

Согласовано
Директор Школы № 10



Утверждаю:
Директор МАХЦ «Центр детского здорового питания»
В.Т. Хакимов



**Полдник от 7 до 12 лет
многодетные**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Рецептуры
			Б	Ж	У		
Понедельник 05.02.2024							
Полдник	Гарнировка: кукуруза консервированная	60	1,9	0	5,9	59	ТТК№41
	Макароны запеченные с сыром	180	9,82	7,5	44,09	284	ТТК №226
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Какао с молоком	200	4,41	4,5	29,21	171	693/2004
	Фрукты: яблоко свежее	150	0,6	0	18,9	78	338/2005
Итого за полдник		655	23,73	16,8	111,3	716	
Вторник 06.02.2024							
Полдник	Каша из овсяных хлопьев Геркулес молочная	150	6,6	4,62	30,3	157	T4/2004
	Котлета по-хлыновски	50	8	10	2,2	130	454/2004
	Соус основной красный	50	0,9	1,4	3,6	30	528/3/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Напиток клюквенный	200	0,1	0	24,9	97	700/2004
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
Итого за полдник		675	23,5	22,62	83,3	595	
Среда 07.02.2024							
Полдник	Гарнировка: горошек консервированный	60	1,2	0	2,25	15	ТТК№40
	Бифштекс рубленый Детский тушеный	40	8,8	6,3	6,8	120	ТТК № 47
	Соус основной красный	60	1,38	1,8	4,6	38	528/3/1994
	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,28	9,28	43,12	288	463/1994
	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
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33	4,8	0,8	18,9	144	ТТК № 57
	Итого за полдник		638	27,66	18,38	103,77	726
Четверг 08.02.2024							
Полдник	Каша пшеничная молочная	150	5,22	6,4	33,1	170	ТТК № 64
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Бутерброд с сыром	5/20/25	6,7	5,9	10,2	120	3./1997
	Яйцо вареное	40	5,1	4,6	0,3	63	324/1997
	Напиток из черной смородины	200	0,27	0	25,8	101	ТТК№28
	Молоко питьевое ультрапастеризованное, обогащенное витаминами и йодом	200	6	6,4	9,4	120	ТН
Итого за полдник		665	25,19	23,5	91,7	635	
Пятница 09.02.2024							
Полдник	Гарнировка: кукуруза консервированная	60	1,9	0	5,9	59	ТТК№41
	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
	Рис отварной	180	3,96	7,54	44,4	244	465/1994
	АК Компот из изюма	200	0,4	0	27,3	127	638/2004
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
	Хлеб ржано-пшеничный	2/33	4,8	0,8	18,9	144	ТТК № 57
	Итого за полдник		631	22,41	18,04	133,74	837

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