

Согласовано:
Директор Школы №



Верждаю:
Директор МАУ
Центр детского
здорового
питания»
Т. Хакимов



Полдник *

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Б	Ж	У		
Понедельник 09.09.2024							
Полдник	Суп картофельный с макарон.изделиями на костном	250	25,4	4,8	22,2	236	140/2004
	Компот Южный	200	0,3	0	28	120	ТТК №1
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
Итого за полдник		503	28,1	5,2	67,1		
Вторник 10.09.2024							
Полдник	Рассольник ленинградский на костном бульоне	250	5,1	5,2	20	250	132/2004;
	Напиток из черной смородины	200	0,27	0	25,8	101	ТТК№28
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
Итого за полдник		475	7,27	5,4	58,7	412	
Среда 11.09.2024							
Полдник	Борщ с капустой,картофелем на костном бульоне	250	14,2	6,9	13,5	261	110/2004
	Чай с сахаром	200	0,2	0	15	58	628/1994
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
Итого за полдник		495	16,3	7,1	41,4	380	
Четверг 12.09.2024							
Полдник	Суп картофельный с бобовыми на костном бульоне	250	15,6	9,1	28,6	308	139/2004,112/2004
	Чай с шиповником	200	0,4	0	18,8	81	ТТК № 46
	Хлеб ржано-пшеничный	33	2,4	0,4	16,9	72	ТТК № 57
Итого за полдник		503	18,4	9,5	64,3		
Пятница 13.09.2024							
Полдник	Суп картофельный с макарон.изделиями на костный бульон	250	25,8	4,8	22,5	240	140/2004
	Напиток из черноплодной рябины и свежих яблок	200	0,27	0	9,2	109	ТТК№28.1
	Хлеб пшеничный	25	1,9	0,2	12,9	61	ТТК № 57
Итого за полдник		495	28	5	44,6	410	

* Стоимость 1 комплекса полдника на одного учащегося школы составляет 35 рублей.