

# МЕНЮ (1)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры	
			Белки	Жиры	Углеводы				
ЗАВТРАК	Макароны, запеченные с яйцом	200/5	8,11	8,23	27,40	215,00	0,45	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Проф. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.	
	Икра кабачковая	60	0,72	2,83	4,63	46,80	5,76		
	Кофейный напиток с молоком сгущенным	180	2,00	2,30	17,00	102,00	0,35		
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>10,83</b>	<b>13,36</b>	<b>49,03</b>	<b>363,80</b>	<b>6,56</b>		
ЗАВТРАК 2 – Сок плодово-ягодный –	180	0,95	0,07	18,23	71,32	6,80			
<b>ИТОГО:</b>									
ОБЕД	Салат из свеклы с луком (чесноком)	60	0,85	3,65	5,19	56,34	5,70		
	Щи на мясном бульоне со сметаной	250	1,74	4,88	9,21	85,00	18,45		
	Плов с мясом	200	19,33	16,19	33,99	359,00	0,96		
	Кисель из концентрата	200	-	-	18,00	60,00	-		
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	50	2,50	0,50	21,25	102,00	-		
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>24,42</b>	<b>25,22</b>	<b>87,64</b>	<b>662,34</b>	<b>25,11</b>		
ПОЛДНИК	Печенье	35	3,00	3,90	29,80	166,80	-		
	Кефир с м.д.ж. 2,5-3,2%	180	5,22	4,50	7,20	90,00	1,26		
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>8,22</b>	<b>8,40</b>	<b>37,00</b>	<b>256,80</b>	<b>1,26</b>		
УЖИН	Салат из яблок и изюма	60	0,55	0,60	4,82	51,80	3,75		
	Сырники с морковью запеченные	150	19,00	17,50	30,75	367,50	0,88		
	Какао с молоком	180	1,20	1,30	13,00	90,00	1,17		
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>23,03</b>	<b>19,67</b>	<b>63,48</b>	<b>576,60</b>	<b>5,80</b>		
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>67,57</b>	<b>66,72</b>	<b>255,38</b>	<b>1930,86</b>	<b>45,53</b>		
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.</b> (С учётом % понижения 101,00 рубль, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>									

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.

Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.

Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.

Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (2)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша пшенная молочная	200	5,26	6,07	24,48	159,75	1,46	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тугельян В.А. сборник № 299, 2016 г.
	Чай с молоком	180	2,65	2,33	11,31	77,00	1,19	
	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	40/5/10	5,06	7,27	14,62	162,25	0,19	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>13,99</b>	<b>14,64</b>	<b>52,10</b>	<b>412,00</b>	<b>2,85</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 - Груша - ИТОГО:</b>		<b>180</b>	<b>0,72</b>	<b>0,54</b>	<b>19,62</b>	<b>75,60</b>	<b>6,48</b>	
ОБЕД	Салат из зеленого горошка	60	1,57	5,08	3,90	67,00	6,60	
	Суп картофельный с вермишелью на курином бульоне	250	2,68	2,83	17,14	104,70	8,25	
	Суфле куриное	70	10,15	13,03	2,14	166,00	0,13	
	Капуста тушеная	180	3,60	5,48	10,82	122,80	0,06	
	Компот из яблок	180	0,16	0,16	23,88	97,60	1,72	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	30	1,50	0,30	12,75	61,20	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>19,66</b>	<b>26,88</b>	<b>70,63</b>	<b>619,30</b>	<b>16,76</b>	
ПОЛДНИК	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,28	20,12	96,00	-	
	Ряженка с м.д.ж. 2,5-3,2%	180	5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>8,06</b>	<b>4,94</b>	<b>26,12</b>	<b>183,60</b>	<b>0,54</b>	
УЖИН	Салат из свежей капусты и свеклы	60	0,55	2,60	3,50	38,00	13,90	
	Котлета рыбная	70	10,09	3,26	6,79	97,00	0,24	
	Соус томатный	30	0,69	1,95	3,09	31,00	0,39	
	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,43	138,00	18,15	
	Какао с молоком	180	3,67	1,30	13,00	90,00	1,20	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	20	1,00	0,20	8,50	40,80	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>18,04</b>	<b>15,44</b>	<b>53,62</b>	<b>421,80</b>	<b>33,87</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>60,47</b>	<b>62,14</b>	<b>222,09</b>	<b>1712,30</b>	<b>60,05</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.</b> (С учётом % понижения 101,00 рубль, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
 Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
 Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
 Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (3)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Омлет натуральный	105	9,28	18,03	1,86	193,00	0,18	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тугельян В.А. сборник № 299, 2016 г.
	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91,00	1,17	
	Масло сливочное (порционное)	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056	
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>15,02</b>	<b>27,55</b>	<b>34,78</b>	<b>435,44</b>	<b>1,19</b>	
ЗАВТРАК 2 – Сок плодово-ягодный - ИТОГО:		180	0,95	0,07	18,23	71,32	6,8	
ОБЕД	Салат из свеклы с солёным огурцом	60	0,85	3,65	5,19	56,34	5,70	
	Суп крестьянский со сметаной	250	2,31	7,73	15,42	140,58	18,40	
	Гуляш из отварного мяса	80	6,00	7,60	2,47	164,80	0,97	
	Греча отварная	100	5,73	4,06	25,76	162,00	-	
	Компот из сухофруктов	180	0,44	0,02	27,76	113,00	0,40	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	30	1,50	0,30	12,75	61,20	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>16,83</b>	<b>23,36</b>	<b>89,35</b>	<b>697,92</b>	<b>25,47</b>	
ПОЛДНИК	Йогурт питьевой 3,2% натуральный	180	5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	
	Сушка	30	2,82	1,80	20,10	107,70	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>8,04</b>	<b>6,30</b>	<b>27,66</b>	<b>199,70</b>	<b>0,54</b>	
УЖИН	Пирожок с капустой и яйцом	80	6,02	5,36	27,70	213,00	0,12	
	Рагу из овощей	200	3,24	5,39	31,45	221,30	11,06	
	Чай с молоком	180	2,65	2,33	11,31	77,00	1,19	
	Хлеб смеси ржаной и пшен. муки	20	1,00	0,20	8,50	40,80	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>12,91</b>	<b>13,28</b>	<b>78,96</b>	<b>552,10</b>	<b>12,37</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>53,70</b>	<b>70,49</b>	<b>248,98</b>	<b>1961,16</b>	<b>43,17</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.</b> (С учётом % понижения 101,00 рубль, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (4)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша манная молочная вязкая	200	6,21	7,47	25,09	192,00	1,95	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Управлением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Рос. Тульская В.А. сборник № 299, 2016 г
	Какао с молоком	180	3,67	1,30	13,00	90,00	1,20	
	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	40/5/10	5,06	7,27	14,62	162,25	0,19	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>14,94</b>	<b>16,04</b>	<b>52,71</b>	<b>444,25</b>	<b>3,34</b>	
ЗАВТРАК 2	Яблоко печеное - ИТОГО:	100	0,40	0,40	33,87	142,70	4,00	
ОБЕД	Салат «Витаминный»	60	0,84	3,64	5,41	52,44	19,47	
	Борщ из свежей капусты со сметаной	250	1,81	4,91	12,74	102,50	10,28	
	Запеканка картофельная с мясом	165	12,13	9,50	25,70	237,00	3,80	
	Соус сметанный	30	0,45	5,06	1,62	45,00	0,06	
	Компот из груш	200	0,16	0,12	24,08	98,00	0,86	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	50	2,50	0,50	21,25	102,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>17,89</b>	<b>23,73</b>	<b>90,80</b>	<b>636,94</b>	<b>34,47</b>	
ПОЛДНИК	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	Кефир с м.д.ж. 2,5-3,2%	180	5,22	4,50	7,20	90,00	1,26	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>8,06</b>	<b>4,94</b>	<b>25,76</b>	<b>181,60</b>	<b>1,26</b>	
УЖИН	Салат из моркови с изюмом	60	0,60	3,50	4,82	51,80	15,10	
	Запеканка творожная с изюмом	150	15,78	13,07	25,37	275,90	1,54	
	Соус молочный	40	1,65	1,37	3,23	47,07	0,13	
	Чай с молоком без сахара	180	2,67	2,34	2,35	42,20	1,20	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>20,70</b>	<b>20,28</b>	<b>35,77</b>	<b>417,00</b>	<b>17,97</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>61,99</b>	<b>65,39</b>	<b>238,91</b>	<b>1822,49</b>	<b>61,04</b>	

**СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.**  
(С учётом % понижения 101,00 рубль, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (5)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша геркулесовая молочная	200	6,35	8,51	27,13	187,00	1,95	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тугельян В.А. сборник № 299, 2016 г
	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91,00	1,17	
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056	
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>12,09</b>	<b>18,03</b>	<b>60,05</b>	<b>429,44</b>	<b>3,18</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:</b>		<b>180</b>	<b>0,95</b>	<b>0,07</b>	<b>18,23</b>	<b>71,32</b>	<b>6,80</b>	
ОБЕД	Салат из свеклы с морковью	60	0,60	6,00	4,96	76,71	4,60	
	Суп харчо	250	5,01	5,34	21,46	154,00	9,07	
	Котлета говяжья	70	11,92	8,80	11,64	173,00	-	
	Овощи тушеные в сметанном соусе	180	5,08	4,10	14,50	122,40	21,69	
	Компот из яблок	180	0,16	0,16	23,88	97,60	1,72	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	50	2,50	0,50	21,25	102,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>25,27</b>	<b>24,90</b>	<b>97,69</b>	<b>725,71</b>	<b>37,08</b>	
	<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>59,61</b>	<b>59,18</b>	<b>285,26</b>	<b>1891,87</b>	<b>55,89</b>
ПОЛДНИК	Хлеб пшеничный	40	2,68	0,28	20,12	96,00	-	
	Ряженка с м.д.ж. 2,5-3,2%	180	5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	
<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>			<b>7,90</b>	<b>4,78</b>	<b>27,68</b>	<b>188,00</b>	<b>0,54</b>	
УЖИН	Оладьи с джемом	130/15	10,57	8,90	61,20	364,00	0,61	
	Чай с молоком без сахара	180	2,67	2,34	2,35	42,20	1,20	
	Груша	180	0,72	0,54	19,62	75,60	6,48	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>13,24</b>	<b>11,24</b>	<b>83,17</b>	<b>481,80</b>	<b>8,29</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>59,61</b>	<b>59,18</b>	<b>285,26</b>	<b>1891,87</b>	<b>55,89</b>	

**СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.**  
(С учётом % понижения 101,00 рубль, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (6)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Макароны запеченные с сыром	150	7,88	8,83	35,88	259,00	0,19	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на производство для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.
	Чай с сахаром	180	0,06	0,02	11,98	43,00	0,03	
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>			<b>10,78</b>	<b>9,29</b>	<b>66,42</b>	<b>393,60</b>	<b>0,22</b>	
ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:		180	0,95	0,07	18,23	71,32	6,80	
ОБЕД	Салат из свеклы с луком (чесноком)	60	0,85	3,65	5,19	56,34	5,70	
	Суп уха со сметаной	250	8,60	8,40	14,30	167,00	9,11	
	Тефтели мясные с рисом	70	8,98	9,49	7,31	150,50	0,79	
	Капуста тушеная	180	3,60	5,48	10,82	122,80	0,06	
	Компот из сухофруктов без сахара	180	0,44	0,02	15,96	49,32	0,40	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	50	2,50	0,50	21,25	102,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>			<b>24,97</b>	<b>27,54</b>	<b>74,83</b>	<b>647,96</b>	<b>16,06</b>
ПОЛДНИК	Гренка из хлеба пшеничного	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	Кефир с м.д.ж. 2,5-3,2 %	180	5,22	4,50	7,20	90,00	1,26	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>			<b>8,06</b>	<b>4,94</b>	<b>25,76</b>	<b>181,60</b>	<b>1,26</b>
УЖИН	Салат с морковью и изюмом	40	0,60	3,50	4,82	51,80	15,10	
	Пудинг творожный с изюмом	120	18,17	12,90	29,20	306,00	0,23	
	Какао с молоком	180	3,67	1,30	13,00	90,00	1,20	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>			<b>22,44</b>	<b>17,70</b>	<b>47,02</b>	<b>447,80</b>	<b>16,58</b>
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>67,15</b>	<b>59,47</b>	<b>232,21</b>	<b>1746,96</b>	<b>37,72</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.</b> (С учётом % понижения 101,00 рубль, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (7)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
<b>ЗАВТРАК</b>	Каша гречневая молочная	200	6,21	5,28	27,90	184,00	-	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Реа. Тугельян В.А. сборник № 299, 2016 г
	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91,00	1,17	
	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	40/5/10	5,06	7,27	14,62	162,25	0,19	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>14,12</b>	<b>14,96</b>	<b>56,88</b>	<b>437,25</b>	<b>1,36</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Груша - ИТОГО:</b>		<b>180</b>	<b>0,72</b>	<b>0,54</b>	<b>19,62</b>	<b>75,60</b>	<b>6,48</b>	
<b>ОБЕД</b>	Салат из моркови	60	0,74	0,05	6,96	31,38	2,88	
	Суп молочный с овощами	250	5,65	5,43	16,43	137,00	9,60	
	Печень тушенная в сметане	55/40	12,28	7,07	8,578	144,94	28,35	
	Макаронные изделия отварные	100	3,67	3,01	17,63	112,00	-	
	Кисель из концентрата	200	0	0	18,00	60,00	-	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	50	2,50	0,50	21,25	102,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>24,10</b>	<b>16,01</b>	<b>88,84</b>	<b>587,32</b>	<b>38,35</b>	
<b>ПОЛДНИК</b>	Вафли	30	1,00	8,80	18,80	154,20	-	
	Ряженка с м.д.ж. 2,5-3,2%	180	5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>6,22</b>	<b>13,30</b>	<b>26,36</b>	<b>246,20</b>	<b>0,54</b>	
<b>УЖИН</b>	Салат из белокочанной капусты	60	0,84	3,64	5,41	52,44	19,47	
	Рыба, запеченная в омете	70	11,11	3,82	2,24	82,00	0,26	
	Картофель отварной	155	2,65	4,17	24,08	146,00	21,98	
	Чай с сахаром	180	0,06	0,06	11,98	43,00	0,03	
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	16,56	91,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>17,50</b>	<b>12,09</b>	<b>62,27</b>	<b>415,04</b>	<b>41,74</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>62,66</b>	<b>56,90</b>	<b>253,97</b>	<b>1761,38</b>	<b>88,47</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.</b> (С учётом % понижения 101,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
 Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
 Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
 Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (8)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Омлет натуральный	105	9,28	8,03	2,86	193,00	0,18	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г
	Чай с молоком	180	2,65	2,33	11,31	77,00	1,19	
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	0	59,84	0,056	
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>15,02</b>	<b>17,55</b>	<b>35,82</b>	<b>435,44</b>	<b>1,40</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:</b>		<b>180</b>	<b>0,95</b>	<b>0,07</b>	<b>18,23</b>	<b>71,32</b>	<b>6,8</b>	
ОБЕД	Салат из белокочанной капусты	60	0,84	3,64	5,41	52,44	19,47	
	Суп картофельный с клецками	250	4,60	5,68	15,27	119,34	4,28	
	Курица тушеная в соусе	70	7,42	9,33	2,58	106,00	1,50	
	Рис с овощами	150	3,86	7,00	25,60	212,00	5,95	
	Компот из сухофруктов без сахара	180	0,44	0,02	15,96	49,32	0,40	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	50	2,50	0,50	21,25	102,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>19,66</b>	<b>26,17</b>	<b>86,07</b>	<b>641,10</b>	<b>31,60</b>	
ПОЛДНИК	Сушка ванильная	30	2,82	1,80	20,10	107,70	-	
	Йогурт питьевой 3,2% натуральный	180	5,22	5,76	7,20	106,20	1,26	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>8,04</b>	<b>7,56</b>	<b>27,30</b>	<b>213,90</b>	<b>1,26</b>	
УЖИН	Винегрет	200	2,76	11,10	16,80	189,60	20,40	
	Сельдь малосоленая с луком	60	5,30	6,50	0,91	116,00	1,00	
	Чай с сахаром	180	0,07	0,01	7,10	29,00	1,42	
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>8,06</b>	<b>20,37</b>	<b>47,58</b>	<b>474,20</b>	<b>22,59</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>51,73</b>	<b>71,72</b>	<b>215,00</b>	<b>1835,96</b>	<b>63,65</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.</b> (С учётом % понижения 101,00 рубль, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
 Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
 Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
 Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_





