





## 9 день

	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (мг)				Калории	Минеральные вещества						Витамины (мг)					
			б		ж	у		Ca	Mg	Fe	P	B1	B2	C	D	A	E		
			13.71	12.14	0.41	14.17		88.46	0.54	0.54	34.71	0.05	0.02	0.18					
17	395 Вареники	210	3.38	0.41	25.03	117.33	9.18	13.16	0,044	34.71	0.04	-	-	-	0.51				
46	пром Хлеб пшеничный йод	50	2.66	8.18	12.19	77.10	27.93	18.57	1.31	41.93	0.05	-	-	-	-				
40	53 Закуска со свеклы и горошек	100	1	0,2	20,20	92,0	14	18	0,8	17,	0,02	-	-	-	0,20				
44	399 Сок натуральный	200	20.76	20.93	71.59	507.93													
	Итого ;																		

## 10 день

34	694 Рис отварной	180	4.00	7.40	27.20	183	49.3	37	1.34	103,91	0,16	0,07	21,80		30,6
38	374 Рыба с овощами	100	10,6	6,4	5,6	128	30	25,7	0,9	148,3	0,1	0,1	09,2		1,8
46	Пром Хлеб пшеничный йод	50	3.38	0.41	25.03	117.33	9.18	13.16	0,044	34.71	0.04	-	-	-	0.51
19	пром Кисломол прод.снежок	200	3.62	5.79	24	162	255	11	0.20				1.58		
	Итого ;		21.60	20	81.83	590.33									
	В среднем														

### Примечание:

\* Для приготовления молочной каши используется крупа пшеничная, ячневая, овсяная, манная кукурузная, рисовая, гречневая мак изд.

\*\* Фрукты свежие: яблоки, мандарины, апельсины, бананы, груши. Не допускается выдача резанных фруктов. Допускается увеличение выхода фруктов.

\*\*\* Для приготовления блюд из рыбы используется минтай сельдь или горбуша .

\*\*\*\* Для гарнира используется крупа гречка.перловка.рис.пшено.горох.ячневая

.В целях профилактики недостаточности витамина С в школьных столовых проводится искусственное С-витаминизация готовых третьих блюд

Блюда приготавливаются с использованием йодированной соли.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/

Могильный М.П., Тутельян Т.В. Издательство "Дели принт", Москва, 2011.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Издательство "ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены»

Роспотребнадзора ", Новосибирск, 2020.

- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/Авт.-сост. А.И.

Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: ООО "Издательство Арий", М.: ИКТЦ "Лада", 2009