</b>	<b>74,34</b>	<b>386</b>	
	<b>Четверг 02.03.2023</b>						
Завтрак	Котлеты Домашние	60	7,4	8,2	11,5	151	271/2/2005
	Соус основной красный	40	0,9	1,2	3	25,6	528/3/1994
	Рис отварной	160	3,6	6,3	39,7	219	465/1994
	АК Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>558</b>	<b>9,1</b>	<b>8,1</b>	<b>100,5</b>	<b>497,6</b>	
	<b>Пятница 03.03.2023</b>						
Завтрак	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
	Картофельное пюре	200	4,4	9,3	29,7	222	472/1994
	АК Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК№28.1
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
<b>Итого за завтрак</b>		<b>558</b>	<b>18,4</b>	<b>19,4</b>	<b>108,9</b>	<b>656</b>	

Согласовано:  
Директор Школы № 3



Утверждаю:  
Директор МАУ «Центр детского питания» А.М. Волков



**ПОЛДНИК от 7 до 12 лет  
Многодетные и ОВЗ**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 27.02.2023</b>							
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
<b>Итого за полдник</b>		<b>475</b>	<b>7,3</b>	<b>6,1</b>	<b>75,2</b>	<b>387</b>	
<b>Вторник 28.02.2023</b>							
Полдник	Каша из овсяных хлопьев Геркулес молочная	150	6,6	4,62	30,3	157	T4/2004
	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
<b>Итого за полдник</b>		<b>575</b>	<b>14,75</b>	<b>11,22</b>	<b>77,7</b>	<b>437</b>	
<b>Среда 01.03.2023</b>							
Полдник	Запеканка из творога и моркови со сгущенным молоком	150/20	21,72	14,59	33,07	355	ТТК № 5.4
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
<b>Итого за полдник</b>		<b>402</b>	<b>23,92</b>	<b>14,79</b>	<b>61,17</b>	<b>476</b>	
<b>Четверг 02.03.2023</b>							
Полдник	Картофель по-деревенски	150	4,35	5,37	35,47	207	ТТК № 351
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Напиток фруктосодержащий в ассортименте	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за полдник</b>		<b>575</b>	<b>12,45</b>	<b>11,97</b>	<b>72,77</b>	<b>446</b>	
<b>Пятница 03.03.2023</b>							
Полдник	Каша пшеничная молочная	200	6,9	8,51	44	226	ТТК № 64
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
<b>Итого за полдник</b>		<b>465</b>	<b>14</b>	<b>13,31</b>	<b>84,2</b>	<b>457</b>	

\* Стоимость 1 комплекса полдника на одного учащегося школы составляет 63 рубля

Согласовано:  
Директор Школы № 3



Утверждаю:  
Директор МАУ «Центр детского питания» Волков



**2 ЗАВТРАК от 7 до 12 лет  
Многодетные и ОВЗ**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Ссылка на рецептуру
			Б	Ж	У		
<b>Понедельник 27.02.2023</b>							
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
<b>Итого за полдник</b>		<b>475</b>	<b>7,3</b>	<b>6,1</b>	<b>75,2</b>	<b>387</b>	
<b>Вторник 28.02.2023</b>							
Полдник	Каша из овсяных хлопьев Геркулес молочная	150	6,6	4,62	30,3	157	T4/2004
	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
<b>Итого за полдник</b>		<b>575</b>	<b>14,75</b>	<b>11,22</b>	<b>77,7</b>	<b>437</b>	
<b>Среда 01.03.2023</b>							
Полдник	Залежанка из творога и моркови со сгущенным молоком	150/20	21,72	14,59	33,07	355	ТТК № 5.4
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
<b>Итого за полдник</b>		<b>402</b>	<b>23,92</b>	<b>14,79</b>	<b>61,17</b>	<b>476</b>	
<b>Четверг 02.03.2023</b>							
Полдник	Картофель по-деревенски	150	4,35	5,37	35,47	207	ТТК № 351
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Напиток фруктосодержащий в ассортименте	200	6	6,4	9,4	120	ТН
<b>Итого за полдник</b>		<b>575</b>	<b>12,45</b>	<b>11,97</b>	<b>72,77</b>	<b>446</b>	
<b>Пятница 03.03.2023</b>							
Полдник	Каша пшеничная молочная	200	6,9	8,51	44	226	ТТК № 64
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Кисель яблочный	200	0,1	0	27	107	ТТК №429
<b>Итого за полдник</b>		<b>465</b>	<b>14</b>	<b>13,31</b>	<b>84,2</b>	<b>457</b>	

\* Стоимость 1 комплекса 2 завтрака на одного учащегося школы составляет 63 рубля

Согласовано:  
Директор Школы № 3



Утверждено:  
Директор МАУ "Центр детского здорового питания" М.Волков



Полдник \*

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
	<b>Понедельник 27.02.2023</b>						
Полдник	Батончик Чио Рио	30	1,05	9	17,4	156	ТН
	Напиток фруктосодержащий в ассортименте	200	6	6,4	9,4	120	ТН
	Чай с лимоном	200/7	0,3	0	15,2	60	629/1994
<b>Итого за полдник</b>		<b>437</b>	<b>7,35</b>	<b>15,4</b>	<b>42</b>	<b>336</b>	
	<b>Вторник 28.02.2023</b>						
Полдник	Пирожок с творогом	100	6,6	3,5	43,7	236	687/1994
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
<b>Итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>6,9</b>	<b>3,5</b>	<b>71,7</b>	<b>356</b>	
	<b>Среда 01.03.2023</b>						
Полдник	Пирожок с капустой и яйцом	100	5,3	3,4	30	174	687/1994
	Чай с молоком	200	1,6	1,6	17,3	87	630/3/1994
<b>Итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>6,9</b>	<b>5</b>	<b>47,3</b>	<b>261</b>	
	<b>Четверг 02.03.2023</b>						
Полдник	Ватрушка с творогом	100	9,1	7	25,1	226	ТТК№33
	Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,25	0	25,1	99	ТТК№28.1
<b>Итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>9,35</b>	<b>7</b>	<b>50,2</b>	<b>325</b>	
	<b>Пятница 03.03.2023</b>						
Полдник	Кекс "Столичный"	100	6,2	21,6	33,3	412	82/425/1999
	Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
<b>Итого за полдник</b>		<b>300</b>	<b>6,6</b>	<b>21,6</b>	<b>52,1</b>	<b>493</b>	

\* Стоимость 1 комплекса полдника на одного учащегося школы составляет 30 рублей.