# МЕНЮ (9)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша пшеничная молочная	200	6,44	7,53	25,38	193,00	1,95	
	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91,00	1,17	
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	0	59,84	0,056	
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>10,53</b>	<b>15,94</b>	<b>56,94</b>	<b>434,44</b>	<b>2,83</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Яблоко - ИТОГО:</b>		<b>180</b>	<b>0,72</b>	<b>0,72</b>	<b>17,64</b>	<b>84,60</b>	<b>12,00</b>	
ОБЕД	Салат из свеклы с яблоками	60	0,66	3,11	6,86	58,02	5,58	
	Суп картофельный	250	2,34	2,82	16,71	101,00	12,00	
	Запеканка капустная с мясом куриным	200	16,80	16,55	23,95	306,00	9,47	
	Кисель из концентрата	200	0	0	18,00	60,00	-	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	50	2,50	0,50	21,25	102,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>22,30</b>	<b>22,98</b>	<b>86,77</b>	<b>627,00</b>	<b>27,05</b>	
ПОЛДНИК	Гренка из хлеба пшеничного	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	Кефир с м.д.ж. 2,5-3,2 %	180	5,22	4,50	7,20	90,00	1,26	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>8,06</b>	<b>4,94</b>	<b>25,76</b>	<b>181,60</b>	<b>1,26</b>	
УЖИН	Салат из моркови	60	0,74	0,05	6,96	31,38	2,88	
	Вареники ленивые	155	21,89	16,03	22,60	321,00	0,28	
	Соус сметанный	50	0,70	2,04	2,93	37,00	-	
	Чай с молоком без сахара	180	1,75	1,30	1,84	24,35	1,19	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>25,08</b>	<b>20,45</b>	<b>43,80</b>	<b>413,73</b>	<b>4,35</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>70,00</b>	<b>67,97</b>	<b>230,91</b>	<b>1794,02</b>	<b>46,31</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.</b> (С учётом % понижения 101,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.  
Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на производство для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (10)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша «Дружба» молочная	200	6,20	7,73	27,71	201,00	1,95	
	Какао с молоком	180	1,20	1,30	13,00	90,00	0,83	
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	0	59,84	0,056	
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>9,15</b>	<b>14,86</b>	<b>58,25</b>	<b>395,44</b>	<b>4,00</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:</b>		<b>180</b>	<b>0,95</b>	<b>0,07</b>	<b>18,23</b>	<b>71,32</b>	<b>6,80</b>	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Ученым Ресурсным Центром Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Фед. Тугельян В.А. сборник № 299, 2016 г.
ОБЕД	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	1,13	4,56	4,09	64,00	4,48	
	Суп с мясными фрикадельками	250	6,64	5,18	15,44	139,00	11,20	
	Рыба тушеная в сметанном соусе	80/20	12,20	6,50	55,20	138,20	2,23	
	Картофель отварной	155	1,94	3,62	22,86	143,70	14,25	
	Компот из сухофруктов без сахара	180	0,44	0,020	15,96	49,32	0,40	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	50	2,50	0,50	21,25	102,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>24,57</b>	<b>20,52</b>	<b>142,72</b>	<b>684,50</b>	<b>33,88</b>	
ПОЛДНИК	Ватрушка с джемом	60	3,82	2,55	37,80	190,00	0,06	
	Кисломолочный напиток «Бифидок»	180	4,20	4,80	5,40	84,00	1,05	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>8,02</b>	<b>7,35</b>	<b>43,20</b>	<b>274,00</b>	<b>1,11</b>	
УЖИН	Салат из кукурузы с луком репчатым	60	4,88	7,24	28,51	198,00	1,00	
	Омлет с морковью	105	5,61	11,61	2,78	137,85	0,96	
	Чай с молоком	180	2,65	2,33	11,31	77,00	1,19	
	Хлеб пшеничный	30	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>15,98</b>	<b>21,62</b>	<b>61,16</b>	<b>504,45</b>	<b>3,15</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>58,67</b>	<b>64,42</b>	<b>323,56</b>	<b>1929,71</b>	<b>49,06</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.</b> (С учётом % понижения 101,00 рубль, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (11)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша манная с изюмом	200	6,41	7,50	29,50	209,61	-	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Проф. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.
	Кофейный напиток с молоком сгущенным	180	2,00	2,30	17,00	102,00	0,35	
	Масло сливочное (порционное)	8	0,048	6,67	0	59,84	0,056	
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>11,30</b>	<b>16,91</b>	<b>65,06</b>	<b>463,05</b>	<b>0,40</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:</b>		<b>180</b>	<b>0,95</b>	<b>0,07</b>	<b>18,23</b>	<b>71,32</b>	<b>6,80</b>	
ОБЕД	Салат из свеклы с луком	60	0,85	3,65	5,19	56,34	5,70	
	Щи «Уральские» со сметаной	250	1,79	4,99	12,48	101,50	18,45	
	Тефтели мясные	70	8,98	9,49	7,31	150,50	0,79	
	Греча отварная	100	3,00	4,27	14,60	175,33	-	
	Компот из сухофруктов без сахара	180	0,44	0,020	15,96	49,32	0,40	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	50	2,50	0,50	21,25	102,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>17,56</b>	<b>22,92</b>	<b>76,79</b>	<b>634,99</b>	<b>31,34</b>	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>			<b>8,06</b>	<b>4,94</b>	<b>25,76</b>	<b>181,60</b>	<b>1,26</b>
ПОЛДНИК	Гренка из хлеба пшеничного	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	Кефир с м.д.ж. 2,5-3,2%	180	5,22	4,50	7,20	90,00	1,26	
УЖИН	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>28,11</b>	<b>18,34</b>	<b>47,70</b>	<b>466,65</b>	<b>5,64</b>	
	Салат из моркови с яблоками	60	0,64	0,10	5,17	24,24	3,75	
	Сырники запеченные	150	24,82	15,91	31,22	365,41	0,70	
	Чай с молоком	180	2,65	2,33	11,31	77,00	1,19	
<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>			<b>28,11</b>	<b>18,34</b>	<b>47,70</b>	<b>466,65</b>	<b>5,64</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>65,98</b>	<b>63,18</b>	<b>233,54</b>	<b>1817,61</b>	<b>45,44</b>	

**СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.**  
(С учётом % понижения 101,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (12)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша «Янтарная» (пшено с яблоками)	200	8,20	11,80	37,80	292,00	-	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на производство для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.
	Какао с молоком	180	1,20	1,30	13,00	90,00	0,83	
	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	40/5/10	5,06	7,27	24,62	162,25	0,19	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>15,91</b>	<b>21,40</b>	<b>73,73</b>	<b>531,25</b>	<b>1,38</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 - Груша - ИТОГО:</b>		<b>180</b>	<b>0,72</b>	<b>0,54</b>	<b>19,62</b>	<b>75,60</b>	<b>6,48</b>	
ОБЕД	Огурец соленый	60	0,57	0,10	2,41	12,00	15,00	
	Суп гороховый на мясном бульоне с гречками	250/10	5,49	5,27	16,32	135,00	5,81	
	Суфле из отварного мяса	70	10,15	13,03	2,14	166,00	0,13	
	Картофельное пюре	120	2,44	3,84	16,34	110,40	14,50	
	Компот из яблок	180	0,16	0,16	23,88	97,60	1,72	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	50	2,50	0,50	21,25	102,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>21,31</b>	<b>22,90</b>	<b>82,34</b>	<b>623,00</b>	<b>37,16</b>	
ПОЛДНИК	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	Ряженка с м.д.ж. 2,5-3,2%	180	5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>8,06</b>	<b>4,94</b>	<b>26,12</b>	<b>183,60</b>	<b>0,54</b>	
УЖИН	Рагу из овощей	200	2,40	17,36	18,26	242,00	11,06	
	Гребешок с повидлом	70	5,30	4,75	29,50	183,30	0,26	
	Чай с молоком без сахара	180	1,20	1,30	3,40	47,00	0,99	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>8,90</b>	<b>23,41</b>	<b>51,16</b>	<b>572,30</b>	<b>12,31</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>54,90</b>	<b>73,19</b>	<b>252,97</b>	<b>1885,75</b>	<b>57,87</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.</b> (С учётом % понижения 101,00 рубль, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
 Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
 Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
 Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (13)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Омлет натуральный	105	9,28	8,03	2,86	193,00	0,18	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тугельян В.А. сборник № 299, 2016 г.
	Икра кабачковая	60	0,72	2,83	4,63	46,80	5,76	
	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91,00	1,17	
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056	
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>13,36</b>	<b>16,44</b>	<b>34,42</b>	<b>434,44</b>	<b>1,40</b>		
<b>ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:</b>		<b>180</b>	<b>0,95</b>	<b>0,07</b>	<b>18,23</b>	<b>71,32</b>	<b>6,80</b>	
ОБЕД	Салат из зеленого горошка с луком репчатым	60	1,57	5,08	3,90	67,00	6,60	
	Свекольник со сметаной	250	1,92	6,33	10,05	104,12	12,35	
	Жаркое по-домашнему	200	7,30	5,30	14,66	227,30	8,10	
	Компот из груш	200	0,16	0,12	24,08	98,00	0,86	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	50	2,50	0,50	21,25	102,00	-	
<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>13,29</b>	<b>17,21</b>	<b>67,86</b>	<b>560,42</b>	<b>27,05</b>		
ПОЛДНИК	Печенье	35	2,10	2,70	21,30	166,80	-	
	Йогурт питьевой 3,2% натуральный	180	5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	
<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>			<b>7,32</b>	<b>7,20</b>	<b>28,86</b>	<b>258,80</b>	<b>0,54</b>	
УЖИН	Салат из белокочанной капусты	60	0,84	3,64	5,41	52,44	19,47	
	Котлета рыбная «Любительская»	80	10,95	3,70	8,69	112,00	3,02	
	Соус томатный	30	0,69	1,95	3,09	31,00	0,39	
	Рис отварной	150	3,64	5,37	36,67	210,00	-	
	Чай с сахаром	180	0	0	11,98	43,00	0,03	
<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>17,32</b>	<b>15,96</b>	<b>66,86</b>	<b>495,44</b>	<b>22,91</b>		
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>52,24</b>	<b>56,88</b>	<b>220,86</b>	<b>1820,42</b>	<b>58,70</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.</b> (С учётом % понижения 101,00 рубль, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (14)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Примем пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша «Ассорти» молочная	200	6,41	7,73	29,71	212,00	1,92	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г
	Какао с молоком	180	3,67	1,30	13,00	90,00	1,20	
	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	40/5/10	5,06	7,27	14,62	145,00	0,19	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>14,32</b>	<b>17,41</b>	<b>58,69</b>	<b>448,00</b>	<b>3,28</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 - Яблоко - ИТОГО:</b>		<b>180</b>	<b>0,72</b>	<b>0,72</b>	<b>17,64</b>	<b>84,60</b>	<b>12,00</b>	
ОБЕД	Салат «Витаминный»	60	0,84	3,64	5,41	52,44	19,47	
	Суп-лапша с курицей	250	9,04	7,34	13,94	159,60	-	
	Рагу овощное	200	3,24	7,36	18,26	242,00	5,20	
	Компот из сухофруктов без сахара	180	0,44	0,02	15,96	49,32	0,40	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	50	2,50	0,50	21,25	102,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>16,06</b>	<b>18,86</b>	<b>74,82</b>	<b>605,36</b>	<b>25,07</b>	
ПОЛДНИК	Гренка из хлеба пшеничного	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	Кефир с м.д.ж. 2,5-3,2%	180	5,22	4,50	7,20	90,00	1,26	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>8,06</b>	<b>4,94</b>	<b>25,76</b>	<b>181,60</b>	<b>1,26</b>	
УЖИН	Салат из моркови	60	0,74	0,05	16,96	31,38	2,88	
	Пудинг из творога с яблоками	150	20,46	18,09	22,11	333,00	2,07	
	Соус сметанный	50	0,70	2,04	2,93	37,00	-	
	Чай с молоком	180	2,65	2,33	11,31	77,00	1,19	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>24,55</b>	<b>22,51</b>	<b>53,31</b>	<b>478,38</b>	<b>6,14</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>63,71</b>	<b>64,44</b>	<b>230,22</b>	<b>1797,94</b>	<b>47,75</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.</b> (С учётом % понижения 101,00 рубль, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (15)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша рисовая молочная	200	5,55	5,43	42,79	192,00	-	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тугельян В.А. сборник № 299, 2016 г
	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91,00	1,17	
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	-	59,84	0,056	
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>12,10</b>	<b>13,84</b>	<b>74,35</b>	<b>433,44</b>	<b>1,25</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:</b>		<b>180</b>	<b>0,95</b>	<b>0,07</b>	<b>18,23</b>	<b>71,32</b>	<b>6,80</b>	
ОБЕД	Икра свекольная	60	1,22	4,49	5,32	64,64	8,34	
	Рассольник «Ленинградский» со сметаной	250	4,10	7,16	20,93	145,00	8,20	
	Биточки рыбные	70	10,09	3,26	6,79	97,00	0,24	
	Овощи в молочном соусе	240	6,77	5,47	19,34	163,20	28,91	
	Компот из груш	200	0,16	0,12	24,08	98,00	0,86	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен.муки	50	2,50	0,50	21,25	102,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>24,84</b>	<b>21,00</b>	<b>97,71</b>	<b>669,84</b>	<b>41,91</b>	
ПОЛДНИК	Лепешка сметанная	80	6,20	8,13	40,26	261,30	-	
	Кисломолочный напиток «Бифидок»	180	5,04	5,76	6,48	100,80	1,26	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>11,26</b>	<b>13,89</b>	<b>46,74</b>	<b>362,10</b>	<b>1,26</b>	
УЖИН	Салат из кукурузы с луком репчатым	60	4,88	7,24	28,51	198,00	1,00	
	Картофель запеченный в сметанном соусе	200	4,82	8,14	26,02	196,00	5,78	
	Чай с сахаром	180	0	0	11,98	43,00	0,03	
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>9,70</b>	<b>21,42</b>	<b>57,74</b>	<b>425,62</b>	<b>4,83</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>58,85</b>	<b>7,22</b>	<b>294,77</b>	<b>1962,32</b>	<b>56,05</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.</b> (С учётом % понижения 101,00 рубль, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
 Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
 Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
 Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (16)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Макаронны, запеченные с яйцом	200/5	8,11	8,23	27,40	215,00	0,45	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г.
	Кофейный напиток с молоком сгущенным	180	2,00	2,30	17,00	102,00	0,35	
	Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,36	14,62	108,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>12,41</b>	<b>14,89</b>	<b>59,00</b>	<b>425,00</b>	<b>0,80</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:</b>		<b>180</b>	<b>0,95</b>	<b>0,07</b>	<b>18,23</b>	<b>71,32</b>	<b>6,80</b>	
ОБЕД	Салат из свеклы с зеленым горошком	60	1,13	4,56	4,09	64,00	4,48	
	Суп с рыбными фрикадельками	250	7,04	3,24	15,28	114,57	16,31	
	Голубцы ленивые со сметаной	200	14,12	9,04	20,26	219,00	20,03	
	Компот из сухофруктов	200	0,44	0,02	27,76	113,00	0,40	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен.муки	50	2,50	0,50	21,25	102,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>25,23</b>	<b>17,36</b>	<b>88,64</b>	<b>612,57</b>	<b>41,22</b>	
ПОЛДНИК	Пряник	40	2,60	3,00	28,80	152,60	-	
	Кефир с м.д.ж. 2,5-3,2%	180	5,22	4,50	7,20	90,00	1,26	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>7,82</b>	<b>7,50</b>	<b>36,00</b>	<b>242,60</b>	<b>1,26</b>	
УЖИН	Салат из яблок и изюма	60	0,55	0,05	6,96	51,80	2,88	
	Запеканка творожно-морковная	150	17,00	15,00	22,80	300,00	2,13	
	Соус сметанный сладкий	50	0,70	2,04	2,93	37,00	-	
	Какао с молоком без сахара	180	1,00	1,30	1,04	42,24	1,20	
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>22,09</b>	<b>18,82</b>	<b>52,29</b>	<b>522,64</b>	<b>6,21</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>68,50</b>	<b>58,64</b>	<b>254,16</b>	<b>1874,13</b>	<b>56,29</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.</b> (С учётом % понижения 101,00 рубль, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
 Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
 Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
 Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_





# МЕНЮ (17)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша геркулесовая молочная	200	6,35	8,51	27,13	187,00	1,95	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАН ИРП. Гусельян В.А. сборник № 299, 2016 г
	Чай с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91,00	1,17	
	Бутерброд с маслом сливочным и сыром	40/5/10	5,06	7,27	14,62	145,00	0,19	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>14,26</b>	<b>18,19</b>	<b>56,11</b>	<b>423,00</b>	<b>3,31</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Груша - ИТОГО:</b>		<b>180</b>	<b>0,72</b>	<b>0,54</b>	<b>19,62</b>	<b>75,60</b>	<b>6,48</b>	
ОБЕД	Салат из моркови	60	0,74	0,05	16,96	31,38	2,88	
	Суп молочный с рисом	250	5,76	6,63	18,28	156,00	1,17	
	Суфле из печени	70	15,50	7,00	5,30	161,60	10,40	
	Овощное пюре	150	3,06	4,80	20,43	138,00	18,15	
	Кисель из концентрата	200	0	0	18,00	60,00	-	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	50	2,50	0,50	21,25	102,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>26,82</b>	<b>18,93</b>	<b>83,26</b>	<b>617,60</b>	<b>30,12</b>	
ПОЛДНИК	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	Ряженка с м.д.ж. 2,5-3,2%	180	5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>8,06</b>	<b>4,94</b>	<b>26,12</b>	<b>183,60</b>	<b>0,54</b>	
УЖИН	Салат из свеклы с морковью	60	0,60	6,00	4,96	76,71	4,60	
	Рыба, запеченная с картофелем порусски	240	11,20	10,10	28,50	237,00	1,34	
	Чай с сахаром	180	0	0	11,98	43,00	0,03	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>11,80</b>	<b>16,10</b>	<b>45,44</b>	<b>356,71</b>	<b>5,97</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>61,66</b>	<b>58,70</b>	<b>230,55</b>	<b>1656,51</b>	<b>46,42</b>	

**СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.**

(С учётом % понижения 101,00 рубль, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (18)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Омлет натуральный	105	9,28	8,03	2,86	193,00	0,18	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Проф. Тутельян В.А. сборник № 299, 2016 г
	Какао с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91,00	1,17	
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	0	59,84	0,056	
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>15,02</b>	<b>17,55</b>	<b>35,78</b>	<b>435,44</b>	<b>1,04</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:</b>		<b>180</b>	<b>0,95</b>	<b>0,07</b>	<b>18,23</b>	<b>71,32</b>	<b>6,80</b>	
ОБЕД	Салат из свежей капусты со свеклой	60	0,55	2,60	3,50	38,00	13,90	
	Суп овощной с зеленым горошком и сметаной	250	2,80	3,20	10,02	74,50	31,24	
	Курица тушенная в томатном соусе	70	7,42	9,33	2,58	106,00	1,50	
	Рис с овощами	150	3,86	7,00	25,60	212,00	5,95	
	Компот из груш	200	0,16	0,12	24,08	98,00	0,86	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	50	2,50	0,50	21,25	102,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>17,29</b>	<b>22,75</b>	<b>87,03</b>	<b>630,50</b>	<b>65,49</b>	
ПОЛДНИК	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	Йогурт питьевой 3,2% натуральный	180	5,22	4,50	7,56	92,00	0,54	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>8,06</b>	<b>4,94</b>	<b>26,12</b>	<b>183,60</b>	<b>0,54</b>	
УЖИН	Сельдь малосоленая	60	5,30	6,50	0,91	116,00	1,00	
	Салат из картофеля, зеленого горошка и яйца «Зимний»	200	9,00	10,40	14,00	232,00	55,60	
	Чай с молоком	180	2,65	2,33	11,31	77,00	1,19	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>14,30</b>	<b>16,90</b>	<b>26,89</b>	<b>391,00</b>	<b>56,63</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>55,57</b>	<b>62,14</b>	<b>194,00</b>	<b>1716,14</b>	<b>75,88</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.</b> (С учётом % понижения 101,00 рубль, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (19)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша пшеничная молочная	200	6,44	4,08	33,38	193,00	1,95	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Ред. Тугельян В.А. сборник № 299, 2016 г
	Кофейный напиток с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91,00	1,17	
	Масло сливочное	8	0,048	6,67	0	59,84	0,056	
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>12,18</b>	<b>13,60</b>	<b>66,30</b>	<b>435,44</b>	<b>3,18</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Яблоко - ИТОГО:</b>		<b>180</b>	<b>0,72</b>	<b>0,72</b>	<b>17,64</b>	<b>84,60</b>	<b>12,00</b>	
ОБЕД	Салат из свеклы с яблоками	60	1,88	3,80	2,85	53,12	3,28	
	Бульон с яйцом и гречками	240/10	5,47	2,55	12,93	75,90	0,47	
	Суфле куриное с рисом	70	11,80	11,60	3,20	164,00	-	
	Капуста тушеная	180	3,60	5,48	10,82	122,80	0,06	
	Кисель из концентрата	200	0	0	18,00	60,00	-	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	50	2,50	0,50	21,25	102,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>25,25</b>	<b>23,93</b>	<b>69,03</b>	<b>577,82</b>	<b>6,11</b>	
ПОЛДНИК	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	Кефир с м.д.ж. 2,5-3,2%	180	5,22	4,50	7,20	90,00	1,26	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>8,06</b>	<b>4,94</b>	<b>25,76</b>	<b>181,60</b>	<b>1,26</b>	
УЖИН	Салат из моркови и яблок	60	0,64	0,10	5,17	24,24	3,75	
	Крупеник с творогом	200	17,00	15,00	22,80	300,00	2,13	
	Соус сметанный	50	0,70	2,04	2,93	37,00	0,019	
	Чай с молоком без сахара	180	1,75	1,30	1,84	24,35	1,19	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>20,09</b>	<b>18,44</b>	<b>32,74</b>	<b>385,59</b>	<b>7,09</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>66,30</b>	<b>61,63</b>	<b>211,47</b>	<b>1738,05</b>	<b>39,21</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.</b> (С учётом % понижения 101,00 рублей, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_



# МЕНЮ (20)

ООО «Тверской комбинат школьного питания»  
(организация)

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий \_\_\_\_\_

## Меню на питание детей 3-7 лет.

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда в граммах	Пищевые вещества, г.			Энергетическая ценность, ккал.	Витамин С, мг.	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы			
ЗАВТРАК	Каша рисовая молочная	200	5,55	5,43	42,79	192,00	-	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г. Сборник технологических нормативов, сборник рецептур на производство для питания детей в дошкольных образовательных организациях, разработано: Учреждением Российской Академии Медицинских наук исследовательский институт питания РАМН Реа. Тугельня В.А. сборник № 299, 2016 г
	Чай с молоком	180	2,65	2,33	11,31	77,00	1,19	
	Бутерброд с маслом сливочным	30/5	2,30	4,36	14,62	108,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>10,50</b>	<b>12,12</b>	<b>68,72</b>	<b>377,00</b>	<b>1,19</b>	
<b>ЗАВТРАК 2 – Сок фруктовый - ИТОГО:</b>		<b>180</b>	<b>0,95</b>	<b>0,07</b>	<b>18,23</b>	<b>71,32</b>	<b>6,80</b>	
ОБЕД	Салат из свеклы с чесноком	60	0,85	3,65	5,19	56,34	5,70	
	Суп «Полевой»	250	8,54	9,00	21,80	202,00	8,20	
	Ёжики рыбные в томатном соусе	80/30	13,60	8,30	13,90	184,30	-	
	Компот из сухофруктов без сахара	180	0,44	0,020	15,96	49,32	0,40	
	Хлеб из смеси ржаной и пшен. муки	50	2,50	0,50	21,25	102,00	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>25,93</b>	<b>21,47</b>	<b>78,10</b>	<b>593,96</b>	<b>14,30</b>	
ПОЛДНИК	Булочка с изюмом «Австрийская»	60	4,90	6,09	34,14	210,70	-	
	Кисломолочный напиток «Бифидок»	180	5,22	4,50	7,20	90,00	1,26	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>10,12</b>	<b>10,59</b>	<b>41,34</b>	<b>300,70</b>	<b>1,26</b>	
УЖИН	Запеканка овощная	200	6,00	11,00	24,70	203,00	1,30	
	Соус сметанный	50	0,70	2,04	2,93	37,05	0,019	
	Какао с молоком	180	2,85	2,41	14,36	91,00	1,17	
	Хлеб пшеничный	40	2,84	0,44	18,56	91,60	-	
	<b>ИТОГО ПО ПРИЁМУ ПИЩИ:</b>		<b>9,55</b>	<b>15,45</b>	<b>41,99</b>	<b>331,05</b>	<b>2,49</b>	
<b>ИТОГО ЗА ДЕНЬ:</b>			<b>57,00</b>	<b>59,63</b>	<b>248,38</b>	<b>1674,03</b>	<b>26,04</b>	
<p><b>СТОИМОСТЬ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С 3 ЛЕТ ДО 7 ЛЕТ (НА ОДНОГО РЕБЁНКА) – 101,00 рубль.</b> (С учётом % понижения 101,00 рубль, разница в стоимости питания за счёт финансовых средств ООО «Тверской комбинат школьного питания»)</p>								

Основание: Контракт (договор) - 2019 г.  
 Руководитель \_\_\_\_\_ Османова Л.А.  
 Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Сальникова Т.А.  
 Зав. производством (Шеф повар) \_\_\_\_\_

